

II

(Ikke-lovgivningsmæssige retsakter)

FORORDNINGER

KOMMISSIONENS DELEGEREDE FORORDNING (EU) 2019/934

af 12. marts 2019

om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår vindyrkningsområder, hvor alkoholindholdet kan forhøjes, de tilladte ønologiske fremgangsmåder og restriktioner for produktion og konservering af vinavlsprodukter, minimumsalkoholindholdet for biprodukter og deres bortskaffelse samt offentliggørelsen af OIV-dossierer

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 ⁽¹⁾, særlig artikel 74, stk. 2, og artikel 80, stk. 4, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Med forordning (EU) nr. 1308/2013 blev Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 ⁽²⁾ ophævet og erstattet. Del II, afsnit II, kapitel I, afdeling 1, i forordning (EU) nr. 1308/2013 indeholder bestemmelser om kategorier af vinavlsprodukter, ønologiske fremgangsmåder og restriktioner i forbindelse hermed og tillægger Kommissionen beføjelse til at vedtage delegerede retsakter og gennemførelsesretsakter på dette område. For at sikre, at vinmarkedet fungerer efter hensigten inden for de nye retlige rammer, er det nødvendigt at vedtage visse bestemmelser ved sådanne retsakter. Disse retsakter bør erstatte bestemmelserne i Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009 ⁽³⁾, som derfor bør ophæves.
- (2) I del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, som indeholder en liste over kategorier af vinavlsprodukter, er det fastsat, at vin højest må have et totalt alkoholindhold på 15 % vol. Som en undtagelse herfra kan denne grænse dog forhøjes til 20 % vol. for vin, der er fremstillet uden tilsætning, i bestemte vindyrkningsområder. Disse områder bør defineres.
- (3) Artikel 80 og artikel 83 i forordning (EU) nr. 1308/2013 og bilag VIII indeholder almindelige bestemmelser om ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder og henvisninger til nærmere bestemmelser, 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 grænseværdier for anvendelsen af bestemte stoffer og betingelser for anvendelsen af nogle af disse stoffer.
- (4) Bilag I A til forordning (EF) nr. 606/2009 indeholder en liste over tilladte ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder. Listen over tilladte ønologiske fremgangsmåder bør forenkles og gøres mere sammenhængende. Listen bør også suppleres for at tage hensyn til den tekniske udvikling. For at skabe større klarhed bør listen opdeles i to tabeller, som adskiller de ønologiske behandlingsmetoder fra de ønologiske forbindelser.

⁽¹⁾ EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen) (EUT L 299 af 16.11.2007, s. 1).

⁽³⁾ 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 (EUT L 193 af 24.7.2009, s. 1).

- (5) Del A, tabel 1, i bilag I til denne forordning bør indeholde en liste over tilladte ønologiske behandlingsmetoder samt betingelser og begrænsninger for deres anvendelse. De tilladte behandlingsmetoder bør være baseret på de relevante metoder, som anbefales af Den Internationale Vinorganisation ((OIV), jf. de OIV-dossierer, der er henvist til i tabellen, og den relevante EU-lovgivning, der er henvist til i tabellen.
- (6) For at sikre at producenter af vinavlsprodukter, der anvender tilladte ønologiske forbindelser, informeres bedre og får en bedre forståelse af de relevante bestemmelser, bør del A, tabel 2, i bilag I til denne forordning indeholde en liste over de tilladte ønologiske forbindelser samt betingelser og begrænsninger for deres anvendelse. De tilladte ønologiske forbindelser bør være baseret på de relevante forbindelser, som anbefales af OIV, jf. de OIV-dossierer, der er henvist til i tabellen, og den relevante EU-lovgivning, der er henvist til i tabellen. Tabellen bør desuden tydeligt angive den internationale betegnelse, E-nummeret, hvis et sådant findes og/eller forbindelsens nummer i Chemical Abstracts Service (CAS). Den bør endvidere omfatte en klassificering af forbindelserne i to kategorier på baggrund af deres anvendelse som tilsætningsstof eller teknisk hjælpestof, som især er nødvendigt af hensyn til mærkningen.
- (7) For at forenkle de gældende bestemmelser og sikre sammenhængen mellem bestemmelserne i denne forordning og internationale normer, bør den tidligere praksis med at kopiere visse oplysninger i dossiererne i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder ved at gengive indholdet i tillæggene til bilag I ophøre. Betingelserne og begrænsningerne for anvendelsen bør i princippet følge OIV's anbefalinger, medmindre yderligere betingelser, begrænsninger og undtagelser fra OIV-dossiererne er hensigtsmæssige.
- (8) Kommissionen bør offentliggøre de dossierer i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder, der er omhandlet i bilag I til denne forordning, i *Den Europæiske Unions Tidende*, og sikre, at de pågældende OIV-dossierer er tilgængelige på alle Unionens officielle sprog.
- (9) I bilag I B til forordning (EF) nr. 606/2009 fastsættes grænseværdierne for indholdet af svovldioxid i vin, der er produceret i Unionen. Disse grænseværdier er tilpasset OIV's grænseværdier, som 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.
- (10) Der bør fastlægges procedurer, efter hvilke medlemsstaterne kan tillade, at der i et bestemt tidsrum i forsøgsøjemed anvendes visse ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder, som ikke er medtaget i EU-bestemmelserne.
- (11) 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 for andre vinavlsprodukter. Af klarhedshensyn bør disse fremgangsmåder opføres i et særskilt bilag til denne forordning.
- (12) Til fremstilling af hedvin kræves der en række særlige fremgangsmåder ud over de ønologiske fremgangsmåder, der er tilladt for andre vinavlsprodukter, og til fremstilling af hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse kræves der særlige forhold. Af klarhedshensyn bør disse fremgangsmåder og begrænsninger opføres i et særskilt bilag til denne forordning.
- (13) Forskæring er en udbredt ønologisk fremgangsmåde, som kan have en betydelig indvirkning på kvaliteten af vinavlsprodukter. For at forhindre misbrug og sikre vinavlsprodukter af høj kvalitet og samtidig fremme en mere konkurrencedygtig sektor bør denne fremgangsmåde fastlægges og nøje reguleres. Af samme grunde bør denne fremgangsmåde reguleres, når der er tale om fremstilling af rosévin, navnlig for bestemte vine, som ikke er omfattet af specifikationer.
- (14) Der er allerede i EU-bestemmelserne om fødevarer og i OIV's internationale ønologiske kodeks fastsat renheds- og identitetsspecifikationer for et stort antal stoffer, der anvendes i forbindelse med ønologiske fremgangsmåder. Af harmoniserings- og klarhedshensyn skal disse specifikationer først og fremmest opfyldes, og der skal fastlægges supplerende bestemmelser, som tilpasses situationen i Unionen.
- (15) Vinavlsprodukter, der ikke er i overensstemmelse med bestemmelserne i del II, afsnit II, kapitel I, afdeling 1, i forordning (EU) nr. 1308/2013 eller bestemmelserne i denne forordning, må ikke bringes i omsætning og skal destrueres. Dog kan anvendelsen af nogle af disse produkter tillades udelukkende til industrielle formål, og

betingelserne for deres anvendelse bør derfor fastlægges for at sikre en passende kontrol med deres endelige anvendelse. For at undgå, at erhvervsdrivende, der har lagre af produkter, som er fremstillet, før denne forordning træder i kraft, lider økonomiske tab, bør det fastsættes, at produkter, der er fremstillet i overensstemmelse med de bestemmelser, der var gældende før nævnte dato, kan overgå til forbrug.

- (16) Uanset den almindelige bestemmelse i del II, afsnit D, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 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 fandt anvendelse i de respektive medlemsstater pr. 1. maj 2004.
- (17) For at sikre kvaliteten af vinavlsprodukterne bør der fastsættes bestemmelse om gennemførelsen af forbuddet mod udpresning af druer. For at det kan verificeres, at dette forbud anvendes korrekt, skal der foretages en passende overvågning af biprodukterne ved vinfremstilling og deres endelige anvendelse. Med henblik herpå bør der fastsættes bestemmelser om minimumsalkoholindholdet i biprodukter efter presning af druerne og om betingelserne for den obligatoriske bortskaffelse af biprodukter, som indehaves af fysiske eller juridiske personer eller sammenslutninger af fysiske eller juridiske personer, under tilsyn af medlemsstaternes kompetente myndigheder. Da disse betingelser er direkte knyttet til vinfremstillingsprocessen, bør de opføres på listen i denne forordning sammen med de ønologiske fremgangsmåder og gældende restriktioner i forbindelse med fremstilling af vin —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Anvendelsesområde

I denne forordning fastsættes supplerende regler til forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår vindyrkningsområder, hvor alkoholindholdet kan forhøjes, de tilladte ønologiske fremgangsmåder og restriktioner for produktion og konservering af vinavlsprodukter, minimumsalkoholindholdet for biprodukter og deres bortskaffelse samt offentliggørelsen af OIV-dossierer

Artikel 2

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

De vindyrkningsområder, der er omhandlet i del II, punkt 1, andet afsnit, litra c), første led, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, er vindyrkningszone C I, C II og C III, der er omhandlet i tillæg 1 til nævnte bilag, og de områder i zone B, hvor hvidvine med følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser kan produceres: »Vin de pays de Franche-Comté« og »Vin de pays du Val de Loire«.

Artikel 3

Tilladte ønologiske fremgangsmåder

1. De tilladte ønologiske fremgangsmåder og restriktioner, der gælder ved fremstilling og konservering af vinavlsprodukter, som hører under anvendelsesområdet for del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, jf. nævnte forordnings artikel 80, stk. 1, er fastsat i bilag I til denne forordning.

I bilag I, del A, tabel 1, fastsættes de tilladte ønologiske behandlingsmetoder samt betingelserne og begrænsningerne for deres anvendelse.

I bilag I, del A, tabel 2, fastsættes de tilladte ønologiske forbindelser samt betingelserne og begrænsningerne for deres anvendelse.

2. Kommissionen skal offentliggøre de dossierer i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder, der er omhandlet i tabel 1, kolonne 2, og i del A, tabel 2, kolonne 3, i bilag I til denne forordning i *Den Europæiske Unions Tidende*, C-udgaven.

3. I bilag I, del B, fastsættes det højst tilladte indhold af svovldioxid i vin.
4. I bilag I, del C, fastsættes det højst tilladte indhold af flygtig syre.
5. I bilag I, del D, fastsættes bestemmelser om sødning af vin.

Artikel 4

Anvendelse af nye ønologiske fremgangsmåder i forsøgsøjemed

1. De enkelte medlemsstater kan i forsøgsøjemed, jf. artikel 83, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1308/2013, for en periode på højst fem år tillade anvendelsen af visse ønologiske fremgangsmåder eller behandlingsmetoder, der ikke er fastsat i nævnte forordning eller i denne forordning, hvis:

- a) de pågældende fremgangsmåder og behandlingsmetoder opfylder betingelserne i artikel 80, stk. 1, og artikel 80, stk. 3, litra b)-e), i forordning (EU) nr. 1308/2013
- 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 147, stk. 1, og registreres i de ind- og udgangsbøger, der er omhandlet i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.

Et »forsøg« omfatter den eller de processer, der indgår i et forskningsprojekt, som skal være nøje defineret 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 produktmængde end ved det første forsøg. Den pågældende medlemsstat indsender den fornødne dokumentation til støtte for anmodningen. Kommissionen vedtager en afgørelse om anvendelsen efter proceduren i artikel 229, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.

5. Den underretning og de dokumenter, der er omhandlet i stk. 1, litra c), og stk. 3 og 4, sendes i overensstemmelse med Kommissionens delegerede forordning (EU) 2017/1183 (*).

Artikel 5

Ønologiske fremgangsmåder for kategorier af mousserende vin

Ud over de generelle ønologiske fremgangsmåder og restriktioner, der er fastlagt i forordning (EU) nr. 1308/2013 og i bilag I til nærværende forordning, er de tilladte ønologiske fremgangsmåder og restriktioner, herunder tilsætning, syring og afsyring, vedrørende mousserende vin, mousserende kvalitetsvin og aromatisk mousserende kvalitetsvin, som er omhandlet i del II, punkt 4, 5 og 6, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, opført i bilag II til nærværende forordning.

(*) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2017/1183 af 20. april 2017 om supplerings af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1307/2013 og (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår formidling til Kommissionen af oplysninger og dokumenter (EUT L 171 af 4.7.2017, s. 100).

Artikel 6

Ønologiske fremgangsmåder for hedvin

Ud over de generelle ønologiske fremgangsmåder og restriktioner, der er fastlagt i forordning (EU) nr. 1308/2013 og i bilag I til nærværende forordning, er de tilladte ønologiske fremgangsmåder og restriktioner vedrørende hedvin, jf. del II, punkt 3, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, opført i bilag III til nærværende forordning.

Artikel 7

Definition af forskæring

1. Ved »forskæring« som omhandlet i artikel 75, stk. 3, litra h), og del II, afdeling C, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 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:

- a) rødvin, hvidvin og most eller vin, hvoraf en af disse vinkategorier kan produceres
- b) vin uden beskyttet oprindelsesbetegnelse og vin uden beskyttet geografisk betegnelse, vin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) og vin med en beskyttet geografisk betegnelse (BGB) og most eller vin, der er egnet til produktion af en af disse vinkategorier.

Ved anvendelsen af dette stykke betragtes rosévin som rødvin.

3. Følgende betragtes ikke som forskæring:

- a) tilsætning af koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost
- b) 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 (EU) nr. 1308/2013 og denne 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 type vin, hvis slutproduktet skal bruges til at fremstille en cuvée som defineret i del IV, punkt 12, i bilag II til forordning (EU) nr. 1308/2013 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 del A, tabel 2, punkt 11.1, i bilag I til denne 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. Medmindre de er fastsat ved Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 ⁽⁵⁾, anvendes de renheds- og identitetsspecifikationer, der er henvist til i del A, tabel 2, kolonne 4, i bilag I til nærværende forordning, i forbindelse med ønologiske fremgangsmåder som omhandlet i artikel 75, stk. 3, litra f), i forordning (EU) nr. 1308/2013.

⁽⁵⁾ Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 af 9. marts 2012 om specifikationer for fødevarerelaterede stoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1831/2003 (EUT L 83 af 22.3.2012, s. 1).

2. De enzymer og enzympreparater, der anvendes i de tilladte ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder, der er fastsat i bilag I, del A, skal opfylde kravene i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1332/2008 ⁽⁶⁾.

Artikel 10

Betingelser for opbevaring, omsætning og anvendelse af produkter, der ikke er i overensstemmelse med artikel 80 i forordning (EU) nr. 1308/2013 eller denne forordning

1. De produkter, der er omhandlet i artikel 80, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1308/2013, må ikke markedsføres og skal destrueres. Medlemsstaterne kan på visse betingelser dog tillade, at visse af sådanne 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 til 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 i stk. 1 omhandlede anvendelser og lade produkterne destrueres.
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 EU-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 tilladte behandlinger, der er omhandlet i del I, afdeling D, nr. 1, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013, 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 VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013, for den samlede behandling.

Artikel 12

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 II, afdeling D, nr. 2, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 foretages som følger i overensstemmelse med de nationale bestemmelser, der gjaldt pr. 1. maj 2004:

- a) »Tokaji fordítás« eller »Tokajský fordítás« tilberedes ved, at der hældes most eller vin på presset »aszú«/»výber«
- b) »Tokaji máslás« eller »Tokajský másláš« 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 13

Fastsættelse af et minimumsalkoholindhold for biprodukter

1. Med forbehold af del II, afdeling D, nr. 1, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 fastsætter medlemsstaterne et minimumsalkoholindhold, som biprodukter skal indeholde efter separering fra vinen, i forhold til alkoholindholdet i den fremstillede vin. Medlemsstaterne kan graduere dette minimumsindhold på grundlag af objektive og ikkediskriminerende kriterier.

⁽⁶⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1332/2008 af 16. december 2008 om fødevareenzymer og om ændring af Rådets direktiv 83/417/EØF, Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999, direktiv 2000/13/EF, Rådets direktiv 2001/112/EF og forordning (EF) nr. 258/97 (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 7).

2. Hvis det relevante minimumsindhold, som medlemsstaterne fastsætter i henhold til stk. 1, ikke opnås, skal den pågældende erhvervsdrivende levere en mængde vin fra sin egen produktion, som svarer til den mængde, der skal til for at opnå minimumsindholdet.
3. Til bestemmelse af alkoholindholdet i biprodukter i forhold til alkoholindholdet i den fremstillede vin anvendes følgende faste naturlige alkoholindhold i volumenprocent i de forskellige vindyrkningszoner:
- a) 8,0 % for zone A
 - b) 8,5 % for zone B
 - c) 9,0 % for zone C I
 - d) 9,5 % for zone C II
 - e) 10,0 % for zone C III.

Artikel 14

Bortskaffelse af biprodukter

1. Producenterne skal trække biprodukterne fra vinfremstillingsprocessen eller enhver anden forarbejdning af druer tilbage under medlemsstaternes kompetente myndigheders tilsyn, jf. kravene vedrørende levering og registrering i henholdsvis artikel 9, stk. 1, litra b), i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2018/273 ⁽⁷⁾ og artikel 14, stk. 1, litra b), nr. vii), og artikel 18 i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/274 ⁽⁸⁾.
2. Tilbagetrækningen skal ske uden ophold og senest ved udgangen af det produktionsår, hvor biprodukterne blev udvundet, i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning, navnlig hvad angår beskyttelsen af miljøet.
3. Medlemsstaterne kan fastsætte, at producenter, som i det pågældende produktionsår selv højst fremstiller 50 hektoliter vin eller druemost i egne lokaler ikke behøver at trække deres biprodukter tilbage.
4. Producenterne kan opfylde forpligtelsen til bortskaffelse af alle eller en del af biprodukterne ved vinfremstilling eller anden forarbejdning af druer ved at levere biprodukterne til destillation. En sådan bortskaffelse af biprodukter skal attesteres af de kompetente myndigheder i den pågældende medlemsstat.
5. Medlemsstaterne kan på grundlag af objektive og ikkediskriminerende kriterier beslutte, at levering til destillation af alle eller en del af biprodukterne ved vinfremstilling eller anden forarbejdning af druer skal være obligatorisk på deres område for alle eller visse producenter.

Artikel 15

Overgangsordninger

Lagre af vinavlsprodukter, der før datoen for denne forordnings ikrafttræden er fremstillet i overensstemmelse med de bestemmelser, der var gældende før nævnte dato, kan overgå til frit forbrug.

Artikel 16

Ophævelse

Forordning (EF) nr. 606/2009 ophæves.

⁽⁷⁾ Kommissionens delegerede forordning (EU) 2018/273 af 11. december 2017 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår tilladelsesordningen for plantning af vinstokke, fortegnelsen over vindyrkningsarealer, ledsagedokumenter og certificering, ind- og udgangsbøger, obligatoriske anmeldelser, meddelelser og offentliggørelse af meddelte oplysninger, om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1306/2013 for så vidt angår de relevante kontroller og sanktioner, om ændring af Kommissionens forordning (EF) nr. 555/2008, (EF) nr. 606/2009 og (EF) nr. 607/2009 og om ophævelse af Kommissionens forordning (EF) nr. 436/2009 og Kommissionens delegerede forordning (EU) 2015/560 (EUT L 58 af 28.2.2018, s. 1)

⁽⁸⁾ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/274 af 11. december 2017 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår tilladelsesordningen for plantning af vinstokke, fortegnelsen over vindyrkningsarealer, certificering, ind- og udgangsbøger, obligatoriske anmeldelser og meddelelser, om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og til Rådets forordning (EU) nr. 1306/2013 for så vidt angår de relevante kontroller og om ophævelse af Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2015/561 (EUT L 58 af 28.2.2018, s. 60).

*Artikel 17***Ikrafttræden**

1. Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.
2. Den anvendes fra den 7 december 2019.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 12. marts 2019.

På Kommissionens vegne
Jean-Claude JUNCKER
Formand

BILAG I

DEL A

TILLADTE ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER

TABEL 1: TILLADTE ØNOLOGISKE BEHANDLINGSMETODER, JF. ARTIKEL 3, STK. 1.

	1	2
	Ønologiske behandlingsmetoder	Betingelser og begrænsninger for anvendelse (1)
1	Luftning eller tilsætning af ilt	Kun når der anvendes luftformig ilt.
2	Varmebehandling	På de betingelser, der er fastlagt i dossier 1.8 (1970), 2.4.4 (1988), 3.4.3 (1988) og 3.4.3.1 (1990) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.
3	Centrifugering og filtrering med eller uden anvendelse af inaktivt filtertilsætningsstof	Eventuel anvendelse af inaktivt filtertilsætningsstof må ikke efterlade uønskede rester i det behandlede produkt.
4	Frembringelse af en inaktiv atmosfære	Kun til behandling af produktet uden luftens indvirkning.
5	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
6	Ionbytende harpikser (resiner)	Kun i forbindelse med druemost til fremstilling af rektificeret koncentreret druemost. Efter betingelserne i tillæg 3.
7	Gennemledning	Kun når der anvendes argon eller nitrogen.
8	Flotation	Kun når der anvendes nitrogen eller kuldioxid eller ved luftning. På de betingelser, der er fastlagt i dossier 2.1.14 (1999).
9	Plader af ren paraffin, der er præpareret med allylthiocyanat	Kun til at danne en steril atmosfære. I Italien kun tilladt, så længe det er i overensstemmelse med den italienske lovgivning, og kun i beholdere på over 20 liter. Anvendelsen af allyl isothiocyanate er omfattet af de betingelser og begrænsninger, der er fastlagt i tabel 2 om tilladte ønologiske forbindelser.
10	Behandling med elektrodialyse.	Kun til stabilisering af vinens vinsyreindhold. Kun i forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand og med de produkter, der er defineret i del II, nr. 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) og 16), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013. Efter betingelserne i dette bilags tillæg 5.

	1	2
	Ønologiske behandlingsmetoder	Betingelser og begrænsninger for anvendelse (1)
11	Egetræsstykker	Ved fremstilling og lagring af vin, herunder ved gæring af friske druer og druemost Efter betingelserne i tillæg 7.
12	Korrektion af alkoholindholdet i vin	Korrektion, der udelukkende foretages i forbindelse med vin. Efter betingelserne i tillæg 8.
13	Kationbyttere for at stabilisere vinsyreindholdet	Kun til vinsyre stabilisering af delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand og af de produkter, der er defineret i del II, nr. 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) og 16), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 Efter betingelserne i dossier 3.3.3 (2011) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder. Behandlingen skal også være i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 (2) og de nationale bestemmelser, der er vedtaget til dens gennemførelse. Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.
14	Elektromembranbehandling	Kun til syring eller afsyring. Omfattet af betingelserne og grænseværdierne i del I, afdeling C og D, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og nærværende forordnings artikel 11. Behandlingen skal være i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004, Kommissionens forordning (EU) nr. 10/2011 (3) og de nationale bestemmelser, der er vedtaget til gennemførelse heraf. Efter betingelserne i dossier 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010), 3.1.2.3 (2012) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder. Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.
15	Kationbyttere til syring	Omfattet af betingelserne og grænseværdierne i del I, afdeling C og D, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og nærværende forordnings artikel 11. Behandlingen skal være i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004 og de nationale bestemmelser, der er vedtaget til dens gennemførelse. Efter betingelserne i dossier 2.1.3.1.4 (2012) og 3.1.1.5 (2012) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder. Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.
16	Membrankobling	Kun til reduktion af sukkerindholdet i most som defineret i del II, nr. 10), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013. Efter betingelserne i tillæg 9.
17	Membrankontakter	Kun til håndtering af opløste gasser i vin. Kun i forbindelse med de produkter, der er defineret i del II, nr. 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) og 16), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013. Tilsætning af kuldioxid i forbindelse med de produkter, der er defineret i nævnte bilags del II, nr. 4), 5), 6) og 8), er forbudt. Behandlingen skal være i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004, forordning (EF) nr. 10/2011 og de nationale bestemmelser, der er vedtaget til gennemførelse heraf. Efter betingelserne i dossier 3.5.17 (2013) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.
18	Membranteknologi kombineret med aktivt kul	Kun til reduktion af overskydende 4-ethylphenol og 4-ethylguaiacol i vin. Efter betingelserne i tillæg 10.

	1	2
	Ønologiske behandlingsmetoder	Betingelser og begrænsninger for anvendelse ⁽¹⁾
19	Filterplader, der indeholder zeolit Y-faujasit	Kun til absorption af haloanisoler. Efter betingelserne i dossier 3.2.15 (2016) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.

⁽¹⁾ Det årstal i parentes, der følger efter henvisninger til et dossier i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder, angiver den version af dossieret, som Unionen har godkendt som tilladt ønologisk fremgangsmåde, med forbehold af de betingelser og begrænsninger for anvendelse, der er angivet i denne tabel.

⁽²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer og om ophævelse af direktiv 80/590/EØF og 89/109/EØF (EUT L 338 af 13.11.2004, s. 4).

⁽³⁾ Kommissionens forordning (EU) nr. 10/2011 af 14. januar 2011 om plastmaterialer og -genstande bestemt til kontakt med fødevarer (EUT L 12 af 15.1.2011, s. 1).

TABEL 2: TILLADTE ØNOLOGISKE FORBINDELSER SOM OMHANDLET I ARTIKEL 3, STK. 1

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nr.	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder ⁽¹⁾	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Tilsætningsstof	Teknisk hjælpestof/stof, der anvendes som teknisk hjælpestof ⁽²⁾	Betingelser og begrænsninger for anvendelse ⁽³⁾	Kategorier af vinavlsprodukter ⁽⁴⁾
1	Surhedsregulerende midler							
1.1	Vinsyre (L(+)-)	E 334/CAS-nr. 87-69-4	Dossier 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Betingelser og grænseværdier i del I, afdeling C og D, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og nærværende forordnings artikel 11. Specifikationer for vinsyre(L (+)-), jf. dette bilags tillæg 1, nr. 2.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
1.2	Æblesyre (D,L-; L-)	E 296/-	Dossier 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
1.3	Mælkesyre	E 270/-	Dossier 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
1.4	Kalium L(+)-tartrat	E 336(ii)/CAS-nr. 921-53-9	Dossier 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nr.	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder ⁽¹⁾	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Tilsætningsstof	Teknisk hjælpestof/stof, der anvendes som teknisk hjælpestof ⁽²⁾	Betingelser og begrænsninger for anvendelse ⁽³⁾	Kategorier af vinavsprodukter ⁽⁴⁾
1.5	Kaliumbicarbonat	E 501(ii)/CAS-nr. 298-14-6	Dossier 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
1.6	Calciumkarbonat	E 170/CAS-nr. 471-34-1	Dossier 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
1.7	Calciumtartrat	E 354/-	Dossier 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
1.8	Calciumsulfat	E 516/-	Dossier 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Betingelser og grænseværdier i bilag III, afdeling A, nr. 2, litra b). Højest tilladte mængde: 2 g/l.	3
1.9	Kaliumcarbonat	E 501(i)	Dossier 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)			x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
2	Konserveringsmidler og antioxidant							
2.1	Svovldioxid	E 220/CAS-nr. 7446-09-5	Dossier 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Grænseværdier (dvs. maksimal mængde i det produkt, der bringes i omsætning) som fastsat i bilag I, afdeling B.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
2.2	Kaliumbisulfid	E 228/CAS-nr. 7773-03-7	Dossier 2.1.2 (1987)	COEI-1-POTBIS	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
2.3	Kaliummetabisulfid	E 224/CAS-nr. 16731-55-8	Dossier 1.12 (2004), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nr.	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder ⁽¹⁾	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Tilsætningsstof	Teknisk hjælpestof/stof, der anvendes som teknisk hjælpestof ⁽²⁾	Betingelser og begrænsninger for anvendelse ⁽³⁾	Kategorier af vinavlsprodukter ⁽⁴⁾
2.4	Kaliumsorbit	E-202	Dossier 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
2.5	Lysozym	E 1105	Dossier 2.2.6 (1997); 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
2.6	L-ascorbinsyre	E 300	Dossier 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Maksimal mængde i den behandlede vin, der bringes i omsætning: 250 mg/l. Maksimale 250 mg/l for hver behandling.	Friske druer, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
2.7	Dimethyldicarbonat (DMDC)	E 242/CAS-nr. 4525-33-1	Dossier 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
3	Komplekسدannere							
3.1	Trækul til ønologisk brug		Dossier 2.1.9 (2002); 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x		Hvidvin, 2, 10 og 14
3.2	Selektive plantefibre		Dossier 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
4	Aktivatorer til alkoholisk og malolaktisk gæring							
4.1	Mikrokrystallinsk cellulose	E 460(i)/CAS-nr. 9004-34-6	Dossier 2.3.2 (2005), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Skal være i overensstemmelse med specifikationerne i bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012.	Friske druer, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11 og 12

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nr.	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder ⁽¹⁾	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Tilsætningsstof	Teknisk hjælpestof/stof, der anvendes som teknisk hjælpestof ⁽²⁾	Betingelser og begrænsninger for anvendelse ⁽³⁾	Kategorier af vinavlsprodukter ⁽⁴⁾
4.2	Diammoniumhydrogenphosphat	E 342/CAS-nr. 7783-28-0	Dossier 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Kun ved alkoholisk gæring. Højest 1 g/l (udtrykt som salte) ⁽⁵⁾ eller 0,3 g/l til anden gæring af mousserende vin.	Friske druer, 2, 10, 11, 12, 13, anden alkoholiske gæring af 4, 5, 6 og 7.
4.3	Ammoniumsulfat	E 517/CAS-nr. 7783-20-2	Dossier 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	Ammoniumbisulfit	-/CAS-nr. 10192-30-0		COEI_1-AMMHYD		x	Kun ved alkoholisk gæring. Højest 0,2 g/l (udtrykt som salte) og inden for de grænseværdier, der er fastsat i punkt 2.1-2.3.	Friske druer, 2, 10, 11, 12 og 13
4.5	Thiaminhydrochlorid	-/CAS-nr. 67-03-8	Dossier 2.3.3 (1976); 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Kun ved alkoholisk gæring.	Friske druer, 2, 10, 11, 12, 13, anden alkoholiske gæring af 4, 5, 6 og 7
4.6	Autolyseret gær	-/-	Dossier 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x ⁽²⁾		Friske druer, 2, 10, 11, 12 og 13
4.7	Gærcellevægge	-/-	Dossier 2.3.4 (1988); 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x ⁽²⁾		Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
4.8	Inaktiveret gær	-/-	Dossier 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
4.9	Inaktiveret gær med et garanteret glutathionindhold	-/-	Dossier 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x ⁽²⁾	Kun ved alkoholisk gæring.	Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nr.	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder ⁽¹⁾	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Tilsætningsstof	Teknisk hjælpestof/stof, der anvendes som teknisk hjælpestof ⁽²⁾	Betingelser og begrænsninger for anvendelse ⁽³⁾	Kategorier af vinavlsprodukter ⁽⁴⁾
5	Klaringsmidler							
5.1	Spiselig gelatine	-/CAS-nr. 9000-70-8	Dossier 2.1.6 (1997); 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.2	Hvedeprotein		Dossier 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.3	Ærteprotein		Dossier 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.4	Kartoffelprotein		Dossier 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.5	Ægte husblas (isinglass)		Dossier 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
5.6	Kasein	-/CAS-nr. 9005-43-0	Dossier 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.7	Kaliumkaseinater	-/CAS-nr. 68131-54-4	Dossier 2.1.15 (2004); 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.8	Ægalbumin	-/CAS-nr. 9006-59-1	Dossier 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nr.	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder ⁽¹⁾	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Tilsætningsstof	Teknisk hjælpestof/stof, der anvendes som teknisk hjælpestof ⁽²⁾	Betingelser og begrænsninger for anvendelse ⁽³⁾	Kategorier af vinavlsprodukter ⁽⁴⁾
5.9	Bentonit	E 558/-	Dossier 2.1.8 (1970); 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.10	Siliciumdioxid (i form af gel eller kolloid opløsning)	E 551/-	Dossier 2.1.10 (1991); 3.2.1 (2011); 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.11	Kaolin	-/CAS-nr. 1332-58-7	Dossier 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
5.12	Tanniner		Dossier 2.1.7 (1970); 2.1.17 (2004); 3.2.6 (1970); 3.2.7 (2004); 4.1.8 (1981); 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 og 16
5.13	Chitosan udvundet af <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS-nr. 9012-76-4	Dossier 2.1.22 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.12 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.14	Chitin-glucan udvundet af <i>Aspergillus niger</i>	Chitin: CAS-nr. 1398-61-4; Glucan: CAS-nr. 9041-22-9.	Dossier 2.1.23 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.13 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.15	Gærproteinekstrakter	-/-	Dossier 2.1.24 (2011); 3.2.14 (2011); 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.16	Polyvinylpolypyrrolidon	E 1202/CAS-nr. 25249-54-1	Dossier 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nr.	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder ⁽¹⁾	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Tilsætningsstof	Teknisk hjælpestof/stof, der anvendes som teknisk hjælpestof ⁽²⁾	Betingelser og begrænsninger for anvendelse ⁽³⁾	Kategorier af vinavlsprodukter ⁽⁴⁾
5.17	Calciumalginat	E 404/CAS-nr. 9005-35-0	Dossier 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Kun i fremstillingen af alle kategorier af mousserende vin og perlevin ved gæring på flaske, når bærmen udskilles ved degorgering.	4, 5, 6, 7, 8 og 9
5.18	Kaliumalginat	E 402/CAS-nr. 9005-36-1	Dossier 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Kun i fremstillingen af alle kategorier af mousserende vin og perlevin ved gæring på flaske, når bærmen udskilles ved degorgering.	4, 5, 6, 7, 8 og 9
6	Stabilisatorer							
6.1	Kaliumhydrogentartrat	E 336(i)/CAS-nr. 868-14-4	Dossier 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Kun for at fremme bundfældning af vinsyresalte.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.2	Calciumtartrat	E 354/-	Dossier 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.3	Citronsyre	E 330	Dossier 3.3.8 (1970); 3.3.1 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Maksimal mængde i den behandlede vin, der bringes i omsætning: 1 g/l	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nr.	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder ⁽¹⁾	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Tilsætningsstof	Teknisk hjælpestof/stof, der anvendes som teknisk hjælpestof ⁽²⁾	Betingelser og begrænsninger for anvendelse ⁽³⁾	Kategorier af vinavlsprodukter ⁽⁴⁾
6.4	Tanniner	-/-	3.3.1 (1970);	COEI-1-TANINS				Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.5	Kaliumferrocyanid	E 536/-	Dossier 3.3.1 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Efter betingelserne i dette bilags tillæg 4.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.6	Calciumphytat	-/CAS-nr. 3615-82-5	Dossier 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	For rødvin ikke over 8 g/hl Efter betingelserne i dette bilags tillæg 4.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.7	Metavinsyre	E 353/-	Dossier 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x			Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.8	Gummi arabicum	E 414/CAS-nr. 9000-01-5	Dossier 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		Kaliumacetater	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nr.	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder ⁽¹⁾	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Tilsætningsstof	Teknisk hjælpestof/stof, der anvendes som teknisk hjælpestof ⁽²⁾	Betingelser og begrænsninger for anvendelse ⁽³⁾	Kategorier af vinavlsprodukter ⁽⁴⁾
6.9	Vinsyre D, L- eller dens neutrale kaliumsalt	-/CAS-nr. 133-37-9	Dossier 2.1.21 (2008); 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Kun til bundfældning af overskydende calcium. Efter betingelserne i dette bilags tillæg 4.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.10	Gærmannoproteiner	-/-	Dossier 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.11	Carboxymethylcellulose	E 466/-	Dossier 3.3.14 (2008)	COEI-1-CMC	x		Kun til vinsyrestabilisering.	Hvidvin, 4, 5, 6, 7, 8, 9
6.12	Polyvinylimidazol- og polyvinylpyrrolidon-copolymerer (PVI/PVP)	-/CAS-nr. 87865-40-5	Dossier 2.1.20 (2014); 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
6.13	Kaliumpolyaspartat	E 456/CAS-nr. 64723-18-8	Dossier 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTASP	x		Kun for at fremme stabilisering af vinsyreindholdet.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
7	Enzymer ⁽⁶⁾							
7.1	Urease	EC 3.5.1.5	Dossier 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE		x	Kun for at nedsætte vinens urinstofindhold. Efter betingelserne i dette bilags tillæg 6.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nr.	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder ⁽¹⁾	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Tilsætningsstof	Teknisk hjælpestof/stof, der anvendes som teknisk hjælpestof ⁽²⁾	Betingelser og begrænsninger for anvendelse ⁽³⁾	Kategorier af vinavlsprodukter ⁽⁴⁾
7.2	Pektinlyaser	EC 4.2.2.10	Dossier 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPLY		x	Kun til ønologiske formål i forbindelse med udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
7.3	Pektinmethylesterase	EC 3.1.1.11	Dossier 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPME		x	Kun til ønologiske formål i forbindelse med udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
7.4	Polygalakturonase	EC 3.2.1.15	Dossier 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPGA		x	Kun til ønologiske formål i forbindelse med udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
7.5	Hemicellulase	EC 3.2.1.78	Dossier 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTGHE		x	Kun til ønologiske formål i forbindelse med udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
7.6	Cellulase	EC 3.2.1.4	Dossier 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTCEL		x	Kun til ønologiske formål i forbindelse med udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nr.	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder ⁽¹⁾	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Tilsætningsstof	Teknisk hjælpestof/stof, der anvendes som teknisk hjælpestof ⁽²⁾	Betingelser og begrænsninger for anvendelse ⁽³⁾	Kategorier af vinavlsprodukter ⁽⁴⁾
7.7	Betaglucanase	EC 3.2.1.58	Dossier 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA		x	Kun til ønologiske formål i forbindelse med udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
7.8	Glykosidase	EC 3.2.1.20	Dossier 2.1.19 (2013); 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS		x	Kun til ønologiske formål i forbindelse med udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
8	Gasser og emballagegasser ⁽⁷⁾							
8.1	Argon	E 938/CAS-nr. 7440-37-1	Dossier 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x ⁽⁷⁾	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
8.2	Kvælstof	E 941/CAS-nr. 7727-37-9	Dossier 2.1.14 (1999); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x ⁽⁷⁾	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
8.3	Kuldioxid	E 290/CAS-nr. 124-38-9	Dossier 1.7 (1970); 2.1.14 (1999); 2.2.3 (1970); 2.2.5 (1970); 2.3.9 (2005); 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x ⁽⁷⁾	x	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.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nr.	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder ⁽¹⁾	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Tilsætningsstof	Teknisk hjælpestof/stof, der anvendes som teknisk hjælpestof ⁽²⁾	Betingelser og begrænsninger for anvendelse ⁽³⁾	Kategorier af vinavlsprodukter ⁽⁴⁾
8.4	Luftformig ilt	E 948/CAS-nr. 17778-80-2	Dossier 2.1.1 (2016); 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
9	Gæringsmidler							
9.1	Gær til vinfremstilling	-/-	Dossier 2.3.1 (2016); 4.1.8 (1981)	COEI-1-LESEAC		x ⁽²⁾		Friske druer, 2, 10, 11, 12, 13, anden alkoholiske gæring af 4, 5, 6 og 7
9.2	Mælkesyre bakterier	-/-	Dossier 3.1.2 (1979); 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 og 16
10	Korrigerende af defekter							
10.1	Kobbersulfat, pentahydrat	-/CAS-nr. 7758-99-8	Dossier 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Højst 1 g/hl og på betingelse af, at det behandlede produkt ikke har et kobberindhold på over 1 mg/l, bortset fra hedvine fremstillet af frisk ugæret eller let gæret druemost, hvor kobberindholdet højst må være 2 mg/l.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
10.2	Kobbercitrat	-/CAS-nr. 866-82-0	Dossier 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Højst 1 g/hl og på betingelse af, at det behandlede produkt ikke har et kobberindhold på over 1 mg/l, bortset fra hedvine fremstillet af frisk ugæret eller let gæret druemost, hvor kobberindholdet højst må være 2 mg/l.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nr.	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder ⁽¹⁾	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Tilsætningsstof	Teknisk hjælpestof/stof, der anvendes som teknisk hjælpestof ⁽²⁾	Betingelser og begrænsninger for anvendelse ⁽³⁾	Kategorier af vinavlsprodukter ⁽⁴⁾
10.3	Chitosan udvundet af <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS-nr. 9012-76-4	Dossier 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
10.4	Chitin-glucan udvundet af <i>Aspergillus niger</i>	Chitin: CAS-nr. 1398-61-4; Glucan: CAS-nr. 9041-22-9.	Dossier 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
10.5	Inaktiveret gær	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
11	Andre fremgangsmåder							
11.1	Aleppofyrharpiks	-/-			x		Efter betingelserne i dette bilags tillæg 2.	2, 10, 11
11.2	Frisk vinbærme	-/-				x ⁽²⁾	Kun i tørre vine. Frisk vinbærme er sund og ufortyndet og indeholder vingær, der stammer fra nylig fremstilling af tørre vine. Mængder på højst 5 % af den behandlede produktmængde.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
11.3	Karamel	E 150 a-d/-	Dossier 4.3 (2007)	COEI-1-CARAMEL	x		For at gøre farven mørkere som defineret i nr. 2 i bilag I til forordning (EF) nr. 1333/2008.	3)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nr.	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder ⁽¹⁾	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som om- handlet i artikel 9, stk. 1	Tilsæt- nings- stof	Teknisk hjælpestof/stof, der anvendes som teknisk hjælpestof ⁽²⁾	Betingelser og begrænsninger for anvendelse ⁽³⁾	Kategorier af vinavlsprodukter ⁽⁴⁾
11.4	Allylisoithiocyanat	-/57-06-7				x	Kun til at præparere plader af ren paraffin. Se tabel 1. Der må ikke være spor af allylisoithiocyanat i vinen	Kun i forbindelse med delvis gæret druemost til direkte konsum i uforarbejdet tilstand og vin.
11.5	Inaktiveret gær	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

⁽¹⁾ Det år i parentes, der følger efter henvisninger til et dossier i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder, angiver den version af dossieret, som Unionen har godkendt som tilladte ønologiske fremgangsmåder, med forbehold af de betingelser og begrænsninger for anvendelse, der er angivet i denne tabel.

⁽²⁾ Stoffer, der anvendes som tekniske hjælpestoffer, jf. artikel 20, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004 (EUT L 304 af 22.11.2011, s. 18).

⁽³⁾ De tilladte ønologiske forbindelser skal anvendes i overensstemmelse med bestemmelserne i dossiererne i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder som angivet i kolonne 3, medmindre der i kolonnen er fastsat andre anvendelsesbetingelser og -begrænsninger, som finder anvendelse.

⁽⁴⁾ Hvis det ikke gælder for alle kategorier af vinavlsprodukter som fastlagt i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013.

⁽⁵⁾ De ammoniumsalte, der angives i punkt 4.2, 4.3 og 4.4, kan også anvendes i kombination inden for en samlet grænseværdi på 1g/l eller 0,3 g/l for anden gæring af mousserende vin. Det ammoniumsalt, der er omhandlet i linje 4.4, må dog ikke overstige den grænseværdi, der er angivet i linje 4.4.

⁽⁶⁾ Se også artikel 9, stk. 2, i denne forordning.

⁽⁷⁾ Når de anvendes som tilsætningsstoffer som omhandlet i punkt 20 i bilag I til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16).

Tillæg 1

Vinsyre (L(+)-) og afledte produkter

1. Vinsyre, der i henhold til dette bilags tabel 2, linje 1.1, kan anvendes til afsyring, må kun anvendes i forbindelse med produkter:

der stammer fra druesorterne 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, hvis anvendelse er foreskrevet i dette bilags tabel 2, linje 1.1, skal stamme fra landbrugsprodukter og navnlig være udvundet af vinavlsprodukter. Den skal også overholde de renhedskriterier, der er fastsat i forordning (EU) nr. 231/2012.
3. Følgende afledte produkter af vinsyre (L(+)-), hvis anvendelse er foreskrevet i følgende linjer i dette bilags tabel 2, skal stamme fra landbrugsprodukter:
 - calciumtartrat (1.7)
 - kaliumtartrat (1.4)
 - kaliumhydrogentartrat (6.1)
 - metavinsyre (6.7).

Tillæg 2

Aleppofyrharpiks

1. Aleppofyrharpiks, hvis anvendelse er foreskrevet i dette bilags tabel 2, linje 11.1, 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 nationale bestemmelser, der var i kraft den 31. december 1980
 - c) ved tilsætning af højst 1 000 gram harpiks pr. hektoliter 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 punkt 1, litra b), underrettes Kommissionen forudgående herom. Denne underretning skal ske i overensstemmelse med delegeret forordning (EU) 2017/1183. Hvis Kommissionen ikke inden to måneder fra modtagelsen af en sådan underretning har reageret herpå, kan Grækenland iværksætte de pågældende ændringer.

Tillæg 3

Ionbytende harpikser (resiner)

De ionbytende harpikser, der kan anvendes i henhold til dette bilags tabel 1, linje 6, er copolymerer af styren eller divinylbenzen indeholdende grupper af sulfonsyre eller ammonium. De skal opfylde kravene i forordning (EF) nr. 1935/2004 og de EU-bestemmelser og nationale bestemmelser, der er vedtaget til gennemførelse heraf. Ved kontrol baseret på den analysemetode, der er fastlagt i dette tillæg, tredje afsnit, 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 af tilsvarende renhedsgrad.
- 4.2. Ethanol, 15 % v/v. Klargøres ved at blande 15 dele absolut ethanol (efter rumfang) med 85 dele vand (efter rumfang) (punkt 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 liter
- 5.3. Inddampningsdigler, der kan tåle opvarmning til 850 °C i muffelovn
- 5.4. Tørreovn, termostattyret til 105 °C ± 2 °C
- 5.5. Muffelovn, termostattyret til 850 °C ± 25 °C
- 5.6. Analysevægt med nøjagtighed 0,1 mg
- 5.7. Inddampningsapparat, varmeplade eller IR-inddampningsapparat

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 levnedsmidler, 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 kationsbytterharpikser: 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 (punkt 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 gentage punkt 6.3 og 6.4, men med to 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 gram.

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 gram.

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

Tillæg 4

Kaliumferrocyanid

Calciumphytat

DL-vinsyre

Kaliumferrocyanid og calciumphytat, der kan anvendes i henhold til dette bilags tabel 2, linje 6.5 og 6.6, og DL-vinsyre, der kan anvendes i henhold til dette bilags tabel 2, linje 6.9, 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 for kontrol med anvendelsen af de produkter, der er omhandlet i stk. 1, fastsættes af medlemsstaterne.

Tillæg 5

Forskrifter for behandling med elektrodyalyse

Formålet med denne behandling er at sikre vinens stabilisering for så vidt angår kaliumhydrogentartrat og calciumtartrat (og andre calciumsalte) ved fjernelse af overskydende ioner i vinen 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 I til forordning (EU) nr. 10/2011
 - brugeren af elektrodyalyseinstallationen 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 levnedsmidternes smag eller lugt, og de skal opfylde kriterierne i forordning (EU) nr. 10/2011
 - 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 elektrodyalysemembraner fastslås ved hjælp af en simulator, der simulerer vinens fysisk-kemiske sammensætning, med henblik på undersøgelse af eventuel migration af visse stoffer fra elektrodyalysemembranerne.

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 elektrodyalyseapparat 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 elektrodyalysespildevandet.

De organiske molekyler, der indgår i membranens sammensætning og som vil kunne vandre over i den behandlede opløsning, bestemmes. Der foretages en særlig bestemmelse for hver af disse bestanddele af et godkendt laboratorium. Simulatorens indhold skal være lavere end 50 µg/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 med henblik på stabilisering af vinens indhold af vinsyre ved elektrodialyse, defineres på en sådan måde, at følgende betingelser er opfyldt:

- formindskelsen af vinens pH-værdi overstiger ikke 0,3 pH-enheder
- formindskelsen af det flygtige syreindhold er mindre end 0,12 g/l (2 milliækvivalenter udtrykt som eddikesyre)
- behandlingen med elektrodialyse påvirker ikke vinens ikke-ionbestanddele, navnlig 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 membranerne 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 en kvalificeret tekniker.

Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.

Tillæg 6

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 μmol 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
<i>Salmonella</i> spp.	Ingen i en prøve på 25 g
Aerobe kim i alt	Under 5×10^4 kim/g

Urease til behandling af vin skal fremstilles på tilsvarende betingelser som den urease, der er genstand for en udtalelse (»Opinion on the use of urease prepared from *Lactobacillus fermentum* in wine production«) fra Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler af 10. december 1998.

Tillæg 7

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 skal 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 bortset fra varmetilførsel ikke have gennemgået nogen kemisk, enzymatisk eller fysisk behandling. De må ikke være tilsat et produkt med henblik på at øge den naturlige aromagivende kraft eller de ekstraherbare phenolderivater.

MÆRKNING

Etiketten skal nævne oprindelsen for egetræsarten eller arterne, eventuel varmetilførselsgrad, opbevaringsforhold og sikkerhedsforskrifter.

DIMENSIONER

Træspånernes størrelse skal være sådan, 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 registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.

Tillæg 8

Forskrifter for behandling til korrektion af alkoholindholdet i vin

Gennem behandlingen til korrektion af alkoholindholdet (herefter »behandlingen«) skal mængden af ethanol i vin mindskes for at forbedre den smagsmæssige balance.

Forskrifter:

- 1) Målene kan nås ved særskilte separationsteknikker eller en kombination heraf.
- 2) De behandlede vine må ikke have organoleptiske mangler og skal være egnet til direkte konsum.
- 3) Fjernelse af alkohol fra vinen må ikke komme til anvendelse, hvis der er foretaget tilsætning, jf. del I i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013, til et af de vinavlsprodukter, som anvendes ved tilvirkningen af den pågældende vin.
- 4) Alkoholindholdet må højst reduceres med 20 %, og færdigvarens totale alkoholindhold udtrykt i volumen skal være i overensstemmelse med det indhold, der er defineret i del II, nr. 1), andet afsnit, litra a), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013.
- 5) Behandlingen skal ske under ansvar af en ønolog eller en kvalificeret tekniker.
- 6) Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.
- 7) Medlemsstaterne kan fastsætte krav om, at behandlingen skal anmeldes til de kompetente myndigheder, inden den finder sted.

*Tillæg 9***Forskrifter for behandling til reduktion af sukkerindholdet i most ved membrankobling**

Formålet med behandlingen til reduktion af sukkerindholdet (herefter »behandlingen«) er at trække sukker ud af most ved membrankobling, hvor mikrofiltrering eller ultrafiltrering kobles sammen med nanofiltrering eller omvendt osmose.

Forskrifter:

- 1) Behandlingen fører til en mindskelse af volumenet alt efter sukkerindholdet i den sukkeropløsning, der trækkes ud af den oprindelige most.
- 2) Behandlingsmetoderne skal gøre det muligt at bevare indholdet af mostens andre bestanddele end sukker.
- 3) Reduktion af sukkerindholdet i most udelukker korrektion af alkoholindholdet i den vin, som produceres af mosten.
- 4) Sukkerindholdet må ikke reduceres, hvis der er foretaget tilsætning som omhandlet i del I i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013.
- 5) Behandlingen udføres på et volumen, der fastsættes ud fra det ønskede mål om reduktion af sukkerindholdet i mosten.
- 6) Formålet med første etape af processen er dels at gøre mosten klar til den koncentration, der finder sted i anden etape, dels at bevare de makromolekyler, der er for store til at passere igennem membranen. Dette kan foregå ved ultrafiltrering.
- 7) Permeatet fra behandlingens første etape koncentrerer derefter ved nanofiltrering eller omvendt osmose.

Det oprindelige vand og de organiske syrer, der ikke holdes tilbage ved især nanofiltrering, kan igen tilsættes til den behandlede most.

- 8) Behandlingen skal ske under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker.
- 9) De anvendte membraner skal opfylde kravene i forordning (EF) nr. 1935/2004 og forordning (EU) nr. 10/2011 og i de nationale bestemmelser, der er vedtaget til dens gennemførelse. De skal være i overensstemmelse med forskrifterne i den internationale ønologiske kodeks, som er offentliggjort af OIV.

*Tillæg 10***Forskrifter for behandling af vin ved hjælp af membranteknologi kombineret med aktivt kul for at reducere overskydende 4-ethylphenol og 4-ethylguaiacol**

Formålet med denne behandling er at reducere indholdet af 4-ethylphenol og 4-ethylguaiacol af mikrobiel oprindelse, som er organoleptiske fejl og som slører vinens aromaer.

Forskrifter:

- 1) Behandlingen skal ske under ansvar af en ønolog eller en kvalificeret tekniker.
 - 2) Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.
 - 3) De anvendte membraner skal opfylde kravene i forordning (EF) nr. 1935/2004 og (EU) nr. 10/2011 samt de nationale bestemmelser, der er vedtaget til dens gennemførelse. De skal være i overensstemmelse med forskrifterne i den internationale ønologiske kodeks, som er offentliggjort af OIV.
-

DEL B

GRÆNSEVÆRDIER FOR SVOVLDIOXIDINDHOLDET I VIN

A. SVOVLDIOXIDINDHOLD I VIN

1. Det totale svovldioxidindhold i vin, bortset fra mousserende vin og hedvin, må ved overgangen til frit forbrug 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 EU-bestemmelserne er berettiget til benævnelsen »Spätlese«
 - hvidvin, der er berettiget til følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire for vine, der betegnes »moelleux«, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac efterfulgt af betegnelserne »doux« eller »vendanges tardives«, Rosette and 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 fremstillet af overmodne druer og af let tørrede druer, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Málaga«, hvis restsukkerindhold er på 45 g/l eller derover
 - vin med oprindelse i Det Forenede Kongerige, der er fremstillet i overensstemmelse med 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 szàraz 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 betegnelsen »Picolit«
 - vin, der er berettiget til de beskyttede oprindelsesbetegnelser »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, der har et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på mere end 15 % og et sukkerindhold på over 45 g/l:
 - Franche-Comté
 - Coteaux de l'Auxois

- Saône-et-Loire
- Coteaux de l'Ardèche
- Collines rhodaniennes
- Comté Tolosan
- Côtes de Gascogne
- Gers
- Lot
- Côtes du Tarn
- Corrèze
- Ile de Beauté
- Oc
- Thau
- Val de Loire
- Méditerranée
- Comtés rhodaniens
- Côtes de Thongue
- Côte Vermeille
- Agenais
- Landes
- Allobrogie
- Var
- sød vin med oprindelse i Grækenland, der har et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på 15 % vol. eller derover og et sukkerindhold på 45 g/l eller derover og er berettiget til en af følgende beskyttede geografiske betegnelser:
 - Άγιο Όρος (Mount Athos — Holly Mount Athos — Holly Mountain Athos — Mont Athos - Άγιο Όρος Άθως)
 - Αργολίδα (Argolida)
 - Αχαΐα (Achaia)
 - Επανομή (Epanomi)
 - Κυκλάδες (Cyclades)
 - Λακωνία (Lakonia)
 - Πιερία (Pieria)
 - Τύρναβος (Tyrnavos)
 - Φλώρινα (Florina)
- sød vin med oprindelse i Cypern, der har et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på 15 % vol. eller derunder og et sukkerindhold på 45 g/l eller derover og er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Κουμανδάρια (Commandaria)
- sød vin med oprindelse i Cypern fremstillet af overmodne druer eller let tørrede druer, der har et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på 15 % vol. eller derover, og et sukkerindhold på 45 g/l eller derover og 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)
 - vin med oprindelse i Malta, hvis totale alkoholindhold udtrykt i volumen er 13,5 % vol. eller derover, og hvis sukkerindhold er 45 g/l eller derover, og som er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Malta« og »Gozo«
 - vin fra Kroatien, som er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »kvalitetno vino KZP — desertno vino« eller »vrhunsko vino KZP — desertno vino«, når sukkerindholdet er over 50 g/l, eller »vrhunsko vino KZP — kasna berba«
 - vin af let tørrede druer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ponikve«, når sukkerindholdet er over 50 g/l
 - vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Muškat momjanski/Moscato di Momiano«, med benævnelsen »kvalitetno vino KZP — desertno vino« eller »vrhunsko vino KZP — desertno vino«, når sukkerindholdet er over 50 g/l
- d) 350 mg/l for:
- vin, der ifølge EU-bestemmelserne er berettiget til benævnelsen »Auslese«
 - rumænske hvidvine, der er berettiget til følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, 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 mäsílás« eller »Tokajský forditás«
 - vin fra Slovenien, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »vrhunsko vino ZGP — izbor«
 - vin, der er berettiget til det traditionelle udtryk »Késői szüretelésű bor«
 - vin fra Italien af typen »aleatico«, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pergola« og den traditionelle benævnelse »passito«
 - vin fra Kroatien, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »vrhunsko vino KZP — izborna berba«
 - vin fra Ungarn, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, og som ifølge ungarsk lovgivning benævnes »Válogatott szüretelésű bor« eller »Főbor«
- e) 400 mg/l for:
- vin, der ifølge EU-bestemmelserne er berettiget til benævnelserne »Beerenauslese«, »Ausbruch«, »Ausbruchwein«, »Troockenbeerenauslese«, »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, Haut-Montravel, Saussignac, Jurançon undtagen hvis efterfulgt af benævnelsen »sec«, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon efterfulgt af oprindelseskommunens navn, Chaume, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon efterfulgt af benævnelsen »premier cru« og suppleret med den supplerede geografiske betegnelse Chaume, Pacherenc du Vic Bilh undtagen hvis efterfulgt af benævnelsen »sec«, Alsace og Alsace grand cru efterfulgt af udtrykket »vendanges tardives« eller »sélection de grains nobles«
 - sød vin med oprindelse i Grækenland, der er fremstillet af overmodne druer og sød vin af let tørrede druer, hvis restsukkerindhold udtrykt som sukker er på 45 g/l eller derover, og som er berettiget til en af følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser:
 - Δαφνές (Dafnes)
 - Λήμνος (Limnos)
 - Malvasia Πάρος (Malvasia Paros)

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

og sød vin med oprindelse i Grækenland, der er fremstillet af overmodne druer og af let tørrede druer, der er berettiget til følgende beskyttede geografiske betegnelser:

- Άγιο Όρος (Mount Athos — Holly Mount Athos — Holly Mountain Athos — Mont Athos - Άγιο Όρος Άθως)
- Αιγαίο Πέλαγος (Aegean Sea — Aigaio Pelagos)
- Δράμα (Drama)
- Ηράκλειο (Iraklio)
- Καστοριά (Kastoria)
- Κρήτη (Crete)
- Μακεδονία (Macedonia)
- Ρέθυμνο (Rethimno)
- Σιάτιστα (Siatista)
- Στερεά Ελλάδα (Sterea Ellada)
- Χανιά (Chania)
- 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 »bobuľový 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 másolás«, »Tokaji fordítás«, »Tokaji aszúeszencia«, »Tokaji eszencia«, »Tokaji aszú«, »Töppedt szőlőből készült bor« eller »Jégbor«
- 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«
- vin fra Portugal, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse og til 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«

- vin med oprindelse i Canada, der er berettiget til benævnelsen »Icewine«
 - vin fra Kroatien, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »vrhunsko vino KZP — izborna berba bobica«, »vrhunsko vino KZP — izborna berba prosušenih bobica« eller »vrhunsko vino KZP — ledeno vino«.
3. Listerne over vine med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, jf. punkt 2, litra c), d) og e), kan ændres med henblik på optagelse af nye vine, eller hvis betingelserne for produktion af vinene ændres, eller hvis oprindelsesbetegnelsen eller den geografiske betegnelse ændres. Medlemsstaterne sender Kommissionen en anmodning om undtagelse i overensstemmelse med Kommissionens delegerede forordning (EU) 2017/1183 og forelægger alle de nødvendige tekniske oplysninger om de pågældende vine, herunder deres produktspecifikationer og de årlige producerede mængder.
 4. I år, hvor usædvanlige vejrforhold gør det påkrævet, kan medlemsstaterne 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 for vin, der fremstilles i bestemte vindyrkningszoner på deres område. Medlemsstaterne giver i overensstemmelse med delegeret forordning (EU) 2017/1183 Kommissionen meddelelse om disse undtagelser senest en måned efter, at undtagelsen er givet, med oplysning om år, vindyrkningsarealer og de berørte vine og fremlægger dokumentation for, at de klimatiske forhold er af en sådan art, at der er behov for en forhøjelse. Kommissionen offentliggør derefter undtagelsen på sit websted.
 5. Medlemsstaterne kan fastsætte mere restriktive bestemmelser for vin, der er fremstillet på deres eget område.

B. SVOVLDIOXIDINDHOLD I HEDVIN

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

- a) 150 mg/l, hvis sukkerindholdet er på under 5 g/l
- b) 200 mg/l, hvis sukkerindholdet er på 5 g/l eller derover.

C. SVOVLDIOXIDINDHOLD 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 og
 - b) 235 mg/l for andre mousserende vine.
2. Hvis vejrforholdene har gjort det påkrævet i bestemte vindyrkningszoner i Unionen, 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.

DEL C

GRÆNSEVÆRDIER FOR INDHOLDET AF FLYGTIG SYRE I VIN

1. Indholdet af flygtig syre må højst være på:
 - a) 18 milliækvivalenter pr. liter for delvis gæret druemost
 - b) 18 milliækvivalenter pr. liter for hvidvin og rosévin eller
 - c) 20 milliækvivalenter pr. liter for rødvin.
2. Det indhold, der er nævnt i punkt 1, gælder:
 - a) for produkter, der er fremstillet af druer høstet i Unionen, i produktionsleddet og i alle afsætningsled
 - b) for delvis gæret druemost og vin med oprindelse i tredjelande, i alle led efter importen til Unionens geografiske område.

3. Medlemsstaterne kan indrømme undtagelser fra de grænseværdier, der er fastsat i punkt 1:
 - a) bestemte vine med en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse
 - 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 i overensstemmelse med delegeret forordning (EU) 2017/1183 Kommissionen meddelelse om disse undtagelser senest en måned efter den dato, hvor undtagelsen blev givet. Kommissionen offentliggør derefter undtagelsen på sit websted.

DEL 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 Unionens område. For sødning af anden importeret vin gælder de samme betingelser som dem, der gælder for vin, som er produceret i Unionen.
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.

BILAG II

TILLADTE ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER OG RESTRIKTIONER, DER GÆLDER FOR MOUSSERENDE VIN, MOUSSERENDE KVALITETSVIN OG AROMATISK MOUSSERENDE KVALITETSVIN**A. Mousserende vin**

1. I dette punkt 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 mousserende vin for at opnå 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 (EU) nr. 1308/2013 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 mousserende 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 mousserende 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 (EU) nr. 1308/2013 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 pr. liter udtrykt i vinsyre eller 20 milliækvivalenter pr. liter.

9. I år med usædvanlige vejrforhold kan den maksimumsmængde syre, det er tilladt at tilsætte, forhøjes fra 1,50 g pr. liter eller 20 milliækvivalenter pr. liter til 2,50 g pr. liter eller 34 milliækvivalenter pr. liter, hvis produktet har et naturligt syreindhold på mindst 3 g pr. liter udtrykt i vinsyre eller 40 milliækvivalenter pr. liter.
10. Kuldioxiden i mousserende vin må udelukkende stamme fra den alkoholiske 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, at den uundgåelige udveksling af gasser med kuldioxid fra cuvéeens alkoholgæring, ikke øger kuldioxidtrykket i den mousserende vin.

11. For anden mousserende vin end mousserende vin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse gælder følgende:

a) tiragelikør, der er bestemt til fremstilling af mousserende vin, må 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. Tiragelikør, der er bestemt 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 mousserende kvalitetsvine, 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 det virkelige alkoholindhold, del C, punkt 5, for minimumsovertrykket og del C, punkt 6 og 7, for fremstillingsprocessens minimumsvarighed, jf. dog dette bilag, del B, punkt 4, litra d).

4. For aromatisk mousserende kvalitetsvin gælder følgende:

- a) Den må, medmindre der indrømmes undtagelser, kun fremstilles ved til sammensætningen af cuvéeen at anvende druemost eller delvis gæret druemost, som er fremstillet af de druesorter, der er opført på listen i tillægget til dette bilag Aromatisk mousserende kvalitetsvin kan dog fremstilles traditionelt ved til sammensætningen af cuvéeen at anvende vine, der er fremstillet af druesorten »Glera«, der er høstet i områderne Veneto og Friuli-Venezia Giulia
- 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) For aromatisk mousserende kvalitetsvin skal fremstillingsprocessen vare mindst en måned.

C. Mousserende vin og mousserende kvalitetsvin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse

1. Det totale alkoholindhold udtrykt i volumen i de cuvéeer, der er bestemt til fremstilling af mousserende kvalitetsvin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse, skal mindst være på:
 - 9,5 % vol. i vindyrkningszonerne C III
 - 9 % vol. i de øvrige vindyrkningszoner.
2. Cuvéeer, der er fremstillet af en enkelt druesort, og som er bestemt til fremstilling af mousserende kvalitetsvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Prosecco«, »Conegliano Valdobbiadene — Prosecco« og »Colli Asolani — Prosecco« eller »Asolo — Prosecco«, kan dog have et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 8,5 % vol.
3. Det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen i mousserende kvalitetsvin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse, herunder alkoholindholdet i eventuelt tilsat ekspeditionslikør, skal være på mindst 10 % vol.
4. Tiragelikør til fremstilling af mousserende vin og mousserende kvalitetsvin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse må kun indeholde:
 - a) saccharose
 - b) koncentreret druemost
 - c) rektificeret koncentreret druemostog:
 - a) druemost
 - b) delvis gæret druemost
 - c) vinegnet til fremstilling af samme mousserende vin eller samme mousserende kvalitetsvin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse som den, tiragelikøren tilsættes.
5. Uanset del II, nr. 5), litra c), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 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.
6. Fremstillingsprocessen for mousserende kvalitetsvin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse, herunder lagringen i produktionsvirksomheden, skal fra det tidspunkt, hvor gæringen, der skal gøre vinen mousserende, begynder, mindst vare:
 - a) seks måneder, hvis den gæring, der skal gøre vinen mousserende, foregår i lukkede tanke
 - b) 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 bærmen skal mindst vare:
 - 90 dage
 - 30 dage, hvis gæringen foregår i beholdere med røreanordninger.
8. Bestemmelserne i afdeling A, punkt 1-10, og afdeling B, punkt 2, gælder også for mousserende vin og mousserende kvalitetsvin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse.
9. For aromatisk mousserende kvalitetsvin med en 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 dette bilags tillæg, 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 en beskyttet oprindelsesbetegnelse fremstilles, ved at der til sammensætningen af cuvéeen anvendes vin fremstillet af druesorten »Glera«, der er høstet i følgende dyrkningsområder med oprindelsesbetegnelse: »Prosecco«, »Conegliano-Valdobbiadene — Prosecco«, »Colli Asolani — Prosecco« og »Asolo — Prosecco«.
 - 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 en beskyttet oprindelsesbetegnelse skal være på mindst 6 % vol.
 - e) Det totale alkoholindhold udtrykt i volumen i aromatisk mousserende kvalitetsvin med en 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 denne afdelings punkt 6 skal fremstillingsprocessen for aromatisk mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, vare mindst en måned.
-

Tillæg

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

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

BILAG III

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

1. De produkter, der er omhandlet i del II, nr. 3), litra c), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, og som anvendes til fremstilling af hedvin og hedvin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse, må alt efter tilfældet kun have været genstand for de ønologiske fremgangsmåder eller behandlingsmetoder, der er omhandlet i forordning (EU) nr. 1308/2013 eller i denne forordning.
2. Dog gælder følgende:
 - a) Et forhøjet naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen må kun bero på anvendelse af de produkter, som er nævnt i del II, nr. 3), litra e) og f), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og
 - 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 en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse fremstillet på deres område, er de ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder, der er omhandlet i forordning (EU) nr. 1308/2013 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 druemost af let tørrede druer, til hvilken der er tilsat neutral vinsprit for at forhindre gæring, for spansk vin med den traditionelle benævnelse »vino generoso de licor«, og 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 del II, nr. 3), litra e) og f), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 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 del II, nr. 3), litra c), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, er fremstillet af, og som anvendes til fremstilling af hedvin og hedvin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse, udvælges blandt de druesorter, der er nævnt i artikel 81, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.
6. Det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen i de produkter, der er omhandlet i del II, nr. 3), litra c), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, 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 en beskyttet oprindelsesbetegnelse (andre bestemmelser end dem, der er fastsat i afdeling A i dette bilag, og som specifikt vedrører hedvin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse)

1. Listen over hedvin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse, til hvis fremstilling der anvendes druemost eller en blanding af druemost og vin, jf. del II, nr. 3), litra c), fjerde led, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, findes i dette bilags tillæg 1, afdeling A.
2. Listen over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, som det er tilladt at tilsætte de produkter, der er nævnt i del II, nr. 3), litra f), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, findes i dette bilags tillæg 1, afdeling B.
3. De produkter, der er omhandlet i del II, nr. 3), litra c), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, og den koncentrerede druemost og delvis gærede druemost af let tørrede druer, der er omhandlet i bilag VII, del II, nr. 3, litra f), nr. iii), og som anvendes til fremstilling af hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, skal hidrøre fra det dyrkningsområde, hvis navn den pågældende hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse bærer.

Hvad angår hedvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Málaga« og »Jerez-Xérès-Sherry«, må den druemost af let tørrede druer, til hvilken der er tilsat neutral vinsprit for at forhindre gæring, og som er fremstillet af druesorten Pedro Ximénez, dog hidrøre fra regionen »Montilla-Moriles«.

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

Når det gælder hedvin med en 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 en 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 en beskyttet oprindelsesbetegnelse, jf. del II, nr. 3), litra c), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, skal være på mindst 12 % vol. Nogle hedvine med en beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er nævnt på en af listerne i dette bilags tillæg 2, afdeling A, 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 eller

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., når der er tale om 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 tilvirket af most af grønne druer, der er nævnt på liste 3 i tillæg 2, afdeling A

— 9 % vol., når der er tale om portugisisk hedvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Madeira«, som i henhold til den nationale lovgivning, der udtrykkeligt foreskriver dette, fremstilles på traditionel og gængs vis

b) listen over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der uanset del II, nr. 3), litra b), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 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 før den 1. januar 1985, findes i tillæg 2, del B.

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

— der er fremstillet af en vinhøst, hvoraf mindst 85 % hidrører fra de druesorter, der er opført på listen i tillæg 3

- der er fremstillet af most med et oprindeligt naturligt sukkerindhold på mindst 212 g/l
 - der uden anden tilsætning er fremstillet ved tilsætning af alkohol, destillat eller brændevin som omhandlet i del II, nr. 3), litra e) og f), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013.
7. I det omfang den traditionelle produktionspraksis kræver det, kan medlemsstaterne for hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet på deres område, fastsætte, at den særlige traditionelle benævnelse »vin doux naturel« er forbeholdt hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse:
- som er fremstillet direkte af de producenter, der har høstet druerne, og udelukkende af deres høst af Muscat-, Grenache-, Maccabéo- eller Malvoisie-druer 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. del II, nr. 3), litra c), første og fjerde led, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, 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 oprindeligt naturligt 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 pr. liter
8. Når det drejer sig om hedvin, er den særlige traditionelle betegnelse »vino generoso« forbeholdt tør hedvin med en 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 en beskyttet oprindelsesbetegnelse:
- som er fremstillet af »vino generoso« som omhandlet i punkt 8 eller af vin fremstillet under flor, som er egnet til fremstilling af en sådan »vino generoso«, som er tilsat enten druemost af let tørrede druer, til hvilken der er tilsat neutral vinsprit for at forhindre gæring, eller rektificeret koncentreret druemost eller »vino dulce natural«
 - som overgår til frit forbrug efter gennemsnitligt to års lagring på egetræsfade.

Tillæg 1

Liste over hedvine med beskyttet oprindelsesbetegnelse, for hvilke der gælder særlige regler for fremstillingen

- A. LISTE OVER HEDVINE MED BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE, HVIS FREMSTILLING INDEBÆRER ANVENDELSE AF DRUEMOST ELLER EN BLANDING AF DRUEMOST OG VIN

(Dette bilags del B, punkt 1)

GRÆKENLAND

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

SPANIEN

Hedvine med en beskyttet oprindelsesbetegnelse	Produktets betegnelse som fastsat i Unionens eller medlemsstatens bestemmelser
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIEN

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

- B. LISTE OVER HEDVINE MED BESKYTTET OPRINDELSBETEGNELSE, HVIS FREMSTILLING INDEBÆRER TILSÆTNING AF DE PRODUKTER, DER ER NÆVNT DEL II, PUNKT 3, LITRA f), I BILAG VII TIL FORORDNING (EU) Nr. 1308/2013

(Dette bilags del B, punkt 2)

1. **Liste over hedvine 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.**

(Del II, nr. 3), litra f), nr. ii), første led, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013)

GRÆKENLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (muskatvin fra Pátra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muskatvin fra Río ved Pátra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muskatvin fra Kéfallinía), Μοσχάτος Ρόδου (muskatvin fra Rhódos), Μοσχάτος Λήμνου (muskatvin fra Lémnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santoríni), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodáfni fra Pátra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodáfni fra Kéfallinía).

SPANIEN

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

CYPERN

Κουμανδάρια (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.**

(Del II, nr. 3), litra f), nr. ii), andet led, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013)

GRÆKENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodáfni fra Pátra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodáfni fra Kéfallinía), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santoríni), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Neméa).

FRANKRIG

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

CYPERN

Κουμανδάρια (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.**

(Del II, nr. 3), litra f), nr. ii), tredje led, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013)

GRÆKENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodáfni fra Pátra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodáfni fra Kéfallinía).

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

(Del II, nr. 3), litra f), nr. iii), første led, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013)

SPANIEN

Hedvine med en beskyttet oprindelsesbetegnelse	Produktets betegnelse som fastsat i Unionens 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, Pantelleria passito

CYPERN

Κομμανδάρια (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

(Del II, nr. 3), litra f), nr. iii), andet led, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013)

SPANIEN

Hedvine med en beskyttet oprindelsesbetegnelse	Produktets betegnelse som fastsat i Unionens eller medlemsstatens bestemmelser
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Empordà	Garnacha/Garnatxa
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIEN

Marsala

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

(Del II, nr. 3), litra f), nr. iii), tredje led, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013)

SPANIEN

Hedvine med en beskyttet oprindelsesbetegnelse	Produktets betegnelse som fastsat i Unionens eller medlemsstatens bestemmelser
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
	Vino generoso de licor

Hedvine med en beskyttet oprindelsesbetegnelse	Produktets betegnelse som fastsat i Unionens eller medlemsstatens bestemmelser
Tarragona	Vino dulce
Jerez-Xerès-Sherry	Vino generoso de licor
Condado de Huelva	Vino generoso de licor

ITALIEN

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Tillæg 2

A. De lister, der er omhandlet i bilag III, afdeling B, punkt 5, litra a)

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 or Pineau charentais, Floc de Gascogne, 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 vindestillat med et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 70 % vol. eller brændevin fremstillet af vinprodukter

PORTUGAL

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro

ITALIEN

Moscato di Noto

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

ITALIEN

Trentino

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. De lister, der er omhandlet i bilag III, afdeling B, punkt 5, litra b)

Liste over hedvine med en 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

(Del II, nr. 3), litra b), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013)

SPANIEN

Hedvine med en beskyttet oprindelsesbetegnelse	Produktets betegnelse som fastsat i Unionens 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

Hedvine med en beskyttet oprindelsesbetegnelse	Produktets betegnelse som fastsat i Unionens eller medlemsstatens bestemmelser
Porto — Port	Branco leve seco

Tillæg 3

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

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