

I

(Retsakter vedtaget i henhold til traktaterne om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab/Euratom, hvis offentliggørelse er obligatorisk)

FORORDNINGER

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) nr. 606/2009

af 10. juli 2009

om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår kategorier af vinavlsprodukter, ønologiske fremgangsmåder og restriktioner i forbindelse hermed

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 af 29. april 2008 om den fælles markedsordning for vin, om ændring af forordning (EF) nr. 1493/1999, (EF) nr. 1782/2003, (EF) nr. 1290/2005 og (EF) nr. 3/2008 og om ophævelse af forordning (EØF) nr. 2392/86 og (EF) nr. 1493/1999⁽¹⁾, særlig artikel 25, stk. 3, og artikel 32, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Ifølge definitionen af vin i punkt 1, andet afsnit, litra c), første led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, der omhandler kategorierne af vinavlsprodukter, har vin et totalt alkoholinhold på højst 15 % vol. Denne grænse kan dog forhøjes til 20 % vol. for vin, der er fremstillet uden tilsætning, og som stammer fra visse vindyrkningszoner, der skal fastlægges.
- (2) Afsnit III, kapitel II, i forordning (EF) nr. 479/2008 og bilag V og VI til nævnte forordning indeholder almindelige bestemmelser om ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder og derudover henvisninger til gennemførelsesbestemmelser, som Kommissionen skal vedtage. Det bør klart og tydeligt fastsættes, hvilke ønologiske fremgangsmåder der er tilladt, herunder hvilke metoder der er tilladt til sødning af vin, og der bør fastsættes grænser for anvendelsen af bestemte stoffer og betingelser for anvendelsen af nogle af disse stoffer.

- (3) Bilag IV til Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999 af 17. maj 1999 om den fælles markedsordning for vin⁽²⁾ omhandlede tilladte ønologiske fremgangsmåder. Listen over tilladte ønologiske fremgangsmåder bør bevares og samles i ét bilag, men beskrivelserne af dem bør forenkles og gøres mere sammenhængende, samtidig med at listen suppleres for at tage hensyn til den tekniske udvikling.
- (4) I del A i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 var der for vin produceret i EF fastsat et maksimalt sulfittindhold, der lå over de grænseværdier, som Den Internationale Vinorganisation (OIV) har fastsat. Grænseværdierne bør tilpasses OIV's grænseværdier, der er internationalt anerkendt, og for visse særlige søde vine, der produceres i små mængder, bør der fastholdes undtagelsesbestemmelser på grund af deres høje sukkerindhold og ønsket om at sikre deres holdbarhed. På baggrund af resultaterne af igangværende videnskabelige undersøgelser af mulighederne for at reducere og finde erstatning for sulfitter i vin og af de mængder sulfitter, som vin tilfører kosten, bør grænseværdierne på et senere tidspunkt kunne tages op til revision med henblik på at blive sænket.
- (5) De bestemmelser, i henhold til hvilke medlemsstaterne kan tillade, at der i en begrænset periode i forsøgsøjemed anvendes visse ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder, som ikke er medtaget i EF-retsfor skrifterne, bør fastsættes.
- (6) Til fremstilling af mousserende vin, mousserende kvalitetsvin og aromatisk mousserende kvalitetsvin kræves der en række særlige fremgangsmåder ud over de ønologiske fremgangsmåder, der er tilladt andetsteds. Af klarhedshensyn bør disse fremgangsmåder anføres i et særskilt bilag.

⁽¹⁾ EUT L 148 af 6.6.2008, s. 1.

⁽²⁾ EFT L 179 af 14.7.1999, s. 1.

- (7) Til fremstilling af hedvin kræves der en række særlige fremgangsmåder ud over de ønologiske fremgangsmåder, der er tilladt andetsteds, og til visse hedvine med beskyttet oprindelsesbetegnelse kræves der særlige forhold. Af klarhedshensyn bør disse fremgangsmåder og restriktioner anføres i et særskilt bilag.
- (8) Forskæring er en gængs ønologisk fremgangsmåde, og af hensyn til de virkninger, den kan have på vinkvaliteten, bør det defineres, hvad der forstås ved forskæring, og der bør fastsættes bestemmelser for brugen af denne fremgangsmåde for at undgå misbrug og for at sikre vine af høj kvalitet, som er forenelig med en mere konkurrencedygtig sektor. Af samme årsager bør denne brug ved produktion af rosévin reguleres især for vine, som der ikke gælder nogen produktspecifikation for.
- (9) Der er allerede fastsat renheds- og identitetsspecifikationer for et stort antal stoffer, der anvendes i forbindelse med ønologiske fremgangsmåder, i EF-retsforskrifterne for fødevarer og i OIV's internationale ønologiske kodeks. Af harmoniserings- og klarhedshensyn bør disse specifikationer først og fremmest lægges til grund, men de bør samtidig kunne suppleres med særlige EF-regler.
- (10) Vinavlsprodukter, der ikke er i overensstemmelse med bestemmelserne i afsnit III, kapitel II, i forordning (EF) nr. 479/2008 eller i nærværende forordning, må ikke bringes i omsætning. Nogle af disse produkter kan dog anvendes til industrielle formål, og der bør fastsættes bestemmelser herfor for at sikre passende kontrol med deres endelige anvendelse. For at undgå, at erhvervsdrivende, der har lagre af produkter, som er fremstillet, før denne forordning finder anvendelse, lider økonomiske tab, bør det fastsættes, at produkter, der er fremstillet i henhold til de regler, som var gældende før dette tidspunkt, kan leveres til konsum.
- (11) Ifølge del D, punkt 4, i bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008 skal tilsætning, syring og afsyring anmeldes til myndighederne. Det samme gælder for de mængder sukker, koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost, som de fysiske eller juridiske personer, der udfører behandlingerne, ligger inde med. Anmeldelserne skal bruges til at føre kontrol med nævnte behandlinger. Derfor bør anmeldelserne sendes til myndighederne i den medlemsstat, på hvis område den pågældende behandling foregår, og de bør være så nøjagtige som muligt og være myndighederne i hænde tids nok til, at behandlingen kan kontrolleres effektivt, når det drejer sig om forhøjelse af alkoholindholdet.
- (12) Med hensyn til syring og afsyring er efterfølgende kontrol tilstrækkelig. For at forenkle administrationen bør det derfor tillades, at anmeldelserne, bortset fra produktionsårets første anmeldelse, afgives ved ajourføring af bøger, der regelmæssigt kontrolleres af myndighederne. I nogle medlemsstater foretager myndighederne systematisk analytisk kontrol af alle partier af produkter, der anvendes til vinfremstilling. Så længe det forholder sig sådan, er det ikke absolut nødvendigt at kræve anmeldelse af planlagt tilsætning.
- (13) Uanset den almindelige bestemmelse i del D i bilag VI til forordning (EF) nr. 479/2008 er overhældning af vin eller druemost på vinbærme eller presserester af druer eller presset »aszú« eller »výber« et væsentligt kendetegn ved fremstilling af bestemte ungarske og slovakiske vine. De særlige betingelser for denne fremgangsmåde bør fastsættes i henhold til de nationale bestemmelser, som gjaldt i de respektive medlemsstater pr. 1. maj 2004.
- (14) De analysemetoder og regler, som OIV anbefaler og har offentliggjort i sin samling af internationale metoder til analyse af vin og druemost, anvendes ifølge artikel 31 i forordning (EF) nr. 479/2008 til bestemmelse af sammensætningen af produkter omfattet af nævnte forordning og til konstatering af, om disse produkter har undergået en behandling i strid med de tilladte fremgangsmåder. Hvis der til bestemte EF-vinavlsprodukter kræves særlige analysemetoder, som OIV ikke har fastsat, bør der fastsættes EF-metoder.
- (15) For at opnå større åbenhed bør listen over og beskrivelsen af de pågældende analysemetoder offentliggøres på EF-plan.
- (16) Derfor bør Kommissionens forordning (EØF) nr. 2676/90 af 17. september 1990 om fastsættelse af fælles analysemetoder for vin ⁽¹⁾ og (EF) nr. 423/2008 af 8. maj 2008 om visse gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999 og om en EF-kodeks for ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder ⁽²⁾ ophæves.
- (17) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra forskriftsudvalget, der er omhandlet i artikel 113, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008 —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Genstand

Ved denne forordning fastsættes gennemførelsesbestemmelser til afsnit III, kapitel I og II, i forordning (EF) nr. 479/2008.

⁽¹⁾ EFT L 272 af 3.10.1990, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 127 af 15.5.2008, s. 13.

Artikel 2

Vindyrkningszoner, hvor vine kan have et totalt alkoholindhold på højst 20 % vol.

De vindyrkningszoner, der er omhandlet i punkt 1, andet afsnit, litra c), første led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, er vindyrkningszone C I, C II og C III, der er omhandlet i bilag IX til nævnte forordning, og arealerne i zone B, hvor følgende hvidvine med beskyttet oprindelsesbetegnelse kan produceres: »Vin de pays de Franche-Comté« og »Vin de pays du Val de Loire«.

Artikel 3

Tilladte ønologiske fremgangsmåder og restriktioner

1. De tilladte ønologiske fremgangsmåder og restriktioner, der gælder ved produktion og konservering af produkter, som er omfattet af forordning (EF) nr. 479/2008, jf. dens artikel 29, stk. 1, er fastsat i bilag I til nærværende forordning.
2. De tilladte ønologiske fremgangsmåder, betingelserne for at anvende dem og begrænsningerne i forbindelse hermed er anført i bilag I A.
3. Grænseværdierne for vins svovldioxidindhold er anført i bilag I B.
4. Grænseværdierne for indhold af flygtige syrer er anført i bilag I C.
5. Betingelserne for sødning er fastsat i bilag I D.

Artikel 4

Anvendelse af nye ønologiske fremgangsmåder i forsøgsøjemed

1. De enkelte medlemsstater kan i forsøgsøjemed, jf. artikel 29, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008, for en periode på højst tre år tillade anvendelse af visse ønologiske fremgangsmåder eller behandlingsmetoder, der ikke er tilladt i forordning (EF) nr. 479/2008 eller i nærværende forordning, hvis:
 - a) de pågældende fremgangsmåder eller behandlingsmetoder opfylder betingelserne i artikel 27, stk. 2, og kriterierne i artikel 30, litra b) til e), i forordning (EF) nr. 479/2008
 - b) de mængder, der gøres til genstand for disse fremgangsmåder eller behandlingsmetoder, højst andrager 50 000 hl pr. år og pr. forsøg
 - c) den pågældende medlemsstat ved forsøgets begyndelse underretter Kommissionen og de øvrige medlemsstater om betingelserne for hver tilladelse
 - d) behandlingen anføres på det ledsagedokument, som er nævnt i artikel 112, stk. 1, og bogføres som nævnt i artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.

Et forsøg omfatter den eller de behandlinger, der indgår i et forskningsprojekt, som skal være veldefineret og beskrevet i én forsøgsprotokol.

2. Produkter, der er fremstillet ved anvendelse af sådanne ønologiske fremgangsmåder eller behandlinger i forsøgsøjemed, må gerne bringes i omsætning i en anden medlemsstat end den pågældende medlemsstat, hvis den medlemsstat, der har givet tilladelse til forsøget, på forhånd har informeret modtagermedlemsstatens myndigheder om betingelserne for tilladelsen og om, hvor store mængder det drejer sig om.

3. Senest tre måneder efter udløbet af den periode, der er nævnt i stk. 1, sender den pågældende medlemsstat Kommissionen en meddelelse om det tilladte forsøg og resultatet af det. Kommissionen underretter de øvrige medlemsstater om forsøgsresultatet.

4. Den pågældende medlemsstat kan i givet fald afhængigt af resultatet anmode Kommissionen om tilladelse til at fortsætte forsøget for en ny periode på højst tre år, eventuelt med en større mængde end ved det første forsøg. Medlemsstaten indsender den fornødne dokumentation til støtte for anmodningen. Kommissionen træffer efter proceduren i artikel 113, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008 afgørelse om anmodningen om fortsættelse af forsøget.

Artikel 5

Ønologiske fremgangsmåder for kategorier af mousserende vin

De tilladte ønologiske fremgangsmåder og restriktioner, herunder tilsætning, syring og afsyring, der gælder for mousserende vin, mousserende kvalitetsvin og aromatisk mousserende kvalitetsvin, og som er omhandlet i artikel 32, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 479/2008, er anført i bilag II til nærværende forordning, jf. dog de generelle ønologiske fremgangsmåder og restriktioner, der er omhandlet i forordning (EF) nr. 479/2008 og i bilag I til nærværende forordning.

Artikel 6

Ønologiske fremgangsmåder for hedvin

De tilladte ønologiske fremgangsmåder og restriktioner, der gælder for hedvin, og som er omhandlet i artikel 32, stk. 2, litra c), i forordning (EF) nr. 479/2008, er anført i bilag III til nærværende forordning, jf. dog de generelle ønologiske fremgangsmåder og restriktioner, der er omhandlet i forordning (EF) nr. 479/2008 og i bilag I til nærværende forordning.

Artikel 7

Definition af forskæring

1. Ved »forskæring« som omhandlet i artikel 32, stk. 2, litra d), i forordning (EF) nr. 479/2008 forstås blanding af vin eller most af forskellig herkomst, af forskellige druesorter, fra forskellige produktionsår eller af forskellige vin- eller mostkategorier.

2. Følgende vin- og mostkategorier betragtes som forskellige:
- rødvin, hvidvin og most eller vin, hvoraf en af disse vinkategorier kan produceres
 - vin uden beskyttet oprindelsesbetegnelse/geografisk betegnelse, vin med beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) og vin med beskyttet geografisk betegnelse (BGB) og most eller vin, hvoraf en af disse vinkategorier kan produceres.

Ved anvendelsen af dette stykke betragtes rosévin som rødvin.

3. Følgende betragtes ikke som forskæring:
- tilsætning af koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost
 - sødning.

Artikel 8

Generelle bestemmelser om blanding og forskæring

1. En vin må kun fremstilles ved blanding eller forskæring, hvis blandingens eller forskæringens bestanddele har alle de kendetegn, der kræves til fremstilling af vin, og er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 479/2008 og nærværende forordning.

En rosévin må ikke fremstilles ved forskæring af en hvidvin uden BOB/BGB med en rødvin uden BOB/BGB.

Bestemmelsen i andet afsnit udelukker dog ikke forskæring af den deri i nævnte art, hvis slutproduktet skal bruges til at fremstille en cuvée som defineret i bilag I til forordning (EF) nr. 479/2008 eller til fremstilling af perlevin.

2. Det er forbudt at forskære druemost eller vin, som har været genstand for den ønologiske fremgangsmåde, der er omhandlet i punkt 14 i bilag I A til nærværende forordning, med druemost eller vin, som ikke har været genstand for denne ønologiske fremgangsmåde.

Artikel 9

Renheds- og identitetsspecifikationer for de stoffer, der anvendes i forbindelse med ønologiske fremgangsmåder

1. Er der i Kommissionens direktiv 2008/84/EF⁽¹⁾ ikke fastsat renheds- og identitetsspecifikationer for de stoffer, der anvendes i forbindelse med de ønologiske fremgangsmåder, som er omhandlet i artikel 32, stk. 2, litra e), i forordning (EF) nr. 479/2008, gælder de specifikationer, som er fastsat og offentliggjort i Den Internationale Vinorganisations internationale ønologiske kodeks.

Eventuelt suppleres disse renhedskriterier med de særlige forskrifter, der er fastsat i bilag I A til nærværende forordning.

⁽¹⁾ EUT L 253 af 20.9.2008, s. 1.

2. De enzymer og enzympræparater, der anvendes i forbindelse med de tilladte ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder, der står på listen i bilag I A, opfylder kravene i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1332/2008 af 16. december 2008 om fødevarerenszymer⁽²⁾.

Artikel 10

Betingelser for opbevaring, omsætning og anvendelse af produkter, der ikke er i overensstemmelse med afsnit III, kapitel II, i forordning (EF) nr. 479/2008 eller nærværende forordning

1. Produkter, der ikke er i overensstemmelse med afsnit III, kapitel II, i forordning (EF) nr. 479/2008 eller nærværende forordning, skal destrueres. Medlemsstaterne kan dog tillade, at visse produkter, som de selv fastsætter kendetegnene for, anvendes på destillerier eller eddikefabrikker eller til industriformål.

2. Sådanne produkter må ikke uden gyldig grund opbevares af en producent eller en handlende og må kun omsættes, hvis de er bestemt til et destilleri, en eddikefabrik, en virksomhed, som anvender dem til industriformål eller til industriprodukter, eller et bortskaffelsesanlæg.

3. Medlemsstaterne kan for bedre at identificere vine som omhandlet i stk. 1 lade disse tilsætte denatureringsmidler eller indikatorer. De kan også, hvis der foreligger en rimelig begrundelse, forbyde de anvendelser, der er nævnt i stk. 1, og lade produkterne bortskaffe.

4. Vine, der er fremstillet før den 1. august 2009, kan udbydes og leveres til direkte konsum, forudsat at de er i overensstemmelse med de EF-bestemmelser eller nationale bestemmelser, der var gældende inden denne dato.

Artikel 11

Generelle bestemmelser om tilsætning til og syring og afsyring af andre produkter end vin

De behandlinger, der er omhandlet i del D, punkt 1, i bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008, skal foretages i én arbejdsgang. Medlemsstaterne kan dog fastsætte, at nogle af disse behandlinger kan foretages i flere arbejdsgange, hvis en sådan fremgangsmåde giver et bedre slutprodukt. I så fald gælder de grænseværdier, der er fastsat i bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008, for den samlede behandling.

⁽²⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 7.

Artikel 12

Administrative bestemmelser om tilsætning

1. Den anmeldelse af forhøjelse af alkoholindholdet, der er omhandlet i del D, punkt 4, i bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008, indgives af de fysiske eller juridiske personer, der foretager de pågældende behandlinger, inden udløbet af den tidsfrist og på de kontrolbetingelser, som fastsættes af myndighederne i den medlemsstat, på hvis område behandlingen finder sted.
2. Den anmeldelse, der er nævnt i stk. 1, indgives skriftligt og skal indeholde følgende oplysninger:
 - a) anmelderens navn og adresse
 - b) stedet, hvor behandlingen foretages
 - c) dato og klokkeslæt for behandlingens påbegyndelse
 - d) betegnelsen for det produkt, der behandles
 - e) den proces, der anvendes ved behandlingen, og arten af det produkt, der anvendes.
3. Medlemsstaterne kan tillade, at der til myndighederne indgives en forudgående anmeldelse, som gælder for flere behandlinger eller for en bestemt periode. En sådan anmeldelse kan kun godtages, hvis anmelderen fører bog over de enkelte tilsætninger, jf. stk. 6, og over de oplysninger, der er nævnt i stk. 2.
4. Medlemsstaterne fastlægger betingelserne for, at en anmelder, der på grund af force majeure hindres i at foretage behandlingen på det tidspunkt, som er anført i anmeldelsen, kan indgive en ny anmeldelse til myndighederne, så der kan foretages fornøden kontrol.
5. Den anmeldelse, der er nævnt i stk. 1, er ikke påkrævet i medlemsstater, hvor kontrolmyndighederne foretager systematisk analytisk kontrol af alle partier af produkter, der anvendes til vinfremstilling.
6. Oplysningerne om behandlinger til forhøjelse af alkoholindholdet indføres i de bøger, der er nævnt i artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008, umiddelbart efter selve behandlingens afslutning.

Hvis en forudgående anmeldelse, som vedrører flere behandlinger, ikke indeholder dato og klokkeslæt for behandlingernes begyndelse, skal disse oplysninger desuden indføres i bøgerne forud for hver behandling.

Artikel 13

Administrative bestemmelser om syring og afsyring

1. Den anmeldelse af syring og afsyring, der er omhandlet i del D, punkt 4, i bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008, indgives af de erhvervsdrivende senest den anden dag efter, at den første behandling i et produktionsår er blevet foretaget. Den gælder for alle behandlinger i produktionsåret.
2. Den anmeldelse, der er nævnt i stk. 1, indgives skriftligt og skal indeholde følgende oplysninger:
 - a) anmelderens navn og adresse
 - b) behandlingens art
 - c) stedet, hvor behandlingen er foretaget.
3. Oplysningerne om de enkelte behandlinger til syring og afsyring indføres i de bøger, der er nævnt i artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.

Artikel 14

Overhældning af vin eller druemost på vinbærme, presserester af druer eller presset »aszú«/»výber«

- Overhældning af vin eller druemost på vinbærme, presserester af druer eller presset »aszú«/»výber« som omhandlet i del D, punkt 2, i bilag VI til forordning (EF) nr. 479/2008 foretages som følger i overensstemmelse med de nationale bestemmelser, der galdt pr. 1. maj 2004:
- a) »Tokaji fordítás« eller »Tokajský forditáš« tilberedes ved, at der hældes most eller vin på presset »aszú«/»výber«
 - b) »Tokaji máslás« eller »Tokajský mášláš« tilberedes ved, at der hældes most eller vin på presset »szamorodni«/»samorodné« eller »aszú«/»výber«.

De pågældende produkter skal stamme fra det samme produktionsår.

Artikel 15

EF-analysemetoder

1. De analysemetoder, der er omhandlet i artikel 31, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008, og som gælder for kontrol af vin-avlprodukter eller EF-grænseværdier, findes i bilag IV.
2. Kommissionen offentliggør i C-udgaven af *Den Europæiske Unions Tidende* listen over og beskrivelsen af de analysemetoder, der er omhandlet i artikel 31, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008 og beskrevet i OIV's samling af internationale metoder til analyse af vin og druemost, som gælder for kontrol af de grænseværdier og krav, som er fastsat i EF-reglerne for produktion af vinavlprodukter.

Artikel 16

Ophævelse

Forordning (EØF) nr. 2676/90 og (EF) nr. 423/2008 ophæves.

Henvisninger til de ophævede forordninger og til forordning (EF) nr. 1493/1999 gælder som henvisninger til nærværende forordning og læses efter sammenligningstabellen i bilag V.

Artikel 17

Denne forordning træder i kraft på syvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Den anvendes fra den 1. august 2009.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 10. juli 2009.

På Kommissionens vegne
Mariann FISCHER BOEL
Medlem af Kommissionen

BILAG I A

TILLADTE ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER OG BEHANDLINGSMETODER

1	2	3
Ønologisk fremgangsmåde	Anvendelsesbetingelser ⁽¹⁾	Begrænsninger af anvendelsen
1	Luftning eller tilsætning af ilt i form af luftformig ilt	
2	Varmebehandling	
3	Centrifugering og filtrering med eller uden anvendelse af inaktivt filtertilsætningsstof	Eventuel anvendelse af et tilsætningsstof må ikke efterlade uønskede rester i det behandlede produkt
4	Anvendelse af kulsyre, også kaldet kuldioxid, eller af argon eller nitrogen, enten alene eller blandet med hinanden, med henblik på at frembringe en inaktiv atmosfære og behandle produktet uden luftens indvirkning	
5	Anvendelse af tør vingær eller vingær opslæmmet i vin	Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost, ung ikkefærdiggæret vin og til anden alkoholgæring af alle kategorier af mousserende vin
6	Anvendelse af et eller flere af følgende stoffer for at fremme gærudviklingen, eventuelt suppleret med et inaktivt bærestof af mikrokrystallinsk cellulose:	
—	tilsætning af diammoniumfosfat eller ammoniumsulfat	Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost, ung ikkefærdiggæret vin og til anden alkoholgæring af alle kategorier af mousserende vin
—	tilsætning af ammoniumbisulfid	Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost og ung ikkefærdiggæret vin
—	tilsætning af thiamindihydrochlorid	Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost, ung ikkefærdiggæret vin og til anden alkoholgæring af alle kategorier af mousserende vin
7	Anvendelse af svovlsyrtinganhydrid, også kaldet svovldioxid, kaliumbisulfid eller kaliummetabisulfid, også kaldet kaliumdisulfid eller kaliumpyrosulfid	Grænseværdier (maksimal mængde i det produkt, der bringes i omsætning) fastsat i bilag I B
8	Fjernelse af svovldioxid ved fysiske metoder	Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost, rektificeret koncentreret druemost og ung ikkefærdiggæret vin

	1	2	3
	Ønologisk fremgangsmåde	Anvendelsesbetingelser ⁽¹⁾	Begrænsninger af anvendelsen
9	Behandling med kul til ønologisk brug	Kun i forbindelse med most og ung ikkefærdiggæret vin, rektificeret koncentreret druemost og hvidvin	Højest 100 g tørstof/hl
10	Klaring ved hjælp af et eller flere af følgende stoffer til ønologisk brug: <ul style="list-style-type: none"> — spiselig gelatine — vegetabiliske proteiner af hvede eller ærter — husblas — kaliumkasein og kaliumkaseinater — ægalbumin — betonit — siliciumdioxid i form af gel eller kolloid opløsning — kaolin — tannin — pektolytiske enzymer — betaglucanase-præparat 	Betingelser for at anvende betaglucanase fastsat i tillæg 1	
11	Anvendelse af sorbinsyre i form af kaliumsorbit		Maksimal sorbinsyremængde i det behandlede produkt, der bringes i omsætning: 200 mg/l
12	Anvendelse af L(+)-vinsyre, L-æblesyre, DL-æblesyre eller mælkesyre til syring	Betingelser og grænseværdier fastsat i del C og D i bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008 og i artikel 11 og 13 i nærværende forordning. Specifikationer for L(+)-vinsyre fastsat i punkt 2 i tillæg 2	
13	Anvendelse af et eller flere af følgende stoffer til afsyring: <ul style="list-style-type: none"> — neutralt kaliumtartrat — kaliumbicarbonat — calciumcarbonat, eventuelt indeholdende små mængder calciumdobbeltsalt af L(+)-vinsyre og L(-)-æblesyre — calciumtartrat — L(+)-vinsyre — homogent præparat af lige dele vinsyre og calciumcarbonat, fint pulveriseret 	Betingelser og grænseværdier fastsat i del C og D i bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008 og i artikel 11 og 13 i nærværende forordning. For L(+)-vinsyre betingelserne fastsat i tillæg 2	
14	Tilsætning af aleppofyrharpiks	Betingelserne fastsat i tillæg 3	

1		2	3
Ønologisk fremgangsmåde		Anvendelsesbetingelser ⁽¹⁾	Begrænsninger af anvendelsen
15	Anvendelse af præparater af gærcelevægge		Højst 40 g/hl
16	Anvendelse af polyvinylpolypyrrolidon		Højst 80 g/hl
17	Anvendelse af mælkesyrebakterier		
18	Tilsætning af lysozym		Højst 500 mg/l (når stoffet tilsættes til most og vin, må den samlede mængde ikke overstige 500 mg/l)
19	Tilsætning af L-ascorbinsyre		Maksimal mængde i den behandlede vin, der bringes i omsætning: 250 mg/l ⁽³⁾
20	Anvendelse af ionbytende harpikser	Kun i forbindelse med druemost til fremstilling af rektificeret koncentreret druemost og på de betingelser, der er fastsat i tillæg 4	
21	Anvendelse i tørre vine af frisk vinbærme, der er sund og ufortyndet, og som indeholder vingær, der stammer fra nylig fremstilling af tørre vine	I forbindelse med de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	Mængder på højst 5 % af den behandlede produktmængde
22	Gennemledning af argon eller nitrogen		
23	Tilsætning af kuldioxid	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 7 og 9 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	Hvad angår stille vine er den maksimale mængde kuldioxid i den behandlede vin, der bringes i omsætning, 3 g/l, og overtrykket, der skyldes kuldioxid, skal være under 1 bar ved 20 °C
24	Tilsætning af citronsyre til stabilisering af vinen	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	Maksimal mængde i den behandlede vin, der bringes i omsætning: 1g/l
25	Tilsætning af tannin	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	
26	Behandling: — af hvidvin og rosévin med kaliumferrocyanid — af rødvin med kaliumferrocyanid eller calciumphytat	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 5	For calciumphytats vedkommende højst 8 g/hl
27	Tilsætning af metavinsyre	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	Højst 100 mg/l

1	2	3
Ønologisk fremgangsmåde	Anvendelsesbetingelser ⁽¹⁾	Begrænsninger af anvendelsen
28 Anvendelse af gummi arabicum	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	
29 Anvendelse af DL-vinsyre, også kaldet racemisk syre, eller af dens neutrale kaliumsalt for at fremme bundfældning af overskydende calcium	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 5	
30 For at fremme bundfældning af vinsyresalte anvendelse af: — kaliumbitartrat eller kaliumhydrogentartrat — calciumtartrat	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	For calciumtartrats vedkommende højst 200 g/hl
31 Anvendelse af kobbersulfat eller kobbercitrat for at fjerne en forkert smag eller lugt ved vinen	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	Højst 1 g/hl og på betingelse af, at det behandlede produkt ikke har et kobberindhold på over 1 mg/l
32 Tilsætning af karamel, jf. Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/36/EF af 30. juni 1994 om farvestoffer til brug i levnedsmidler, for at gøre farven mørkere ⁽⁴⁾	Kun i forbindelse med hedvin	
33 Anvendelse af plader af ren paraffin, der er præpareret med allylthiocyanat for at danne en steril atmosfære	Kun i forbindelse med delvis gæret druemost til direkte konsum i denne tilstand og vin. Kun tilladt i Italien, så længe det ikke er forbudt i henhold til italiensk lovgivning, og kun i beholdere på over 20 l	Der må ikke være spor af allylthiocyanat i vinen
34 Tilsætning af dimethyldicarbonat (DMDC) til vin for at stabilisere den mikrobiologisk	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 6	Højst 200 mg/l, og restkoncentrationer må ikke kunne påvises i den vin, der bringes i omsætning
35 Tilsætning af gærmanoproteiner for at stabilisere vinens vinsyre- og proteinindhold	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	

1		2	3
Ønologisk fremgangsmåde		Anvendelsesbetingelser ⁽¹⁾	Begrænsninger af anvendelsen
36	Behandling med elektrodialyse for at stabilisere vinens vinsyreindhold	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 7	
37	Anvendelse af urease for at nedsætte vinens urinstofindhold	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 8	
38	Anvendelse af egetræsstykker til fremstilling og lagring af vin, herunder til gæring af friske druer og druemost	Betingelserne fastsat i tillæg 9	
39	Anvendelse af: — calciumalginat eller — kaliumalginat	Kun ved fremstilling af alle kategorier af mousserende vin og perlevin ved gæring på flaske, når bærmen udskilles ved degorgering	
40	Delvis fjernelse af alkohol fra vin	Kun i forbindelse med vin på de betingelser, der er fastsat i tillæg 10	
41	Anvendelse af polyvinylimidazol- og polyvinylpyrrolidon-copolymerer (PVI/PVP) for at nedsætte indhold af kobber, jern og tungmetaller	Betingelserne fastsat i tillæg 11	Højest 500 mg/l (når stoffet tilsættes til most og vin, må den samlede dosis ikke overstige 500 mg/l)
42	Tilsætning af carboxymethylcellulose (cellulosegummi) for at stabilisere vinsyreindholdet	Kun i forbindelse med vin og alle kategorier af mousserende vin og perlevin	Højest 100 mg/l
43	Behandling med kationbyttere for at stabilisere vinens vinsyreindhold	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 12	

⁽¹⁾ Medmindre andet udtrykkeligt er anført, kan den beskrevne fremgangsmåde eller behandling anvendes i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost, ung ikkefærdiggæret vin, delvis gæret druemost til direkte konsum i denne tilstand, vin, alle kategorier af mousserende vin, perlevin, perlevin tilsat kulsyre, hedvin, vin af let tørrede druer og vin af overmodne druer.

⁽²⁾ Disse ammoniumsalte kan også anvendes sammen inden for en samlet grænseværdi på 1g/l, dog således at ovennævnte særlige grænseværdier på 0,3 g/l eller 0,2 g/l ikke overskrides.

⁽³⁾ Der må højst anvendes 250 mg/l pr. behandling.

⁽⁴⁾ EFT L 237 af 10.9.1994, s. 13.

Tillæg 1

Forskrifter for betaglucanase

1. International kode for betaglucanaser: E.C. 3-2-1-58
2. Betaglucanhydrolase (der nedbryder glucan i *Botrytis cinerea*).
3. Oprindelse: *Trichoderma harzianum*.
4. Anvendelsesområde: nedbrydning af betaglucaner i vin, især i vin af druer med *Botrytis cinerea*
5. Maksimumsdosis: 3 g enzympræparat med 25 % opslæmmet organisk stof (TOS) pr. hektoliter.
6. Specifikationer for kemisk og mikrobiologisk renhed:

Tørringstab	Under 10 %
Tungmetaller	Under 30 ppm
Pb	Under 10 ppm
As	Under 3 ppm
Coliforme i alt	Ingen
<i>Escherichia coli</i>	Ingen i en prøve på 25 g
<i>Salmonella</i> spp	Ingen i en prøve på 25 g
Aerobe kim i alt	Under 5×10^4 kim/g

Tillæg 2

L(+)-vinsyre

1. Vinsyre, der i medfør af punkt 13 i bilag I A kan anvendes til afsyring, må kun anvendes i forbindelse med produkter:
der stammer fra vinstoksorterne Elbling og Riesling, og
som er fremstillet af druer høstet i følgende vindyrkningsområder i den nordlige del af vindyrkningszone A:
 - Ahr
 - Rheingau
 - Mittelrhein
 - Mosel
 - Nahe
 - Rheinhessen
 - Pfalz
 - Moselle luxembourgeoise.
 2. Vinsyre, også kaldet L(+)-vinsyre, der kan anvendes i medfør af punkt 12 og 13 i dette bilag, skal stamme fra landbrugsprodukter og især være udvundet af vinavlsprodukter. Den skal også overholde de renhedskriterier, der er fastsat i direktiv 2008/84/EF.
-

Tillæg 3

Aleppofyrharpiks

1. Aleppofyrharpiks, der kan anvendes i medfør af punkt 14 i bilag I A, må kun anvendes til fremstilling af »retsina«-vin. Denne ønologiske fremgangsmåde må kun anvendes:
 - a) på Grækenlands geografiske område
 - b) i forbindelse med druemost fremstillet af druer, for hvilke sort, produktionsområde og vinfremstillingsområde er fastlagt i de græske bestemmelser, der var gældende den 31. december 1980
 - c) ved tilsætning af højst 1 000 g harpiks pr. hl af det anvendte produkt inden gæringen eller, hvis det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen ikke udgør mere end en tredjedel af det totale alkoholindhold udtrykt i volumen, under gæringen.
 2. Hvis Grækenland ønsker at ændre bestemmelserne i stk. 1, litra b), underrettes Kommissionen forudgående herom. Hvis Kommissionen ikke inden to måneder fra en sådan underretning har reageret herpå, kan Grækenland iværksætte de pågældende ændringer.
-

Tillæg 4

Ionbytende harpikser

De ionbytende harpikser, der kan anvendes i henhold til punkt 20 i bilag I A, er copolymerer af styren eller divinylbenzen indeholdende grupper af sulfonsyre eller ammonium. De skal opfylde bestemmelserne i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 ⁽¹⁾, og de bestemmelser, der på EF-plan og nationalt plan er vedtaget til gennemførelse af denne forordning. Ved kontrol baseret på den analysemetode, der er anført i punkt 2, må de ionbytende harpikser i hvert af de nævnte opløsningsmidler endvidere ikke afgive mere end 1 mg/l organisk stof. Ionbytende harpikser regenereres ved hjælp af stoffer, der er godkendt til fremstilling af fødevarer.

Ionbytende harpikser må kun anvendes under kontrol af en ønolog eller en tekniker og på anlæg, der er godkendt af myndighederne i den medlemsstat, på hvis område disse harpikser anvendes. Myndighederne fastlægger de godkendte ønologers og teknikeres opgaver og ansvar.

Analysemetode til bestemmelse af ionbytende harpiksers tab af organisk stof:

1. FORMÅL OG ANVENDELSESOMRÅDE

Bestemmelse af ionbytende harpiksers tab af organisk stof.

2. DEFINITION

Ionbytende harpiksers tab af organisk stof. Tabet bestemmes efter den nedenfor beskrevne metode.

3. PRINCIP

Ekstraktionsvæsker hældes gennem klargjorte harpikser, og det ekstraherede organiske stof bestemmes gravimetrisk.

4. REAGENSER

Alle reagenser skal være af analytisk kvalitet.

Ekstraktionsvæsker:

4.1. Destilleret vand eller afioniseret vand eller vand af tilsvarende renhedsgrad.

4.2. Ethanol, 15 % v/v, klargøres, ved at 15 volumendele absolut ethanol blandes med 85 volumendele vand (4.1).

4.3. Eddikesyre, 5 % m/m, klargøres ved, at 5 vægtdele iseddikesyre blandes med 95 vægtdele vand (punkt 4.1).

5. APPARATUR

5.1. Kromatografiske ionbytterkolonner

5.2. Cylindriske måleglas, kapacitet 2 l

5.3. Inddampningsdigler, der kan tåle opvarmning til 850 °C i muffelovn

5.4. Tørreovn, termostatstyret til 105 °C ± 2 °C

5.5. Muffelovn, termostatstyret til 850 °C ± 25 °C.

5.6. Analysevægt med en nøjagtighed på 0,1 mg

5.7. Inddampningsapparat, varmeplade eller IR-inddampningsapparat.

⁽¹⁾ EUT L 338 af 13.11.2004, s. 4.

6. FREMGANGSMÅDE

- 6.1. Den ionbytende harpiks, der skal prøves, vaskes og behandles efter fabrikantens anvisning på, hvordan den skal klargøres, inden den anvendes i forbindelse med fødevarer, derefter hældes 50 ml af harpiksen i tre forskellige kromatografiske ionbytterkolonner (punkt 5.1).
- 6.2. Ved anionbytterharpikser: De tre ekstraktionsvæsker (punkt 4.1, 4.2 og 4.3) hældes i hver sin klargjorte kolonne (punkt 6.1) med en strømningshastighed på 350-450 ml/h. Den første liter fra alle tre kolonner kasseres, og de følgende to liter opsamles i måleglas (punkt 5.2). Ved kationbytterharpikser: Kun de to ekstraktionsvæsker i punkt 4.1 og 4.2 hældes gennem de klargjorte kolonner.
- 6.3. De tre eluater inddampes over varmeplade eller IR-inddampningsapparat (punkt 5.7) i hver sin inddampningsdigel (punkt 5.3), som forud rengøres og vejes (m_0). Derefter anbringes de tre digler i ovn (punkt 5.4) og tørres til konstant vægt (ml).
- 6.4. Når den konstante vægt (punkt 6.3) er registreret, anbringes inddampningsdiglen i muffelovn (punkt 5.5), hvor indholdet foraskes til konstant vægt (m_2).
- 6.5. Beregn det ekstraherede organiske stof (7.1). Hvis resultatet er over 1 mg/l udføres en blindprøve på reagenserne, og indholdet af det ekstraherede organiske stof beregnes på ny.

For at finde vægten m_3 og m_4 i henholdsvis punkt 6.3 og 6.4 udføres blindprøven, ved at punkt 6.3 og 6.4 gentages, men med 2 l ekstraktionsvæske.

7. ANGIVELSE AF RESULTATER

- 7.1. Formler og beregning af resultater.

Den fra de ionbytende harpikser ekstraherede mængde organisk stof, angivet i mg/l findes ved:

$$500 (m_1 - m_2)$$

hvor m_1 og m_2 angives i g.

Den fra de ionbytende harpikser ekstraherede og korrigerede mængde organisk stof angivet i mg/l findes ved:

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

hvor m_1 , m_2 , m_3 og m_4 angives i g.

- 7.2. Forskellen mellem resultaterne af to parallelle bestemmelser, der udføres på den samme harpiksprøve, må ikke overstige 0,2 mg/l.

—————

*Tillæg 5***Kaliumferrocyanid****Calciumphytat****DL-vinsyre**

Kaliumferrocyanid og calciumphytat, der kan anvendes i medfør af punkt 26 i bilag I A, og DL-vinsyre, der kan anvendes i medfør af punkt 29 i bilag I A, må kun anvendes, hvis behandlingen udføres under kontrol af en ønolog eller en tekniker, der er godkendt af myndighederne i den medlemsstat, på hvis område behandlingen udføres, og for hvem omfanget af ansvaret i givet fald fastlægges af den pågældende medlemsstat.

Vinen skal efter behandling med kaliumferrocyanid eller calciumphytat indeholde spor af jern.

Bestemmelserne om kontrol med anvendelsen af de produkter, der er omhandlet i første afsnit, fastsættes af medlemsstaterne.

Tillæg 6

Forskrifter for dimethyldicarbonat

ANVENDELSESOMRÅDE

Dimethyldicarbonat kan tilsættes vin med det formål at stabilisere aftappet vin, der indeholder gæringsdygtigt sukker, mikrobiologisk.

FORSKRIFTER

- Tilsætning skal foretages kort tid før aftapningen, der defineres som erhvervmæssig påfyldning af det pågældende produkt på beholdere med et indhold på 60 liter eller derunder.
 - Kun vin med et sukkerindhold på 5 g/l og derover må behandles.
 - Det anvendte produkt skal opfylde renhedskriterierne i direktiv 2008/84/EF.
 - Behandlingen skal bogføres, jf. artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.
-

Tillæg 7

Forskrifter for behandling med elektrodialyse

Formålet med denne behandling er at forhindre udfældning af kaliumhydrogentartrat og calciumtartrat (og andre calciumsalte), ved at overskydende ioner i vinen fjernes under indflydelse af et elektrisk felt ved hjælp af membraner, der kun er permeable for anioner, og membraner, der kun er permeable for kationer.

1. FORSKRIFTER FOR MEMBRANERNE

- 1.1. Membranerne skal være anbragt skiftevis i et system af typen »filterpresse« eller ethvert andet egnet system, som adskiller den væske, der behandles (vin), fra spildevandet.
- 1.2. De kationpermeable membraner skal kun lade kationer passere, navnlig K^+ og Ca^{++} .
- 1.3. De anionpermeable membraner skal kun lade anioner passere, navnlig vinsyreanioner.
- 1.4. Membranerne må ikke give anledning til overdreven ændring af vinens fysisk-kemiske sammensætning og organoleptiske egenskaber. De skal opfylde følgende betingelser:
 - de skal være fremstillet i overensstemmelse med god fremstillingspraksis af stoffer, der er tilladt til fremstilling af de plastmaterialer, bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler, der er anført i bilag II til Kommissionens direktiv 2002/72/EF ⁽¹⁾
 - brugeren af elektrodialyseinstallationen skal godtgøre at de anvendte membraner er dem, der har de ovenfor beskrevne karakteristika, og at udskiftninger er blevet foretaget af specialiseret personale
 - de må ikke frigive noget stof i mængder, der medfører fare for menneskers sundhed eller skader levnedsmidlenes smag eller lugt, og de skal opfylde kriterierne i direktiv 2002/72/EF
 - ved anvendelsen må der ikke forekomme indbyrdes påvirkning af membranens og vinens bestanddele, der vil kunne give anledning til dannelse i det behandlede produkt af nye forbindelser, som kan have toksikologisk virkning.

Stabiliteten af nye elektrodialysemembraner fastslås ved hjælp af en simulator, der simulerer vinens fysisk-kemiske sammensætning, med henblik på undersøgelse af eventuel migration af visse stoffer fra elektrodialysemembranerne.

Den anbefalede forsøgsmetode er følgende:

Simulatoren er en vandig alkoholopløsning, der er indstillet til vinens pH og ledningsevne. Den har følgende sammensætning:

- absolut ethanol: 11 l
- kaliumhydrogentartrat: 380 g
- kaliumchlorid: 60 g
- koncentreret svovlsyre: 5 ml
- destilleret vand: op til 100 l.

Denne opløsning anvendes til forsøg med vandring i lukket kredsløb i et elektrodialyseapparat under spænding (1 volt/celle) i et omfang af 50 l/m² anion- og kationmembraner, indtil opløsningen er demineraliseret med 50 %. Spildevandskredsløbet fyldes indledningsvis med en 5 g/l kaliumchloridopløsning. De vandrende stoffer bestemmes både i simulatoren og i elektrodialysespildevandet.

⁽¹⁾ EFT L 220 af 15.8.2002, s. 18.

De organiske molekyler, der indgår i membranens sammensætning, og som vil kunne vandre over i den behandlede opløsning, bestemmes. Et godkendt laboratorium foretager en særlig bestemmelse for hver af disse bestanddele. Simulators indhold skal være lavere end 50 g/l for alle bestemte forbindelser.

Generelt gælder de almindelige regler for kontrol af materialer, der kommer i berøring med levnedsmidler, for membranerne.

2. FORSKRIFTER FOR ANVENDELSEN AF MEMBRANERNE

Det membranpar, der anvendes til behandlingen for at stabilisere vinens indhold af vinsyre ved elektrodialyse, defineres på en sådan måde, at følgende betingelser er opfyldt:

- formindskelsen af vinens pH-værdi må ikke overstige 0,3 pH-enheder
- formindskelsen af indholdet af flygtig syre skal være mindre end 0,12 g/l (2 milliækvivalenter udtrykt som eddikesyre)
- behandlingen med elektrodialyse påvirker ikke vinens ikke-ionbestanddele, herunder polyphenoler og polysaccharider
- diffusionen af små molekyler såsom ethanol begrænses og medfører ikke en formindskelse af vinens alkoholindhold på over 0,1 % vol.
- opbevaringen og rensningen af membraner skal foregå ved hjælp af anerkendte teknikker med stoffer, hvis anvendelse er godkendt til tilberedning af levnedsmidler
- membranerne mærkes for at muliggøre kontrol af, at de er anbragt skiftevis
- det anvendte materiel styres af en kommando- og kontrolmekanisme, som tager hensyn til hver enkelt vins ustabilitet, således at kun overskuddet af kaliumhydrogentartrat og calciumsalte fjernes
- behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker.

Behandlingen skal bogføres, jf. artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.

Tillæg 8

Forskrifter for urease

- 1) International kode for urease: EC 3-5-1-5, CAS nr.: 9002-13-5.
- 2) Aktivitet: urease (aktiv i surt miljø) nedbryder urinstof til ammoniak og kuldioxid. Aktiviteten er mindst 5 enheder/mg, hvor 1 enhed defineres som den enzymmængde, der frigør 1 $\mu\text{mol NH}_3$ pr. minut ved 37 °C ved en urinstofkoncentration på 5 g/l (pH 4).
- 3) Oprindelse: *Lactobacillus fermentum*.
- 4) Anvendelsesområde: nedbrydning af urinstof i vin, som skal modnes i længere tid, hvis den oprindelige urinstofkoncentration er over 1 mg/l.
- 5) Maksimumsdosis: 75 mg enzympræparat pr. liter behandlet vin med højst 375 ureaseenheder pr. liter vin. Ved behandlingens slutning skal enhver resterende enzymaktivitet fjernes ved filtrering af vinen (porediameter under 1 μm).
- 6) Specifikationer for kemisk og mikrobiologisk renhed:

Tørringstab	Under 10 %
Tungmetaller	Under 30 ppm
Pb	Under 10 ppm
As	Under 2 ppm
Coliforme i alt	Ingen
Salmonella spp	Ingen i en prøve på 25 g
Aerobe kim i alt	Under 5×10^4 kim/g

Urease til behandling af vin skal produceres på tilsvarende betingelser som den urease, som Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler afgav udtalelse om den 10. december 1998.

Tillæg 9

Forskrifter for egetræsstykker

FORMÅL, OPRINDELSE OG ANVENDELSESOMRÅDE

Egetræsstykkerne anvendes til fremstilling og lagring af vin, herunder til gæring af friske druer og druemost og til at tilføre vinen visse bestanddele, som stammer fra egetræ.

Træstykkerne må udelukkende stamme fra Quercus-arter.

De er enten i naturlig tilstand eller tilført varme i lettere, middel eller kraftig grad, men må ikke være forbrændt, heller ikke på overfladen, ikke være forkullede eller skøre ved berøring. De må ikke være behandlet med kemikalier eller enzymer eller fysisk behandlet på anden måde end tilført varme. De må ikke være tilsat et produkt med henblik på at øge den naturlige aromagivende kraft eller de ekstraherbare phenolforbindelser.

PRODUKTETS MÆRKNING

Etiketten skal nævne egetræsartens eller -arternes oprindelse, eventuel varmetilførselsgrad, opbevaringsforhold og sikkerhedsforskrifter.

DIMENSIONER

Træspånerne skal være af en sådan størrelse, at mindst 95 vægtprocent tilbageholdes af en si med 2 mm masker (dvs. 9 mesh).

RENHED

Egetræsstykkerne må ikke frigive stoffer i koncentrationer, der eventuelt kan være sundhedsskadelige.

Behandlingen skal bogføres, jf. artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.

Tillæg 10

Forskrifter for delvis fjernelse af alkohol fra vin

Formålet med denne behandling er at fremstille en vin med reduceret alkoholindhold, ved at en del af vinens alkohol (ethanol) fjernes ved hjælp af fysiske separationsmetoder.

Forskrifter

- Den behandlede vin må ikke have organoleptiske mangler og skal være eget til direkte konsum.
 - Der må ikke fjernes alkohol fra vinen, hvis der er foretaget tilsætning, jf. bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008, til et af de vinavlsprodukter, som anvendes til fremstilling af den pågældende vin.
 - Det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen må højst reduceres med 2 % vol., og færdigvarens virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen skal være i overensstemmelse med det indhold, som er fastsat i punkt 1, andet afsnit, litra a), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008.
 - Behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker.
 - Behandlingen skal bogføres, jf. artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.
 - Medlemsstaterne kan bestemme, at behandlingen skal anmeldes til myndighederne.
-

Tillæg 11

Forskrifter for behandling med PVI/PVP-copolymerer

Formålet med denne behandling er at reducere for høje metalkoncentrationer og at forebygge mangler, som disse høje koncentrationer forårsager, som jernsyge med hvidt bundfald ved tilsætning af copolymerer, der adsorberer disse metaller.

Forskrifter

- De copolymerer, der tilsættes vinen, skal frafiltreres senest to dage efter tilsætningen under hensyntagen til forsigtighedsprincippet.
- For mosts vedkommende må copolymererne tidligst tilsættes to dage før filtreringen.
- Behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker.
- De adsorberende copolymerer, der anvendes, skal være i overensstemmelse med forskrifterne i OIV's internationale ønologiske kodeks, navnlig for så vidt angår det maksimale indhold af monomerer ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Behandlingen med PVI/PVP-copolymerer må først anvendes, når der er fastsat og offentliggjort renheds- og identitetsspecifikationer for de tilladte copolymerer i OIV's internationale ønologiske kodeks.

Tillæg 12

Forskrifter for behandling med kationbyttere for at stabilisere vinens vinsyreindhold

Formålet med denne behandling er at forhindre udfældning af kaliumhydrogentartrat og calciumtartrat (og andre calciumsalte).

Forskrifter

- 1) Behandlingen skal begrænses til at fjerne overskydende kationer.
 - Vinen kuldebehandles først.
 - Kationbytterbehandlingen udføres kun på så stor en del af vinen, som kræves for at stabilisere den.
- 2) Behandlingen foretages med kationbytterharpikser, der regenereres med syre.
- 3) Hele behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker. Behandlingen skal registreres i de bøger, der er nævnt i artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.
- 4) Kationbytterharpikserne skal være i overensstemmelse med forskrifterne i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 ⁽¹⁾ og de EF-bestemmelser og nationale bestemmelser, der vedtages til gennemførelse heraf, og skal opfylde de analysekrav, der er fastsat i tillæg 4 til nærværende forordning. Deres anvendelse må ikke give anledning til overdreven ændring af vinens fysisk-kemiske sammensætning og organoleptiske egenskaber, og de grænseværdier, der er fastsat i punkt 3 i monografien »Kationbytterharpikser« i OIV's internationale ønologiske kodeks, skal overholdes.

⁽¹⁾ EUT L 338 af 13.11.2004, s. 4.

BILAG I B

GRÆNSEVÆRDIER FOR SVOVLIOXIDINDHOLDET I VIN

A. SVOVLIOXIDINDHOLD I VIN

1. Det totale svovldioxidindhold i vin, bortset fra mousserende vin og hedvin, må ved overgangen til direkte konsum ikke overstige:
 - a) 150 mg/l for rødvin
 - b) 200 mg/l for hvidvin og rosévin.
2. Uanset punkt 1, litra a) og b), forhøjes det maksimale svovldioxidindhold, for så vidt angår vin med et sukkerindhold udtrykt som summen af glucose og fructose på 5 g/l eller derover, til:
 - a) 200 mg/l for rødvin
 - b) 250 mg/l for hvidvin og rosévin
 - c) 300 mg/l for:
 - vin, der ifølge EF-bestemmelserne er berettiget til benævnelsen »Spätlese«
 - hvidvin, der er berettiget til følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette og Savennières
 - hvidvin, der er berettiget til de beskyttede oprindelsesbetegnelser Allela, Navarra, Penedès, Tarragona og Valencia og vin med oprindelse i Comunidad Autónoma del País Vasco, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »vendimia tardia«
 - sød vin, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Binissalem-Mallorca
 - vin med oprindelse i Det Forenede Kongerige, der er produceret efter britisk lovgivning, når sukkerindholdet er over 45 g/l
 - vin fra Ungarn med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Tokaji, og som ifølge ungarsk lovgivning betegnes »Tokaji édes szamorodni« eller »Tokaji száraz szamorodni«
 - vin, der er berettiget til følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser: Loazzolo, Alto Adige og Trentino med benævnelserne eller en af benævnelserne: »passito« eller »vendemmia tardiva«
 - vin, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Colli orientali del Friuli efterfulgt af angivelsen »Picolit«
 - vin, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Moscato di Pantelleria naturale og Moscato di Pantelleria
 - vin fra Tjekkiet, der er berettiget til benævnelsen »pozdní sběr«
 - vin fra Slovakiet, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »neskorý zber«, og slovakiske tokajvine, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Tokajské samorodné suché eller Tokajské samorodné sladké
 - vin fra Slovenien, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »vrhunsko vino ZGP — pozna trgatev«
 - hvidvin med følgende beskyttede geografiske betegnelser, hvis det totale alkoholindhold udtrykt i volumen er højere end 15 % vol, og sukkerindholdet er på over 45 g/l:
 - Vin de pays de Franche-Comté
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois
 - Vin de pays de Saône-et-Loire

- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche
- Vin de pays des collines rhodaniennes
- Vin de pays du comté Tolosan
- Vin de pays des côtes de Gascogne
- Vin de pays du Gers
- Vin de pays du Lot
- Vin de pays des côtes du Tarn
- Vin de pays de la Corrèze
- Vin de pays de l'Île de Beauté
- Vin de pays d'Oc
- Vin de pays des côtes de Thau
- Vin de pays des coteaux de Murviel
- Vin de pays du Val de Loire
- Vin de pays de Méditerranée
- Vin de pays des comtés rhodaniens
- Vin de pays des côtes de Thongue
- Vin de pays de la Côte Vermeille
- sød vin med oprindelse i Grækenland, hvis totale alkoholindhold udtrykt i volumen er på 15 % vol. eller derover, og hvis sukkerindhold er på 45 g/l eller derover, og som er berettiget til en af følgende beskyttede geografiske betegnelser:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (regional vin fra Tyrnávos)
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (regional vin fra Akhaía)
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (regional vin fra Lakonía)
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (regional vin fra Flórina)
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (regional vin fra Kykladerne)
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (regional vin fra Argolída)
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (regional vin fra Piéria)
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (regional vin fra Athos-bjerget — regional vin fra det hellige bjerg)
- sød vin med oprindelse på Cypern, hvis virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen er på 15 % vol. eller derover, og hvis sukkerindhold er på 45 g/l eller derover, og som er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Κουμανδάρια (Commandaria)
- sød vin med oprindelse på Cypern fremstillet af overmodne druer eller let tørrede druer, hvis totale alkoholindhold udtrykt i volumen er på 15 % vol. eller derover, og hvis sukkerindhold er på 45 g/l eller derover, og som er berettiget til en af følgende beskyttede geografiske betegnelser:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (regional vin fra Lemesós)
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (regional vin fra Páfos)

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (regional vin fra Lárnaka)
- Τοπικός Οίνος Λευκωσία (regional vin fra Lefkosía)

d) 350 mg/l for:

- vin, der ifølge EF-bestemmelserne er berettiget til benævnelsen »Auslese«
- rumænske hvidvine, der er berettiget til en følgende beskyttede oprindelsesbetegnelse: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa eller Valea Călugărească
- vin fra Tjekkiet, der er berettiget til benævnelsen »výběr z hroznů«
- vin fra Slovakiet, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »výber z hrozna«, og slovakiske tokajvine, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Tokajský másláš eller Tokajský fordítás
- vin fra Slovenien, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »vrhunsko vino ZGP — izbor«

e) 400 mg/l for:

- vin, der ifølge EF-bestemmelserne er berettiget til benævnelserne »Beerenauslese«, »Ausbruch«, »Ausbruchwein«, »Trockenbeerenauslese«, »Strohwein«, »Schilfwein« og »Eiswein«
- hvidvin, der er berettiget til følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser: 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, Saussignac, Jurançon undtagen hvis efterfulgt af benævnelsen »sec«, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon efterfulgt af oprindelseskommunens navn, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh undtagen hvis efterfulgt af benævnelsen »sec«, Alsace og Alsace grand cru efterfulgt af benævnelsen »vendanges tardives« eller »sélection de grains nobles«
- sød vin af overmodne druer og sød vin af let tørrede druer med oprindelse i Grækenland, hvis restsukkerindhold udtrykt som sukker er på 45 g/l eller derover, og som er berettiget til en af følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser: Σάμος (Sámos), Ρόδος (Rhódos), Πάτρα (Pátra), Ρίο Πατρών (Río ved Pátra), Κεφαλονία (Kefallinía), Λήμνος (Lémmos), Σητεία (Sitía), Σαντορίνη (Santoríni), Νεμέα (Neméa) eller Δαφνές (Dafnés) og sød vin af overmodne druer og vin af let tørrede druer, der er berettiget til en følgende beskyttede geografiske betegnelser: Σιάτιστα (Siátista), Καστοριάς (Kastoriá), Κυκλάδων (Kykkladerne), Μονεμβάσιος (Monemvásia), Αγιορείτικος (Athos-bjerget — det hellige bjerg)
- vin fra Tjekkiet, der er berettiget til benævnelserne »výběr z bobulí«, »výběr z cibéb«, »ledové víno« eller »slámové víno«
- vin fra Slovakiet, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelserne »bobulový výber«, »hrozienkový výber«, »cibébový výber«, »ľadové víno« eller »slamové víno« og slovakiske tokajvine, der er berettiget til de beskyttede oprindelsesbetegnelser »Tokajský výber«, »Tokajská esencia« og »Tokajská výberová esencia«
- vin fra Ungarn, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, og som ifølge ungarsk lovgivning betegnes »Tokaji máslás«, »Tokaji fordítás«, »Tokaji aszúeszencia«, »Tokaji eszencia«, »Tokaji aszú« eller »Töppedt szőlőből készült bor«
- vin, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Albana di Romagna«, med benævnelsen »passito«
- luxembourgsk vin, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »vendanges tardives«, »vin de glace« eller »vin de paille«
- hvidvin, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Douro efterfulgt af benævnelsen »colheita tardia«
- vin fra Slovenien, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor«, »vrhunsko vino ZGP — ledeno vino« eller »vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor«
- hvidvin med opindelse i Canada, der er berettiget til benævnelsen »Icewine«.

3. Listerne over vine med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, jf. punkt 2, litra c), d) og e), kan ændres, hvis betingelserne for produktion af de pågældende vine ændres, eller hvis deres geografiske betegnelse eller oprindelsesbetegnelse ændres. Medlemsstaterne fremlægger forinden alle de fornødne tekniske oplysninger om de pågældende vine, herunder produktspecifikationerne og de årlige produktionsmængder.
4. Hvis vejrforholdene har gjort det påkrævet, kan Kommissionen efter proceduren i artikel 113, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008 beslutte, at de berørte medlemsstater i bestemte vindyrkningszoner i EF for vin, som er fremstillet på deres område, kan give tilladelse til, at det maksimale totale svovldioxidindhold på under 300 mg/l, der er omhandlet i dette punkt, forhøjes med højst 50 mg/l. Listen over de tilfælde, hvor medlemsstaterne kan tillade en sådan forhøjelse, findes i tillæg 1.
5. Medlemsstaterne kan fastsætte mere restriktive bestemmelser for vin, der er fremstillet på deres eget område.

B. SVOVLIOXIDINDHOLD I HEDVIN

Det totale svovldioxidindhold i hedvin må ved overgangen til direkte konsum ikke overstige:

150 mg/l, hvis sukkerindholdet er på under 5 g/l

200 mg/l, hvis sukkerindholdet er på 5 g/l eller derover.

C. SVOVLIOXIDINDHOLD I MOUSSERENDE VIN

1. Det totale svovldioxidindhold i mousserende vin må ved overgangen til direkte konsum ikke overstige:
 - a) 185 mg/l for alle kategorier af mousserende kvalitetsvin
 - b) 235 mg/l for andre mousserende vine.
2. Hvis vejrforholdene har gjort det påkrævet i bestemte vindyrkningszoner i EF, kan de berørte medlemsstater for de mousserende vine, der er nævnt i punkt 1, litra a) og b), og som er fremstillet på deres område, tillade, at det totale maksimumsindhold af svovldioxid forhøjes med højst 40 mg/l, forudsat at de vine, tilladelsen gælder for, ikke sendes ud af de pågældende medlemsstater.

Tillæg 1

Forhøjelse af det maksimale totale svovldioxidindhold, hvis vejrforholdene har gjort det nødvendigt

(Bilag I B til denne forordning)

	År	Medlemsstat	Vindyrkningszone(r)	Berørte vine
1.	2000	Tyskland	Alle vindyrkningszoner på tysk område	Al vin fremstillet af druer høstet i 2000
2.	2006	Tyskland	Vindyrkningszonerne i delstaterne Baden-Württemberg, Bayern, Hessen og Rheinland-Pfalz	Al vin fremstillet af druer høstet i 2006
3.	2006	Frankrig	Vindyrkningszonerne i departementerne Bas-Rhin og Haut-Rhin	Al vin fremstillet af druer høstet i 2006

BILAG I C

GRÆNSEVÆRDIER FOR INDHOLDET AF FLYGTIG SYRE I VIN

1. Indholdet af flygtig syre må højst være på:
 - a) 18 milliækvivalenter/l for delvis gæret druemost
 - b) 18 milliækvivalenter/l for hvidvin og rosévin
 - c) 20 milliækvivalenter/l for rødvin.
2. Det indhold, der er nævnt i punkt 1, gælder:
 - a) for produkter, der er fremstillet af druer høstet i EF, i produktionsleddet og i alle afsætningsled
 - b) for delvis gæret druemost og vin med oprindelse i tredjelande, i alle led efter importen til EF's geografiske område.
3. Der kan fastsættes undtagelser til punkt 1 for:
 - a) bestemte vine med beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) og bestemte vine med beskyttet geografisk betegnelse (BGB)
 - hvis de har været lagret i mindst to år, eller
 - hvis de er fremstillet efter særlige metoder
 - b) vine med et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 13 % vol.

Medlemsstaterne giver Kommissionen meddelelse om disse undtagelser, og denne underretter de øvrige medlemsstater herom.

BILAG I D

GRÆNSEVÆRDIER OG BETINGELSER FOR SØDNING AF VIN

1. Sødning af vin er kun tilladt, hvis det sker ved hjælp af et eller flere af følgende produkter:

- a) druemost
- b) koncentreret druemost
- c) rektificeret koncentreret druemost.

Den pågældende vins totale alkoholindhold udtrykt i volumen må højst forhøjes med 4 % vol.

2. Sødning af importeret vin til direkte konsum, der betegnes ved en geografisk betegnelse, er forbudt på EF's område. For sødning af anden importeret vin gælder de samme betingelser som dem, der gælder for vin, som er produceret i EF.

3. Medlemsstaterne kan kun tillade sødning af en vin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, hvis den foretages:

- a) under overholdelse af de betingelser og grænseværdier, som er fastsat andetsteds i dette bilag
- b) i det område, hvor den pågældende vin er fremstillet, eller i et område i umiddelbar nærhed deraf.

Den druemost og koncentrerede druemost, der er nævnt i punkt 1, skal have oprindelse i samme område som den vin, den anvendes til sødning af.

4. Sødning af vin er kun tilladt i produktions- og engroshandelsledet.

5. Ved sødning af vin skal følgende særlige administrative bestemmelser overholdes:

- a) Fysiske og juridiske personer, der foretager sødning af vin, indgiver en anmeldelse heraf til myndighederne i den medlemsstat, på hvis område sødningen skal foregå.
- b) Anmeldelserne indgives skriftligt. De skal være myndighederne i hænde mindst 48 timer før den dag, hvor sødningsprocessen påbegyndes.
- c) Hvis der i en virksomhed ofte eller til stadighed foretages sødning af vin, kan medlemsstaterne dog tillade, at der til myndighederne indgives en anmeldelse vedrørende flere processer eller for en bestemt periode. En sådan anmeldelse kan kun godtages, hvis virksomheden fører bog over de enkelte sødningsprocesser og over de oplysninger, der er nævnt i litra d).
- d) Anmeldelsen skal indeholde følgende oplysninger:
 - mængde og totalt og virkeligt alkoholindhold i den pågældende vin
 - mængde og totalt og virkeligt alkoholindhold i den druemost eller eventuelt mængde og angivelse af vægtfylden af den koncentrerede druemost eller den rektificerede koncentrerede druemost, der skal tilsættes
 - vinens totale og virkelige alkoholindhold efter sødningen.

De personer, der er nævnt i litra a), fører ind- og udgangsbøger over de mængder druemost, koncentreret druemost og rektificeret koncentreret druemost, som de ligger inde med til sødning.

BILAG II

TILLADTE ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER OG RESTRIKTIONER, DER GÆLDER FOR MOUSSERENDE VIN, MOUSSERENDE KVALITETSVIN OG AROMATISK MOUSSERENDE KVALITETSVIN

A. Mousseerende vin

1. I denne del og i del B og C i dette bilag forstås ved:
 - a) »tiragelikør«:
det produkt, der tilsættes cuvéen for at fremkalde eftergæring
 - b) »ekspeditionslikør«:
det produkt, der tilsættes mousseerende vin for at give den særlige smagsegenskaber.
2. Ekspeditionslikør må kun indeholde:
 - saccharose
 - druemost
 - delvis gæret druemost
 - koncentreret druemost
 - rektificeret koncentreret druemost
 - vin eller
 - en blanding af disse produktereventuelt med tilsætning af vindestillat.
3. Uden at dette i øvrigt berører den tilsætning, der ifølge forordning (EF) nr. 479/2008 er tilladt til bestanddele i en cuvée, er enhver tilsætning til selve cuvéen forbudt.
4. Hver medlemsstat kan for områder og sorter, hvor det er teknisk berettiget, tillade tilsætning til en cuvée på det sted, hvor den mousseerende vin fremstilles, på betingelse af:
 - a) at ingen af cuvée'ens bestanddele allerede har været genstand for tilsætning
 - b) at disse bestanddele udelukkende hidrører fra druer, der er høstet på dens eget område
 - c) at tilsætningen gennemføres i én arbejdsgang
 - d) at følgende grænseværdier ikke overskrides:
 - i) 3 % vol. for en cuvée, der er sammensat af bestanddele fra vindyrkningszone A
 - ii) 2 % vol. for en cuvée, der er sammensat af bestanddele fra vindyrkningszone B
 - iii) 1,5 % vol. for en cuvée, der er sammensat af bestanddele fra vindyrkningszone C
 - e) at den anvendte metode består i tilsætning af saccharose, koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost.
5. Tilsætning af tiragelikør og ekspeditionslikør betragtes hverken som tilsætning eller som sødning. Tilsætning af tiragelikør må højst medføre en forøgelse af cuvéeens totale alkoholindhold udtrykt i volumen på 1,5 % vol. Forøgelsen måles, ved at forskellen mellem cuvéeens totale alkoholindhold udtrykt i volumen og den mousseerende vins totale alkoholindhold udtrykt i volumen beregnes inden den eventuelle tilsætning af ekspeditionslikør.

6. Ekspeditionslikør skal tilsættes på en sådan måde, at den mousserende vins virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen højst forøges med 0,5 % vol.
7. Sødning af en cuvée og dens bestanddele er forbudt.
8. Ud over eventuel syring eller afsyring af cuvéeens bestanddele i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 479/2008 er det tilladt at syre eller afsyre en cuvée. Syring og afsyring af en cuvée udelukker hinanden. Der må kun tilsættes syre i en mængde på højst 1,50 g/l udtrykt i vinsyre eller 20 milliækvivalenter/l.
9. I år med usædvanlige vejrforhold kan den maksimumsmængde syre, det er tilladt at tilsætte, forhøjes fra 1,50 g/l eller 20 milliækvivalenter/l til 2,50 g/l eller 34 milliækvivalenter/l, hvis produktet har et naturligt syreindhold på mindst 3 g/l udtrykt i vinsyre eller 40 milliækvivalenter/l.
10. Kuldioxiden i mousserende vin må udelukkende være frembragt gennem alkoholisk gæring af den cuvée, som vinen er fremstillet af.

Denne gæring må, medmindre der er tale om den gæring, der omdanner druer, druemost eller delvis gæret druemost direkte til mousserende vin, udelukkende igangsættes ved tilsætning af tiragelikør. Den må kun finde sted i flasker eller lukkede tanke.

Det er tilladt at anvende kuldioxid i forbindelse med omfyldning ved modtryk, men det skal ske under tilsyn og under forudsætning af, kuldioxidtrykket i den mousserende vin ikke øges.

11. Når det gælder anden mousserende vin end mousserende vin med beskyttet oprindelsesbetegnelse:
 - a) må den tiragelikør, der er bestemt til fremstilling af mousserende vin, kun indeholde:
 - druemost
 - delvis gæret druemost
 - koncentreret druemost
 - rektificeret koncentreret druemost eller
 - saccharose og vin
 - b) skal det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen, inklusive alkoholen i eventuelt tilsat ekspeditionslikør, være mindst 9,5 % vol.

B. Mousserende kvalitetsvin

1. Den tiragelikør, der skal anvendes til fremstilling af en mousserende kvalitetsvin, må kun indeholde:
 - a) saccharose
 - b) koncentreret druemost
 - c) rektificeret koncentreret druemost
 - d) druemost eller delvis gæret druemost eller
 - e) vin.
2. Producentmedlemsstaterne kan fastlægge yderligere kendetegn eller strengere krav til fremstilling og omsætning for de mousserende kvalitetsvine, der er omhandlet i denne del, og som er fremstillet på deres område.
3. Fremstillingen af mousserende kvalitetsvin er også underlagt reglerne i
 - del A, punkt 1-10
 - del C, punkt 3, for så vidt angår det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen, del C, punkt 5, for så vidt angår minimumsovertrykket og del C, punkt 6 og 7, for så vidt angår fremstillingsprocessens minimumsvarighed, jf. dog del B, punkt 4, litra d).

4. For aromatisk mousserende kvalitetsvin gælder følgende:
- Den må, medmindre der indrømmes undtagelser, kun fremstilles ved til sammensætningen af cuvéen at anvende druemost eller delvis gæret druemost, som er fremstillet af de druesorter, der er opført på listen i tillæg 1. Aromatisk mousserende kvalitetsvin kan dog fremstilles traditionelt ved til sammensætningen af cuvéen at anvende vine, der er fremstillet af druesorten »Prosecco« høstet i områderne Trentino-Alto Adige, Veneto og Friuli-Venezia Giulia.
 - Gæringsprocessen før og efter sammensætningen af cuvéen for at gøre denne mousserende må udelukkende styres ved kuldebehandling eller andre fysiske metoder.
 - Tilsætning af ekspeditionslikør er forbudt.
 - For aromatisk mousserende kvalitetsvin skal fremstillingsprocessen være mindst en måned.

C. Mousserende vin og mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse

- Det totale alkoholindhold udtrykt i volumen i de cuvéer, der er bestemt til fremstilling af mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, skal mindst være på:
 - 9,5 % vol. i vindyrkningszonerne C III
 - 9 % vol. i de øvrige vindyrkningszoner.
- Cuvéer, der er fremstillet af en enkelt druesort, og som er bestemt til fremstilling af mousserende kvalitetsvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Prosecco di Conegliano Valdobbiadene og Montello e Colli Asolani, kan dog have et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 8,5 % vol.
- Det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen i mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, herunder alkoholindholdet i eventuelt tilsat ekspeditionslikør, skal være på mindst 10 % vol.
- Tiragelikør til fremstilling af mousserende vin og mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse må kun indeholde:
 - saccharose
 - koncentreret druemost
 - rektificeret koncentreret druemostog:
 - druemost
 - delvis gæret druemost
 - vinegnet til fremstilling af samme mousserende vin eller samme mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse som den, tiragelikøren tilsættes.
- Uanset punkt 5, litra c), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008 kan mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse i lukkede beholdere på under 25 cl, når den opbevares ved en temperatur på 20 °C, have et overtryk på mindst 3 bar.
- Fremstillingsprocessen for mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, herunder lagringen i produktionsvirksomheden, skal fra det tidspunkt, hvor gæringen, der skal gøre vinen mousserende, begynder, mindst være:
 - seks måneder, hvis den gæring, der skal gøre vinen mousserende, foregår i lukkede tanke
 - ni måneder, hvis den gæring, der skal gøre vinen mousserende, foregår på flaske.

7. Den gæring, der skal gøre cuvéeen mousserende, og cuvéeens lagring på bærmene skal mindst være:
 - 90 dage
 - 30 dage, hvis gæringen foregår i beholdere med røreanordninger.
 8. Bestemmelserne i del A, punkt 1-10, og del B, punkt 2, gælder også for mousserende vin og mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse.
 9. For aromatisk mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse gælder følgende:
 - a) Disse må kun fremstilles ved til sammensætningen af cuvéeen udelukkende at anvende druemost eller delvis gæret druemost, som er fremstillet af druesorter, der er opført på listen i tillæg 1, og som skal være anerkendt som egnet til fremstilling af mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse i det dyrkningsområde, hvis navn den mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse bærer. Som undtagelse fra denne regel kan en aromatisk mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse fremstilles, ved at der til sammensætningen af cuvée'en anvendes vin fremstillet af druesorten »Prosecco«, der er høstet i følgende dyrkningsområder med oprindelsesbetegnelse: Conegliano-Valdobbiadene og Montello e Colli Asolani.
 - b) Gæringsprocessen før og efter sammensætningen af cuvéeen for at gøre denne mousserende må udelukkende styres ved kuldebehandling eller andre fysiske metoder.
 - c) Tilsætning af ekspeditionslikør er forbudt.
 - d) Det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen i aromatisk mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse skal være på mindst 6 % vol.
 - e) Det totale alkoholindhold udtrykt i volumen i aromatisk mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse skal være på mindst 10 % vol.
 - f) Aromatisk mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse skal, når den opbevares i lukkede beholdere ved en temperatur på 20 °C, have et overtryk på mindst 3 bar.
 - g) Uanset del C, punkt 6, skal fremstillingsprocessen for aromatisk mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, være mindst en måned.
-

Tillæg 1

Liste over de druesorter, hvis druer kan anvendes til sammensætning af cuvée'en til fremstilling af aromatisk mousserende kvalitetsvin og aromatisk mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse

Airén	Alle Malvoisie-sorter
Aleatico N	Mauzac blanc og rosé
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assýrtiko)	Μοσχοφίλερο (Moschofílero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N.	Alle Muscat-sorter
Busuioacă de Bohotin	Manzoni moscato
Clairette B	Nektár
Colombard B	Pálava B
Csaba gyöngye B	Parellada B
Cserszegi fűszeres B	Perle B
Devin	Piquepoul B
Fernão Pires	Poulsard
Freisa N	Prosecco
Gamay N	Ροδίτης (Rodítis)
Gewürztraminer Rs	Scheurebe
Girò N	Tămâioasă românească
Γλυκερύθρα (Glykerýthra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeu B	Zefír B

BILAG III

TILLADTE ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER OG RESTRIKTIONER, DER GÆLDER FOR HEDVIN OG HEDVIN MED BESKYTTET OPRINDELSBETEGNELSE ELLER BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE**A. Hedvin**

1. De produkter, der er omhandlet i punkt 3, litra c), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, og som anvendes til fremstilling af hedvin og hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, må i givet fald kun have været genstand for de ønologiske fremgangsmåder eller behandlingsmetoder, der er omhandlet i forordning (EF) nr. 479/2008 eller nærværende forordning.
2. Dog gælder følgende:
 - a) Et forhøjet naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen må kun skyldes, at der er anvendt de produkter, som er nævnt i punkt 3, litra e) og f), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008.
 - b) Som en undtagelse bemyndiges Spanien til at tillade anvendelse af calciumsulfat til spanske vine med den traditionelle benævnelse »vino generoso« eller »vino generoso de licor«, hvis der er tale om en traditionel fremgangsmåde, og forudsat at det således behandlede produkts sulfatindhold udtrykt i kaliumsulfat ikke overstiger 2,5 g/l. Det er tilladt at syre de vine, der er fremkommet på denne måde, yderligere, ved at der tilsættes vinsyre i en mængde på højst 1,5 g/l.
3. Uden at foregribe mere restriktive bestemmelser, som medlemsstaterne måtte fastsætte for hedvin og hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse fremstillet på deres område, er de ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder, der er omhandlet i forordning (EF) nr. 479/2008 og i nærværende forordning, tilladt i forbindelse med disse produkter.
4. Endvidere er følgende tilladt:
 - a) sødning, idet det dog kræves, at en sådan fremgangsmåde anmeldes og registreres, hvis de anvendte produkter ikke er tilsat koncentreret druemost, med:
 - koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost, forudsat at den pågældende vins totale alkoholindhold udtrykt i volumen højst forøges med 3 % vol.
 - koncentreret druemost, rektificeret koncentreret druemost eller delvis gæret druemost af let tørrede druer for spansk vin med den traditionelle benævnelse »vino generoso« eller »vino generoso de licor«, forudsat at den pågældende vins totale alkoholindhold udtrykt i volumen højst forøges med 8 % vol.
 - koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost for hedvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Madeira«, forudsat at den pågældende vins totale alkoholindhold udtrykt i volumen højst forøges med 8 % vol.
 - b) tilsætning af alkohol, destillat eller brændevin som omhandlet i punkt 3, litra e) og f), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008 for at udligne tab som følge af fordampning under lagringen
 - c) lagring i beholdere ved en temperatur på højst 50 °C for hedvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Madeira«.
5. De druesorter, som de produkter, der er omhandlet i punkt 3, litra c), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, er fremstillet af, og som anvendes til fremstilling af hedvin og hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, udvælges blandt de druesorter, som er omhandlet i artikel 24, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008.
6. Det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen i de produkter, der er omhandlet i punkt 3, litra c), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, og som anvendes til fremstilling af anden hedvin end hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, skal være på mindst 12 % vol.

B. Hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse (andre bestemmelser end dem, der er fastsat i del A i dette bilag, og som specifikt vedrører hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse)

1. Listen over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, til hvis fremstilling der anvendes druemost eller en blanding af druemost og vin, jf. punkt 3, litra c), fjerde led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, findes i tillæg 1, del A, i nærværende bilag.

2. Listen over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, som det er tilladt at tilsætte de produkter, der er nævnt i punkt 3, litra f), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, findes i tillæg 1, del B, i nærværende bilag.
3. De produkter, der er omhandlet i punkt 3, litra c), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, og den koncentrerede druemost og delvis gærede druemost af let tørrede druer, der er omhandlet i punkt 3, litra f), nr. iii), i samme bilag IV, og som anvendes til fremstilling af hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, skal hidrøre fra det dyrkningsområde, hvis navn den pågældende hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse bærer.

Når det gælder hedvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Málaga« og »Jerez-Xérès-Sherry«, må den druemost eller koncentrerede druemost eller, hvis del B, punkt 4, i bilag VI til forordning (EF) nr. 479/2008 finder anvendelse, den delvis gærede druemost af let tørrede druer, jf. punkt 3, litra f), nr. iii), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, der er fremstillet af druesorten Pedro Ximénez, dog hidrøre fra Montilla-Moriles-området.

4. De processer til fremstilling af hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er omhandlet i del A, punkt 1-4, i nærværende bilag, må kun foregå i det dyrkningsområde, der er nævnt i punkt 3.

Når det gælder hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, hvor betegnelsen »Porto« er forbeholdt et produkt fremstillet af druer fra dyrkningsområdet »Douro«, må den videre fremstillings- og lagringsproces dog foregå enten i ovennævnte dyrkningsområde eller i Villa Nova de Gaia-Porto.

5. Uden at foregribe mere restriktive bestemmelser, som medlemsstaterne måtte vedtage for hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, som er fremstillet på deres område, gælder følgende:

- a) Det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen i de produkter, der anvendes til fremstilling af hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, jf. punkt 3, litra c), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, skal være på mindst 12 % vol. Nogle hedvine med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er nævnt på en af listerne i tillæg 2, del A, i nærværende bilag, kan dog fremstilles:

- i) enten af druemost med et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 10 % vol., hvis det drejer sig om hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet ved tilsætning af vinbrændevin eller brændevin af presserester fra vindruer med oprindelsesbetegnelse, som eventuelt hidrører fra samme vinbrug

- ii) eller af delvis gæret druemost eller, for så vidt angår andet led, vin med et oprindeligt naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst:

- 11 % vol. for hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet ved tilsætning af sprit eller et vindestillat med et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 70 % vol. eller vinbrændevin

- 10,5 % vol. for vin, der er fremstillet af most af grønne druer nævnt på liste 3 i tillæg 2, del A

- 9 % vol. for portugisisk hedvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Madeira« af traditionel og gængs produktion som udtrykkeligt fastsat i den nationale lovgivning.

- b) Listen over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der uanset punkt 3, litra b), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008 har et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på under 17,5 % vol., men mindst 15 % vol., hvis et sådant totalt alkoholindhold udtrykt i volumen udtrykkeligt var tilladt efter den nationale lovgivning, der var gældende for sådanne produkter inden den 1. januar 1985, findes i tillæg 2, del B.

6. De særlige traditionelle udtryk »οίνοϋ γλυκός φυσικός«, »vino dulce natural«, »vino dolce naturale« og »vinho doce natural« er forbeholdt hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse:

- der er fremstillet af produkter, hvoraf mindst 85 % hidrører fra de vinstoksorter, der er opført på listen i tillæg 3

- der er fremstillet af most med et naturligt oprindeligt sukkerindhold på mindst 212 g/l

- der uden anden tilsætning er fremstillet ved tilsætning af alkohol, destillat eller brændevin som omhandlet i punkt 3, litra e) og f), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008.

7. I det omfang den traditionelle produktionspraksis kræver det, kan medlemsstaterne for så vidt angår hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet på deres område, fastsætte, at det særlige traditionelle udtryk »vin doux naturel« er forbeholdt hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse:
- som er fremstillet direkte af de producenter, der har høstet druerne, på betingelse af, at druerne udelukkende kommer fra høsten af Muscat, Grenache, Maccabéo eller Malvoisie; dog tillades anvendelse af høst fra parceller, som inden for en grænse på 10 % af det samlede antal vinstokke er beplantet med andre druesorter end de fire ovennævnte
 - som fremstilles af druemost, jf. punkt 3, litra c), første og fjerde led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, fra arealer med et udbytte på højst 40 hl pr. ha, idet enhver overskridelse af dette udbytte medfører, at hele høsten mister retten til betegnelsen »vin doux naturel«
 - som stammer fra en druemost som anført ovenfor med et naturligt oprindeligt sukkerindhold på mindst 252 g/l
 - som uden anden tilsætning er fremstillet ved tilsætning af vinsprit, der som ren alkohol svarer til mindst 5 % af den nævnte druemost, som er anvendt, og til højst det laveste af følgende to forhold:
 - 10 % af den mængde af den nævnte druemost, der er anvendt, eller
 - 40 % af det totale alkoholindhold udtrykt i volumen i det endelige produkt, repræsenteret ved summen af det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen og det potentielle alkoholindhold udtrykt i volumen beregnet på grundlag af 1 % vol. ren alkohol til 17,5 g restsukker/l.
8. Det særlige traditionelle udtryk »vinho generoso« er forbeholdt tør hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet helt eller delvis under flor, og
- som er fremstillet af grønne druer af sorterne Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema eller Garrid Fino
 - som overgår til frit forbrug efter gennemsnitligt to års lagring på egetræsfade.
- Ved den fremstilling under flor, der er nævnt i første afsnit, forstås den biologiske proces, som sker ved den spontane udvikling af et typisk gærflor på vinens frie overflade efter udgæring, og som giver produktet dets særlige analytiske og organoleptiske egenskaber.
9. Det særlige traditionelle udtryk »vinho generoso« er forbeholdt hedvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal og Carcavelos i forbindelse med den respektive oprindelsesbetegnelse.
10. Det særlige traditionelle udtryk »vino generoso« er forbeholdt hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse:
- som er fremstillet af den »vino generoso«, der er nævnt i punkt 8, eller af vin fremstillet under flor, som er egnet til fremstilling af en sådan »vino generoso«, som er tilsat enten delvis gæret druemost af let tørrede druer eller koncentreret druemost
 - som overgår til frit forbrug efter gennemsnitligt to års lagring på egetræsfade.

Tillæg 1

Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, for hvis fremstilling der gælder særlige regler

A. LISTE OVER HEDVIN MED BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE, TIL HVIS FREMSTILLING DER ANVENDES DRUEMOST ELLER EN BLANDING AF DRUEMOST OG VIN

(Del B, punkt 1, i dette bilag)

GRÆKENLAND

Σάμος (Sámos), Μοσχάτος Πατρών (muskatvin fra Pátra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muskatvin fra Ríο ved Pátra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muskatvin fra Kéfallinía), Μοσχάτος Ρόδου (muskatvin fra Rhódos), Μοσχάτος Λήμνου (muskatvin fra Lémnos), Σητεία (Sitía), Νεμέα (Neméa), Σαντορίνη (Santoríni), Δαφνές (Dafnés), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodáfni fra Kéfallinía) og Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodáfni fra Pátra)

SPANIEN

Hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse	Produktets betegnelse ifølge EF's eller medlemsstatens bestemmelser
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
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

ITALIEN

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

B. LISTE OVER HEDVIN MED BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE, HVIS FREMSTILLING INDEBÆRER TILSÆTNING AF DE PRODUKTER, DER ER NÆVNT I PUNKT 3, LITRA f), I BILAG IV TIL FORORDNING (EF) NR. 479/2008

(Del B, punkt 2, i dette bilag)

1. **Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, hvis fremstilling indebærer tilsætning af alkohol af vin eller af tørrede druer, hvis alkoholindhold er på mindst 95 % vol. og højst 96 % vol.**

(Punkt 3, litra f), nr. ii), første led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

GRÆKENLAND

Σάμος (Sámos), Μοσχάτος Πατρών (muskatvin fra Pátra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muskatvin fra Ríο ved Pátra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muskatvin fra Kéfallinía), Μοσχάτος Ρόδου (muskatvin fra Rhódos), Μοσχάτος Λήμνου (muskatvin fra Lémnos), Σητεία (Sitía), Σαντορίνη (Santoríni), Δαφνές (Dafnés), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodáfni fra Pátra) og Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodáfni fra Kéfallinía).

SPANIEN

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

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, hvis fremstilling indebærer tilsætning af vinbrændevin eller brændevin af presserester fra vindruer, hvis alkoholindhold er på mindst 52 % vol. og højst 86 % vol.

(Punkt 3, litra f), nr. ii), andet led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

GRÆKENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodáfni fra Pátra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodáfni fra Kefallinía), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santoríni), Δαφνές (Dafnés) og Νεμέα (Neméa).

FRANKRIG

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

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, hvis fremstilling indebærer tilsætning af brændevin af tørrede druer, og hvis alkoholindhold er på mindst 52 % vol., men under 94,5 % vol.

(Punkt 3, litra f), nr. ii), tredje led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

GRÆKENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodáfni fra Pátra) og Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodáfni fra Kefallinía).

4. Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, hvis fremstilling indebærer tilsætning af delvis gæret druemost af let tørrede druer

(Punkt 3, litra f), nr. iii), første led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

SPANIEN

Hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse	Produktets betegnelse ifølge EF's eller medlemsstatens bestemmelser
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIEN

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

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. **Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, hvis fremstilling indebærer tilsætning af koncentreret druemost, der er fremstillet ved direkte opvarmning, og som, bortset fra denne behandling, svarer til definitionen af koncentreret druemost**

(Punkt 3, litra f), nr. iii), andet led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

SPANIEN

Hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse	Produktets betegnelse ifølge EF's eller medlemsstatens bestemmelser
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIEN

Marsala.

6. **Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, hvis fremstilling indebærer tilsætning af koncentreret druemost**

(Punkt 3, litra f), nr. iii), tredje led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

SPANIEN

Hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse	Produktets betegnelse ifølge EF's eller medlemsstatens bestemmelser
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIEN

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala og Moscato di Trani.

Tillæg 2

A. Lister, der er nævnt i del B, punkt 5, litra a), i bilag III

1. Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet af druemost med et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 10 % vol. og ved tilsætning af vinbrændevin eller brændevin af presserester fra vindruer med oprindelsesbetegnelse, som eventuelt hidrører fra samme vinbrug

FRANKRIG

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

2. Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet af druemost i gæring med et oprindeligt naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 11 % vol. og ved tilsætning af sprit eller et vinstillat med et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 70 % vol. eller brændevin produceret af vinstokprodukter

PORTUGAL

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITALIEN

Moscato di Noto

Trentino

3. Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet af vin med et oprindeligt naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 10,5 % vol.

SPANIEN

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet af druemost i gæring med et oprindeligt naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 9 % vol.

PORTUGAL

Madeira.

B. Liste, der er nævnt i del B, punkt 5, litra b), i bilag III

Liste over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse med et totalt alkoholindhold udtrykt, i volumen på under 17,5 % vol., men mindst 15 % vol., hvis et sådant totalt alkoholindhold udtrykt i volumen udtrykkeligt var tilladt efter den nationale lovgivning, der var gældende for sådanne produkter inden den 1. januar 1985

(Punkt 3, litra b), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

SPANIEN

Hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse	Produktets betegnelse ifølge EF's eller medlemsstatens bestemmelser
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

ITALIEN

Trentino.

PORTUGAL

Hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse	Produktets betegnelse ifølge EF's eller medlemsstatens bestemmelser
Porto — Port	Branco leve seco

Tillæg 3

Liste over sorter, der må anvendes til fremstilling af hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, i forbindelse med hvilken følgende særlige traditionelle udtryk anvendes: »vino dulce natural«, »vino dolce naturale«, »vinho doce natural« og »οινος γλυκος φυσικος«

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

BILAG IV

SÆRLIGE EF-ANALYSEMETODER

A. ALLYLISOTHIOCYANAT

1. **Metodens princip**

Allylisothiocyant, som eventuelt er til stede i vinen, isoleres ved destillation og påvises ved gaskromatografi.

2. **Reagenser**

2.1. Absolut ethanol.

2.2. Standardopløsning: opløsning i absolut alkohol af allylisothiocyant med et indhold af aktivt stof på 15 mg/l.

2.3. Kuldeblanding bestående af ethanol og tøris (temperatur – 60 °C).

3. **Apparatur**

3.1. Apparatur til destillation ved medrivning i gennemstrømmende nitrogen som vist på figuren.

3.2. Varmekappe med temperaturregulering.

3.3. Flowmeter.

3.4. Gaskromatograf med flammefotometrisk detektor med selektivt filter til svovlforbindelser ($\lambda = 394$ nm) eller enhver anden detektor, der er egnet til denne måling.

3.5. Kromatografikolonne af rustfrit stål, indvendig diameter 3 mm, længde 3 m, fyldt med 10 % 20 M carbowax på chromosorb WHP, 80-100 mesh.

3.6. Mikroinjektionssprøjte på 10 μ l.

4. **Fremgangsmåde**

2 liter vin overføres til destillationskolben. Derefter anbringes der nogle få ml ethanol (2.1) i hvert af de to opsamlingsrør, så den porøse del af gasdispersionsrøret er fuldstændig nedsænket heri. De to rør afkøles udefra med kuldeblandingen. Kolben forbindes med opsamlingsrørene, og en nitrogenstrøm med et flow på ca. 3 liter pr. time sendes gennem apparatet. Vinen opvarmes til 80 °C ved passende regulering af varmekappens temperatur, og der opsamles i alt 45-50 ml destillat.

Gaskromatografen stabiliseres, idet det tilrådes at arbejde under følgende betingelser:

— injektortemperatur: 200 °C

— kolonnetemperatur: 130 °C

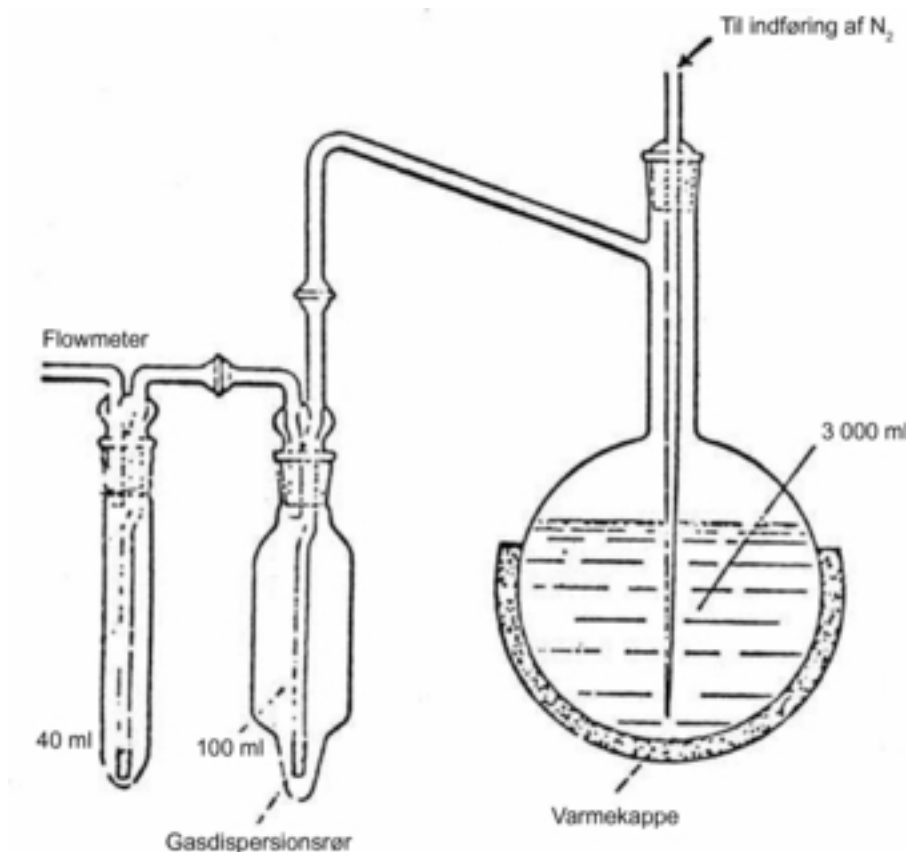
— bæregas: helium med et flow på 20 ml pr. minut.

Med injektionssprøjten indsprøjtes en sådan mængde standardopløsning, at den top, der skyldes allylisothiocyant, let kan udpeges på gaskromatogrammet.

Derefter indsprøjtes en aliquot af destillatet, og det kontrolleres, om der er overensstemmelse mellem retentionstiden for allylisothiocyantet og den fremkomne top.

Under de specificerede forsøgsbetingelser er der normalt ikke naturlige forbindelser i vinen, som vil give interferens ved retentionstiden for det søgte stof.

Apparatur til destillation i gennemstrømmende nitrogen.



B. SÆRLIGE ANALYSEMETODER FOR REKTIFICERET KONCENTRERET MOST

a) *Totalt kationindhold*

1. Princip

Prøven behandles med en stærkt sur kationbytter. Kationer udveksles med H⁺. Totale kationer udtrykkes ved forskellen mellem totalt syreindhold i eluatet og i prøven.

2. Apparatur

2.1. Glassøjle med en længde på ca. 300 mm og en indvendig diameter på 10-11 mm og med hane.

2.2. pH-meter inddelt mindst i tiendedele pH-enheder.

2.3. Elektroder

- glaselektrode, som opbevares i destilleret vand
- referenceelektrode, kalomelektrode med mættet kaliumchlorid, som opbevares i en mættet kaliumchloridopløsning
- eller kombineret elektrode, som opbevares i destilleret vand.

3. Reagenser

3.1. Stærkt sur kationbytter på H⁺-form. Før anvendelsen kvældes harpiksen ved opbevaring i vand natten over.

3.2. 0,1 M natriumhydroxidopløsning.

3.3. pH-indikatorpapir.

4. Fremgangsmåde

4.1. Klargøring af prøven

Der anvendes en opløsning fremstillet ved fortynding af rektificeret koncentreret most til 40 % (m/v) på følgende måde: 200 g nøjagtigt afvejet rektificeret koncentreret most overføres til en 500 ml målekolbe, hvorefter der fyldes op til mærket med vand og blandes.

4.2. Klargøring af ionbyttersøjlen

Der hældes ca. 10 ml kvædet ionbytter på H⁺-form på søjlen. Søjlen skylles med destilleret vand, til syreindholdet er fjernet. Dette kontrolleres med indikatorpapir.

4.3. Ionbytning

100 ml af den opløsning af rektificeret koncentreret most, der er fremstillet efter anvisningerne i 4.1, elueres gennem søjlen med en hastighed af en dråbe pr. sekund. Eluatet opsamles i et bægerglas. Kolonnen skylles med 50 ml destilleret vand. Syreindholdet i eluatet (inkl. skyllevandet) titreres med 0,1 M natriumhydroxidopløsning til pH 7 ved 20 °C. Baseopløsningen tilsættes langsomt og under stadig omrystning. Antallet af ml forbrugt 0,1 M natriumhydroxidopløsning betegnes n.

5. Angivelse af resultater

Det totale kationindhold udtrykkes i milliækvivalenter pr. kg totalsukker med én decimal.

5.1. Beregninger

— Syreindhold i eluatet udtrykt i milliækvivalenter pr. kg rektificeret koncentreret most:

$$E = 2,5 n$$

— Totalt syreindhold i den rektificerede koncentrerede most udtrykt i milliækvivalenter pr. kg: a

— Totalt indhold af kationer i milliækvivalenter pr. kg totalsukker:

$$((2,5 n - a) / (P)) \times 100$$

P = det procentvise totalindhold (m/m) af sukker.

b) Ledningsevne

1. Princip

Måling af elektrisk ledningsevne i en væskesøjle, som er afgrænset af to parallelle platinelektroder og udgør en af grebene i en Wheatstone målebro.

Ledningsevnen varierer med temperaturen. Den udtrykkes ved 20 °C.

2. Apparatur

2.1. Ledningsevнемåler med et måleområde på 1-1 000 mikrosiemens pr. cm.

2.2. Vandbad, hvormed analyseprøvens temperatur kan indstilles til ca. 20 °C (20 ± 2 °C).

3. Reagenser

3.1. Demineraliseret vand med en specifik ledningsevne under 2 mikrosiemens pr. cm ved 20 °C.

3.2. Referenceopløsning af kaliumchlorid

0,581 g kaliumchlorid (KCl), som på forhånd er tørret til konstant masse ved 105 °C, opløses i demineraliseret vand (3.1). Der fyldes op til 1 liter med demineraliseret vand (3.1). Denne opløsning har en ledningsevne på 1 000 mikrosiemens pr. cm ved 20 °C, og den har en holdbarhed på tre måneder.

4. Fremgangsmåde

4.1. Klargøring af analyseprøven

Der fremstilles en opløsning med et totalindhold af sukker på 25 % (m/m) (25° Brix) på følgende måde. Hvis P er det procentvise totalindhold (m/m) af sukker i den rektificerede koncentrerede most, afvejes der 2 500/P g most og tilsættes vand (3.1) til 100 g.

4.2. Bestemmelse af ledningsevne

Analyseprøven indstilles til 20 °C ved nedsænkning i vandbad. Temperaturen kontrolleres med 0,1 °C nøjagtighed.

Ledningsevne målerens målecelle skylles to gange med den opløsning, der skal undersøges.

Ledningsevnen måles og udtrykkes i mikrosiemens pr. cm.

5. Angivelse af resultater

Ledningsevnen udtrykkes i mikrosiemens pr. cm ($\mu\text{S cm}^{-1}$) ved 20 °C uden decimaler for 25 % (m/m) (25° Brix) opløsningen af rektificeret koncentreret most.

5.1. Beregninger

Hvis apparatet ikke er forsynet med temperaturkompensation, korrigeres den målte ledningsevne ved hjælp af tabel I. Hvis temperaturen er under 20 °C, lægges korrektionen til. Hvis temperaturen er over 20 °C, trækkes korrektionen fra.

Tabel I

Korrektion af ledningsevne ved andre temperaturer end 20 °C i mikrosiemens cm^{-1}

Ledningsevne	Temperatur									
	20,2 19,8	20,4 19,6	20,6 19,4	20,8 19,2	21,0 19,0	21,2 18,8	21,4 18,6	21,6 18,4	21,8 18,2	22,0 ⁽¹⁾ 18,0 ⁽²⁾
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	0	0	1	1	1	1	1	2	2	2
100	0	1	1	2	2	3	3	3	4	4
150	1	1	2	3	3	4	5	5	6	7
200	1	2	3	3	4	5	6	7	8	9
250	1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
300	1	3	4	5	7	8	9	11	12	13
350	1	3	5	6	8	9	11	12	14	15
400	2	3	5	7	9	11	12	14	16	18
450	2	3	6	8	10	12	14	16	18	20
500	2	4	7	9	11	13	15	18	20	22
550	2	5	7	10	12	14	17	19	22	24
600	3	5	8	11	13	16	18	21	24	26

⁽¹⁾ Korrektionen trækkes fra.

⁽²⁾ Korrektionen lægges til.

c) Hydroxymethylfurfural

1. Metodernes princip

1.1. Kolorimetrisk metode

Furanforbindelser, hvoraf den vigtigste er hydroxymethylfurfural, reagerer som aldehyder med barbitursyre og paratoluidin og giver en rød forbindelse, der måles kolorimetrisk ved 550 nm.

1.2. Højtryksvæskekromatografi (HPLC)

Adskillelse ved omvendt fase-søjlekromatografi og bestemmelse ved 280 nm.

2. Kolorimetrisk metode

2.1. Apparatur

2.1.1. Spektrofotometer til måling mellem 300 og 700 nm.

2.1.2. Glaskuvetter med en optisk vejlængde på 1 cm.

2.2. Reagenser

2.2.1. 0,5 % (m/v) barbitursyreopløsning

500 mg barbitursyre ($C_4O_3N_2H_4$) opløses i destilleret vand under svag opvarmning på vandbad ved 100 °C. Der fyldes op til 100 ml med destilleret vand. Opløsningen har en holdbarhed på ca. en uge.

2.2.2. 10 % (m/v) paratoluidinopløsning

10 g paratoluidin ($C_6H_4(CH_3)NH_2$) anbringes i en 100 ml målekolbe. Der tilsættes 50 ml isopropanol ($CH_3CH(OH)CH_3$) og 10 ml iseddike (CH_3COOH) ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml). Der fyldes op til 100 ml med isopropanol. Opløsningen skal fornyes dagligt.

2.2.3. Vandig ethanalopløsning (CH_3CHO), 1 % (m/v)

Opløsningen fremstilles umiddelbart inden brugen.

2.2.4. Vandig opløsning af hydroxymethylfurfural ($C_6O_3H_6$), 1 g/l

Ved successiv fortynding fremstilles opløsninger med et indhold på 5, 10, 20, 30 og 40 mg/l. Opløsningen på 1 g/l og fortyndinger deraf skal fremstilles umiddelbart inden brugen.

2.3. Fremgangsmåde

2.3.1. Klargøring af prøven

Der anvendes en opløsning fremstillet ved fortynding af rektificeret koncentreret most til 40 % (m/v) på følgende måde: 200 g nøjagtigt afvejet rektificeret koncentreret most overføres til en 500 ml målekolbe, hvorefter der fyldes op til mærket med vand og blandes. Bestemmelsen udføres på 2 ml af denne opløsning.

2.3.2. Kolorimetriopløsning

I to 25 ml kolber a og b med slibprop anbringes der 2 ml prøve fremstillet efter anvisningerne i 2.3.1. I hver kolbe tilsættes der 5 ml paratoluidinopløsning (2.2.2), hvorefter der blandes. Til kolbe b (blind) sættes 1 ml destilleret vand og til kolbe a (prøve) 1 ml barbitursyreopløsning (2.2.1). Der blandes ved omrystning. Kolbernes indhold overføres til spektrofotometrets kuvetter med 1 cm optisk vejlængde. Absorbansskalaen indstilles til nul med indholdet af kolbe b ved en bølgelængde på 550 nm, og absorbansvariationen for indholdet af kolbe a følges. Den maksimale værdi A, som nås i løbet af 2-5 minutter, aflæses.

Prøver med et indhold af hydroxymethylfurfural over 30 mg/l skal fortyndes, inden de analyseres.

2.3.3. Fremstilling af kalibreringskurve

I to sæt 25 ml kolber, a og b, anbringes der 2 ml af hver af opløsningerne af hydroxymethylfurfural på 5, 10, 20, 30 og 40 mg/l (2.2.4), hvorefter der gås frem som beskrevet under 2.3.2.

Absorbanserne afbildes grafisk som funktion af koncentrationen af hydroxymethylfurfural. Kurven er en ret linje gennem nulpunktet.

2.4. Angivelse af resultater

Indholdet af hydroxymethylfurfural i rektificeret koncentreret most udtrykkes i milligram pr. kg totalsukker.

2.4.1. Beregningsmåde

Analyseprøvens indhold af hydroxymethylfurfural, C mg/l, aflæses ud for absorbansen A for denne prøve på kalibreringskurven.

Indhold af hydroxymethylfurfural i milligram pr. kg totalsukker:

$$250 \times ((C)/(P))$$

P = det procentvise totalindhold (m/m) af sukker i den rektificerede koncentrerede most.

3. Højtryksvæskekromatografi (HPLC)

3.1. Apparatur

3.1.1. HPLC-kromatograf forsynet med:

- »loop«-injektor, 5 eller 10 µl
- spektrofotometerdetektor til måling ved 280 nm
- octadecyleret silicagelsøjle (f.eks. Bondapak C₁₈ — Corasil, Waters Ass.)
- skriver, eventuelt med integrator

Den mobile fases flow: 1,5 ml/min.

3.1.2. Membranfilter (0,45 µm)

3.2. Reagenser

3.2.1. Dobbeltdestilleret vand

3.2.2. Methanol (CH₃OH), destilleret eller af HPLC-kvalitet

3.2.3. Eddikesyre (CH₃COOH) (ρ₂₀ = 1,05 g/ml)

3.2.4. Mobil fase: vand, methanol (3.2.2) og eddikesyre (3.2.3), som forinden er membranfiltreret (0,45 µm), i forholdet 40:9:1 (v/v)

Denne mobile fase skal fremstilles hver dag og befries for luft inden anvendelsen.

3.2.5. Referenceopløsning af hydroxymethylfurfural, 25 mg/l (m/v)

I en 100 ml målekolbe anbringes 25 mg nøjagtigt afvejet hydroxymethylfurfural (C₆H₃O₆), og der fyldes op med methanol (3.2.2). Opløsningen fortyndes 1:10 med methanol (3.2.2) og filtreres på membranfilter (0,45 µm).

Denne opløsning anbringes i køleskab i en tæt tillukket brun glasflaske. Den har en holdbarhed på 2-3 måneder.

3.3. Fremgangsmåde

3.3.1. Klargøring af prøven

Der anvendes en opløsning fremstillet ved fortynding af rektificeret koncentreret most til 40 % (m/v) på følgende måde: 200 g nøjagtigt afvejet rektificeret koncentreret most overføres til en 500 ml målekolbe, hvorefter der fyldes op til mærket med vand, blandes og filtreres på membranfilter (0,45 µm).

3.3.2. Kromatografisk bestemmelse

I kromatografen indsprøjtes 5 (eller 10) µl af den i 3.3.1 klargjorte prøve og 5 (eller 10) µl af referenceopløsningen af hydroxymethylfurfural (3.2.5). Kromatogrammet optages.

Retentionstiden for hydroxymethylfurfural er ca. 6-7 min.

3.4. Angivelse af resultater

Indholdet af hydroxymethylfurfural i rektificeret koncentreret most udtrykkes i milligram pr. kg totalsukker.

3.4.1. Beregningsmåde

Indholdet af hydroxymethylfurfural i 40 % (m/v) opløsningen af koncentreret rektificeret most betegnes C mg/l.

Indhold af hydroxymethylfurfural i milligram pr. kg totalsukker:

$$250 \times ((C)/(P))$$

P = det procentvise totalindhold (m/m) af sukker i den rektificerede koncentrerede most.

d) **Tungmetaller**1. **Principper**I. *Hurtig metode til vurdering af tungmetaller*

Tungmetallerne påvises i passende fortyndet rektificeret koncentreret most ved den farvning, der sker ved dannelse af sulfider. Der sammenlignes med en standardopløsning med et blyindhold, som svarer til det højest tilladte indhold.

II. *Bestemmelse af blyindholdet ved atomabsorptionsspektrofotometri*

Det chelat, som bly danner med ammoniumpyrrolidindithiocarbamat, ekstraheres med methylisobutylketon, og absorbansen ved 283,3 nm måles. Blyindholdet bestemmes ved at analysere prøver, hvortil der med referenceopløsninger er tilsat en kendt mængde bly.

2. **Hurtig metode til vurdering af tungmetaller**2.1. *Reagenser*

2.1.1. Fortyndet saltsyre, 70 % (m/v)

Der afvejes 70 g saltsyre (HCl) ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) og fyldes op med vand til 100 ml.

2.1.2. Fortyndet saltsyre, 20 % (m/v)

Der afvejes 20 g saltsyre (HCl) ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) og fyldes op med vand til 100 ml.

2.1.3. Fortyndet ammoniak

Der afvejes 14 g ammoniak (NH₃) ($\rho_{20} = 0,931-0,934$ g/ml) og fyldes op med vand til 100 ml.

2.1.4. Bufferopløsning med pH 3,5

25 g ammoniumacetat (CH₃COONH₄) opløses i 25 ml vand, og der tilsættes 38 ml fortyndet saltsyre (2.1.1). Om nødvendigt justeres pH med fortyndet saltsyre (2.1.2) eller fortyndet ammoniak (2.1.3), og der fyldes op med vand til 100 ml.

2.1.5. Thioacetamidopløsning (C₂H₅NS), 4 % (m/v)2.1.6. Glycerolopløsning (C₃H₈O₃), 85 % (m/v)

($n_D^{20\text{ °C}} = 1,449-1,455$)

2.1.7. Thioacetamidreagens

Til 0,2 ml thioacetamidopløsning (2.1.5) tilsættes 1 ml af en blanding af 5 ml vand, 15 ml 1 M natriumhydroxidopløsning og 20 ml glycerol (2.1.6). Der opvarmes på vandbad ved 100 °C i 20 sekunder. Opløsningen fremstilles umiddelbart før brugen.

2.1.8. Blyopløsning, 0,002 g/l

Der fremstilles en blyopløsning med 1 g/l ved at opløse 0,400 g blynitrat (Pb(NO₃)₂) i vand og fylde op til 250 ml med vand. Umiddelbart før brugen fortyndes denne opløsning til 2 promille (v/v) med vand, så man får en opløsning med 0,002 g/l.

2.2. *Fremgangsmåde*

En prøve på 10 g rektificeret koncentreret most opløses i 10 ml vand. Der tilsættes 2 ml bufferopløsning med pH 3,5 (2.1.4) og blandes. Der tilsættes 1,2 ml thioacetamidreagens (2.1.7) og blandes straks. Der fremstilles efter samme fremgangsmåde en referenceopløsning ved hjælp af 10 ml blyopløsning med 0,002 g/l (2.1.8).

Efter to minutter må en eventuel brunfarvning af prøven med rektificeret koncentreret most ikke være kraftigere end farvningen af referenceprøven.

2.3. *Beregninger*

Under de foreskrevne betingelser svarer referenceprøven til et højest tilladt blyindhold udtrykt i bly på 2 mg pr. kg rektificeret koncentreret most.

3. Bestemmelse af blyindholdet ved atomabsorptionsspektrofotometri

3.1. Apparatur

3.1.1. Atomabsorptionsspektrofotometer med luft-acetylenbrænder.

3.1.2. Blyhulkatodelampe

3.2. Reagenser

3.2.1. Fortyndet eddikesyre

Der afvejes 12 g iseddike ($\rho_{20} = 1,05$ g/l) og fyldes op med vand til 100 ml.

3.2.2. Opløsning af ammoniumpyrrolidindithiocarbamat ($C_5H_{12}N_2S_2$), 1 % (m/v)

3.2.3. Methylisobutylketon $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$

3.2.4. Blyopløsning, 0,010 g bly pr. l

Blyopløsningen med 1 g/l (2.1.8) fortyndes til 1 % (v/v).

3.3. Fremgangsmåde

3.3.1. Analyseopløsning

10 g rektificeret koncentreret most opløses i en blanding af lige store rumfang fortyndet eddikesyre (3.2.1) og vand, og der fyldes op til 100 ml med denne blanding.

Der tilsættes 2 ml ammoniumpyrrolidindithiocarbamat (3.2.2) og 10 ml methylisobutylketon (3.2.3). Der omrystes i 30 sekunder afskærmet mod kraftig belysning. Opløsningen henstår, til de to lag skiller. Laget af methylisobutylketon anvendes.

3.3.2. Referenceopløsninger

Der fremstilles tre referenceopløsninger, der ud over 10 g rektificeret koncentreret most indeholder henholdsvis 1, 2 og 3 ml af blyopløsningen med 0,010 g/l (3.2.4). De behandles på samme måde som analyseopløsningen.

3.3.3. Blindprøve

Der fremstilles en blindprøve på samme måde som anført i 3.3.1 for analyseopløsningen, men uden tilsætning af rektificeret koncentreret most.

3.3.4. Bestemmelse

Bølgelængden indstilles til 283,3 nm.

Methylisobutylketonfraktionen fra blindprøven forstøves i flammen, og absorbansen indstilles til nul.

Absorbansen bestemmes for ekstrakterne fra henholdsvis analyseopløsningen og referenceopløsningerne.

3.4. Angivelse af resultater

Blyindholdet udtrykkes i milligram pr. kilogram rektificeret koncentreret most med én decimal.

3.4.1. Beregninger

Absorbanserne afbildes grafisk som funktion af koncentrationen af bly, der er tilsat til referenceopløsningerne, idet koncentrationen nul svarer til analyseopløsningen.

Den rette linje gennem punkterne forlænges, til den skærer koncentrationsaksen på den negative side. Afstanden fra dette punkt til nulpunktet er blykoncentrationen i analyseopløsningen.

e) **Kemisk måling af ethanol**

Denne målemetode anvendes til bestemmelse af alkoholindholdet i væsker med lavt alkoholindhold, såsom most, koncentreret most og rektificeret koncentreret most.

1. **Princip**

Simpel destillation af væsken. Oxidation af ethanol i destillatet med kaliumdichromat. Titrering af dichromatoverskuddet med en jern(II)-opløsning.

2. **Apparatur**

2.1. Destillationsapparat som det, der anvendes til måling af alkoholindhold.

3. **Reagenser**3.1. *Kaliumdichromatopløsning*

33,600 g kaliumdichromat ($K_2Cr_2O_7$) opløses i en mængde vand, som er tilstrækkelig til at give 1 l ved 20 °C.

En milliliter af denne opløsning oxiderer 7,8924 mg alkohol.

3.2. *Opløsning af jern(II)ammoniumsulfat*

135 g jern(II)ammoniumsulfat ($FeSO_4(NH_4)_2SO_4 \cdot 6 H_2O$) opløses i en mængde vand, som er tilstrækkelig til at give 1 l, og der tilsættes 20 ml koncentreret svovlsyre (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml). Denne opløsning svarer nogenlunde til det halve rumfang af dichromatopløsningen, når den lige er fremstillet, og oxideres derefter langsomt.

3.3. *Kaliumpermanganatopløsning*

1,088 g kaliumpermanganat ($KMnO_4$) opløses i en mængde vand, som er tilstrækkelig til at give 1 l.

3.4. *Fortyndet svovlsyre 1:2 (v/v)*

Til 500 ml vand tilsættes gradvist og under omrøring 500 ml svovlsyre (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml).

3.5. *Ferro-orthophenanthrolin-reagens*

0,695 g jern(II)sulfat ($FeSO_4 \cdot 7 H_2O$) opløses i 100 ml vand, og der tilsættes 1,485 g orthophenanthrolinmonohydrat ($C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$). Opløsningen fremskyndes ved opvarmning. Opløsningen, som har en kraftig rød farve, har god holdbarhed.

4. **Fremgangsmåde**4.1. *Destillation*

100 g rektificeret koncentreret most og 100 ml vand anbringes i destillationskolben. Destillatet opsamles i en 100 ml målekolbe, og der fyldes op til mærket med vand.

4.2. *Oxidation*

I en 300 ml kolbe med slibprop og tragtformet hals, så halsen kan skylles uden tab, anbringes 20 ml af den indstillede kaliumdichromatopløsning (3.1) og 20 ml fortyndet svovlsyre 1:2 (v/v) (3.4), og der omrystes. Der tilsættes 20 ml destillat. Kolben tilproppes, og efter omrystning henstår blandingen i mindst 30 minutter under jævnlig omrystning (måleprøve).

Opløsningen af jern(II)ammoniumsulfat (3.2) indstilles i forhold til kaliumdichromatopløsningen, idet der i en tilsvarende kolbe hældes samme mængder reagenser, mens de 20 ml destillat erstattes af 20 ml destilleret vand (blindprøve).

4.3. *Titrering*

Til kolben med måleprøven sættes fire dråber orthophenanthrolin-reagens (3.5). Overskuddet af dichromat titreres med opløsningen af jern(II)ammoniumsulfat (3.2). Tilsætningen af jern(II)-opløsningen standses, når blandingen skifter fra blågrøn til mørkebrun.

For at bestemme omslaget nøjagtigt titreres der tilbage fra mørkebrun til blågrøn med kaliumpermanganatopløsningen (3.3). En tiendedel af det rumfang af opløsningen, der er anvendt, trækkes fra det forbrugte rumfang af jern(II)ammoniumsulfatopløsningen. Forskellen betegnes n.

Samme operation gennemføres med kolben med blindprøven, og forskellen betegnes n'.

5. Angivelse af resultater

Ethanolindholdet udtrykkes i gram pr. kg totalsukker med én decimal.

5.1. Beregningsmåde

n' ml jern(II)-opløsning reducerer 20 ml dichromatopløsning, som oxiderer 157,85 mg ren ethanol.

En milliliter af jern(II)-opløsningen har samme reducerende virkning som

$((157,85)/(n'))$ mg ethanol

$n' - n$ ml af jern(II)-opløsningen har samme reducerende virkning som

$157,85 \times ((n' - n)/(n'))$ mg ethanol

Ethanolmængden i g pr. kg rektificeret koncentreret most:

$7,892 \times ((n' - n)/(n'))$

Ethanolmængden i g pr. kg totalsukker:

$789,2 \times ((n' - n)/(n' \cdot P))$

P = det procentvise totalindhold (m/m) af sukker i den rektificerede koncentrerede most.

f) Meso-inositol, scyllo-inositol og saccharose**1. Princip**

Gaskromatografi af silylerede derivater.

2. Reagenser

2.1. Intern standard: xylitol (vandig opløsning på ca. 10 g/l tilsat en spatelspids natriumazid)

2.2. Bistrimethylsilyltrifluoracetamid — BSTFA — ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)

2.3. Trimethylchlorsilan (C_3H_9ClSi)

2.4. Pyridin p.a. (C_5H_5N)

2.5. Meso-inositol ($C_6H_{12}O_6$)

3. Apparatur

3.1. Gaskromatograf med:

3.2. Kapillarkolonne (f.eks. af kvartsglas, OV 1, filmtykkelse 0,15 μ , længde 25 m og indvendig diameter 0,3 mm)

Driftsbetingelser: bæregas: brint og helium

— bæregasflow: ca. 2 ml/min

— injektor- og detektortemperatur: 300 °C

— temperaturprogrammering: 1 min ved 160 °C, 4 °C/min indtil 260 °C, derefter konstant temperatur ved 260 °C i 15 min

— splitforhold: ca. 1:20.

3.3. Integrator

3.4. Mikrosprøjte 10 μ l

3.5. Mikropipetter 50, 100 og 200 µl

3.6. 2 ml kolber med teflonprop

3.7. Varmeskab

4. **Fremgangsmåde**

Til ca. 5 g rektificeret koncentreret most, der er nøjagtigt afvejet i en målekolbe på 50 ml, tilsættes 1 ml af standardopløsningen af xylitol (2.1), og der fyldes op med vand. Efter homogenisering af prøven overføres 100 µl af opløsningen til en kolbe (3.6), og der inddampes under en svag luftstrøm, eventuelt efter tilsætning af 100 µl absolut ethanol for at lette fordampningen.

Remanensen opløses omhyggeligt i 100 µl pyridin (2.4), og der tilsættes 100 µl bistrimethylsilyltrifluoracetamid (2.2) og 10 µl trimethylchlorsilan (2.3). Kolben lukkes med teflonproppen og henstilles i varmeskabet ved 60 °C i 1 time.

Der udtages 0,5 µl af den klare væske til indsprøjtning ved ovennævnte splitforhold.

5. **Beregning af responsfaktorerne**

5.1. Der fremstilles en opløsning, der indeholder glucose 60 g/l, fructose 60 g/l, meso-inositol 1 g/l og saccharose 1 g/l.

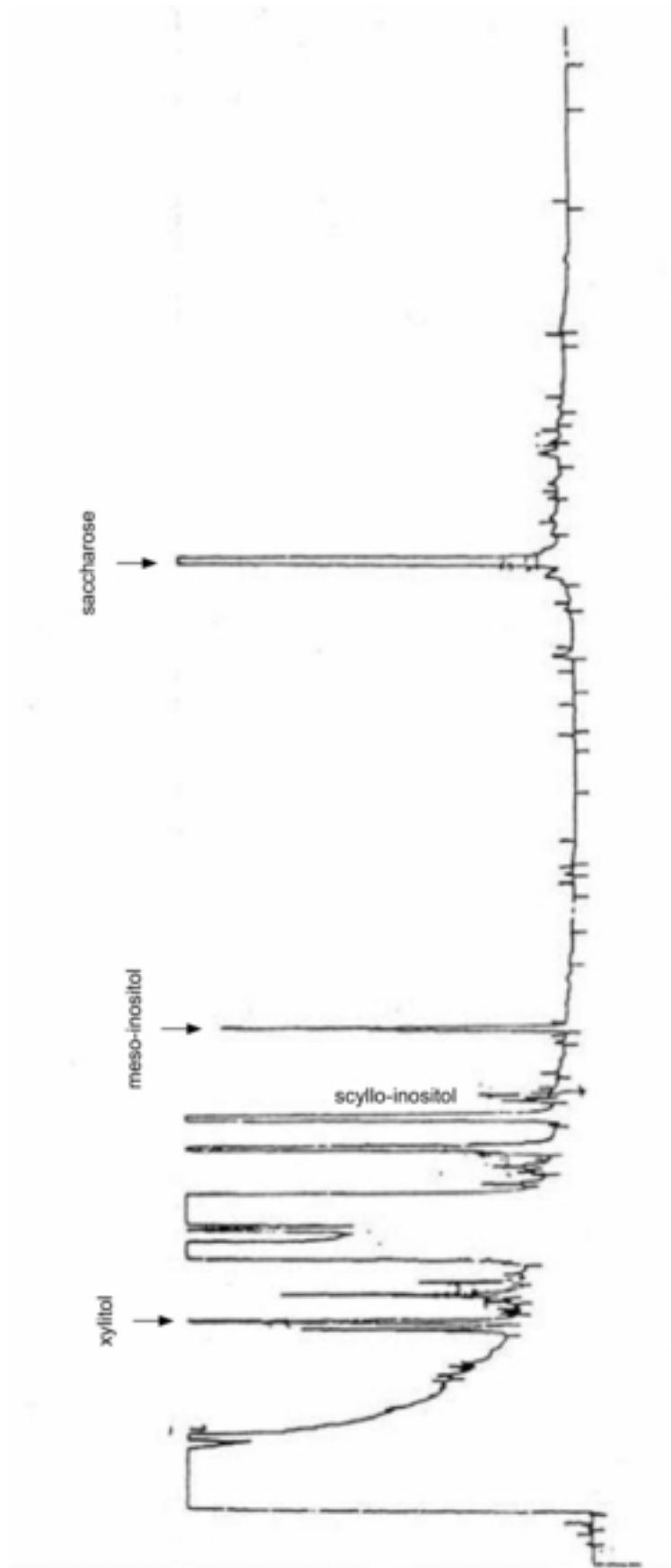
Der afvejes 5 g af denne opløsning, som behandles ifølge fremgangsmåden i punkt 4. På grundlag af det fremkomne kromatogram beregnes responsfaktorerne for meso-inositol og saccharose i forhold til xylitol.

For scyllo-inositol, der ikke er tilgængelig i handelen, og som har en retentionstid, der ligger mellem den sidste top for de anomere former af glucose og toppen for meso-inositol (se figuren), bruges den samme responsfaktor som den, der er beregnet for meso-inositol.

6. **Angivelse af resultater**

6.1. Meso-inositol og scyllo-inositol udtrykkes i mg pr. kg totalsukker.

Saccharose udtrykkes i g pr. kg most.



BILAG V

SAMMENLIGNINGSTABEL, JF. ARTIKEL 16, STK. 2

Forordning (EF) nr. 1493/1999	Forordning (EØF) nr. 2676/90	Forordning (EF) nr. 423/2008	Nærværende forordning
—	—	Artikel 1	Artikel 1
—	—	—	Artikel 2
Art. 43, stk. 1	—	Artikel 5	Artikel 3, stk. 1
Artikel 43, stk. 2, første led	—	Artikel 23	Artikel 3, stk. 2
Artikel 43, stk. 2, første led	—	Artikel 24	Artikel 3, stk. 3
Artikel 43, stk. 2, første led	—	Artikel 34, 35 og 36	Artikel 3, stk. 4
—	—	Artikel 44	Artikel 4
Artikel 43, stk. 2, andet led	—	—	Artikel 5
Artikel 43, stk. 2, tredje led	—	—	Artikel 6
—	—	Artikel 38	Artikel 7
Artikel 42, stk. 6	—	Artikel 39	Artikel 8
—	—	Artikel 6	Artikel 9
—	—	Artikel 46	Artikel 10, stk. 1
—	—	Artikel 45	Artikel 10, stk. 2
—	—	Artikel 32	Artikel 11
—	—	Artikel 29	Artikel 12
—	—	Artikel 30	Artikel 13
—	—	Artikel 21	Artikel 14
—	Artikel 1, stk. 1	Artikel 47	Artikel 15
—	—	Artikel 48	Artikel 16
Bilag IV	—	Artikel 7 og 12	Bilag I A
—	—	Artikel 10	Tillæg 1 til bilag I A
—	—	Artikel 8	Tillæg 2 til bilag I A
—	—	Artikel 9	Tillæg 3 til bilag I A
—	—	Artikel 13	Tillæg 4 til bilag I A
—	—	Artikel 14, 15 og 16	Tillæg 5 til bilag I A
—	—	Artikel 17	Tillæg 6 til bilag I A
—	—	Artikel 18	Tillæg 7 til bilag I A
—	—	Artikel 19	Tillæg 8 til bilag I A
—	—	Artikel 22	Tillæg 9 til bilag I A
Bilag V, del A	—	—	Bilag I B
Bilag V, del B	—	—	Bilag I C
Bilag V, del F	—	—	Bilag I D
Bilag V, del H	—	Artikel 28	Bilag II, del A
Bilag V, del I	—	Artikel 4	Bilag II, del B
Bilag VI, del K	—	—	Bilag II, del C
Bilag V, del J	—	Artikel 25 og 37	Bilag III, del A
—	—	Artikel 43	Bilag III, del A
Bilag VI, del L	—	Artikel 40 og 41	Bilag III, del B
—	Bilag, punkt 39	—	Bilag IV, del A
—	Bilag, punkt 42	—	Bilag IV, del B