

Denne tekst tjener udelukkende som dokumentationsværktøj og har ingen retsvirkning. EU's institutioner påtager sig intet ansvar for dens indhold. De autentiske udgaver af de relevante retsakter, inklusive deres betragtninger, er offentliggjort i den Europæiske Unions Tidende og kan findes i EUR-Lex. Disse officielle tekster er tilgængelige direkte via linkene i dette dokument

► **B****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)

Ændret ved:

|                     |               |                                                                 |       | Tidende |            |      |
|---------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------|-------|---------|------------|------|
|                     |               |                                                                 |       | nr.     | side       | dato |
| ► <b><u>M1</u></b>  | Kommissionens | forordning (EF) nr. 1166/2009 af 30. november 2009              | L 314 | 27      | 1.12.2009  |      |
| ► <b><u>M2</u></b>  | Kommissionens | forordning (EU) nr. 53/2011 af 21. januar 2011                  | L 19  | 1       | 22.1.2011  |      |
| ► <b><u>M3</u></b>  | Kommissionens | gennemførelsesforordning (EU) nr. 315/2012 af 12. april 2012    | L 103 | 38      | 13.4.2012  |      |
| ► <b><u>M4</u></b>  | Kommissionens | gennemførelsesforordning (EU) nr. 144/2013 af 19. februar 2013  | L 47  | 56      | 20.2.2013  |      |
| ► <b><u>M5</u></b>  | Kommissionens | gennemførelsesforordning (EU) nr. 565/2013 af 18. juni 2013     | L 167 | 26      | 19.6.2013  |      |
| ► <b><u>M6</u></b>  | Kommissionens | gennemførelsesforordning (EU) nr. 1251/2013 af 3. december 2013 | L 323 | 28      | 4.12.2013  |      |
| ► <b><u>M7</u></b>  | Kommissionens | gennemførelsesforordning (EU) nr. 347/2014 af 4. april 2014     | L 102 | 9       | 5.4.2014   |      |
| ► <b><u>M8</u></b>  | Kommissionens | gennemførelsesforordning (EU) 2015/596 af 15. april 2015        | L 99  | 21      | 16.4.2015  |      |
| ► <b><u>M9</u></b>  | Kommissionens | delegerede forordning (EU) 2015/1576 af 6. juli 2015            | L 246 | 1       | 23.9.2015  |      |
| ► <b><u>M10</u></b> | Kommissionens | delegerede forordning (EU) 2016/765 af 11. marts 2016           | L 127 | 1       | 18.5.2016  |      |
| ► <b><u>M11</u></b> | Kommissionens | delegerede forordning (EU) 2017/1961 af 2. august 2017          | L 279 | 25      | 28.10.2017 |      |
| ► <b><u>M12</u></b> | Kommissionens | delegerede forordning (EU) 2018/273 af 11. december 2017        | L 58  | 1       | 28.2.2018  |      |
| ► <b><u>M13</u></b> | Kommissionens | gennemførelsesforordning (EU) 2018/1146 af 7. juni 2018         | L 208 | 9       | 17.8.2018  |      |

Berigtiget ved:

- **C1** Berigtigelse, EUT L 219 af 20.8.2010, s. 23 (606/2009)

**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***Artikel 1***Genstand**

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

*Artikel 2***Vindyrkningszoner, hvor vine kan have et totalt alkoholindhold på højst 20 % vol.**

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

*Artikel 3***Tilladte ønologiske fremgangsmåder og restriktioner**

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

*Artikel 4***Anvendelse af nye ønologiske fremgangsmåder i forsøgsøjemed**

1. De enkelte medlemsstater kan i forsøgsøjemed, jf. artikel 29, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008, for en periode på højst tre år tillade anvendelse af visse ønologiske fremgangsmåder eller behandlingsmetoder, der ikke er tilladt i forordning (EF) nr. 479/2008 eller i nærværende forordning, hvis:
  - a) de pågældende fremgangsmåder eller behandlingsmetoder opfylder betingelserne i artikel 27, stk. 2, og kriterierne i artikel 30, litra b) til e), i forordning (EF) nr. 479/2008

**▼B**

- b) de mængder, der gøres til genstand for disse fremgangsmåder eller behandlingsmetoder, højst andrager 50 000 hl pr. år og pr. forsøg
- c) den pågældende medlemsstat ved forsøgets begyndelse underretter Kommissionen og de øvrige medlemsstater om betingelserne for hver tilladelse
- d) behandlingen anføres på det ledsagedokument, som er nævnt i artikel 112, stk. 1, og bogføres som nævnt i artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.

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

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

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

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

**▼M5**

5. Den underretning og de dokumenter, der er omhandlet i stk. 1, litra c), og stk. 3 og 4, sendes i overensstemmelse med Kommissionens forordning (EF) nr. 792/2009 <sup>(1)</sup>.

**▼B***Artikel 5***Ønologiske fremgangsmåder for kategorier af mousserende vin**

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

<sup>(1)</sup> EUT L 228 af 1.9.2009, s. 3.

**▼B***Artikel 6***Ønologiske fremgangsmåder for hedvin**

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

*Artikel 7***Definition af forskæring**

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

2. Følgende vin- og mostkategorier betragtes som forskellige:

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

Ved anvendelsen af dette stykke betragtes rosévin som rødvin.

3. Følgende betragtes ikke som forskæring:

- 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 (EF) nr. 479/2008 og nærværende forordning.

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

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

**▼B**

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

*Artikel 9***Renheds- og identitetsspecifikationer for de stoffer, der anvendes i forbindelse med ønologiske fremgangsmåder**

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

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

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

*Artikel 10***Betingelser for opbevaring, omsætning og anvendelse af produkter, der ikke er i overensstemmelse med afsnit III, kapitel II, i forordning (EF) nr. 479/2008 eller nærværende forordning**

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

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

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

<sup>(1)</sup> EUT L 253 af 20.9.2008, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 354 af 31.12.2008, s. 7.

**▼B**

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

*Artikel 11***Generelle bestemmelser om tilsætning til og syring og afsyring af andre produkter end vin**

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

**▼M12****▼M13***Artikel 12a***Medlemsstaternes meddelelse af deres beslutninger om at tillade en forhøjelse af det naturlige alkoholindhold**

1. Medlemsstater, der i henhold til del I, afsnit A, punkt 3, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 beslutter at gøre brug af muligheden for at tillade en forhøjelse af det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen, underretter Kommissionen herom, før de vedtager beslutningen. Medlemsstaterne angiver i meddelelsen de procentsatser, som de grænseværdier, der er fastsat i del I, afsnit A, punkt 2, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013, er forhøjet med, samt hvilke områder og sorter der er berørt af beslutningen, og de forelægger oplysninger og dokumentation, der viser, at vejrforholdene har været usædvanlig ugunstige i de pågældende områder.

2. Meddelelserne gives i overensstemmelse med Kommissionens delegerede forordning (EU) 2017/1183 <sup>(1)</sup> og Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/1185 <sup>(2)</sup>.

3. Kommissionen videregiver meddelelsen til myndighederne i de øvrige medlemsstater via det informationssystem, som Kommissionen har indført.

**▼M12**

<sup>(1)</sup> Kommissionens delegerede forordning (EU) 2017/1183 af 20. april 2017 om supplerende 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).

<sup>(2)</sup> Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/1185 af 20. april 2017 om regler for anvendelsen af Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EU) nr. 1307/2013 og (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår indberetning til Kommissionen af oplysninger og dokumenter og ændring og ophævelse af flere af Kommissionens forordninger (EUT L 171 af 4.7.2017, s. 113).

**▼B***Artikel 14***Overhældning af vin eller druemost på vinbærme, presserester af druer eller presset »aszú«/»výber«**

Overhældning af vin eller druemost på vinbærme, presserester af druer eller presset »aszú«/»výber« som omhandlet i del D, punkt 2, i bilag VI til forordning (EF) nr. 479/2008 foretages som følger i overensstemmelse med de nationale bestemmelser, der 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 mášláš« tilberedes ved, at der hældes most eller vin på presset »szamorodni«/»samorodné« eller »aszú«/»výber«.

De pågældende produkter skal stamme fra det samme produktionsår.

**▼M12***Artikel 14a***Fastsættelse af et minimumsalkoholindhold i biprodukter**

1. Medlemsstaterne fastsætter minimumsalkoholindholdet i biproduktet efter separering fra vinen i forhold til alkoholindholdet i den producerede vin, jf. del II, afsnit D, punkt 1, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013. Medlemsstaterne kan graduere dette minimumsindhold på grundlag af objektive og ikkediskriminerende kriterier.

2. Hvis den relevante procentdel, som medlemsstaterne har fastlagt efter stk. 1, ikke opnås, leverer den pågældende erhvervsdrivende en mængde vin fra sin egen produktion, som varer til den mængde, der skal til for at opnå minimumsindholdet.

3. Med henblik på fastlæggelsen af alkoholindholdet i biprodukter i forhold til indholdet i den fremstillede vin anvendes det naturlige alkoholindhold for standardvine 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.

▼ **M12***Artikel 14b***Bortskaffelse af biprodukter**

1. Producenterne foretager tilbagetrækning af biprodukterne fra vinfremstillingsprocessen eller enhver anden forarbejdning af druer 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 <sup>(1)</sup> og artikel 14, stk. 1, litra b), nr. vii), og artikel 18 i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2018/274 <sup>(2)</sup>.

2. Biprodukterne trækkes tilbage omgående og senest ved udgangen af det produktionsår, hvor de blev udvundet, i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning, navnlig miljølovgivningen.

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. Denne form for bortskaffelse af biprodukterne bekræftes af en kompetent myndighed i medlemsstaten.

5. Medlemsstaterne kan beslutte, at leveringen til destillation af alle eller en del af biprodukterne ved vinfremstilling eller anden forarbejdning af druer gøres obligatorisk for alle eller visse producenter på deres område på grundlag af objektive og ikkediskriminerende kriterier.

▼ **B***Artikel 15***EF-analysemetoder**

1. De analysemetoder, der er omhandlet i artikel 31, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008, og som gælder for kontrol af vinavlsprodukter eller EF-grænseværdier, findes i bilag IV.

<sup>(1)</sup> 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).

<sup>(2)</sup> 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).



**▼B**

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

*Artikel 16***Ophævelse**

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

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

*Artikel 17*

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

Den anvendes fra den 1. august 2009.

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

## TILLADTE ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER OG BEHANDLINGSMETODER

| 1                       |                                                                                                                                                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                | 3                                                                                                    |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ønologisk fremgangsmåde |                                                                                                                                                                                                                       | Anvendelsesbetingelser <sup>(1)</sup>                                                                                                                                                                                            | Begrænsninger af anvendelsen                                                                         |
| 1                       | Luftning eller tilsætning af ilt i form af luftformig ilt                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                      |
| 2                       | Varmebehandling                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                      |
| 3                       | Centrifugering og filtrering med eller uden anvendelse af inaktivt filtertilægsstof                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                  | Eventuel anvendelse af et tilsætningsstof må ikke efterlade uønskede rester i det behandlede produkt |
| 4                       | Anvendelse af kulsyre, også kaldet kuldioxid, eller af argon eller nitrogen, enten alene eller blandet med hinanden, med henblik på at frembringe en inaktiv atmosfære og behandle produktet uden luftens indvirkning |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                      |
| 5                       | Anvendelse af tør vingær eller vingær opslæmmet i vin                                                                                                                                                                 | Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost, ung ikkefærdiggæret vin og til anden alkoholgæring af alle kategorier af mousserende vin |                                                                                                      |
| 6                       | Anvendelse af et eller flere af følgende stoffer for at fremme gærudviklingen, eventuelt suppleret med et inaktivt bærestof af mikrokrySTALLINSK cellulose:                                                           |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                      |
|                         | — tilsætning af diammoniumfosfat eller ammoniumsulfat                                                                                                                                                                 | Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost, ung ikkefærdiggæret vin og til anden alkoholgæring af alle kategorier af mousserende vin | Højest 1 g/l (udtrykt som salte) <sup>(2)</sup> eller 0,3 g/l til anden gæring af mousserende vin    |

▼ **B**

| 1                       |                                                                                                                                                         | 2                                                                                                                                                                                                                                | 3                                                                                                  |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ønologisk fremgangsmåde |                                                                                                                                                         | Anvendelsesbetingelser <sup>(1)</sup>                                                                                                                                                                                            | Begrænsninger af anvendelsen                                                                       |
|                         | — tilsætning af ammoniumbisulfit                                                                                                                        | Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost og ung ikkefærdiggæret vin                                                                | Højst 0,2 g/l (udtrykt som salte) <sup>(2)</sup> og inden for de grænser, der er fastsat i punkt 7 |
|                         | — tilsætning af thiamindihydrochlorid                                                                                                                   | Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost, ung ikkefærdiggæret vin og til anden alkoholgæring af alle kategorier af mousserende vin | Højst 0,6 mg/l (udtrykt som thiamin) ved hver behandling                                           |
|                         | ► <b>M6</b> — tilsætning af gærautolysater ◀                                                                                                            | ► <b>M6</b> Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost og ung ikkefærdiggæret vin. ◀                                                 |                                                                                                    |
| 7                       | Anvendelse af svovlsyrtinganhydrid, også kaldet svovldioxid, kaliumbisulfit eller kaliummetabisulfit, også kaldet kaliumdisulfit eller kaliumpyrosulfit |                                                                                                                                                                                                                                  | Grænseværdier (maksimal mængde i det produkt, der bringes i omsætning) fastsat i bilag I B         |
| 8                       | Fjernelse af svovldioxid ved fysiske metoder                                                                                                            | Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost, rektificeret koncentreret druemost og ung ikkefærdiggæret vin                            |                                                                                                    |
| 9                       | Behandling med kul til ønologisk brug                                                                                                                   | Kun i forbindelse med most og ung ikkefærdiggæret vin, rektificeret koncentreret druemost og hvidvin                                                                                                                             | Højst 100 g tørstof/hl                                                                             |

▼ **B**

| 1                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                            | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ønologisk fremgangsmåde |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Anvendelsesbetingelser <sup>(1)</sup>                                                                                                                                                                        | Begrænsninger af anvendelsen                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 10                      | klaring ved hjælp af et eller flere af nedenstående stoffer til ønologisk brug:<br>— spiselig gelatine<br>► <b>M6</b> — vegetabiliske proteiner af hvede, ærter og kartofler ◀<br>— ægte husblas<br>— kaliumkasein og kaliumkaseinater<br>— ægalbumin<br>— betonit<br>— siliciumdioxid i form af gel eller kolloid opløsning<br>— kaolin<br>— tannin<br>► <b>M3</b> — chitosan udvundet af <i>Aspergillus niger</i><br>— chitin-glucan udvundet af <i>Aspergillus niger</i> ◀<br>► <b>M4</b> — gærproteinekstrakter. ◀ |                                                                                                                                                                                                              | Ved behandling af vin må der højst anvendes 100 g chitosan pr. hl<br>Ved behandling af vin må der højst anvendes 100 g chitin-glucan pr. hl<br>► <b>M4</b> Ved behandling af most, hvidvine og rosévine må der højst anvendes 30 g gærproteinekstrakter pr. hl og ved behandling af rødvine højst 60 g/hl ◀ |
| 11                      | Anvendelse af sorbinsyre i form af kaliumsorbat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                              | Maksimal sorbinsyremængde i det behandlede produkt, der bringes i omsætning: 200 mg/l                                                                                                                                                                                                                       |
| 12                      | Anvendelse af L(+)-vinsyre, L-æblesyre, DL-æblesyre eller mælkesyre til syring                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Betingelser og grænseværdier fastsat i del C og D i bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008 og i artikel 11 og 13 i nærværende forordning.<br>Specifikationer for L(+)-vinsyre fastsat i punkt 2 i tillæg 2 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 13                      | Anvendelse af et eller flere af følgende stoffer til afsyring:<br>— neutralt kaliumtartrat<br>— kaliumbicarbonat<br>— calciumcarbonat, eventuelt indeholdende små mængder calciumdobbeltsalt af L(+)-vinsyre og L(-)-æblesyre<br>— calciumtartrat<br>— L(+)-vinsyre<br>— homogent præparat af lige dele vinsyre og calciumcarbonat, fint pulveriseret                                                                                                                                                                  | Betingelser og grænseværdier fastsat i del C og D i bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008 og i artikel 11 og 13 i nærværende forordning.<br>For L(+)-vinsyre betingelserne fastsat i tillæg 2             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

▼ **B**

## ▼B

| 1                       |                                                                                                                                                  | 2                                                                                                                                                                                              | 3                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ønologisk fremgangsmåde |                                                                                                                                                  | Anvendelsesbetingelser ( <sup>1</sup> )                                                                                                                                                        | Begrænsninger af anvendelsen                                                                                                                                                          |
| 14                      | Tilsætning af aleppofyrharpiks                                                                                                                   | Betingelserne fastsat i tillæg 3                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                       |
| 15                      | Anvendelse af præparater af gærcellevægge                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                | Højest 40 g/hl                                                                                                                                                                        |
| 16                      | Anvendelse af polyvinylpolypyrrolidon                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                | Højest 80 g/hl                                                                                                                                                                        |
| 17                      | Anvendelse af mælkesyrebakterier                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                       |
| 18                      | Tilsætning af lysozym                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                | Højest 500 mg/l (når stoffet tilsættes til most og vin, må den samlede mængde ikke overstige 500 mg/l)                                                                                |
| 19                      | Tilsætning af L-ascorbinsyre                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                | Maksimal mængde i den behandlede vin, der bringes i omsætning: 250 mg/l ( <sup>2</sup> )                                                                                              |
| 20                      | Anvendelse af ionbytende harpikser                                                                                                               | Kun i forbindelse med druemost til fremstilling af rektificeret koncentreret druemost og på de betingelser, der er fastsat i tillæg 4                                                          |                                                                                                                                                                                       |
| 21                      | Anvendelse i tørre vine af frisk vinbærme, der er sund og ufortyndet, og som indeholder vingær, der stammer fra nylig fremstilling af tørre vine | I forbindelse med de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008                                                          | Mængder på højst 5 % af den behandlede produktmængde                                                                                                                                  |
| 22                      | Gennemledning af argon eller nitrogen                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                       |
| 23                      | Tilsætning af kuldioxid                                                                                                                          | I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 7 og 9 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008                        | Hvad angår stille vine er den maksimale mængde kuldioxid i den behandlede vin, der bringes i omsætning, 3 g/l, og overtrykket, der skyldes kuldioxid, skal være under 1 bar ved 20 °C |
| 24                      | Tilsætning af citronsyre til stabilisering af vinen                                                                                              | I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008 | Maksimal mængde i den behandlede vin, der bringes i omsætning: 1g/l                                                                                                                   |

## ▼B

| 1                       |                                                                                                                                           | 2                                                                                                                                                                                                                                            | 3                                              |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Ønologisk fremgangsmåde |                                                                                                                                           | Anvendelsesbetingelser <sup>(1)</sup>                                                                                                                                                                                                        | Begrænsninger af anvendelsen                   |
| 25                      | Tilsætning af tannin                                                                                                                      | I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008                                               |                                                |
| 26                      | Behandling:<br>— af hvidvin og rosévin med kaliumferrocyanid<br>— af rødvin med kaliumferrocyanid eller calciumphytat                     | I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 5 | For calciumphytats vedkommende højst 8 g/hl    |
| 27                      | Tilsætning af metavinsyre                                                                                                                 | I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008                                               | Højst 100 mg/l                                 |
| 28                      | Anvendelse af gummi arabicum                                                                                                              | I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008                                               |                                                |
| 29                      | Anvendelse af DL-vinsyre, også kaldet racemisk syre, eller af dens neutrale kaliumsalt for at fremme bundfældning af overskydende calcium | I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 5 |                                                |
| 30                      | For at fremme bundfældning af vinsyresalte anvendelse af:<br>— kaliumbitartrat eller kaliumhydrogentartrat<br>— calciumtartrat            | I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008                                               | For calciumtartrats vedkommende højst 200 g/hl |

## ▼B

| 1                       |                                                                                                                                                                                 | 2                                                                                                                                                                                                                                            | 3                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ønologisk fremgangsmåde |                                                                                                                                                                                 | Anvendelsesbetingelser <sup>(1)</sup>                                                                                                                                                                                                        | Begrænsninger af anvendelsen                                                                                                                                                                                                       |
| 31                      | Anvendelse af kobbersulfat eller kobbercitrat for at fjerne en forkert smag eller lugt ved vinen                                                                                | I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008                                               | ► <b>M3</b> Højest 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 ugæret eller let gæret druemost, hvor kobberindholdet højst må være 2 mg/l ◀ |
| 32                      | Tilsætning af karamel, jf. Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/36/EF af 30. juni 1994 om farvestoffer til brug i levnedsmidler, for at gøre farven mørkere <sup>(4)</sup> | Kun i forbindelse med hedvin                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                    |
| 33                      | Anvendelse af plader af ren paraffin, der er præpareret med allylisoithiocyanat for at danne en steril atmosfære                                                                | Kun i forbindelse med delvis gæret druemost til direkte konsum i denne tilstand og vin.<br>Kun tilladt i Italien, så længe det ikke er forbudt i henhold til italiensk lovgivning, og kun i beholdere på over 20 l                           | Der må ikke være spor af allylisoithiocyanat i vinen                                                                                                                                                                               |
| 34                      | Tilsætning af dimethyldicarbonat (DMDC) til vin for at stabilisere den mikrobiologisk                                                                                           | I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 6 | Højest 200 mg/l, og restkoncentrationer må ikke kunne påvises i den vin, der bringes i omsætning                                                                                                                                   |
| 35                      | Tilsætning af gærmanoproteiner for at stabilisere vinens vinsyre- og proteinindhold                                                                                             | I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008                                               |                                                                                                                                                                                                                                    |
| 36                      | Behandling med elektrodialyse for at stabilisere vinens vinsyreindhold                                                                                                          | I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 7 |                                                                                                                                                                                                                                    |

▼ **B**

| 1                       |                                                                                                                  | 2                                                                                                                                                                                                                                             | 3                            |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Ønologisk fremgangsmåde |                                                                                                                  | Anvendelsesbetingelser <sup>(1)</sup>                                                                                                                                                                                                         | Begrænsninger af anvendelsen |
| 37                      | Anvendelse af urease for at nedsætte vinens urinstofindhold                                                      | I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 8  |                              |
| 38                      | Anvendelse af egetræsstykker til fremstilling og lagring af vin, herunder til gæring af friske druer og druemost | Betingelserne fastsat i tillæg 9                                                                                                                                                                                                              |                              |
| 39                      | Anvendelse af:<br>— calciumalginat eller<br>— kaliumalginat                                                      | Kun ved fremstilling af alle kategorier af mousserende vin og perlevin ved gæring på flaske, når bærmassen udskilles ved degorgering                                                                                                          |                              |
| 40                      | ► <b>M4</b> Korrektion af alkoholindholdet i vin ◀                                                               | Kun i forbindelse med vin på de betingelser, der er fastsat i tillæg 10                                                                                                                                                                       |                              |
| ▼ <b>M3</b>             |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                               |                              |
| ▼ <b>B</b>              |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                               |                              |
| 42                      | Tilsætning af carboxymethylcellulose (cellulosegummi) for at stabilisere vinsyreindholdet                        | Kun i forbindelse med vin og alle kategorier af mousserende vin og perlevin                                                                                                                                                                   | Højst 100 mg/l               |
| 43                      | Behandling med kationbyttere for at stabilisere vinens vinsyreindhold                                            | I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 12 |                              |
| ▼ <b>M2</b>             |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                               |                              |
| 44                      | ► <b>M3</b> Behandling med chitosan udvundet af <i>Aspergillus niger</i> ◀                                       | Betingelserne fastsat i tillæg 13                                                                                                                                                                                                             |                              |



▼ **M2**

| 1                       |                                                                                                                                                                             | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3                            |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Ønologisk fremgangsmåde |                                                                                                                                                                             | Anvendelsesbetingelser ( <sup>1</sup> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Begrænsninger af anvendelsen |
| 45                      | ► <b>M3</b> Behandling med chitin-glucan udvundet af <i>Aspergillus niger</i> ◀                                                                                             | Betingelserne fastsat i tillæg 13                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                              |
| 46                      | Syring ved hjælp af elektromembranbehandling                                                                                                                                | Betingelser og grænseværdier fastsat i del C og D i bilag XV til forordning (EF) nr. 1234/2007 og i artikel 11 og 13 i nærværende forordning.<br>Betingelserne fastsat i tillæg 14                                                                                                                                                                       |                              |
| 47                      | Anvendelse af enzympræparater i vinfremstilling til udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer i mosten og vinen. | Uden at det berører bestemmelserne i artikel 9, stk. 2, i denne forordning, skal enzympræparater og deres enzymatiske aktivitet, (dvs.: pektinlyaser, pektinmethylesteraaser, polygalakturonaser, hemicellulaser, cellulaser, betagluconaser og glykosidaser) opfylde specifikationerne for renhed og identitet i OIV's internationale ønologiske kodeks |                              |

▼ **M4**

|    |                                                        |                                                                                                                                                                                     |  |
|----|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 48 | Syring ved behandling med kationbyttere                | Betingelser og grænseværdier fastsat i del C og D i bilag XVa til forordning (EF) nr. 1234/2007 og i artikel 11 og 13 i nærværende forordning.<br>Betingelserne fastsat i tillæg 15 |  |
| 49 | Reduktion af sukkerindholdet i most ved membrankobling | For produkter, der er defineret i punkt 10 i bilag XIb til forordning (EF) nr. 1234/2007, og på de betingelser, der er fastsat i tillæg 16                                          |  |
| 50 | Afsyring ved elektromembranbehandling                  | Betingelser og grænseværdier fastsat i del C og D i bilag XVa til forordning (EF) nr. 1234/2007 og i artikel 11 og 13 i nærværende forordning.<br>Betingelserne fastsat i tillæg 17 |  |

▼ **M6**

|    |                               |  |  |
|----|-------------------------------|--|--|
| 51 | Anvendelse af inaktiveret gær |  |  |
|----|-------------------------------|--|--|

▼ **M6**

| 1                       |                                                              | 2                                                                                                                                                                                                                                        | 3                            |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Ønologisk fremgangsmåde |                                                              | Anvendelsesbetingelser <sup>(1)</sup>                                                                                                                                                                                                    | Begrænsninger af anvendelsen |
| 52                      | Håndtering af opløst gas i vin ved hjælp af membrankontakter | For de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag XIb til forordning (EF) nr. 1234/2007, bortset fra tilsætningen af kuldioxid for de produkter, der er defineret i punkt 4, 5, 6 og 8 i nævnte bilag. |                              |

▼ **M9**

|    |                                                                                                                                         |                                                          |                                                                                                       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 53 | Behandling af vin ved hjælp af membranteknologi kombineret med aktivt kul for at reducere overskydende 4-ethylphenol og 4-ethylguaiacol | For vin og på de betingelser, der er fastsat i tillæg 19 |                                                                                                       |
| 54 | Anvendelse af polyvinylimidazol- og polyvinylpyrrolidon-copolymerer (PVI/PVP)                                                           | For vin og på de betingelser, der er fastsat i tillæg 20 | Højst 500 mg/l (når stoffet tilsættes til most og vin, må den samlede mængde ikke overstige 500 mg/l) |
| 55 | Anvendelse af sølvchlorid                                                                                                               | For vin og på de betingelser, der er fastsat i tillæg 21 | Højst 1 g/hl, restindhold i vinen < 0,1 mg/l (sølv)                                                   |

▼ **M10**

|    |                                               |                                                |  |
|----|-----------------------------------------------|------------------------------------------------|--|
| 56 | Anvendelse af malolaktiske gæringsaktivatorer | På de betingelser, der er fastsat i tillæg 22. |  |
|----|-----------------------------------------------|------------------------------------------------|--|

▼ **M11**

|    |                                                                                                       |                           |               |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------|
| 57 | Anvendelse af filterplader, der indeholder zeolitmineralet Y-faujasit, til absorption af haloanisoler | Betingelserne i tillæg 23 |               |
| 58 | Behandling af vin med kaliumpolyaspartat                                                              | Betingelserne i tillæg 24 | Højst 10 g/hl |

▼ **B**

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

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

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

<sup>(4)</sup> EFT L 237 af 10.9.1994, s. 13.

▼ **M2**

**▼B***Tillæg 2***L(+)-vinsyre**

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

**▼B***Tillæg 3***Aleppofyrharpiks**

1. Aleppofyrharpiks, der kan anvendes i medfør af punkt 14 i bilag I A, må kun anvendes til fremstilling af »retsina«-vin. Denne ønologiske fremgangsmåde må kun anvendes:
  - a) på Grækenlands geografiske område
  - b) i forbindelse med druemost fremstillet af druer, for hvilke sort, produktionsområde og vinfremstillingsområde er fastlagt i de græske bestemmelser, der var gældende den 31. december 1980
  - c) ved tilsætning af højst 1 000 g harpiks pr. hl af det anvendte produkt inden gæringen eller, hvis det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen ikke udgør mere end en tredjedel af det totale alkoholindhold udtrykt i volumen, under gæringen.

**▼M5**

2. Hvis Grækenland ønsker at ændre bestemmelserne i stk. 1, litra b), underrettes Kommissionen forudgående herom. Denne meddelelse sendes i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 792/2009. Hvis Kommissionen ikke inden to måneder fra en sådan underretning har reageret herpå, kan Grækenland iværksætte de pågældende ændringer.



#### Tillæg 4

### Ionbytende harpikser

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

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

Analysemetode til bestemmelse af ionbytende harpikses tab af organisk stof:

#### 1. FORMÅL OG ANVENDELSESOMRÅDE

Bestemmelse af ionbytende harpikses tab af organisk stof.

#### 2. DEFINITION

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

#### 3. PRINCIP

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

#### 4. REAGENSER

Alle reagenser skal være af analytisk kvalitet.

Ekstraktionsvæsker:

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

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

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

#### 5. APPARATUR

5.1. Kromatografiske ionbytterkolonner

5.2. Cylindriske måleglas, kapacitet 2 l

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

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

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

5.6. Analysevægt med en nøjagtighed på 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 fødevarer, derefter hældes 50 ml af harpiksen i tre forskellige kromatografiske ionbytterkolonner (punkt 5.1).

<sup>(1)</sup> EUT L 338 af 13.11.2004, s. 4.

**▼B**

- 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 strømnings-hastighed på 350-450 ml/h. Den første liter fra alle tre kolonner kasseres, og de følgende to liter opsamles i måleglas (punkt 5.2). Ved kationbytterharpikser: Kun de to ekstraktionsvæsker i punkt 4.1 og 4.2 hældes gennem de klargjorte kolonner.
- 6.3. De tre eluater inddampes over varmeplade eller IR-inddampningsapparat (punkt 5.7) i hver sin inddampningsdigel (punkt 5.3), som forud rengøres og vejes (m0). 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 (m2).
- 6.5. Beregn det ekstraherede organiske stof (7.1). Hvis resultatet er over 1 mg/l udføres en blindprøve på reagenserne, og indholdet af det ekstraherede organiske stof beregnes på ny.

For at finde vægten m3 og m4 i henholdsvis punkt 6.3 og 6.4 udføres blindprøven, ved at punkt 6.3 og 6.4 gentages, men med 2 l ekstraktionsvæske.

## 7. ANGIVELSE AF RESULTATER

### 7.1. Formler og beregning af resultater.

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

$$500 (m1 - m2)$$

hvor m1 og m2 angives i g.

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

$$500 (m1 - m2 - m3 + m4)$$

hvor m1, m2 m3 og m4 angives i g.

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

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

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

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

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

**▼ M3***Tillæg 6***Forskrifter for dimethyldicarbonat****ANVENDELSESOMRÅDE**

Dimethyldicarbonat kan tilsættes til vin med et eller flere af følgende formål for øje:

- a) at sikre den mikrobiologiske stabilitet af aftappet vin, der indeholder gæringsdygtigt sukker
- b) at forhindre udviklingen af uønskede gærtyper og mælkesyrebakterier
- c) at standse gæringen af søde, halvsøde og halvtørre vine.

**FORSKRIFTER**

- Med hensyn til formål a) skal tilsætningen ske kort før aftapningen.
- Det anvendte produkt skal opfylde renhedskriterierne i direktiv 2008/84/EF.
- Behandlingen skal bogføres, jf. artikel 185c, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1234/2007.





## Tillæg 7

**Forskrifter for behandling med elektrodyalyse**

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

**1. FORSKRIFTER FOR MEMBRANERNE**

1.1. Membranerne skal være anbragt skiftevis i et system af typen »filterpresse« eller ethvert andet egnet system, som adskiller den væske, der behandles (vin), fra spildevandet.

1.2. De kationpermeable membraner skal kun lade kationer passere, navnlig  $K^+$  og  $Ca^{++}$ .

1.3. De anionpermeable membraner skal kun lade anioner passere, navnlig vinsyreanioner.

1.4. Membranerne må ikke give anledning til overdreven ændring af vinens fysisk-kemiske sammensætning og organoleptiske egenskaber. De skal opfylde følgende betingelser:

- de skal være fremstillet i overensstemmelse med god fremstillingspraksis af stoffer, der er tilladt til fremstilling af de plastmaterialer, bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler, der er anført i bilag II til Kommissionens direktiv 2002/72/EF <sup>(1)</sup>
- 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 direktiv 2002/72/EF
- ved anvendelsen må der ikke forekomme indbyrdes påvirkning af membranens og vinens bestanddele, der vil kunne give anledning til dannelse i det behandlede produkt af nye forbindelser, som kan have toksikologisk virkning.

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

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/m<sup>2</sup> 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.

<sup>(1)</sup> EFT L 220 af 15.8.2002, s. 18.

**▼B**

De organiske molekyler, der indgår i membranens sammensætning, og som vil kunne vandre over i den behandlede opløsning, bestemmes. Et godkendt laboratorium foretager en særlig bestemmelse for hver af disse bestanddele.

► **M1** 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 for at stabilisere vinens indhold af vinsyre ved elektrodialyse, defineres på en sådan måde, at følgende betingelser er opfyldt:

- formindskelsen af vinens pH-værdi må ikke overstige 0,3 pH-enheder
- formindskelsen af indholdet af flygtig syre skal være mindre end 0,12 g/l (2 milliækvivalenter udtrykt som eddikesyre)
- behandlingen med elektrodialyse påvirker ikke vinens ikke-ionbestanddele, herunder polyphenoler og polysaccharider
- diffusionen af små molekyler såsom ethanol begrænses og medfører ikke en formindskelse af vinens alkoholindhold på over 0,1 % vol.
- opbevaringen og rensningen af 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 kvalificeret tekniker.

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



## Tillæg 8

**Forskrifter for urease**

- 1) International kode for urease: EC 3-5-1-5, CAS nr.: 9002-13-5.
- 2) Aktivitet: urease (aktiv i surt miljø) nedbryder urinstof til ammoniak og kuldioxid. Aktiviteten er mindst 5 enheder/mg, hvor 1 enhed defineres som den enzymmængde, der frigør 1  $\mu\text{mol}$   $\text{NH}_3$  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  $\mu\text{m}$ ).
- 6) Specifikationer for kemisk og mikrobiologisk renhed:

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

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

*Tillæg 9***Forskrifter for egetræsstykker****FORMÅL, OPRINDELSE OG ANVENDELSESOMRÅDE**

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

Træstykkerne må udelukkende stamme fra *Quercus*-arter.

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

**PRODUKTETS MÆRKNING**

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

**DIMENSIONER**

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

**RENHED**

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

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

**▼ M4***Tillæg 10***Forskrifter for korrektion af alkoholindholdet i vin**

Formålet med korrektion af alkoholindholdet (i det følgende benævnt »behandlingen«) er at reducere mængden af ethanol i vin for at forbedre den smagsmæssige balance.

Forskrifter:

- 1) Målet kan nås ved særskilte separationsteknikker eller en kombination heraf.
- 2) Den behandlede vin må ikke have organoleptiske mangler og skal være egnet til direkte konsum.
- 3) Der må ikke fjernes alkohol fra vinen, hvis der er foretaget tilsætning, jf. bilag XVa til forordning (EF) nr. 1234/2007, til et af de vinavlsprodukter, som anvendes til fremstilling af den pågældende vin.
- 4) Alkoholindholdet må højst reduceres med 20 %, og færdigvarens virkelige alkoholindhold skal være i overensstemmelse med det indhold, som er fastsat i punkt 1, andet afsnit, litra a), i bilag XIb til forordning (EF) nr. 1234/2007.
- 5) Behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker.
- 6) Behandlingen skal bogføres, jf. artikel 185c, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1234/2007.
- 7) Medlemsstaterne kan bestemme, at behandlingen skal anmeldes til de kompetente myndigheder, inden den finder sted.

**▼ M3**

---

**▼B***Tillæg 12***Forskrifter for behandling med kationbyttere for at stabilisere vinens vinsyreindhold**

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

**Forskrifter**

- 1) Behandlingen skal begrænses til at fjerne overskydende kationer.

**▼M3**

— Vinen kan kuldebehandles først.

**▼B**

— Kationbytterbehandlingen udføres kun på så stor en del af vinen, som kræves for at stabilisere den.

- 2) Behandlingen foretages med kationbytterharpikser, der regenereres med syre.
- 3) Hele behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker. Behandlingen skal registreres i de bøger, der er nævnt i artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.
- 4) Kationbytterharpikserne skal være i overensstemmelse med forskrifterne i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 <sup>(1)</sup> og de EF-bestemmelser og nationale bestemmelser, der vedtages til gennemførelse heraf, og skal opfylde de analysekrav, der er fastsat i tillæg 4 til nærværende forordning. Deres anvendelse må ikke give anledning til overdreven ændring af vinens fysisk-kemiske sammensætning og organoleptiske egenskaber, og de grænseværdier, der er fastsat i punkt 3 i monografien »Kationbytterharpikser« i OIV's internationale ønologiske kodeks, skal overholdes.

<sup>(1)</sup> EUT L 338 af 13.11.2004, s. 4.

**▼ M2***Tillæg 13***▼ M3**

**Forskrifter for behandling af vin med chitosan udvundet af *Aspergillus niger* og med chitin-glucan udvundet af *Aspergillus niger***

**▼ M2**

Anvendelsesområde:

- a) Til reduktion af indholdet af tungmetaller, navnlig jern, bly, cadmium og kobber
- b) Til forebyggelse af jernsyge og udfældning af kobber
- c) Til reduktion af eventuelle forurenende stoffer, navnlig ochratoksin A
- d) Til reduktion af antallet af uønskede mikroorganismer, f.eks. *Brettanomyces*, dog kun ved behandling med chitosan.

Forskrifter:

- De mængder, der må anvendes, bestemmes efter forudgående prøver. Der må højst anvendes følgende mængder:
  - 100 g/hl, hvis der er tale om anvendelser henhørende under litra a) og b)
  - 500 g/hl, hvis der er tale om anvendelser henhørende under litra c)
  - 10 g/hl, hvis der er tale om anvendelser henhørende under litra d).
- Bundfald fjernes ved fysiske metoder.

**▼ M2***Tillæg 14***Forskrifter for syring ved hjælp af elektromembranbehandling**

- Kationmembraner skal være konstrueret til udelukkende at fjerne kationer, navnlig  $K^+$ .
- Bipolare membraner skal være impermeable for anioner og kationer fra most og vin.

**▼ M4**

- Behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker. Behandlingen skal bogføres, jf. artikel 185c, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1234/2007.
- De anvendte membraner skal opfylde kravene i Kommissionens forordning (EF) nr. 1935/2004 og (EU) nr. 10/2011 <sup>(1)</sup> samt de nationale bestemmelser, der er vedtaget med henblik på at gennemføre disse retsakter. De skal svare til forskrifterne i OIV's internationale ønologiske kodeks.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 12 af 15.1.2011, s. 1.



**▼ M4***Tillæg 15***Forskrifter for syring ved behandling med kationbyttere**

Formålet med syring ved behandling med kationbyttere (i det følgende benævnt »behandlingen«) er at forøge det titrerbare syreindhold og det virkelige syreindhold (sænke pH) ved fysisk ekstraktion af en del af kationerne ved hjælp af kationbyttere.

Forskrifter:

- 1) Behandlingen foretages ved hjælp af kationbytterharpikser, der regenereres med syre.
- 2) Behandlingen skal begrænses til overskydende kationer.
- 3) For at undgå, at mosten eller vinen opdeles i fraktioner, sker behandlingen som en kontinuerlig proces, hvor behandlede produkter blandes med original-produkterne.
- 4) Alternativt kan den foreskrevne mængde ionbytterharpiks tilsættes direkte til tanken og derefter separeres ved hjælp af passende fysiske metoder.
- 5) Hele behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker.
- 6) Behandlingen skal bogføres, jf. artikel 185c, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1234/2007.
- 7) Kationbytterharpikserne skal opfylde kravene i forordning (EF) nr. 1935/2004 og de EU-bestemmelser og nationale bestemmelser, der er vedtaget med henblik på gennemførelse af denne retsakt, og skal opfylde de analysekrav, der er fastsat i tillæg 4 til nærværende forordning. Deres anvendelse må ikke give anledning til overdreven ændring af mostens eller vinens fysisk-kemiske sammensætning og organoleptiske egenskaber, og de grænseværdier, der er fastsat i punkt 3 i monografien »Kationbytterharpikser« i OIV's internationale ønologiske kodeks, skal overholdes.

▼ **M4***Tillæg 16***Forskrifter for reduktion af sukkerindholdet i most ved membrankobling**

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

Forskrifter:

- 1) Behandlingen reducerer volumenet alt efter sukkerindholdet i den sukkeropløsning, der trækkes ud af den oprindelige most.
- 2) Processerne skal 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, jf. bilag XVa til forordning (EF) nr. 1234/2007.
- 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 sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker.
- 9) De anvendte membraner skal opfylde kravene i forordning (EF) nr. 1935/2004 og (EU) nr. 10/2011 samt de nationale bestemmelser, der er vedtaget med henblik på gennemførelse af disse retsakter. De skal svare til forskrifterne i OIV's internationale ønologiske kodeks.

**▼ M4***Tillæg 17***Forskrifter for afsyring ved elektromembranbehandling**

Elektromembranbehandling (i det følgende benævnt »behandlingen«) er en fysisk metode til ionekstraktion af most eller vin under påvirkning af et elektrisk felt ved hjælp af anionpermeable membraner og bipolarer membraner. Ved at kombinere anionpermeable membraner med bipolarer membraner er det muligt at styre formindskelsen af det titrerbare syreindhold og det virkelige syreindhold (forøge pH).

Forskrifter:

- 1) Anionmembranerne skal anbringes på en sådan måde, at det kun er anionerne og især de organiske syrer i mosten eller vinen, der kan passere.
- 2) Bipolare membraner skal være impermeable for anionerne og kationerne i mosten eller vinen.
- 3) Den vin, der fremstilles af most eller vin, som er afsyret ved denne behandling, skal indeholde mindst 1 g vinsyre pr. liter.
- 4) Afsyring ved membranbehandling kan ikke kombineres med syring af vin.
- 5) Behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker.
- 6) Behandlingen skal bogføres, jf. artikel 185c, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1234/2007.
- 7) De anvendte membraner skal opfylde kravene i forordning (EF) nr. 1935/2004 og (EU) nr. 10/2011 samt de nationale bestemmelser, der er vedtaget med henblik på gennemførelse af disse retsakter. De skal svare til forskrifterne i OIV's internationale ønologiske kodeks.

**▼ M6***Tillæg 18***Krav til håndtering af opløst gas i vin ved hjælp af membrankontaktorer**

Håndtering af opløst gas i vin ved hjælp af membrankontaktorer er en fysisk metode til håndtering af opløste gaskoncentrationer i vin ved hjælp af membran-kontaktorer (hydrofobe membraner) og gasser, der anvendes i ønologi.

**FORSKRIFTER**

- 1) Denne teknik kan anvendes fra slutningen af alkoholgæringen til emballeringen med henblik på at erstatte anvendelsen af et gennemboblingsapparat eller systemer af venturi-typen.
- 2) Denne fremgangsmåde skal udføres af en ønolog eller en uddannet tekniker.
- 3) Behandlingen skal registreres, som anført i artikel 185c, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1234/2007.
- 4) De anvendte membraner skal opfylde kravene i forordning (EF) nr. 1935/2004 og forordning (EU) nr. 10/2011 samt i de nationale bestemmelser, der er vedtaget med henblik på gennemførelsen af disse retsakter. De skal opfylde kravene i OIV's internationale ønologiske kodeks.

**▼ M9***Tillæg 19***Forskrifter for behandling af vin ved hjælp af membranteknologi kombineret med aktivt kul for at reducere overskydende 4-ethylphenol og 4-ethylguaiaicol**

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

Forskrifter:

- 1) Behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker.
- 2) Behandlingen skal registreres i de bøger, der er omhandlet i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.
- 3) De anvendte membraner skal være i overensstemmelse med bestemmelserne i forordning (EF) nr. 1935/2004 og (EU) nr. 10/2011 og med de nationale bestemmelser, der er vedtaget med henblik på gennemførelsen af disse retsakter. De skal være i overensstemmelse med forskrifterne i OIV's internationale ønologiske kodeks.

**▼ M9***Tillæg 20***Forskrifter for polyvinylimidazol- og polyvinylpyrrolidon-copolymerer (PVI/PVP)**

Formålet med anvendelsen af PVI/PVP er at forhindre fejl, som forårsages af for høje metalindhold, og at mindske uønskede høje metalkoncentrationer.

Forskrifter:

- 1) Copolymerer skal fjernes ved filtrering senest to dage efter tilsætningen under hensyntagen til forsigtighedsprincippet.
- 2) Er der tale om uklar most, må copolymeren tidligst tilsættes to dage før filtreringen.
- 3) Behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller en kvalificeret tekniker.
- 4) Behandlingen skal indføres i de bøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.

**▼ M9***Tillæg 21***Forskrifter for sølvchlorid**

Sølvchlorid anvendes til behandling af vin for at fjerne gærings- og lagringsrelaterede unormale lugte (forårsaget af reduktionsreaktioner, som kendetegnes ved tilstedeværelsen af svovlbrinte og thiolere).

Forskrifter:

- 1) Behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller en kvalificeret tekniker.
- 2) Behandlingen skal indføres i de bøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.
- 3) Sølvchlorid, som tilsættes vin, skal anvendes på et inert bæremateriale, f.eks. kieselgur (diatoméjord), bentonit, kaolin osv. Udfældningen skal fjernes ved hjælp af en passende fysisk fremgangsmåde og behandles inden for den specialiserede sektor.

**▼ M10***Tillæg 22***Malolaktiske gæringsaktivatorer**

Formålet er at tilsætte malolaktiske gæringsaktivatorer i slutningen af alkoholgæringen eller derefter for at fremme malolaktisk gæring.

Fremskynde indledningen, kinetikken eller fuldførelsen af malolaktisk gæring:

- a) ved at berige miljøet med næringsstoffer og stoffer, der fremmer væksten af mælkesyrebakterier
- b) ved at adsorbere visse bakteriehæmmende stoffer.

*Forskrifter*

- a) Aktivatorerne er mikrokrystallinsk cellulose eller produkter, der udvindes ved nedbrydningen af gær (autolysater, inaktiveret gær, gærskorpe)
- b) Aktivatorerne kan tilsættes vinen eller den gærende vin før eller under den malolaktiske gæring
- c) Aktivatorerne behøver ikke medføre organoleptiske afvigelser i vinen
- d) De malolaktiske gæringsaktivatorer skal være i overensstemmelse med specifikationerne i den internationale ønologiske kodeks, som er offentliggjort af Den Internationale Vinorganisation (OIV). Hvis aktivatorerne er mikrokrystallinsk cellulose, skal de være i overensstemmelse med specifikationerne i bilaget til Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 <sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 af 9. marts 2012 om specifikationer for fødevarertilægsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 (EUT L 83 af 22.3.2012, s. 1).



**▼ M11***Tillæg 23***Krav til anvendelsen af filterplader med zeolitmineralet Y-faujasit**

Formålet med at anvende filterplader, der indeholder zeolitmineralet Y-faujasit, til filtrering er at mindske koncentrationen af haloanisoler, som er årsag til en fremmed aroma i vin, således at indholdet ligger under tærsklen for sensorisk perception.

*Forskrifter:*

- a) Behandlingen bør foretages på klaret vin.
- b) Filterpladerne bør renses og desinficeres før filtrering.
- c) Anvendelsen af zeolitmineralet Y-faujasit bør ske i overensstemmelse med forskrifterne i den internationale ønologiske kodeks.

**▼ M11***Tillæg 24***Krav til behandlingen af vin med kaliumpolyaspartat**

Formålet med at tilsætte kaliumpolyaspartat til vin er at bidrage til stabiliseringen af vinsyreindholdet.

*Forskrifter:*

- a) Den optimale dosis kaliumpolyaspartat, som anvendes til at stabilisere vin, herunder vin med høj ustabilitet med hensyn til vinsyre, må ikke overstige 10 g/hl. Anvendelsen af højere doser af kaliumpolyaspartat (KPA) fører ikke til øget stabilitet og kan i nogle tilfælde forårsage øget uklarhed i vinen.
- b) Ved rødvine med høj kolloidal ustabilitet anbefales det først at behandle vinen med bentonit.
- c) Anvendelsen af kaliumpolyaspartat skal ske i overensstemmelse med forskrifterne i den internationale ønologiske kodeks.



## BILAG I B

## GRÆNSEVÆRDIER FOR SVOVLIOXIDINDHOLDET I VIN

## A. SVOVLIOXIDINDHOLD I VIN

1. Det totale svovldioxidindhold i vin, bortset fra mousserende vin og hedvin, må ved overgangen til direkte konsum ikke overstige:

- a) 150 mg/l for rødvin
- b) 200 mg/l for hvidvin og rosévin.

2. Uanset punkt 1, litra a) og b), forhøjes det maksimale svovldioxidindhold, for så vidt angår vin med et sukkerindhold udtrykt som summen af glucose og fructose på 5 g/l eller derover, til:

- a) 200 mg/l for rødvin
- b) 250 mg/l for hvidvin og rosévin

- c) 300 mg/l for:

- vin, der ifølge EF-bestemmelserne er berettiget til benævnelsen »Spätlese«

- hvidvin, der er berettiget til følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette og Savennières

- hvidvin, der er berettiget til de beskyttede oprindelsesbetegnelser Allela, Navarra, Penedès, Tarragona og Valencia og vin med oprindelse i Comunidad Autónoma del País Vasco, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »vendimia tardia«

- sød vin, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Binissalem-Mallorca

- vin med oprindelse i Det Forenede Kongerige, der er produceret efter britisk lovgivning, når sukkerindholdet er over 45 g/l

- vin fra Ungarn med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Tokaji, og som ifølge ungarsk lovgivning betegnes »Tokaji édes szamorodni« eller »Tokaji száraz szamorodni«

- vin, der er berettiget til følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser: Loazzolo, Alto Adige og Trentino med benævnelserne eller en af benævnelserne: »passito« eller »vendemmia tardiva«

- vin, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Colli orientali del Friuli efterfulgt af angivelsen »Picolit«

- vin, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Moscato di Pantelleria naturale og Moscato di Pantelleria

- vin fra Tjekkiet, der er berettiget til benævnelsen »pozdni 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 trgatva«

**▼B**

- hvidvin med følgende beskyttede geografiske betegnelser, hvis det totale alkoholindhold udtrykt i volumen er højere end 15 % vol, og sukkerindholdet er på over 45 g/l:
  - Vin de pays de Franche-Comté
  - Vin de pays des coteaux de l'Auxois
  - Vin de pays de Saône-et-Loire
  - Vin de pays des coteaux de l'Ardèche
  - Vin de pays des collines rhodaniennes
  - Vin de pays du comté Tolosan
  - Vin de pays des côtes de Gascogne
  - Vin de pays du Gers
  - Vin de pays du Lot
  - Vin de pays des côtes du Tarn
  - Vin de pays de la Corrèze
  - Vin de pays de l'Île de Beauté
  - Vin de pays d'Oc
  - Vin de pays des côtes de Thau
  - Vin de pays des coteaux de Murviel
  - Vin de pays du Val de Loire
  - Vin de pays de Méditerranée
  - Vin de pays des comtés rhodaniens
  - Vin de pays des côtes de Thongue
  - Vin de pays de la Côte Vermeille

**▼M2**

- Vin de pays de l'Agenais
- Vin de pays des terroirs landais
- Vin de pays des Landes
- Vin de pays d'Allobrogie
- Vin de pays du Var

**▼B**

- sød vin med oprindelse i Grækenland, hvis totale alkoholindhold udtrykt i volumen er på 15 % vol. eller derover, og hvis sukkerindhold er på 45 g/l eller derover, og som er berettiget til en af følgende beskyttede geografiske betegnelser:
  - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (regional vin fra Tyrnávos)
  - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (regional vin fra Akhaía)
  - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (regional vin fra Lakonía)
  - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (regional vin fra Flórina)
  - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (regional vin fra Kykladerne)
  - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (regional vin fra Argolída)
  - Τοπικός Οίνος Πιερίας (regional vin fra Piéria)
  - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (regional vin fra Athos-bjerget — regional vin fra det hellige bjerg)
- sød vin med oprindelse på Cypern, hvis virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen er på 15 % vol. eller derover, og hvis sukkerindhold er på 45 g/l eller derover, og som er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Κουμανδάρια (Commandaria)
- sød vin med oprindelse på Cypern fremstillet af overmodne druer eller let tørrede druer, hvis totale alkoholindhold udtrykt i volumen er på 15 % vol. eller derover, og hvis sukkerindhold er på 45 g/l eller derover, og som er berettiget til en af følgende beskyttede geografiske betegnelser:
  - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (regional vin fra Lemesós)

**▼B**

- Τοπικός Οίνος Πάφος (regional vin fra Páfos)
- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (regional vin fra Lárnaka)
- Τοπικός Οίνος Λευκωσία (regional vin fra Lefkosia)

**▼M2**

- vin med oprindelse i Malta, hvis totale alkoholindhold udtrykt i volumen er på 13,5 % vol. eller derover, og hvis sukkerindhold er på 45 g/l eller derover, og som er berettiget til de beskyttede oprindelsesbetegnelser »Malta« og »Gozo«

**▼B**

d) 350 mg/l for:

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

**▼M2**

- vin, der er berettiget til den traditionelle benævnelse »Késői szüretelésű bor«

**▼M4**

- vin fra Italien af typen »aleatico«, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse Pergola og den traditionelle benævnelse »passito«

**▼B**

e) 400 mg/l for:

- vin, der ifølge EF-bestemmelserne er berettiget til benævnelserne »Beerenauslese«, »Ausbruch«, »Ausbruchwein«, »Trockenbeerenauslese«, »Strohwein«, »Schilfwein« og »Eiswein«
- hvidvin, der er berettiget til følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon undtagen hvis efterfulgt af benævnelsen »sec«, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon efterfulgt af oprindelseskommunens navn, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh undtagen hvis efterfulgt af benævnelsen »sec«, Alsace og Alsace grand cru efterfulgt af benævnelsen »vendanges tardives« eller »sélection de grains nobles«
- sød vin af overmodne druer og sød vin af let tørrede druer med oprindelse i Grækenland, hvis restsukkerindhold udtrykt som sukker er på 45 g/l eller derover, og som er berettiget til en af følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser: Σάμος (Sámos), Ρόδος (Rhódos), Πατρα (Pátra), Ρίο Πατρών (Río ved Pátra), Κεφαλονία (Kefallinia), Λήμνος (Lémnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Νεμέα (Neméa) eller Δαφνές (Dafnés) og sød vin af overmodne druer og vin af let tørrede druer, der er berettiget til en følgende beskyttede geografiske betegnelse: Σιάτιστας (Siátista), Καστοριάς (Kastoriá), Κυκλάδων (Kykladerne), Μονεμβάσιος (Monemvásia), Αγιος Πέτρος (Athos-bjerget — det hellige bjerg)
- vin fra Tjekkiet, der er berettiget til benævnelserne »výběr z bobulí«, »výběr z cibéb«, »ledové víno« eller »slámové víno«
- vin fra Slovakiet, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelserne »bobuľový výber«, »hroziakový 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«

**▼M4**

- vin fra Ungarn, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, og som ifølge ungarsk lovgivning betegnes »Tokaji máslás«, »Tokaji fordítás«, »Tokaji aszúeszencia«, »Tokaji eszencia«, »Tokaji aszú«, »Töppedt szőlőből készült bor« eller »Jègbor«

**▼B**

- 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«

**▼M3**

- vin fra Portugal, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse efterfulgt af benævnelsen »colheita tardia«

**▼B**

- vin fra Slovenien, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor«, »vrhunsko vino ZGP — ledeno vino« eller »vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor«
- hvidvin med opindelse i Canada, der er berettiget til benævnelsen »Icewine«.

- Listerne over vine med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, jf. punkt 2, litra c), d) og e), kan ændres, hvis betingelserne for produktion af de pågældende vine ændres, eller hvis deres geografiske betegnelse eller oprindelsesbetegnelse ændres. ►**M5** Medlemsstaterne meddeler forinden og i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 792/2009 Kommissionen alle de fornødne tekniske oplysninger om de pågældende vine, herunder produktspecifikationerne og de årlige produktionsmængder. ◀
- Hvis vejrforholdene har gjort det påkrævet, kan Kommissionen efter proceduren i artikel 113, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008 beslutte, at de berørte medlemsstater i bestemte vindyrkningszoner i EF for vin, som er fremstillet på deres område, kan give tilladelse til, at det maksimale totale svovldioxidindhold på under 300 mg/l, der er omhandlet i dette punkt, forhøjes med højst 50 mg/l. Listen over de tilfælde, hvor medlemsstaterne kan tillade en sådan forhøjelse, findes i tillæg 1.
- 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:

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

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

**C. SVOVLDIOXIDINDHOLD I MOUSSERENDE VIN**

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

▼ **M8***Tillæg 1***Forhøjelse af det maksimale totale svovldioxidindhold, hvis vejrforholdene har gjort det nødvendigt**

|    | År   | Medlemsstat | Vindyrkningszoner                                                                                                                                                                                                                                  | Berørte vine                              |
|----|------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1. | 2000 | Tyskland    | Alle vindyrkningszoner i Tyskland                                                                                                                                                                                                                  | Al vin fremstillet af druer høstet i 2000 |
| 2. | 2006 | Tyskland    | Vindyrkningszonerne i delstaterne Baden-Württemberg, Bayern, Hessen og Rheinland-Pfalz                                                                                                                                                             | Al vin fremstillet af druer høstet i 2006 |
| 3. | 2006 | Frankrig    | Vindyrkningszonerne i departementerne Bas-Rhin og Haut-Rhin                                                                                                                                                                                        | Al vin fremstillet af druer høstet i 2006 |
| 4. | 2013 | Tyskland    | Vindyrkningszonerne i det afgrænsede område, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Mosel« og de beskyttede geografiske betegnelser »Landwein der Mosel«, »Landwein der Ruwer«, »Landwein der Saar« og »Saarländischer Landwein« | Al vin fremstillet af druer høstet i 2013 |
| 5. | 2014 | Tyskland    | Vindyrkningszonerne i delstaterne Baden-Württemberg, Bayern, Hessen og Rheinland-Pfalz                                                                                                                                                             | Al vin fremstillet af druer høstet i 2014 |

**▼B***BILAG I C***GRÆNSEVÆRDIER FOR INDHOLDET AF FLYGTIG SYRE I VIN**

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

**▼M5**

Medlemsstaterne giver Kommissionen meddelelse om disse undtagelser i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 792/2009. Kommissionen underretter derefter de øvrige medlemsstater herom.





## BILAG I D

## GRÆNSEVÆRDIER OG BETINGELSER FOR SØDNING AF VIN

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

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

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

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

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

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

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

4. Sødning af vin er kun tilladt i produktions- og engroshandelsleddet.
5. Ved sødning af vin skal følgende særlige administrative bestemmelser overholdes:

- a) Fysiske og juridiske personer, der foretager sødning af vin, indgiver en anmeldelse heraf til myndighederne i den medlemsstat, på hvis område sødningen skal foregå.
- b) Anmeldelserne indgives skriftligt. De skal være myndighederne i hænde mindst 48 timer før den dag, hvor sødningsprocessen påbegyndes.
- c) Hvis der i en virksomhed ofte eller til stadighed foretages sødning af vin, kan medlemsstaterne dog tillade, at der til myndighederne indgives en anmeldelse vedrørende flere processer eller for en bestemt periode. En sådan anmeldelse kan kun godtages, hvis virksomheden fører bog over de enkelte sødningsprocesser og over de oplysninger, der er nævnt i litra d).

- d) Anmeldelsen skal indeholde følgende oplysninger:

- mængde og totalt og virkeligt alkoholindhold i den pågældende vin
- mængde og totalt og virkeligt alkoholindhold i den druemost eller eventuelt mængde og angivelse af vægtfylden af den koncentrerede druemost eller den rektificerede koncentrerede druemost, der skal tilsættes
- vinens totale og virkelige alkoholindhold efter sødningen.

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

**▼B***BILAG II*

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

**A. Mousserende vin**

1. I denne del og i del B og C i dette bilag forstås ved:
  - a) »tiragelikør«:
 

det produkt, der tilsættes cuvéen for at fremkalde eftergæring
  - b) »ekspeditionslikør«:
 

det produkt, der tilsættes mousserende vin for at give den særlige smagsegenskaber.
2. Ekspeditionslikør må kun indeholde:
  - saccharose
  - druemost
  - delvis gæret druemost
  - koncentreret druemost
  - rektificeret koncentreret druemost
  - vin eller
  - en blanding af disse produkter

eventuelt med tilsætning af vindestillat.
3. Uden at dette i øvrigt berører den tilsætning, der ifølge forordning (EF) nr. 479/2008 er tilladt til bestanddele i en cuvée, er enhver tilsætning til selve cuvéen forbudt.
4. Hver medlemsstat kan for områder og sorter, hvor det er teknisk berettiget, tillade tilsætning til en cuvée på det sted, hvor den 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.

**▼B**

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

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

**▼M4**

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.

**▼B**

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

**B. Mousserende kvalitetsvin**

1. Den tiragelikør, der skal anvendes til fremstilling af en mousserende kvalitetsvin, må kun indeholde:
  - a) saccharose
  - b) koncentreret druemost
  - c) rektificeret koncentreret druemost
  - d) druemost eller delvis gæret druemost eller
  - e) vin.
2. Producentmedlemsstaterne kan fastlægge yderligere kendetegn eller strengere krav til fremstilling og omsætning for de mousserende kvalitetsvine, der er omhandlet i denne del, og som er fremstillet på deres område.

**▼B**

3. Fremstillingen af mousserende kvalitetsvin er også underlagt reglerne i
  - del A, punkt 1-10
  - del C, punkt 3, for så vidt angår det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen, del C, punkt 5, for så vidt angår minimumsovertrykket og del C, punkt 6 og 7, for så vidt angår fremstillingsprocessens minimumsvarighed, jf. dog del B, punkt 4, litra d).
4. For aromatisk mousserende kvalitetsvin gælder følgende:
  - a) Den må, medmindre der indrømmes undtagelser, kun fremstilles ved til sammensætningen af cuvéen at anvende druemost eller delvis gæret druemost, som er fremstillet af de druesorter, der er opført på listen i tillæg 1. ►**M1** Aromatisk mousserende kvalitetsvin kan dog fremstilles traditionelt ved til sammensætningen af cuvéen at anvende vine, der er fremstillet af druesorten »Glera« høstet i områderne Veneto og Friuli-Venezia Giulia; ◄
  - b) Gæringsprocessen før og efter sammensætningen af cuvéen 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 være mindst en måned.

**C. Mousserende vin og mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse**

1. Det totale alkoholindhold udtrykt i volumen i de cuvéer, der er bestemt til fremstilling af mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, skal mindst være på:
  - 9,5 % vol. i vindyrkningszonerne C III
  - 9 % vol. i de øvrige vindyrkningszoner.

**▼M1**

2. Cuvéer, 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.

**▼B**

3. Det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen i mousserende kvalitetsvin med 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 beskyttet oprindelsesbetegnelse må kun indeholde:
  - a) saccharose
  - b) koncentreret druemost
  - c) rektificeret koncentreret druemost
 og:
  - a) druemost
  - b) delvis gæret druemost
  - c) vin
 egnet til fremstilling af samme mousserende vin eller samme mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse som den, tiragelikøren tilsættes.
5. Uanset punkt 5, litra c), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008 kan mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse i lukkede beholdere på under 25 cl, når den opbevares ved en temperatur på 20 °C, have et overtryk på mindst 3 bar.

**▼B**

6. Fremstillingsprocessen for mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, herunder lagringen i produktionsvirksomheden, skal fra det tidspunkt, hvor gæringen, der skal gøre vinen mousserende, begynder, mindst være:
  - 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 bærmøn skal mindst være:
 

— 90 dage

— 30 dage, hvis gæringen foregår i beholdere med røreanordninger.
8. Bestemmelserne i del A, punkt 1-10, og del B, punkt 2, gælder også for mousserende vin og mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse.
9. For aromatisk mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse gælder følgende:
  - a) Disse må kun fremstilles ved til sammensætningen af cuvéeen udelukkende at anvende druemost eller delvis gæret druemost, som er fremstillet af druesorter, der er opført på listen i tillæg 1, og som skal være anerkendt som egnet til fremstilling af mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse i det dyrkningsområde, hvis navn den mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse bærer.  
**► M1** Som undtagelse fra denne regel kan en aromatisk mousserende kvalitetsvin med 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 beskyttet oprindelsesbetegnelse skal være på mindst 6 % vol.
  - e) Det totale alkoholindhold udtrykt i volumen i aromatisk mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse skal være på mindst 10 % vol.
  - f) Aromatisk mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse skal, når den opbevares i lukkede beholdere ved en temperatur på 20 °C, have et overtryk på mindst 3 bar.
  - g) Uanset del C, punkt 6, skal fremstillingsprocessen for aromatisk mousserende kvalitetsvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, være mindst en måned.

**▼ B***Tillæg 1*

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

Airén

**▼ M2**

Albariño

**▼ B**

Aleatico N

Alvarinho

Ασύρτικο (Assýrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N.

Busuioacă de Bohotin

Clairette B

Colombard B

Csaba gyöngye B

Cserszegi fűszeres B

Devin

Fernão Pires

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

**▼ M1**

Glera

**▼ B**

Γλυκερύθρα (Glykerýthra)

Huxelrebe

Irsai Olivér B

**▼ M2**

Macabeo B

**▼ B**

Macabeu B

**▼ M2**

Alle Malvasía-sorter

**▼ B**

Alle Malvoisie-sorter

Mauzac blanc og rosé

Monica N

**▼ M2**

Alle Moscatel-sorter

**▼ B**

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Alle Muscat-sorter

Manzoni moscato

**▼ B**

Nektár  
Pálava B  
Parellada B  
Perle B  
Piquepoul B  
Poulsard

**▼ M1**

\_\_\_\_\_

**▼ B**

Ροδίτης (Roditis)  
Scheurebe  
Tămâioasă românească  
Torbato  
Touriga Nacional  
Verdejo  
Zefir B

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

1. De produkter, der er omhandlet i punkt 3, litra c), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, og som anvendes til fremstilling af hedvin og hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, må i givet fald kun have været genstand for de ønologiske fremgangsmåder eller behandlingsmetoder, der er omhandlet i forordning (EF) nr. 479/2008 eller nærværende forordning.
2. Dog gælder følgende:
  - a) Et forhøjet naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen må kun skyldes, at der er anvendt de produkter, som er nævnt i punkt 3, litra e) og f), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008.
  - b) Som en undtagelse bemyndiges Spanien til at tillade anvendelse af calciumsulfat til spanske vine med den traditionelle benævnelse »vino generoso« eller »vino generoso de licor«, hvis der er tale om en traditionel fremgangsmåde, og forudsat at det således behandlede produkts sulfatindhold udtrykt i kaliumsulfat ikke overstiger 2,5 g/l. Det er tilladt at syre de vine, der er fremkommet på denne måde, yderligere, ved at der tilsættes vinsyre i en mængde på højst 1,5 g/l.
3. Uden at foregribe mere restriktive bestemmelser, som medlemsstaterne måtte fastsætte for hedvin og hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse fremstillet på deres område, er de ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder, der er omhandlet i forordning (EF) nr. 479/2008 og i nærværende forordning, tilladt i forbindelse med disse produkter.
4. Endvidere er følgende tilladt:
  - a) sødning, idet det dog kræves, at en sådan fremgangsmåde anmeldes og registreres, hvis de anvendte produkter ikke er tilsat koncentreret druemost, med:
    - koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost, forudsat at den pågældende vins totale alkoholindhold udtrykt i volumen højst forøges med 3 % vol.

**▼M2**

- koncentreret druemost, rektificeret koncentreret druemost eller druemost af let tørrede druer, som er tilsat neutral vinalkohol for at hindre gæring, for spansk vin med den traditionelle benævnelse »vino generoso de licor«, forudsat at den pågældende vins totale alkoholindhold udtrykt i volumen højst forøges med 8 % vol.

**▼B**

- koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost for hedvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Madeira«, forudsat at den pågældende vins totale alkoholindhold udtrykt i volumen højst forøges med 8 % vol.
- b) tilsætning af alkohol, destillat eller brændevin som omhandlet i punkt 3, litra e) og f), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008 for at udligne tab som følge af fordampning under lagringen
  - c) lagring i beholdere ved en temperatur på højst 50 °C for hedvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Madeira«.



**▼B**

5. De druesorter, som de produkter, der er omhandlet i punkt 3, litra c), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, er fremstillet af, og som anvendes til fremstilling af hedvin og hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, udvælges blandt de druesorter, som er omhandlet i artikel 24, stk. 1, i forordning (EF) nr. 479/2008.
6. Det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen i de produkter, der er omhandlet i punkt 3, litra c), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, og som anvendes til fremstilling af anden hedvin end hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, skal være på mindst 12 % vol.

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

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

**▼M2**

Når det gælder hedvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Málaga« og »Jerez-Xérès-Sherry«, må den druemost af let tørrede druer, der er tilsat neutral vinalkohol for at hindre gæring, og som er fremstillet af druesorten Pedro Ximénez, dog hidrøre fra Montilla-Moriles-området.

**▼B**

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

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

5. Uden at foregribe mere restriktive bestemmelser, som medlemsstaterne måtte vedtage for hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, som er fremstillet på deres område, gælder følgende:
  - a) Det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen i de produkter, der anvendes til fremstilling af hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, jf. punkt 3, litra c), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, skal være på mindst 12 % vol. Nogle hedvine med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er nævnt på en af listerne i tillæg 2, del A, i nærværende bilag, kan dog fremstilles:
  - i) enten af druemost med et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 10 % vol., hvis det drejer sig om hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet ved tilsætning af vinbrændevin eller brændevin af presserester fra vindruer med oprindelsesbetegnelse, som eventuelt hidrører fra samme vinbrug

## ▼B

- ii) eller af delvis gæret druemost eller, for så vidt angår andet led, vin med et oprindeligt naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst:
    - 11 % vol. for hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet ved tilsætning af sprit eller et vindestillat med et virkeligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 70 % vol. eller vinbrændevin
    - 10,5 % vol. for vin, der er fremstillet af most af grønne druer nævnt på liste 3 i tillæg 2, del A
    - 9 % vol. for portugisisk hedvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Madeira« af traditionel og gængs produktion som udtrykkeligt fastsat i den nationale lovgivning.
  - b) Listen over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der uanset punkt 3, litra b), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008 har et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på under 17,5 % vol., men mindst 15 % vol., hvis et sådant totalt alkoholindhold udtrykt i volumen udtrykkeligt var tilladt efter den nationale lovgivning, der var gældende for sådanne produkter inden den 1. januar 1985, findes i tillæg 2, del B.
6. De særlige traditionelle udtryk »οἶνος γλυκὺς φυσικός«, »vino dulce natural«, »vino dolce naturale« og »vinho doce natural« er forbeholdt hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse:
- der er fremstillet af produkter, hvoraf mindst 85 % hidrører fra de vinstoksorter, der er opført på listen i tillæg 3
  - der er fremstillet af most med et naturligt oprindeligt sukkerindhold på mindst 212 g/l
  - der uden anden tilsætning er fremstillet ved tilsætning af alkohol, destillat eller brændevin som omhandlet i punkt 3, litra e) og f), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008.
7. I det omfang den traditionelle produktionspraksis kræver det, kan medlemsstaterne for så vidt angår hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet på deres område, fastsætte, at det særlige traditionelle udtryk »vin doux naturel« er forbeholdt hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse:
- som er fremstillet direkte af de producenter, der har høstet druerne, på betingelse af, at druerne udelukkende kommer fra høsten af Muscat, Grenache, Maccabéo eller Malvoisie; dog tillades anvendelse af høst fra parceller, som inden for en grænse på 10 % af det samlede antal vinstokke er beplantet med andre druesorter end de fire ovennævnte
  - som fremstilles af druemost, jf. punkt 3, litra c), første og fjerde led, i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, fra arealer med et udbytte på højst 40 hl pr. ha, idet enhver overskridelse af dette udbytte medfører, at hele høsten mister retten til betegnelsen »vin doux naturel«
  - som stammer fra en druemost som anført ovenfor med et naturligt oprindeligt sukkerindhold på mindst 252 g/l
  - som uden anden tilsætning er fremstillet ved tilsætning af vinsprit, der som ren alkohol svarer til mindst 5 % af den nævnte druemost, som er anvendt, og til højst det laveste af følgende to forhold:
    - 10 % af den mængde af den nævnte druemost, der er anvendt, eller
    - 40 % af det totale alkoholindhold udtrykt i volumen i det endelige produkt, repræsenteret ved summen af det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen og det potentielle alkoholindhold udtrykt i volumen beregnet på grundlag af 1 % vol. ren alkohol til 17,5 g restsukker/l.

**▼B**

8. ► **M3** Den særlige traditionelle betegnelse »vino generoso« er, når det drejer sig om hedvin, forbeholdt tør hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fremstillet helt eller delvis under flor, og ◄

— som er fremstillet af grønne druer af sorterne Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema eller Garrid Fino

— som overgår til frit forbrug efter gennemsnitligt to års lagring på egetræsfade.

Ved den fremstilling under flor, der er nævnt i første afsnit, forstås den biologiske proces, som sker ved den spontane udvikling af et typisk gærflor på vinens frie overflade efter udgæring, og som giver produktet dets særlige analytiske og organoleptiske egenskaber.

9. Det særlige traditionelle udtryk »vinho generoso« er forbeholdt hedvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal og Carcavelos i forbindelse med den respektive oprindelsesbetegnelse.
10. Det særlige traditionelle udtryk »vino generoso« er forbeholdt hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse:

**▼M2**

— som er fremstillet af den »vino generoso«, der er nævnt i punkt 8, eller af vin fremstillet under flor, som er egnet til fremstilling af en sådan »vino generoso«, som er tilsat enten druemost af let tørrede druer, der er tilsat neutral vinalkohol for at hindre gæring, eller rektificeret koncentreret druemost eller »vino dulce natural«

**▼B**

— som overgår til frit forbrug efter gennemsnitligt to års lagring på egetræsfade.

## ▼B

## Tillæg 1

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

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

(Del B, punkt 1, i dette bilag)

## GRÆKENLAND

Σάμος (Sámos), Μοσχάτος Πατρών (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

## ▼M2

## ▼B

| Hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse | Produktets betegnelse ifølge EF's eller medlemsstatens bestemmelser |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Alicante                                   | Moscatel de Alicante<br>Vino dulce                                  |
| Cariñena                                   | Vino dulce                                                          |
| Condado de Huelva                          | Pedro Ximénez<br>Moscatel<br>Mistela                                |
| Empordà                                    | Mistela<br>Moscatel                                                 |
| Jerez-Xérès-Sherry                         | Pedro Ximénez<br>Moscatel                                           |
| Malaga                                     | Vino dulce                                                          |
| Montilla-Moriles                           | Pedro Ximénez<br>Moscatel                                           |
| Priorato                                   | Vino dulce                                                          |
| Tarragona                                  | Vino dulce                                                          |
| Valencia                                   | Moscatel de Valencia<br>Vino dulce                                  |

## ITALIEN

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

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

(Del B, punkt 2, i dette bilag)

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

(Punkt 3, litra f), nr. ii), (EF) nr. 479/2008)

## GRÆKENLAND

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

## ▼B

## SPANIEN

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

## CYPERN

Κομμανδαρία (Commandaria).

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

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

## GRÆKENLAND

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

## FRANKRIG

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

## CYPERN

Κομμανδαρία (Commandaria).

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

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

## GRÆKENLAND

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

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

(Punkt 3, litra f), nr. iii), (EF) nr. 479/2008)

## SPANIEN

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

## ITALIEN

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

## CYPERN

Κομμανδαρία (Commandaria).

▼ B

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

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

SPANIEN

| Hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse | Produktets betegnelse ifølge EF's eller medlemsstatens bestemmelser |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Alicante                                   |                                                                     |
| Condado de Huelva                          | Vino generoso de licor                                              |
| 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**

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

SPANIEN

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

ITALIEN

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala og Moscato di Trani.

▼ M2▼ B

**▼B***Tillæg 2*

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

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

**FRANKRIG**

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

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

**PORTUGAL**

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

**ITALIEN**

Moscato di Noto

**▼M2**

\_\_\_\_\_

**▼B**

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

**▼M2****ITALIEN**

Trentino

**▼B**

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

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

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

**SPANIEN**

| Hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse | Produktets betegnelse ifølge EF's eller medlemsstatens bestemmelser |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Condado de Huelva                          | Vino generoso                                                       |
| Jerez-Xérès-Sherry                         | Vino generoso                                                       |
| Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda           | Vino generoso                                                       |
| Málaga                                     | Seco                                                                |
| Montilla-Moriles                           | Vino generoso                                                       |
| Priorato                                   | Rancio seco                                                         |
| Rueda                                      | Vino generoso                                                       |
| Tarragona                                  | Rancio seco                                                         |

**ITALIEN**

Trentino.

**PORTUGAL**

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



**▼B***Tillæg 3*

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

Muscat — Grenache — Garnacha Blanca — Garnacha Peluda — Listán Blanco — Listán Negro-Negramoll — Maccabéo — Malvoisie — Mavrodáfni — Assirtiko — Liatiko — Garnacha tintorera — Monastrell — Palomino — Pedro Ximénez — Albarola — Aleatico — Bosco — Cannonau — Corinto nero — Giró — Monica — Nasco — Primitivo — Vermentino — Zibibbo —  
**►M2** Moscatel — Garnacha. ◄



#### BILAG IV

### SÆRLIGE EF-ANALYSEMETODER

#### A. ALLYLISOTHIOCYANAT

##### 1. Metodens princip

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

##### 2. Reagenser

2.1. Absolut ethanol.

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

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

##### 3. Apparatur

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

3.2. Varmekappe med temperaturregulering.

3.3. Flowmeter.

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

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

3.6. Mikroinjektionssprøjte på 10 µl.

##### 4. Fremgangsmåde

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

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

— injektortemperatur: 200 °C

— kolonnetemperatur: 130 °C

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

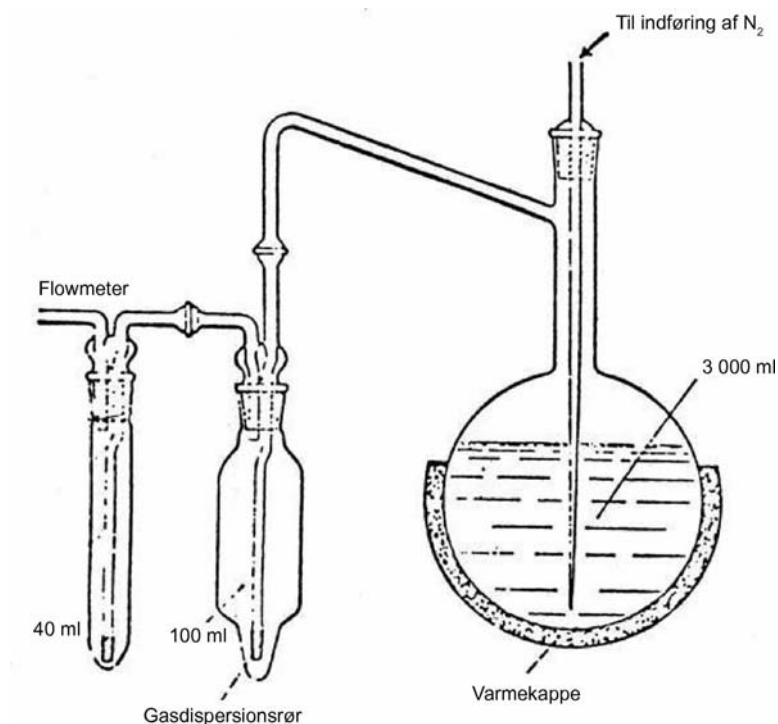
Med injektionssprøjten indsprøjtes en sådan mængde standardopløsning, at den top, der skyldes allylisothiocyant, let kan udpeges på gaskromatogrammet.

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

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

▼ B

## Apparatur til destillation i gennemstrømmende nitrogen.



## B. SÆRLIGE ANALYSEMETODER FOR REKTIFICERET KONCENTRERET MOST

▼ M4▼ Bf) *Meso-inositol, scyllo-inositol og saccharose*

## 1. Princip

Gaskromatografi af silylerede derivater.

## 2. Reagenser

- 2.1. Intern standard: xylitol (vandig opløsning på ca. 10 g/l tilsat en spatel-spids natriumazid)
- 2.2. Bistrimethylsilyltrifluoracetamid — BSTFA — ( $C_8H_{18}F_3NOSi_2$ )
- 2.3. Trimethylchlorsilan ( $C_3H_9ClSi$ )
- 2.4. Pyridin p.a. ( $C_5H_5N$ )
- 2.5. Meso-inositol ( $C_6H_{12}O_6$ )

## 3. Apparatur

- 3.1. Gaskromatograf med:
- 3.2. Kapillarkolonne (f.eks. af kvartsglas, OV 1, filmtykkelse 0,15  $\mu$ , længde 25 m og indvendig diameter 0,3 mm)

Driftsbetingelser: bæregas: brint og helium

— bæregasflow: ca. 2 ml/min

— injektor- og detektortemperatur: 300 °C

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

— splitforhold: ca. 1:20.

**▼B**

- 3.3. Integrator
- 3.4. Mikrosprøjte 10 µl
- 3.5. Mikropipetter 50, 100 og 200 µl
- 3.6. 2 ml kolber med teflonprop
- 3.7. Varmeskab

**4. Fremgangsmåde**

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

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

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

**5. Beregning af responsfaktorerne**

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

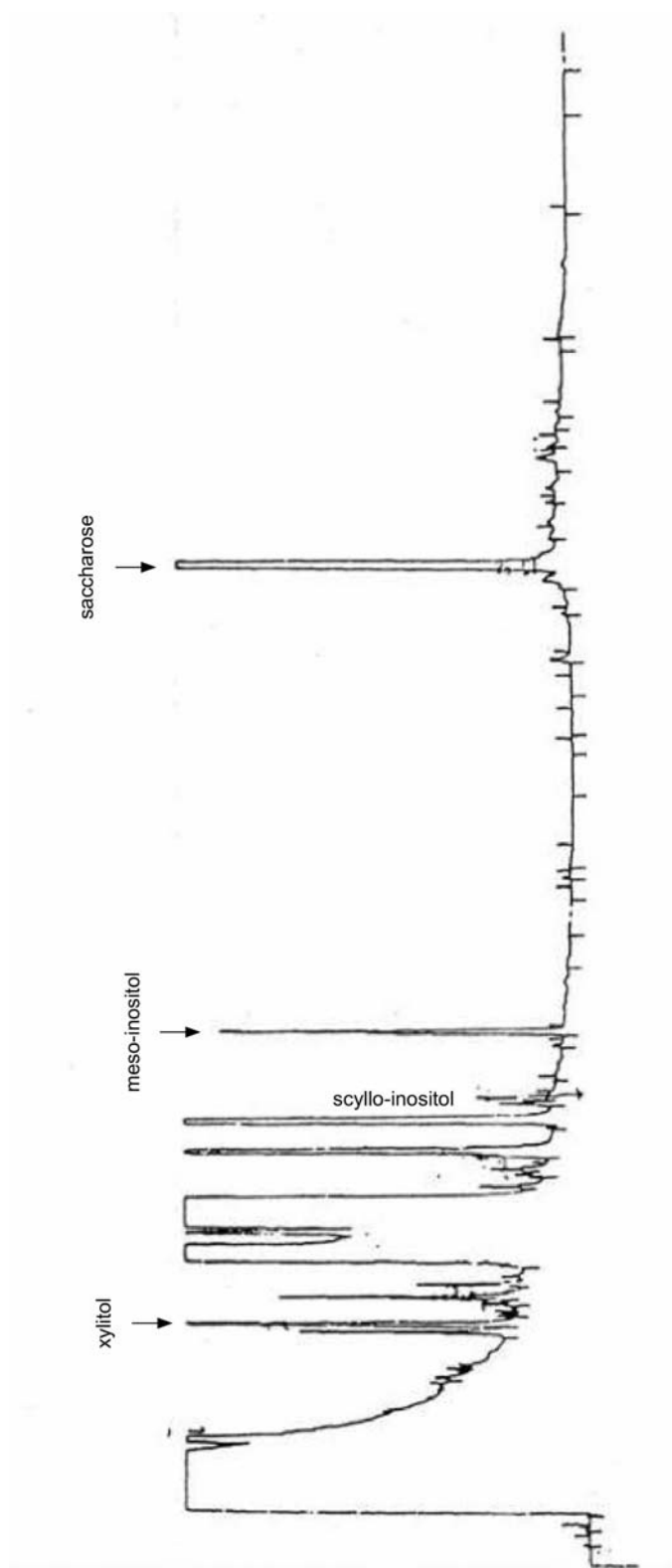
Der afvejes 5 g af denne opløsning, som behandles ifølge fremgangsmåden i punkt 4. På grundlag af det fremkomne kromatogram beregnes responsfaktorerne for meso-inositol og saccharose i forhold til xylitol.

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

**6. Angivelse af resultater**

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

Saccharose udtrykkes i g pr. kg most.

▼B



## BILAG V

## SAMMENLIGNINGSTABEL, JF. ARTIKEL 16, STK. 2

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