

Käesolev dokument on vaid dokumenteerimisvahend ja institutsioonid ei vastuta selle sisu eest

► **B**

KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 1622/2000,

24. juuli 2000,

milles sätestatakse veinituru ühist korraldust käsitleva määruse (EÜ) nr 1493/1999 üksikasjalikud rakenduseeskirjad ning kehtestatakse ühenduse eeskiri veinivalmistustavade ja -menetluste kohta

(EÜT L 194 , 31.7.2000, lk 1)

Muudetud:

	Euroopa Liidu Teataja		
	nr	lehekülg	kuupäev
► M1 Komisjoni määrus (EÜ) nr 2451/2000, 7. november 2000,	L 282	7	8.11.2000
► M2 Komisjoni määrus (EÜ) nr 885/2001, 24. aprill 2001,	L 128	54	10.5.2001
► M3 Komisjoni määrus (EÜ) nr 1609/2001, 6. august 2001,	L 212	9	7.8.2001
► M4 Komisjoni määrus (EÜ) nr 1655/2001, 14. august 2001,	L 220	17	15.8.2001
► M5 Komisjoni määrus (EÜ) nr 2066/2001, 22. oktoober 2001,	L 278	9	23.10.2001
► M6 Komisjoni määrus (EÜ) nr 2244/2002, 16. detsember 2002,	L 341	27	17.12.2002
► M7 Komisjoni määrus (EÜ) nr 1410/2003, 7. august 2003,	L 201	9	8.8.2003
► M8 Komisjoni määrus (EÜ) nr 1427/2004, 9. august 2004,	L 263	3	10.8.2004
► M9 Komisjoni määrus (EÜ) nr 1428/2004, 9. august 2004,	L 263	7	10.8.2004
► M10 Komisjoni määrus (EÜ) nr 1163/2005, 19. juuli 2005,	L 188	3	20.7.2005

Muudetud:

► A1 Akt Tšehhi Vabariigi, Eesti Vabariigi, Küprose Vabariigi, Läti Vabariigi, Leedu Vabariigi, Ungari Vabariigi, Malta Vabariigi, Poola Vabariigi, Sloveenia Vabariigi ja Slovaki Vabariigi ühinemistingimuste ja Euroopa Liidu aluslepingutesse tehtavate muudatuste kohta	L 236	33	23.9.2003
---	-------	----	-----------



KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 1622/2000,

24. juuli 2000,

milles sätestatakse veinituru ühist korraldust käsitleva määruse (EÜ) nr 1493/1999 üksikasjalikud rakenduseeskirjad ning kehtestatakse ühenduse eeskiri veinivalmistustavade ja -menetluste kohta

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 17. mai 1999. aasta määrust (EÜ) nr 1493/1999 veinituru ühise korralduse kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikleid 42, 44, 45, 46 ja 80,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V jaotises ja mitmes lisa sätestatakse veinivalmistustavade ja -menetluste üldeeskirjad ja viidatakse komisjoni poolt vastuvõetavatele ülejäänud üksikasjalikele rakenduseeskirjadele.
- (2) Kuni määruse (EÜ) nr 1493/1999 vastuvõtmiseni olid kõnealused eeskirjad hajutatud paljudes erinevates ühenduse määrustes. Kõnealused sätted tuleks ühenduse ettevõtjate ja ühenduse eeskirjade kohaldamise eest vastutavate asutuste huvides koondada ühenduse eeskirja veinivalmistustavade ja -menetluste kohta ning seda teemat käsitlevad määrused, st ühenduse määrused (EMÜ) nr 1618/70, ⁽²⁾ (EMÜ) nr 1972/78, ⁽³⁾ viimati muudetud määrusega (EMÜ) nr 45/80, ⁽⁴⁾ (EMÜ) nr 2394/84, ⁽⁵⁾ viimati muudetud määrusega (EMÜ) nr 2751/86, ⁽⁶⁾ (EMÜ) nr 305/86, ⁽⁷⁾ (EMÜ) nr 1888/86, ⁽⁸⁾ (EMÜ) nr 2202/89, ⁽⁹⁾ (EMÜ) nr 2240/89, ⁽¹⁰⁾ (EMÜ) nr 3220/90, ⁽¹¹⁾ viimatimuudetud määrusega (EÜ) nr 1477/1999, ⁽¹²⁾ (EÜ) nr 586/93, ⁽¹³⁾ viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 693/96, ⁽¹⁴⁾ (EÜ) nr 3111/93, ⁽¹⁵⁾ viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 693/98, ⁽¹⁶⁾ ja (EÜ) nr 1128/96, ⁽¹⁷⁾ tuleks kehtetuks tunnistada.
- (3) Kõnealune ühenduse eeskiri peaks sisaldama praeguseid eeskirju, mida on kohandatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 uutele nõuetele. Samuti tuleks kõnealuseid eeskirju lihtsustada ja muuta need ühtsemaks ning täita teatavad lüngad, et tagada vastavat valdkonda käsitlevate ühenduse eeskirjade terviklikkus. Lisaks sellele tuleks mõned eeskirjad täpsemalt sõnastada, et tagada nende kohaldamisel suurem õiguskindlus.
- (4) Lisaks tuleks eeskirjade lihtsustamiseks hõlmata ainult määruses (EÜ) nr 1493/1999 selgesõnaliselt osutatud üksikasjalikud rakenduseeskirjad. Muude eeskirjade osas peaks veinitöötlemistavade ja -menetluste osas veinisektori toodete vaba liikumise tagamiseks piisama asutamislepingu artiklis 28 ja sellele järgnevatel artiklites sisalduvatel eeskirjadest.

⁽¹⁾ EÜT L 179, 14.7.1999, lk 1.

⁽²⁾ EÜT L 175, 8.8.1970, lk 17.

⁽³⁾ EÜT L 226, 17.8.1978, lk 11.

⁽⁴⁾ EÜT L 7, 11.1.1980, lk 19.

⁽⁵⁾ EÜT L 224, 21.8.1984, lk 19.

⁽⁶⁾ EÜT L 253, 5.9.1986, lk 11.

⁽⁷⁾ EÜT L 38, 13.2.1986, lk 13.

⁽⁸⁾ EÜT L 163, 13.6.1986, lk 19.

⁽⁹⁾ EÜT L 209, 21.7.1989, lk 31.

⁽¹⁰⁾ EÜT L 215, 26.7.1989, lk 16.

⁽¹¹⁾ EÜT L 308, 8.11.1990, lk 22.

⁽¹²⁾ EÜT L 171, 7.7.1999, lk 6.

⁽¹³⁾ EÜT L 61, 13.3.1993, lk 39.

⁽¹⁴⁾ EÜT L 97, 18.4.1996, lk 17.

⁽¹⁵⁾ EÜT L 278, 11.11.1993, lk 48.

⁽¹⁶⁾ EÜT L 96, 28.3.1998, lk 17.

⁽¹⁷⁾ EÜT L 150, 25.6.1996, lk 13.

▼B

- (5) Tuleks samuti täpsustada, et eeskirju kohaldatakse, ilma et see piiraks teistes valdkondades kehtivaid erisätteid, eelkõige juba olemasolevaid või tulevikus vastuvõetavaid toiduaineid käsitlevaid sätteid.
- (6) Määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 42 lõike 5 alusel lubatakse artikli 42 lõikes 5 loetletud toodete valmistamiseks kasutada muid viinamarjasorte kui kooskõlas nimetatud määruse artikliga 19 koostatud liigituses loetletud viinamarjasordid või nendest valmistatud tooted. Tuleks koostada loetelu sortidest, mille puhul selliseid erandeid võib kohaldada.
- (7) Vastavalt määruse (EMÜ) nr 1493/1999 V lisale tuleks koostada loetelu määratletud piirkonnas valmistatud kvaliteetlikööri veinidest (mpv-kvaliteetlikööri veinid), mille valmistamisel on lubatud erieeskirjad. Toodete lihtsamaks identifitseerimiseks ja ühenduse sisese kaubavahetuse hõlbustamiseks tuleks viidata ühenduse eeskirjadega või vajaduse korral siseriiklike õigusaktidega kehtestatud tootekirjeldustele.
- (8) Vastavalt määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisale tuleks kindlaks määrata teatavate ainete kasutuspiirangud ning sätestada mõne sellise aine kasutamise tingimused.
- (9) Pidades silmas teaduse ja tehnika edusamme lüsoosüümi lisamise kohta, eelkõige selliselt töödeldud veini kvaliteedi ja tervislikkuse osas, ei saa selle uue töötlemisviisi puhul kindlaid piiranguid sätestada. Seetõttu ei tohiks selle kasutamist lubada ning järgmisel veiniaastal tuleks läbi viia täiendavad katsed.
- (10) Nõukogu määruse (EMÜ) nr 337/79 ⁽¹⁾ (muudetud määrusega (EMÜ) nr 3307/85 ⁽²⁾) artikliga 44 nähakse ette, et alates 1. septembrist 1986 vähendatakse veinide (välja arvatud vahuveinide, likööri ja teatavate kvaliteetveinide) maksimaalset vääveldioksiidi üldsisaldust 15 milligrammi liitri kohta. Raskuste vältimiseks veini müümisel seoses muutusega kõnealustes tootmiseeskirjades, võib pärast kõnealust kuupäeva otseselt inimtoiduks pakkuda veini, mis on toodetud enne seda kuupäeva ühenduses, välja arvatud Portugalis. Seda luba kohaldatakse ka kõnealusel kuupäeval algaval üheaastasel üleminekuperioodil kolmandatest riikidest või Portugalist pärit oleva veini puhul, tingimusel et selle vääveldioksiidi üldsisaldus vastab enne 1. septembrist 1986 kehtinud ühenduse või vajaduse korral Hispaania eeskirjadele. Kuna sellise veini varusid võib siiski veel olemas olla, tuleks kõnealust meetet laiendada.
- (11) Määruse (EMÜ) nr 358/79 ⁽³⁾ artiklitega 12 ja 16 nähakse ette, et alates 1. septembrist 1986 vähendatakse vahuveinide, kvaliteetvahuveinide ja määratletud piirkondades valmistatud kvaliteetvahuveinide maksimaalset vääveldioksiidi üldsisaldust 15 milligrammi liitri kohta. Mujalt ühendusest kui Portugal pärit olevate vahuveinide puhul nähakse määruse (EMÜ) nr 358/79 artikli 22 lõikega 1 ette võimalus selliseid tooteid müüa kuni varude ammendumiseni, tingimusel et need tooted on valmistatud vastavalt nimetatud määruse enne 1. septembrist 1986 kohaldatud sätetele. Imporditud vahuveinide ning Hispaaniast ja Portugalist pärit olevate enne 1. septembrist 1986 valmistatud vahuveinide jaoks tuleks kehtestada üleminekusätteid, et vältida raskusi kõnealuste toodete müümisel. Kõnealuseid tooteid võib müügiks pakkuda üleminekuperioodil pärast kõnealust kuupäeva, tingimusel et kõnealuste toodete vääveldioksiidi üldsisaldus vastab enne 1. septembrist 1986 kehtinud ühenduse sätetele.
- (12) Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa B osa punktis 1 on kindlaks määratud veini maksimaalne lenduvate hapete sisaldus. Erandid võib siiski kehtestada teatavate määratletud piirkondades toodetud kvaliteetveinide (mpv-kvaliteetveinid) ja teatavate geograafilise tähisega lauaveinide või üle 13 % alkoholisisaldusega lauaveinide

⁽¹⁾ EÜT L 54, 5.3.1979, lk 1.

⁽²⁾ EÜT L 367, 31.12.1985, lk 39.

⁽³⁾ EÜT L 54, 5.3.1979, lk 130.

▼B

puhul. Mõnede kõnealustesse kategooriatesse kuuluvate Saksa, Hispaania, Prantsuse, Itaalia, Austria ja Ühendkuningriigi veinide lenduvate hapete sisaldus on nende erilise valmistamismeetodi ja kõrge alkoholisisalduse tõttu eespool nimetatud V lisa sätestatud kõrgem. Selleks, et eespool nimetatud veine võiks jätkuvalt valmistada tavapärasel viisil, mis annab veinidele nende iseloomulikud omadused, tuleks kehtestada erand eespool nimetatud V lisa B osa punktist 1.

- (13) Määruse (EMÜ) nr 1493/1999 V lisa D osa punkti 3 kohaselt tuleks määratleda viinamarjakasvatustipiirkonnad, kus on traditsiooniliselt kasutatud sahharoosi lisamist vastavalt 8. mail 1970 kehtivatele õigusaktidele.
- (14) Luksemburgi Suurhertsogiriigi viinamarjakasvatusektori väiksus võimaldab pädevatel asutustel kontrollida järjekindlalt kõikide veiniks töödeldavate toodete partiisid. Kui kõnealused tingimused kehtivad, ei nõuta avaldusi veini rikastamise kohta.
- (15) Vastavalt määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa G osa punktile 5 tuleb kõikidest rikastamise, hapestamise ja happesuse vähendamise toimingutest teatada pädevatele asutustele. Sama kehtib kõnealuseid toiminguid läbiviivate füüsiliste või juriidiliste isikute valduses olevate suhkru, kontsentreeritud viinamarjavirde ja puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde koguste kohta. Sellise teatamise eesmärk on võimaldada jälgida kõnealuseid toiminguid. Teatised peavad olema võimalikult täpsed ja need tuleb saata selle liikmesriigi pädevale asutusele, mille territooriumil toiming läbi viiakse. Alkoholisisalduse tõstmise korral tuleb pädevat asutust aegsasti teavitada, et nad saaksid läbi viia tõhusa kontrolli. Hapestamise ja happesuse vähendamise korral piisab kontrollimisest pärast toimingu läbiviimist. Haldusmenetluse lihtsustamiseks peab olema võimalik esitada sellist teavet pädeva asutuse poolt korrapäraselt kontrollitavate registrite ajakohastamisega, välja arvatud veiniaasta esimese teate puhul.
- (16) Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa F osa punktis 1 on sätestatud teatavad veinide magustamise eeskirjad. See säte osutab eelkõige lauaveinidele, kuid seda kohaldatakse nimetatud määruse VI lisa G osa punkti 2 alusel ka määratletud piirkonnas valmistatud kvaliteetveinide puhul.
- (17) Magustamine ei tohi kaasa tuua määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa C osas ettenähtud määrasid ületavat rikastamist. Selleks on nimetatud määruse VI lisa F osa punktis 1 ette nähtud erisäte. Lisaks sellele on kõnealuste sätete järgimise tagamiseks oluline läbi viia kontrollid.
- (18) Tõhustamiseks kontrolli, tuleks magustada vaid tootmisetapil või muul etapil, mis on tootmisele võimalikult lähedal. Seetõttu võib magustada ainult tootmise ja hulgemüügi etappidel.
- (19) Järelevalveasutusi tuleb teavitada igast eelseisvast magustamisest. Seepärast peaks igaüks, kellel on magustamine kavas, sellest järelevalveasutustele kirjalikult teatama. Seda protseduuri võib siiski lihtsustada, kui ettevõtja teeb magustamistoiminguid tihti või pidevalt.
- (20) Sellise teatamise eesmärk on võimaldada jälgida kõnealuseid toiminguid. Teatised peavad olema võimalikult täpsed ja need tuleb saata enne toimingu tegemist selle liikmesriigi pädevale asutusele, mille territooriumil toiming läbi viiakse.
- (21) Tõhusa kontrolli jaoks on vaja, et asjaomane pool teataks enne magustamise alustamist oma valduses olevad viinamarjavirde või kontsentreeritud viinamarjavirde kogused. Sellisel teatamisel ei ole mingit väärtust, kui ei ole ette nähtud kohustust pidada magustamisel kasutatavate toodete sissetulemise ja väljaminemise registrit.
- (22) Selleks, et vältida sahharoosi kasutamist liköörveinide magustamisel, tuleks lisaks kontsentreeritud viinamarjavirdele lubada kasutada ka puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret.

▼B

- (23) Kupaaž on laialt levinud veinivalmistustava ja selle võimalikke tagajärgi silmas pidades on kuritarvituste ärahoidmiseks vajalik selle kasutamist reguleerida.
- (24) Kupaaž on eri päritoluga või eri kategooriatesse kuuluvate veinide või virrete segamine.
- (25) Ühenduse samast viinamarjakasvatusevõõndist või kolmanda riigi samast tootmispiirkonnast pärit olevate veinide või viinamarjavirrete puhul on nende geograafilise päritolu või viinamarjasordi märkimine väga oluline seoses nende kaubandusliku väärtusega. Kupaažina käsitatakse ka sama võõndi eri geograafilistest piirkondadest pärit veinide või viinamarjavirrete ja eri viinamarjasortidest või saagiaastatest pärit veinide või viinamarjavirrete kokkusegamine, kui sel viisil saadud toote kirjeldusse tehakse märgi toote geograafilise päritolu, viinamarjasordi või saagiaasta kohta.
- (26) Määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 42 lõikes 6 on põhimõtteliselt keelatud valge lauaveini segamine punase lauaveiniga, kuid sätestatakse erand piirkondade puhul, kus seda on tavapäraselt kasutatud.
- (27) Selle erandi alusel tuleks Hispaania jaoks kehtestada üksikasjalikud erieeskirjad, mis on kooskõlas viinamarjakasvatusektori struktuuri ja aeglaselt muutuva tarbijate arvamusega.
- (28) Selleks, et segada valget ja punast lauaveini Hispaanias, kus see on vajalik, on oluline tagada, et sellisel viisil toodetud veini ei tarvitaks väljaspool Hispaaniat.
- (29) Liikmesriikidel peaks olema õigus anda piiratud tähtjaks katse eesmärgil luba kasutada veinivalmistustavasid ja -menetlusi, mida ei ole sätestatud määruses (EÜ) nr 1493/1999.
- (30) Määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 46 lõike 3 alusel tuleb vastu võtta analüüsimeetodid nimetatud määruse artikliga 1 hõlmatud toodete koostise määramiseks ja eeskirjad selgitamiseks, kas neid tooteid on käideldud lubatud veinivalmistustavade erinevatel menetlustel.
- (31) Määruse (EÜ) nr 1493/1999 VI lisa J osa punktis 1 on ette nähtud analüütiline test, millega tuleb mõõta vähemalt tegureid, mis võimaldavad kõnealust mpv-kvaliteetveini teistest eristada, sealhulgas J osa punktis 3 loetletud tegureid.
- (32) Kasutusele tuleks võtta ühtsed analüüsimeetodid tagamaks, et kõnealuseid tooteid käsitlevad dokumendid on kontrollimiseks täpsed ja võrreldavad. Need meetodid peavad olema kohustuslikud kõikide äritehingute ja kontrolliprotseduuride puhul. Kontrollinõudeid ja kaubanduse piiratud võimalusi silmas pidades tuleks siiski lubada piiratud aja jooksul kasutada väikest arvu tavamenetlusi, et vajalikke tegureid oleks võimalik kiiresti ja piisava täpsusega kindlaks määrata.
- (33) Ühenduses kasutatavad veinide analüüsi meetodid on sätestatud nõukogu määruses (EMÜ) nr 2676/90. (1) Kuna nimetatud määruses kirjeldatud meetodid kehtivad, peaks see määrus jääma kehtima, välja arvatud tavalised meetodid, mida tulevikus enam ei kirjeldata.
- (34) Määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 80 alusel võib võtta vastu käesolevas määruses sätestatud korrale ülemineku hõlbustamiseks vajalikud meetmed. Seda võimalust tuleks kasutada, et kaitsta olulisest kahjumist ettevõtjaid, kellel on teatavate nimetatud määrusega hõlmatud toodete suured varud.
- (35) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas veinituru korralduskomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

(1) EÜT L 272, 3.10.1990, lk 1.



Artikkel 1

Eesmärk

Ilma et see piiraks toiduainete üldeeskirju, reguleeritakse veinivalmistustavasid ja -menetlusi määruse (EÜ) nr 1493/1999 I peatüki V jaos ja selle lisades sätestatud ühenduse eeskirjadega ja käesolevas määruses sätestatud veinivalmistustavade ja -menetluste eeskirjadega.

Need eeskirjad sisaldavad määruse (EÜ) nr 1493/1999 üksikasjalikke rakenduseeskirju, eelkõige neid, mis käsitlevad veinivalmistamiseks ettenähtud tooteid (I jaotis) ja ühenduses lubatud veinivalmistustavasid ja -menetlusi (II ja III jaotis).

I JAOTIS

NÕUDED TEATAVATELE VIINAMARJADELE JA VIINAMARJAVIRRETELE

Artikkel 2

Teatavate viinamarjasortide kasutamine

1. Veini valmistamisel ei kasutata viinamarjasorte, mis on liigitatud üksnes lauaviinamarjasortidena.
2. Olenemata määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 42 lõikest 5, võib nimetatud sättega hõlmatud toodete valmistamisel ühenduses kasutada käesoleva määruse I lisas loetletud viinamarjasorte.

Artikkel 3

Teatavate naturaalse alkoholisisalduseta toodete kasutamine vahuveinide, gaseeritud vahuveinide ja gaseeritud poolvahuveinide valmistamisel

Käesoleva määruse II lisas sätestatakse aastad, mille puhul on ebasoodsate ilmastikuolude tõttu vahuveinide, gaseeritud vahuveinide ja gaseeritud poolvahuveinide valmistamisel lubatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 44 lõikes 3 sätestatud tingimustel kasutada veinikasvatusevõõnditest A ja B pärit tooteid, millel ei ole minimaalset naturaalselt alkoholisaldust mahuprotsentides.

Artikkel 4

Teatavatest viinamarjasortidest saadud viinamarjavirde kasutamine aromaatsete kvaliteetvahuveinide ja aromaatsete mpv-kvaliteetvahuveinide valmistamisel ning sellise kasutamise erandid

1. Käesoleva määruse III lisa A osas sätestatakse viinamarjasordid, millest saadakse viinamarjavirret või käärivat viinamarjavirret, mida kasutatakse kuveena aromaatsete kvaliteetvahuveinide ja aromaatsete mpv-kvaliteetvahuveinide valmistamisel vastavalt määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa I jaotise punkti 3 alapunktile a ja VI lisa K osa punkti 10 alapunktile a.
2. Käesoleva määruse III lisa B osas sätestatakse määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa I jaotise punkti 3 alapunktile a ja VI lisa K jaotise punkti 10 alapunktile a osutatud erandid viinamarjasortide ja kuvee koostisesse kuuluvate toodete kohta.

▼ **B**

II JAOTIS

VEINIVALMISTUSTAVAD JA -MENETLUSED

I PEATÜKK

TEATAVATE VEINIVALMISTAMISEL LUBATUD AINETE KASUTAMISE PIIRANGUD JA TINGIMUSED

*Artikkel 5***Teatavate ainete kasutamise piirangud**

Määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa loetletud veinivalmistamisel lubatud aineid võib kasutada ainult käesoleva määruse IV lisa ettenähtud piirides.

▼ **M7***Artikkel 6*

Määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 46 lõike 2 punktis c osutatud veinivalmistamistavades kasutatavate ainete puhtus- ja identifitseerimise nõuded on sätestatud direktiivis 96/77/EÜ. Vajaduse korral lisatakse neile puhtusnõuetele käesolevas määruses ettenähtud erinõuded.

▼ **B***Artikkel 7***Kaltsiumtartraat**

Kaltsiumtartraati, mille kasutamine viinakivi sadestamiseks on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 3 alapunktis v, võib kasutada üksnes juhul, kui see vastab käesoleva määruse VI lisa sätestatud nõuetele.

*Artikkel 8***Viinhape**

Viinhapet, mille kasutamine happesuse vähendamise eesmärgil on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 1 alapunktis m ja IV lisa punkti 3 alapunktis l, võib kasutada üksnes toodete puhul, mis:

- on pärit “Elblingi” ja “Rieslingi” viinamarjasortidest, ja
- on saadud viinamarjadest, mis on koristatud järgmistes viinamarjakasvatusevööndi A põhjaosas asuvates viinamarjakasvatusepiirkondades:
 - Ahr,
 - Rheingau,
 - Mittelrhein,
 - Mosel-Saar-Ruwer,
 - Nahe,
 - Rheinhessen,
 - ► **M7** Pfalz ◀,
 - Moselle luxembourgeoise.

▼ **M6**

Viinhape, mida nimetatakse ka L-viinhappeks, ja mille kasutamine on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa lõike 1 punktides l ja m ja IV lisa lõike 3 punktides k ja l, peab olema põllumajandusliku päritoluga ning spetsiaalselt veinitoodetest ekstraheeritud. Viinhape peab samuti vastama komisjoni direktiivis 96/77/EÜ ⁽¹⁾ sätestatud puhtusekriteeriumidele.

(1) EÜT L 339, 30.12.1996, lk 1.

▼ **B***Artikkel 9***Süüria männi vaik**

Süüria männi vaiku, mille kasutamine on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 1 alapunktis n, võib kasutada ainult retsina lauaveini valmistamiseks. Seda veinivalmistamistava võib kasutada ainult:

- Kreeka geograafilisel territooriumil,
- kasutades sellistest viinamarjadest saadud viinamarjavirret, mille sordid, tootmispiirkonnad ja veinivalmistamispiirkonnad on määratletud 31. detsembril 1980 kehtinud Kreeka sätetega,
- lisades kuni 1 000 grammi vaiku toote hektoliitri kohta enne kääritamist või juhul, kui toote tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides ei ületa üht kolmandikku üldalkoholisisaldusest mahuprotsentides, kääritamise ajal.

Kreeka teatab komisjonile eelnevalt oma kavatsusest muuta teises taandes osutatud sätteid. Kui komisjon ei vasta kahe kuu jooksul pärast teate saamist, võib Kreeka kavandatud muudatused ellu viia.

*Artikkel 10***Beeta-glükanaas**

Beeta-glükanaasi, mille kasutamine on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 1 alapunktis j ja punkti 3 alapunktis m, võib kasutada üksnes juhul, kui see vastab käesoleva määruse VII lisas sätestatud nõuetele.

*Artikkel 11***Piimhappebakterid**

Piimhappebaktereid, mille kasutamine on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 1 alapunktis q ja punkti 3 alapunktis z, võib kasutada üksnes juhul, kui need vastavad käesoleva määruse VIII lisas sätestatud nõuetele.

▼ **M5***Artikkel 11a***Lüsoosüüm**

Lüsoosüümi, mille kasutamine on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 1 alapunktis r ja punkti 3 alapunktis zb, võib kasutada üksnes juhul, kui see vastab käesoleva määruse VIIIa lisas sätestatud nõuetele.

▼ **B***Artikkel 12***Ioonivahetusvaik**

Ioonivahetusvaiguks, mida võib kasutada kooskõlas määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 2 alapunktiga h, on sulfoonhapet või ammooniumühendeid sisaldavad stüreeni ja divinüülbenseeni kopolümeerid. Need peavad vastama toiduainetega kokkupuutumiseks ettenähtud materjale ja tooteid käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamist käsitleva nõukogu 21. detsembri 1988. aasta direktiivi 89/109/EMÜ ⁽¹⁾ ja selle rakendamiseks vastuvõetud ühenduse ja siseriiklikele sätetele. Lisaks sellele ei tohi need vaigud käesoleva määruse IX lisas sätestatud analüüsimeetodiga testimisel kaotada üle 1 mg/l orgaanilist ainet mis tahes loetletud lahustisse. Need tuleb taastada ainetega, mida on lubatud kasutada toiduainete valmistamisel.

(1) EÜT L 40, 11.2.1989, lk 38.

▼B

Neid vaike võib kasutada ainult veinispetsialisti või tehniku järelevalve all ning seadmetes, mille on heaks kiitnud nende liikmesriikide ametiasutused, mille territooriumil neid kasutatakse. Sellised asutused sätestavad heakskiidetud veinispetsialistide ja tehnikute kohustused ja vastutuse.

*Artikkel 13***Kaaliumferrotsüaniid**

Kaaliumferrotsüaniidi, mille kasutamine on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 3 alapunktis p, võib kasutada ainult sellise veinispetsialisti või tehniku järelevalve all, kelle on heaks kiitnud selle liikmesriigi ametiasutus, mille territooriumil toiming läbi viiakse; vajaduse korral määrab asjaomane liikmesriik kindlaks ka nende vastutuse määra.

Pärast töötlemist kaaliumferrotsüaniidiga peab vein sisaldama rauajälgi.

Käesoleva artikliga hõlmatud toote kasutamise järelevalvet reguleeritakse liikmesriigi poolt vastu võetud sätetega.

*Artikkel 14***Kaltsiumfütaat**

Kaltsiumfütaati, mille kasutamine on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 3 alapunktis p, võib kasutada ainult sellise veinispetsialisti või tehniku järelevalve all, kelle on heaks kiitnud selle liikmesriigi ametiasutus, mille territooriumil toiming läbi viiakse; vajaduse korral määrab asjaomane liikmesriik kindlaks ka nende vastutuse määra.

Pärast töötlemist peab vein sisaldama rauajälgi.

Esimeses lõigus osutatud toote kasutamise järelevalvet reguleeritakse liikmesriigi poolt vastu võetud sätetega.

*Artikkel 15***DL-ratseemiline viinhape**

DL-ratseemilist viinhapet, mille kasutamine on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 3 alapunktis s, võib kasutada ainult sellise veinispetsialisti või tehniku järelevalve all, kelle on heaks kiitnud selle liikmesriigi ametiasutus, mille territooriumil toiming läbi viiakse; vajaduse korral määrab asjaomane liikmesriik kindlaks ka nende vastutuse määra.

Käesoleva artikliga hõlmatud toote kasutamise järelevalvet reguleeritakse liikmesriigi poolt vastu võetud sätetega.

*Artikkel 16***Elektrodialüüs**

Elektrodialüüsi, mille kasutamine veini viinhappelise stabiliseerimise tagamiseks on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 4 alapunktis b, võib kasutada üksnes juhul, kui see vastab käesoleva määruse X lisa sätestatud nõuetele. Seda kasutatakse ainult lauaveini puhul kuni 31. juulini 2001.

*Artikkel 17***Ureaas**

Ureaasi, mille kasutamine karbamiiditaseme vähendamiseks on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 4 alapunktis c, võib kasutada üksnes juhul, kui see vastab käesoleva määruse XI lisa sätestatud nõuetele ja puhtuskriteeriumitele.

▼ **B***Artikkel 18***Hapniku lisamine**

Hapniku lisamine, mis on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 4 alapunktis a, tuleb läbi viia puhta gaasilise hapniku lisamise teel.

▼ **M8***Artikkel 18a***Veini või viinamarjavirde kallamine settele või pressimisjääkidele või aszú pressitud viljalihale**

Määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa 4. punkti alapunktis d ette nähtud veini või viinamarjavirde kallamine settele või pressimisjääkidele või aszú pressitud viljalihale peab toimuma järgmiselt, kooskõlas Ungari sätetega, mis kehtivad 1. maist 2004:

- a) "Tokaji fordítás" tuleb valmistada kallates viinamarjavirret või veini aszú pressitud viljalihale.
- b) "Tokaji másolás" tuleb valmistada kallates viinamarjavirret või veini szamorodini või aszú settele.

▼ **B**

II PEATÜKK

ERIPÄRANGUD JA -TINGIMUSED

*Artikkel 19***Vääveldioksiidi sisaldus**

1. Muudatused määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa A osa punktis 2 esitatud veinide loetelus on sätestatud käesoleva määruse XII lisas.

2. Kuni varude ammendumiseni võib otseselt inimtoiduks pakkuda:
 - veini (välja arvatud likööri- ja vahuveine), mis on pärit mujalt ühendusest kui Portugal ja on toodetud enne 1. septembrit 1986, ja
 - veine (välja arvatud likööri- ja vahuveine), mis on pärit kolmandatest riikidest või Portugalist ja on imporditud ühendusse enne 1. septembrit 1987,

tingimusel et nende vääveldioksiidi üldsisaldus ei ületa otsetarbimiseks turule laskmisel:

- a) 175 milligrammi liitri kohta punase veini puhul;
- b) 225 milligrammi liitris valges ja roosas veinis;
- c) olenemata punktidest a ja b, 225 milligrammi liitri kohta punase ja 275 milligrammi valge ja roosa veini puhul, kui kõnealuste toodete invertsuhkruna väljendatud jääsuhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta.

Lisaks võib kuni varude ammendumiseni pakkuda tootjariigis otseselt inimtoiduks ja kolmandatesse riikidesse ekspordiks:

- enne 1. septembrit 1986 Hispaanias toodetud veini, mille vääveldioksiidi üldsisaldus ei ole suurem kui enne kõnealust kuupäeva kehtinud Hispaania õigusaktidega ettenähtud sisaldus, ja
- enne 1. jaanuari 1991 Portugalis toodetud veini, mille vääveldioksiidi üldsisaldus ei ole suurem kui enne kõnealust kuupäeva kehtinud Portugali õigusaktidega ettenähtud sisaldus.

3. Kuni varude ammendumiseni võib otseselt inimtoiduks pakkuda kolmandatest riikidest ja Portugalist pärit olevaid ja enne 1. septembrit 1987 ühendusse imporditud vahuveine, tingimusel et nende üldvääveldioksiidisaldus ei ületa:

- 250 milligrammi liitri kohta vahuveinide puhul, ja
- 200 milligrammi liitri kohta kvaliteetvahuveinide puhul.

Lisaks võib kuni varude ammendumiseni pakkuda tootjariigis otseselt inimtoiduks ja kolmandatesse riikidesse väljaveoks:

▼B

- enne 1. septembrit 1986 Hispaanias toodetud veini, mille vääveldioksiidi üldsisaldus ei ole suurem kui enne kõnealust kuupäeva kehtinud Hispaania õigusaktidega ettenähtud sisaldus, ja
- enne 1. jaanuari 1991 Portugalis toodetud veini, mille vääveldioksiidi üldsisaldus ei ole suurem kui enne kõnealust kuupäeva kehtinud Portugali õigusaktidega ettenähtud sisaldus.

▼M4

4. Käesoleva määruse XIIa lisa on loetletud juhud, mil liikmesriigid võivad ilmastikutingimuste tõttu lubada tõsta veini suurimat vääveldioksiidisisaldust, mis vastavalt määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa punktile A on alla 300 milligrammi liitri kohta, kuni 40 milligrammi võrra liitri kohta teatavate veinide puhul, mis on toodetud teatavate viinamarjakasvatuspäirkondade territooriumil.

▼B*Artikkel 20***Lenduvate hapete sisaldus**

Käesoleva määruse XIII lisa on sätestatud veinid, mille jaoks vastavalt määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa B osa punktile 3 on kehtestatud erandid seoses maksimaalse lenduvate hapete sisaldusega.

*Artikkel 21***Kaltsiumsulfaadi kasutamine teatavates liköörveinides**

Erandeid määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 4 alapunktis b osutatud kaltsiumsulfaadi kasutamise kohta võib teha ainult järgmiste Hispaania veinide puhul:

- a) määruse (EÜ) nr 1493/1999 VI lisa L osa punktis 8 määratletud “Vino generoso”;
- b) määruse (EÜ) nr 1493/1999 VI lisa L osa punktis 11 määratletud “Vino generoso de licor”.

II JAOTIS

VEINIVALMISTUSTAVAD

I PEATÜKK

RIKASTAMINE*Artikkel 22***Luba sahharoosi kasutamiseks**

Viinamarjakasvatuspäirkonnad, kus määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa D osa punkti 3 kohaselt on lubatud sahharoosi kasutamine, on järgmised:

- a) viinamarjakasvatusevöönd A;
- b) viinamarjakasvatusevöönd B;
- c) viinamarjakasvatusevöönd C, välja arvatud viinamarjaistandused Itaalias, Kreekas, Hispaanias ja Portugalis ning Prantsuse departemangudes asuvad viinamarjaistandused, mis kuuluvad järgmiste piirkondade apellatsioonikohtute jurisdiktsiooni alla:
 - Aix-en-Provence,
 - Nîmes,
 - Montpellier,
 - Toulouse,
 - Agen,
 - Pau,
 - Bordeaux,
 - Bastia.

▼B

Eespool nimetatud Prantsuse departemangude puhul võivad riigi ametiasutused siiski lubada rikastamist kuivsuuhkurdamise teel. Prantsusmaa teavitab selliste lubade andmisest viivitamata komisjoni ja teisi liikmesriike.

*Artikkel 23***Rikastamine eriti ebasoodsate ilmastikuolude korral**

Käesoleva määruse XIV lisa sätetatakse aastad, mille puhul võib määruse (EÜ) nr 1493/1999 artiklis 75 sätestatud korras lubada nimetatud määruse V lisa C osa punktis 3 osutatud alkoholisisalduse suurendamist eriti ebasoodsate ilmastikuolude tõttu kooskõlas nimetatud lisa C osa punktiga 4, ja vajaduse korral ka asjaomased viinamarjakasvatusevõõndid, geograafilised piirkonnad ja viinamarjasordid.

*Artikkel 24***Vahuveinide kuvee rikastamine**

Iga liikmesriik võib kooskõlas määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa H osa punktiga 4 ja I osa punktiga 5 ja VI lisa K osa punktiga 11 lubada kuvee rikastamist vahuveinide valmistamise kohas tingimusel, et:

- a) ühtegi kuvee komponenti ei ole eelnevalt rikastatud;
 - b) need komponendid on pärit ainult liikmesriigi territooriumil koristatud viinamarjadest;
 - c) rikastamine viiakse läbi ühe korraga;
 - d) ei ületata järgmisi määrasid:
 - 3,5 mahuprotsenti kuvee puhul, mis sisaldab komponente viinamarjakasvatusevõõndist A, kui iga komponendi naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 5 mahuprotsenti.
 - 2,5 mahuprotsenti kuvee puhul, mis sisaldab komponente viinamarjakasvatusevõõndist B kui iga komponendi naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 6 mahuprotsenti.
 - 2 mahuprotsenti kuvee puhul, mis sisaldab komponente viinamarjakasvatusevõõndist C I a, C I b, C II ja C III, kui iga komponendi naturaalne alkoholisisaldus on vastavalt vähemalt 7,5, 8, 8,5 ja 9 mahuprotsenti.
- Ilma et see piiraks määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 44 lõike 3 kohaldamist, kohaldatakse eespool toodud määrasid nimetatud määruse I lisa punktis 15 osutatud vahuveinide valmistamiseks ettenähtud kuveede suhtes;
- e) kasutatavaks meetodiks on sahharoosi, kontsentreeritud viinamarjavirde või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde lisamine.

*Artikkel 25***Rikastamise suhtes kohaldatavad halduseeskirjad**

1. Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa G osa punktis 5 osutatud alkoholisisalduse suurendamise toiminguid käsitlevad teatavad esitavad füüsilised või juriidilised isikud, kes asjaomased toimingud läbi viivad, järgides sellel liikmesriigi pädeva asutuse poolt kehtestatud tähtaegu ja kontrollitingimusi, kus toiming läbi viiakse.
2. Lõikes 1 nimetatud teated esitatakse kirjalikult ja need peavad sisaldama järgmist teavet:
 - teate esitaja nimi ja aadress,
 - toimingu läbiviimise koht,
 - toimingu läbiviimise alguskuupäev ja kellaaeg,
 - toimingut läbiva toote üksikasjalik kirjeldus,
 - kõnealusel toimingul kasutatav menetlus ning üksikasjad selles kasutatava tootetüübi kohta.

▼B

3. Liikmesriigid võivad siiski lubada, et pädevale asutusele saadetakse eelteatis mitme toimingu kohta või teatava ajavahemiku kohta. Selline teatis võetakse vastu ainult tingimusel, et teatise esitaja peab iga rikastamise kohta lõikes 6 sätestatud kirjalikku registrit ja registreerib lõikes 2 nõutud teabe.

4. Kui asjaomane isik ei saa vääramatut jõu tõttu toimingut õigeaegselt läbi viia, määravad liikmesriigid kindlaks tingimused, mille alusel nimetatud isik esitab vajalike kontrollide läbiviimiseks pädevale asutusele uue teatise.

Liikmesriigid teatavad sellistest sätetest kirjalikult komisjonile.

5. Lõikes 1 nimetatud teatist ei nõuta Luksemburgi Suurhertsogi riigis.

6. Alkoholisalduse tõstmise toiminguga seotud üksikasjad märgitakse registrisse kooskõlas määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 70 alusel vastuvõetud sätetega kohe pärast toimingu lõpetamist.

Juhul kui mitut toimingut hõlmavates eelteatistes ei ole märgitud toimingu alustamise kuupäeva ja kellaaega, tuleb registrisse enne iga toimingu alustamist teha märged.

II PEATÜKK

HAPESTAMINE JA HAPPESUSE VÄHENDAMINE

*Artikkel 26***Hapestamise ja happesuse vähendamise suhtes kohaldatavad halduseeskirjad**

1. Hapestamise ja happesuse vähendamise korral esitavad ettevõtjad määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa G osa punktis 5 osutatud teatise hiljemalt teisel päeval pärast igal veiniaastal läbiviidud esimest toimingut. Sellised teatiseid kehtivad kõigi veiniaasta toimingute kohta.

2. Lõikes 1 nimetatud teatiseid esitatakse kirjalikult ja need peavad sisaldama järgmist teavet:

- teatise esitaja nimi ja aadress,
- asjaomase toimingu liik,
- toimingu läbiviimise koht.

3. Iga hapestamise ja happesuse vähendamisega seotud üksikasjad märgitakse registrisse kooskõlas määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 70 alusel vastuvõetud sätetega.

III PEATÜKK

RIKASTAMISE, HAPESTAMISE JA HAPPESUSE VÄHENDAMISE PUHUL KOHALDATAVAD ÜLDEESKIRJAD*Artikkel 27***Ühe ja sama toote hapestamine ja rikastamine**

Juhud, millal ühe ja sama toote hapestamine ja rikastamine määruse (EÜ) nr 1493/1999 I lisa tähenduses on lubatud kooskõlas nimetatud määruse V lisa E osa punktiga 7, määratakse kindlaks kooskõlas selle määruse artiklis 75 sätestatud korraga ja need on esitatud käesoleva määruse XV lisas.

*Artikkel 28***Muude toodete kui veini rikastamise, hapestamise ja happesuse vähendamise puhul kohaldatavad üldeeskirjad**

Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa G osa punktis 1 osutatud menetlused tuleb teha ühe toimingu käigus. Liikmesriigid võivad siiski lubada mõne sellise menetluse läbiviimist mitme toimingu käigus, kui see aitab asja-

▼**B**

mastest toodetest paremini veini valmistada. Sellisel juhul kohaldatakse kogu toimingu suhtes määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa sätetatud piiranguid.

*Artikkel 29***Erandid rikastamise, hapestamise ja happesuse vähendamise jaoks sätetatud tähtpäevade kohta**

Olenemata määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa G osa punktis 7 sätetatud tähtpäevadest, võib rikastamise, hapestamise ja happesuse vähendamise toiminguid läbi viia enne käesoleva määruse XVI lisa kehtestatud kuupäevi.

IV PEATÜKK

MAGUSTAMINE*Artikkel 30***Magustamise puhul kohaldatavad tehnilised eeskirjad**

Lauaveinide ja mpv-kvaliteetveinide magustamine on lubatud ainult tootmise ja hulgimüügi etapis.

*Artikkel 31***Magustamise suhtes kohaldatavad halduseeskirjad**

1. Iga füüsiline või juriidiline isik, kes kavatseb tooteid magustada, peab sellest teatama selle liikmesriigi pädevale asutusele, mille territooriumil toiming läbi viiakse.

2. Teatised tuleb esitada kirjalikult ja need peavad jõudma pädevasse asutusse vähemalt 48 tundi enne päeva, millal magustamine toimub.

Kui ettevõtja magustab tooteid tihti või pidevalt, võib liikmesriik lubada, et pädevale asutusele saadetakse üks teatis mitme toimingu kohta või teatava ajavahemiku kohta. Selline teatis võetakse vastu ainult tingimusel, et ettevõtja peab kirjalikku registrit iga magustamise kohta ja registreerib lõikes 3 nõutud teabe.

3. Teatised peavad sisaldama järgmist teavet:

a) kooskõlas määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa F osa punkti 1 alapunkti a ja VI lisa G osa punktiga 2 läbi viidava magustamise puhul:

- i) magustatava lauaveini või mpv-kvaliteetveini kogus ning üldalkoholisisaldus ja tegelik alkoholisisaldus;
- ii) lisatava viinamarjavirde kogus ning üldalkoholisisaldus ja tegelik alkoholisisaldus;
- iii) lauaveini või mpv-kvaliteetveini üldalkoholisisaldus ja tegelik alkoholisisaldus pärast magustamist;

b) kooskõlas määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa F osa punkti 1 alapunkti b ja VI lisa G osa punktiga 2 läbi viidava magustamise puhul:

- i) magustatava lauaveini või mpv-kvaliteetveini kogus ning üldalkoholisisaldus ja tegelik alkoholisisaldus;
- ii) vastavalt vajadusele kas lisatava viinamarjavirde kogus ning üldalkoholisisaldus ja tegelik alkoholisisaldus või konsentreeritud viinamarjavirde kogus ning üldalkoholisisaldus ja tegelik alkoholisisaldus;
- iii) lauaveini või mpv-kvaliteetveini üldalkoholisisaldus ja tegelik alkoholisisaldus pärast magustamist.

4. Lõikes 1 osutatud isikud peavad pidama sissetulevate ja väljaminevate kaupade registrit, milles on näidatud magustamiseks hoitavate viinamarjavirrete või konsentreeritud viinamarjavirrete kogused.



Artikkel 32

Teatavate imporditud veinide magustamine

Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa F osa punktis 3 osutatud imporditud veinide magustamise suhtes kohaldatakse käesoleva määruse artiklites 30 ja 31 sätestatud tingimusi.

Artikkel 33

Liköörveinide magustamise suhtes kohaldatavad erieeskirjad

1. Magustamine määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 6 alapunkti a teises taandes sätestatud tingimustel on lubatud kõnealuse määruse VI lisa L osa punktis 11 määratletud "vino generoso de licor" puhul.
2. Magustamine määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 6 alapunkti a kolmandas taandes sätestatud tingimustel on lubatud Madeira mpv-kvaliteetliköörveini puhul.

V PEATÜKK

KUPAAŽ

Artikkel 34

Mõiste

1. Määruse (EÜ) nr 1493/1999 artiklites 46 lõike 2 punktis b määratletud tähenduses on kupaaž selliste veinide või viinamarjavirrete kokkusegamine, mis on pärit:

- a) eri riikidest;
- b) ühenduse eri viinamarjakasvatustööndidest määruse (EÜ) nr 1493/1999 III lisa tähenduses või kolmanda riigi eri tootmispiirkondadest;
- c) ühenduse samast viinamarjakasvatustööndist või kolmanda riigi samast tootmispiirkonnast, kuid:
 - eri geograafilistest piirkondadest,
 - eri viinamarjasortidest, või
 - eri saagiaastatest,
 tingimusel et kõnealuse toote kirjeldusse tehakse või tuleb teha märke geograafilise päritolu, viinamarjasordi või saagiaasta kohta, või
- d) eri kategooria veinidest või viinamarjavirretest.

2. Veini või viinamarjavirde eri kategooriatena käsitatakse:

- punast veini, valget veini ja viinamarjavirdeid või veine, mis sobivad ühe kõnealusesse veinikategooriasse kuuluva veini valmistamiseks,
- lauaveini, mpv-kvaliteetveini ja viinamarjavirdeid või veine, mis sobivad ühe kõnealusesse veinikategooriasse kuuluva veini valmistamiseks.

Käesoleva lõike kohaldamisel käsitatakse roosat veini punase veinina.

3. Kupaažina ei käsitata:

- a) kontsentreeritud viinamarjavirde või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde lisamist asjaomase toote naturaalse alkoholisisalduse tõstmiseks;
- b) järgmiste toodete magustamist:
 - lauavein,
 - mpv-kvaliteetvein, kui magusaine on pärit määratletud piirkonnast, mille nime see kannab, või kui magustatav toode on puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirre;
- c) mpv-kvaliteetveini tootmist määruse (EÜ) nr 1493/1999 VI lisa D osa punktis 2 osutatud traditsioonilisel viisil.

▼B

*Artikkel 35***Kupaaži suhtes kohaldatavad üldeeskirjad**

1. Keelatud on:

- lauaveine omavahel segada, või
- lauaveinide valmistamiseks sobivaid veine segada üksteisega ja lauaveinidega, või
- segada kvaliteetveine omavahel,

kui mõni koostisosadest ei vasta määruse (EÜ) nr 1493/1999 või käesoleva määruse nõuetele.

2. Lauaveiniks või lauaveini valmistamiseks sobivaks veiniks ei loeta lauaveini või lauaveini valmistamiseks sobivate toodete segamist värske viinamarjade, viinamarjavirde, kääriava viinamarjavirde või noore veel kääriava toorveiniga, kui mõnel neist toodetest ei ole lauaveini omadusi või lauaveini valmistamiseks vajalikke omadusi.

3. Kupaaži läbiviimise korral loetakse lauaveiniks ainult tooteid, mis on saadud lauaveinide segamisel üksteisega või lauaveini valmistamiseks sobivate veinidega, tingimusel et lauaveinide valmistamiseks sobivate veinide naturaalne üldalkoholisisaldus ei ületa 17 mahuprotsenti.

4. Ilma et see piiraks määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 44 lõike 7 ja käesoleva määruse artikli 36 kohaldamist, saadakse lauaveini valmistamiseks sobiva veini segamisel:

- a) lauaveiniga lauavein ainult juhul, kui see menetlus viiakse läbi viinamarjakasvatusevööndis, kus lauaveini valmistamiseks sobiv vein on toodetud;
- b) teise lauaveini valmistamiseks sobiva veiniga lauavein ainult juhul, kui:
 - teine lauaveini valmistamiseks sobiv vein on toodetud samas viinamarjakasvatusevööndis ja
 - segamine viiakse läbi samas viinamarjakasvatusevööndis.

5. Määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 1 alapunktis n osutatud veinivalmistustava kohaselt töödeldud viinamarjavirde või lauaveini segamine töötlemata viinamarjavirde või veiniga, mis ei ole kõnealust menetlust läbinud, on keelatud.

▼M9

▼B

VI PEATÜKK

TEISTE TOODETE LISAMINE

*Artikkel 37***Destillaadi lisamine liköörveinidele ja teatavatele mpv-kvaliteetliköörveinidele**

Käesoleva määruse XVII lisa on sätestatud nende veinidestillaatide ja kuivatatud viinamarjade destilleerimisel saadavate destillaatide omadused, mida võib vastavalt määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 2 alapunktile i lisada liköörveinidele ja teatavatele mpv-kvaliteetliköörveinidele.

*Artikkel 38***Mpv-kvaliteetliköörveinidele teiste toodete lisamine ja nende valmistamisel viinamarjavirde kasutamine**

1. Käesoleva määruse XVIII lisa A osas sätestatakse nende mpv-kvaliteetliköörveinide loetelu, mille valmistamisel kasutatakse vastavalt määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punktile 1 viinamarjavirret või viinamarjavirde ja veini segu.

▼B

2. Käesoleva määruse XVIII lisa B osas on sätestatud nende mpv-kvaliteeliköörveinide loetelu, millele võib lisada määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 2 alapunktis b osutatud tooteid.

*Artikkel 39***Alkoholi lisamine poolvahuveinidele**

Vastavalt määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 42 lõikele 3 ei tohi alkoholi lisamisel poolvahuveinidele selle üldalkoholisalduse kasv ületada 0,5 mahuprotsenti. Alkoholi võib lisada ainult *expedition liqueur*'i kujul ja tingimusel, et selline meetod on tootjaliikmesriigi õigusaktidega lubatud ja et sellistest õigusaktidest on ühendusele ja teistele liikmesriikidele teatatud.

VII PEATÜKK

LAAGERDUMISE SUHTES KOHALDATAVAD NÕUDED*Artikkel 40***Teatavate liköörveinide laagerdumine**

Laagerdumine määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 6 alapunktis c sätestatud tingimustel on lubatud Madeira mpv-kvaliteetliköörveini puhul.

III JAOTIS

UUTE VEINIVALMISTUSTAVADE KATSELINE KASUTAMINE*Artikkel 41***Üldeeskirjad**

1. Määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 46 lõike 2 punktis f osutatud katselistel eesmärkidel võib iga liikmesriik kõige rohkem kolmeks aastaks lubada teatavate nimetatud määruses sätestamata veinivalmistustavade või -menetluste katselist kasutamist tingimusel, et:

- asjaomased tavad ja menetlused vastavad määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 42 lõikes 2 sätestatud tingimustele,
- selliste tavade ja menetluste puhul kasutatavad kogused ei ületa ühe katse puhul 50 000 hektoliitrit aastas,
- saadud tooteid ei saadeta väljapoole liikmesriiki, mille territooriumil katse toimus,
- asjaomane liikmesriik teavitab komisjoni ja teisi liikmesriike katse alguses iga loa andmise tingimustest.

Katse on toiming või toimingud, mis viiakse läbi täpselt määratletud uurimisprojekti raames ja ühe mõõtmisprotokolliga.

2. Asjaomane liikmesriik edastab enne lõikes 1 nimetatud tähtaja lõppu komisjonile lubatud katse aruande ja komisjon teatab selle tulemused teistele liikmesriikidele. Sõltuvalt katse tulemustest võib asjaomane liikmesriik esitada komisjonile taotluse lubada katse jätkamist kuni kolm aastat, võimaluse korral esialgsel katsel kasutatud kogusest suurema kogusega. Liikmesriik esitab koos oma taotlusega asjakohase toimiku.

3. Komisjon teeb määruse (EMÜ) nr 1493/1999 artiklis 75 sätestatud korras otsuse lõikes 2 osutatud taotluse kohta. Samal ajal võib ta otsustada, et kõnealust katset võib samadel tingimustel jätkata teistes liikmesriikides.

4. Pärast katse kohta käiva kogu teabe kogumist võib komisjon lõikes 1 või vajaduse korral lõikes 2 nimetatud ajavahemiku lõpus esitada nõukogule ettepaneku katsega hõlmatud veinivalmistustava või -menetluse lõplikuks heakskiitmiseks.

▼ **B**

IV JAOTIS

LÖPPSÄTTED

*Artikkel 42***Enne 1. augustit 2000 toodetud vein**

Enne 1. augustit 2000 toodetud veini võib pakkuda või tarnida otseseks inimtoiduks pärast kõnealust kuupäeva tingimusel, et see vastab enne kõnealust kuupäeva kehtinud ühenduse või siseriiklikele eeskirjadele.

*Artikkel 43***Selliste toodete destilleerimise, liikumise ja kasutamise suhtes kohaldatavad nõuded, mis ei vasta määrusele (EÜ) nr 1493/1999 või käesolevale määrusele**

1. Tooted, mida vastavalt määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 45 lõikele 1 ei või pakkuda ega tarnida otseselt inimtoiduks, hävitatakse. Liikmesriigid võivad siiski lubada kasutada piiritustehastel või äädikatehastel teatavaid tooteid, mille omadused nad kindlaks määravad.
2. Tootjad või ettevõtjad ei tohi selliseid tooteid ilma seadusliku aluseta oma valduses hoida ja neid võib viia ainult piiritustehasesse, äädikatehasesse, ettevõttesse, kus neid kasutatakse tööstuslikul eesmärgil, või ettevõttesse, kus need hävitatakse.
3. Liikmesriigid võivad lasta lisada eelmises lõigus osutatud veinidesse nende identifitseerimise hõlbustamiseks denaturante või indikaatoreid. Vajaduse korral võivad liikmesriigid keelata lõikes 1 ettenähtud kasutused ning lasta tooted hävitada.

*Artikkel 44***Kehtetukstunnistamine**

1. Määrused (EMÜ) nr 1618/70, nr 1972/78, nr 2394/84, nr 305/86, nr 1888/86, nr 2094/86, nr 2202/89, nr 2240/89, nr 3220/90 ja nr 586/93 ja määrused (EÜ) nr 3111/93 ja nr 1128/96 tunnistatakse kehtetuks.

▼ **M10**

2. Määrust (EMÜ) nr 2676/90 kohaldatakse määrusega (EÜ) nr 1493/1999 hõlmatud toodete suhtes. Määruse (EMÜ) nr 2676/90 lisa peatüki 12 lõike 3, peatüki 18 lõike 3, peatüki 23 lõike 3, peatüki 25 lõike 3, peatüki 37 lõigete 3 ja 4 sätted kuulutatakse kehtetuks alates 1. augustist 2005.

▼ **B***Artikkel 45*

Käesolev määrus jõustub seitsmendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Ühenduste Teatajas*.

Käesolevat määrust kohaldatakse alates 1. augustist 2000.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

▼**B**

I LISA

**Viinamarjasortide loetelu, mida võib olenemata määruse (EÜ) nr 1493/1999
artikli 42 lõikest 5 kasutada selle sättega hõlmatud toodete valmistamisel**

(Käesoleva määruse artikkel 2)

(p. m.)

▼**B**

II LISA

Aastad, mille puhul on vahuveinide, gaseeritud vahuveinide ja gaseeritud poolvahuveinide valmistamisel lubatud määruses (EÜ) nr 1493/1999 sätestatud tingimustel kasutada veinikasvatusevõõnditest A ja B pärit minimaalse naturaalse alkoholisisalduseta tooteid

(Käesoleva määruse artikkel 3)

(p. m.)

▼ **B***III LISA*▼ **M8**

- A. **Loetelu viinamarjasortidest, mida võib kasutada aromaatsete kvaliteetvahuveinide ja aromaatsete mpv-kvaliteetvahuveinide valmistamiseks kasutatava kuvee tootmiseks**

(Käesoleva määruse artikkel 4)

Aleatico N
 Ασύρτικο (Assyrtiko)
 Bourboulenc B
 Brachetto N
 Clairette B
 Colombard B
 Csaba gyöngye B
 Cserszegi fűszeres B
 Freisa N
 Gamay N
 Gewürztraminer Rs
 Girò N
 Γλυκερίθρα (Glykerythra)
 Huxelrebe
 Irsai Olivér B
 Macabeu B
 Kõik malvaasiaviinamarjad
 Mauzac, valge ja roosa
 Monica N
 Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
 Müller-Thurgau B
 Kõik muskaatviinamarjad
 Nektár
 Pálava B
 Parellada B
 Perle B
 Piquepoul B
 Poulsard
 Prosecco
 Ροδίτης (Roditis)
 Scheurebe
 Torbato
 Zefir B

▼ **B**

- B. **Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa I osa punkti 3 alapunktis a ja VI lisa K osa punkti 10 alapunktis a osutatud erandid, mis käsitlevad aromaatsete kvaliteetvahuveinide ja aromaatsete mpv-kvaliteetvahuveinide valmistamiseks kasutatava kuvee tootmist**

Olenemata VI lisa K osa punkti 10 alapunktist a, võib aromaatsed mpv-kvaliteetvahuveine valmistada ka nii, et kuvee valmistamisel kasutatakse veine, mis on saadud Conegliano-Valdobbiadene ja Montello e Colli Asolani piirkondadest korjatud "Prosecco" sordi viinamarjadest.

▼ **M7**

IV LISA

Teatavate ainete kasutamise piirangud*(Käesoleva määruse artikkel 5)*

Määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisas osutatud ainete kasutamise piirnormid vastavalt sealsamas sätestatud tingimustele on järgmised.

Aine	Kasutamine värskete viinamarjade, viinamarjavirde, kääri- ja viinamarjavirde, kuivatatud viinamarjadest saadud kääri- ja viinamarjavirde, kontseentreeritud viinamarjavirde ja kääri- ja viinamarjavirde puhul	Kasutamine otsetarbimiseks ettenähtud kääri- ja viinamarjavirde, lauaveini valmistamiseks sobiva veini, lauaveini, vahuveini, gaseeritud vahuveini, poolvahuveini, gaseeritud poolvahuveini, liköörveini ja mpv-kvaliteetveinide puhul
Pärmiseenepreparaadid	40 g/hl	40 g/hl
Süsinikdioksiid		maksimumsisaldus töödeldud veinis: 2 g/l
L-askorbiinhape		250 mg/l; maksimumsisaldus töödeldud veinis ei tohi olla üle 250 mg/l
Sidrunhape		maksimumsisaldus töödeldud veinis: 1 g/l
Metaviinhape		100 mg/l
Vasksulfaat		1 g/hl tingimusel, et töödeldud toote vasesisaldus ei ületa 1 mg/l
Veinivalmistuses kasutatav süsi	100 g tühimassi 1 hl kohta	100 g tühimassi 1 hl kohta
Toitesoolad: diammooniumfosfaat või ammooniumsulfaat	1 g/l (soolas väljendatuna) (*)	vahuveini valmistamisel 0,3 g/l (soolas väljendatuna)
Ammooniumsulfid või ammooniumbisulfid	0,2 g/l (soolas väljendatuna) (*)	
Kasvustimulaatorid: tiamiin tiamiinhüdrokloriidina	0,6 mg/l (tiamiinina väljendatuna)	vahuveini valmistamisel 0,6 mg/l (soolas väljendatuna)
Polüvinüülpolüpürrolidoon	80 g/hl	80 g/hl
Kaltsiumtartraat		200 g/hl
Kaltsiumfütaat		8 g/hl
Lüsoosüüm	500 mg/l (**)	500 mg/l (**)

(*) Neid tooteid võib kasutada ka koos üldkoguse 1 g/l piires, ilma et see piiraks eespool sätestatud 0,2 g/l piirnormati kohaldamist.

(**) Nii viinamarjavirdele kui ka veinile lisamise korral ei tohi üldkogus ületada 500 mg/l.

▼ M7

▼ B

VI LISA

Nõuded kaltsiumtartraadile

(Käesoleva määruse artikkel 7)

KASUTUSALA

Kaltsiumtartraati lisatakse veinile tehnoloogilise abianena, et hõlbustada viinakivi sadestumist ja aidata kaasa veini viinhappelisuse stabiliseerumisele, vähendades kaaliumvesiniktartraadi ja kaltsiumtartraadi lõppkontsentratsiooni.

NÕUDED

- Maksimaalne doos on määratud kindlaks käesoleva määruse IV lisas.
- Kui lisatakse kaltsiumtartraati, tuleb veini loksutada ja jahutada ning tekkinud kristallid füüsikalistel menetlustel eraldada.



VII LISA

Nõuded beeta-glükanaasile

(Käesoleva määruse artikkel 10)

1. Beeta-glükanaasi rahvusvaheline kood: E.C. 3-2-1-58
2. Beeta-glükanaasi hüdrolaas (*Botrytis cinerea* glükanaasi vähendamine)
3. Päritolu: *Trichoderma harzianum*
4. Kasutusala: veinis, eelkõige väärishallitanud viinamarjadest valmistatud veinis oleva beeta-glükanaasi vähendamine
5. Maksimaalne doos: 3 g ensüümpreparaati, mis sisaldab 25 % tahkete orgaaniliste ainete üldkogust (TOS) hektoliitri kohta
6. Keemilised ja mikrobioloogilised puhtusenõuded

Kadu kuivatamisel	Alla 10 %
Raskemetallid	Alla 30 ppm
Pb:	Alla 10 ppm
As:	Alla 3 ppm
Kolibakterid:	Puuduvad
<i>Escherichia coli</i>	25 g proovis ei esine
<i>Salmonella</i> spp:	25 g proovis ei esine
Aeroobsete mikroobide arv:	Vähem kui 5×10^4 elementi/g



VIII LISA

Piimhappebakterid

(Käesoleva määruse artikkel 11)

NÕUDED

Piimhappebakterid, mille kasutamine on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 1 alapunktis q ja punkti 3 alapunktis z, peavad kuuluma botaanilisse perekonda *Leuconostoc*, *Lactobacillus* ja/või *Pediococcus*. Nad peavad maitset mõjutamata muutma viinamarjavirdes või veinis sisalduva õunhappe piimhappeks. Bakterid peavad olema eraldatud viinamarjadest, viinamarjavirdedest, veinist või viinamarjadest valmistatud toodetest. Etiketil peab olema märgitud botaanilise perekonna, liigi ja sordi nimi, samuti päritolu ja sordiaretaja nimi.

Piimhappebakterite geneetiliseks manipulatsiooniks tuleb saada eelluba.

KUJU

Baktereid tuleb kasutada vedelal või külmutatud kujul või pulbrina, mis sisaldab puhaskultuure või nende segusid ning mis saadakse lüofiliseerimisel.

IMMOBILISEERITUD BAKTERID

Immobiliseeritud bakterite valmistamiseks kasutatav sööde peab olema inertne ning veinivalmistamiseks lubatud.

KONTROLLID

Keemiline:

samad nõuded, mis esitatakse teistes veinivalmistuspreparaatides sisalduvatele uuritavatele ainetele, eriti raskemetallidele.

Mikrobioloogiline:

- eluvõimeliste piimhappebakterite sisaldus peab olema vähemalt $10^8/g$ või $10^7/ml$,
- märgitud sordist või sortidest erinevate piimhappebakterite sisaldus peab olema alla 0,01 % kogu eluvõimelistest piimhappebakteritest,
- aeroobsete bakterite sisaldus pulbri grammi või vedeliku milliliitri kohta peab olema alla 10^3 ,
- pärmseente kogusisaldus pulbri grammi või vedeliku milliliitri kohta peab olema alla 10^3 ,
- hallitusseente sisaldus pulbri grammi või vedeliku milliliitri kohta peab olema alla 10^3 .

LISAAINED

Piimhappebakterikultuuri valmistamisel või bakterite reaktiveerimisel kasutatavaid lisaaineid peab olema lubatud kasutada toiduainetes ning need ained tuleb märkida etiketile.

VALMISTAMISKUUPÄEV

Tootja peab märkima toote tehasest lahkumise kuupäeva.

KASUTUS

Tootja peab lisama kasutamishendi või märkima reaktiveerimismeetodi.

SÄILITAMINE

Etiketil peavad olema selgelt märgitud ladustamistingimused.

ANALÜÜSIMEETODID

- piimhappebakterid: sööde A⁽¹⁾, B⁽²⁾ või C⁽³⁾ tootja poolt näidatud kasutusmeetodiga antud sordi puhul,
- aeroobsed bakterid: Bacto agarsööde,
- pärmseened: Malt-Wickerhami sööde,
- hallitusseened: Malt-Wickerhami või Czapecki sööde.

▼**B**

Sööde A

Pärmiekstrakt	5 g
Lihaekstrakt	10 g
Trüpsiniseeritud peptoon	15 g
Naatriumatsetaat	5 g
Ammooniumtsitraat	2 g
Tween 80	1 g
Mangaan(II)sulfaat	0,050 g
Magneesiumsulfaat	0,200 g
Glükoos	20 g
Täidetakse veega	1 000 ml-ni
pH	5,4

Sööde B

Tomatimahl	250 ml
Difco-pärmi ekstrakt	5 g
Peptoon	5 g
L-õunhape	3 g
Tween 80	1 tilk
Mangaan(II)sulfaat	0,050 g
Magneesiumsulfaat	0,200 g
Täidetakse veega	1 000 ml-ni
pH	4,8

Sööde C

Glükoos	5 g
Trüptoon Difco	2 g
Peptoon Difco	5 g
Maksaekstrakt	1 g
Tween 80	0,05 g
4,2 korda lahjendatud tomatimahl, mida on filtreeritud Whatman nr 1 abil	1 000 ml
pH	5,5

▼ **M5**

VIIIa LISA

Nõuded lüsosüümile

(Käesoleva määruse artikkel 11a)

KASUTUSALA

Lüsosüümi võib lisada viinamarjavirdele, käärivale viinamarjavirdele ja veinile järgmisel eesmärgil: kõnealustes toodetes malolaktilise fermentatsiooni eest vastutavate bakterite kasvamise ja aktiivsuse kontrollimiseks.

NÕUDED:

- suurim doos on kindlaks määratud käesoleva määruse IV lisas,
- kasutatud toode peab vastama direktiivis 96/77/EÜ sätestatud puhtusekriteeriumidele.



IX LISA

Ioonivahetusvaikude orgaanilise aine kao kindlaksmääramine

(Käesoleva määruse artikkel 12)

1. RAKENDUSALA JA -ULATUS

Käesoleva meetodiga määratakse ioonivahetusvaikude orgaanilise aine kadu.

2. MÄÄRATLUS

Ioonivahetusvaikude orgaanilise aine kadu. Orgaanilise aine kadu määratakse kindlaks määratletud meetodi kohaselt.

3. PÕHIMÕTE

Ekstrahendid juhitakse läbi ettevalmistatud vaikude ja ekstraheeritud orgaanilist ainet kaalutakse gravimeetriliselt.

4. REAKTIIVID

Kõik reaktiivid peaksid olema analüütiliselt puhtad.

Ekstrahendid.

- 4.1. Destilleeritud vesi või samaväärse puhtusastmega deioniseeritud vesi.
- 4.2. 15 mahuprotsendiline etanool. Valmistamiseks segatakse 15 mahuosa absoluutset etanooli 85 mahuosa veega (4.1).
- 4.3. 5 %line äädikhape. Valmistamiseks segatakse 5 massiosa jää-äädikhapet 95 massiosa veega (4.1).

5. VAHENDID

- 5.1. Ioonivahetuse kromatograafia kolonnid.
- 5.2. Mõõtesilindrid mahuga 2 liitrit.
- 5.3. Aurutusliud, mille kuumusetaluvus peab olema muhvelahjus 850 °C.
- 5.4. Kuivatuskapp, seatud temperatuurile 105 ± 2 °C.
- 5.5. Muhvelahi, seatud temperatuurile 850 ± 25 °C.
- 5.6. Analüütilised kaalud täpsusega 0,1 mg.
- 5.7. Auruti, kuumutusplaat või infrapunaauruti.

6. TÖÖ KÄIK

- 6.1. Kõigile kolmele ioonivahetuse kromatograafia kolonnile (5.1) lisatakse 50 ml testitavat ioonivahetusvaiku, mida on vastavalt tootja juhiste peatud ja töödeldud toiduainetetööstuses kasutamise eesmärgil.
- 6.2. Anioonivahetusvaigu puhul juhitakse kolm ekstrahenti (4.1, 4.2 ja 4.3) eraldi läbi ettevalmistatud kolonnide (6.1.) voolukiirusega 350–450 ml/h. Igal korral eraldatakse esimene liiter eluaati ja kogutakse järgmised kaks liitrit mõõtesilindritesse (5.2). Katioonivahetusvaigu puhul juhitakse läbi selleks ettevalmistatud kolonnide ainult lahustid 4.1 ja 4.2.
- 6.3. Kolme eluaati aurutatakse kuumutusplaadil või infrapunaaurutis (5.7) eraldi aurutusliudadel (5.3), mis on eelnevalt puhastatud ja kaalutud (m0). Liuad jääkidega asetatakse kuivatuskappi (5.4) ja kuivatatakse püsimassini (m1).
- 6.4. Pärast püsimassi (6.3) registreerimist asetatakse aurutusliud muhvelahju (5.5) ja jäägid tuhastatakse püsimassini (m2).
- 6.5. Arvutatakse ekstraheeritud orgaanilise aine kogus (7.1). Kui tulemus on suurem kui 1 mg/l, tehakse reaktiivide pimekatse ja arvutatakse uuesti ekstraheeritud orgaanilise aine kogus.

Pimekatse tegemiseks tuleb korrata jagudes 6.3 ja 6.4 osutatud tegevusi, kuid kasutades kahte liitrit ekstrahenti, et saada jagudes 6.3 ja 6.4 osutatud massid m3 ja m4.

7. TULEMUSTE VÄLJENDAMINE

7.1. Valem ja tulemuste arvutamine.

Ioonivahetusvaikudest ekstraheeritud orgaaniline aine (mg/l) saadakse:

$$500 (m1 - m2)$$

kus m1 ja m2 on väljendatud grammides.

▼B

Ioonvahetusvaikudest ekstraheeritud orgaanilise aine korrigeeritud mass (mg/l) saadakse:

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

kus m_1 , m_2 , m_3 ja m_4 on väljendatud grammides.

- 7.2. Sama prooviga tehtud kahe paralleelse hindamise tulemuste vahe ei tohi olla üle 0,2 mg/l.



X LISA

Nõuded elektrodialüüsi puhul

(Käesoleva määruse artikkel 15)

Eesmärgiks on saavutada veini viinhappe stabiilsus kaaliumvesiniktartraadi ja kaltsiumtartraadi (ja teiste kaltsiumsoolade) osas, viies selleks veini superküllastumise etapil elektriväljas läbi ioonide eraldamise ning kasutades selleks kas anioone või katioone läbilaskvaid membraane.

1. MEMBRAANIDE SUHTES KEHTESTATUD NÕUDED

- 1.1. Membraanid peavad asetsema vaheldumisi filterpress tüüpi süsteemis või mõnes muus asjakohases süsteemis, mis eraldab töötlemise (vein) ja kontsentreerimise (heitevesi) kambrit.
- 1.2. Katioone läbilaskvad membraanid peavad eraldama ainult katioone, eelkõige K^+ ja Ca^{++} .
- 1.3. Anioone läbilaskvad membraanid peavad eraldama ainult anioone, eelkõige tartraadi anioone.
- 1.4. Membraanid ei tohi liialt muuta veini füüsikalist ja keemilist koostist ning meeltega tajutavaid omadusi. Membraanid peavad vastama järgmistele nõuetele:

- need peavad olema valmistatud vastavalt headele tootmistavadele ainetest, mida on lubatud kasutada plastmassi valmistamiseks, mis võib kokku puutuda komisjoni direktiivi 90/128/EMÜ ⁽¹⁾ II lisas loetletud toiduainetega,
- elektrodialüüside kasutaja peab näitama, et kasutatavad membraanid vastavad eespool nimetatud nõuetele ja membraanide väljavahetamine on läbi viidud spetsialiseerunud töötajate poolt,
- neist ei tohi eralduda aineid, mis võiksid kahjustada inimeste tervist või mõjutada toiduainete maitset või lõhna ning need peavad vastama direktiivis 90/128/EMÜ sätestatud kriteeriumitele,
- nende kasutamine ei tohi põhjustada vastastikust mõju koostisosade ja veini vahel, mille tulemuseks võib olla uute toksikoloogilise toimega ühendite tekkimine.

Uute elektrodialüüsimembraanide stabiilsus määratakse veini füüsikalise-keemilist koostist jäljendava simulandi abil, et uurida elektrodialüüsimembraanidest eralduvate ainete võimalikku liikumist.

Soovitav katsemeetod on järgmine:

Simulandiks on vee ja alkoholi lahus, mida on puhverdatud veini pH ja elektrijuhtivuse tasemeni. Selle koostis on järgmine:

- 100protsendiline alkohol: 11 liitrit,
- kaaliumvesiniktartraat: 380 g,
- kaaliumkloriid: 60 g,
- kontsentreeritud väävelhape: 5 ml,
- destilleeritud vesi: 100 l jaoks.

Seda lahust kasutatakse suletud tsükliga migratsioonikatseks elektrodialüsaatoriga pingele all (1 volt/elementi kohta), 50 l/m² aniooniliste ja katiooniliste membraanide alusel kuni lahuse 50 % demineraliseerumiseni. Vedelikuring käivitatakse kaaliumkloriidi lahusega (5 g/l). Migreeruvaid aineid katsetatakse nii simulandis kui elektrodialüüsis tulevas vedelikus.

Määratakse membraani koostises olevad orgaanilised molekulid, mis võivad liikuda töödeldavasse lahusesse. Iga komponendi kohta viiakse volitatud laboris läbi spetsiaalne analüüs. Kõikide komponentide sisaldus simulandis peab olema alla 50 g/l.

Nende membraanide puhul tuleb kohaldada toiduainetega kokkupuutuvate materjalide suhtes kohaldatavaid üldeeskirju.

2. MEMBRAANIDE KASUTAMISE SUHTES KOHALDATAVAD NÕUDED

Membraanide paar peab vastama järgmistele tingimustele:

- veini pH tohib langeda kuni 0,3 pH ühikut,

⁽¹⁾ EÜT L 75, 21.3.1990, lk 19. Viimati muudetud direktiiviga 1999/91/EÜ (EÜT L 330, 4.12.1999, lk 41).

▼B

- lenduvate hapete sisaldus tohib langeda kuni 0,12 g/l (2 meq äädikhappena väljendatuna),
- töötlemine ei tohi mõjutada veini mitteioonilisi komponente, eelkõige polüfenoole ja polüsahhariide,
- väikeste molekulide, nt etanool, hajumist tuleb vähendada ning see ei tohi põhjustada alkoholisisalduse vähenemist rohkem kui 0,1 mahuprotsenti,
- membraane tuleb hoida ja puhastada heakskiidetud viisil ja toiduainete valmistamiseks lubatud ainetega,
- membraanid peavad olema märgistatud selliselt, et nende vahetamist on seadmes võimalik jälgida,
- seadmeid juhitakse juhtimis- ja kontrollimehhanismi abil, mis arvestab iga veini konkreetset ebastabiilsust selliselt, et kõrvaldatakse ainult üleliigne kaaliumvesiniktartraat ja kaltsiumsoolad,
- töötlemine viiakse läbi õnoloogi või kvalifitseeritud tehniku vastutusel.

Nimetatud töötlemisviisi registreeritakse määruse (EMÜ) nr 1493/1999 artikli 70 lõikes 2 osutatud registris.



XI LISA

Ureaasi suhtes kohaldatavad nõuded

(Käesoleva määruse artikkel 17)

1. Ureaasi rahvusvaheline kood: EC 3-5-1-5, CAS nr 9002-13-5.
2. Aktiivsus: ureaasi aktiivsus (aktiivsus happelise pH keskkonnas), karbamiid lahustatakse ammoniaagiks ja süsinikdioksiidiks. Märgitud aktiivsus ei tohi olla alla 5 ühiku/mg, üheks ühikuks on kogus, mis toodab 5 g/l karbamiidist pH 4 juures ühe µmol ammoniaaki minutis temperatuuril 37 °C.
3. Päritolu: *Lactobacillus fermentum*.
4. Kohaldamisala: lagundada pikemaks laagerdumiseks ettenähtud veinis sisalduv karbamiid, kui veini algne karbamiidikontsentratsioon on üle 1 mg/l.
5. Kasutatav maksimumkogus: 75 mg ensüümpreparaati töödeldava veini liitri kohta, ei tohi ületada 375 ühikut ureaasi veini liitri kohta. Pärast töötlemist tuleb veini filtreerimise teel kõrvaldada igasugune ensümaatiline aktiivsus (poori suurus < 1 µm).
6. Keemilised ja mikrobioloogilised puhtusenõuded

Kadu kuivatamisel	Alla 10 %
Raskemetallid	Alla 30 ppm
Plii:	Alla 10 ppm
Arseen:	Alla 2 ppm
Kolibakterid:	Puuduvad
<i>Salmonella</i> spp:	Puudub 25 g proovis
Aeroobsete mikroobide arv:	Alla $5 \times 10^{(4)}$ elementi/g

Veini töötlemisel kasutatav ureaas peab olema valmistatud samadel tingimustel kui toidu teaduskomitee poolt 10. detsembril 1998 vastuvõetud otsusega hõlmatud ureaasi puhul.

▼ **B***XII LISA***Väaveldioksiidisisalduse suhtes kohaldatavad erandid***(Käesoleva määruse artikkel 19)*

Lisaks määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa A osale suurendatakse suurimat lubatud väaveldioksiidisisaldust veinides, mille jääsuhkruisaldus invertsuhkru väljendatuna on vähemalt viis grammi liitri kohta:

a) 300 mg/l:

- määratletud piirkonnas valmistatud kvaliteetveinid, millel on õigus kanda päritolunimetust Gaillac,
- määratletud piirkonnas valmistatud kvaliteetveinid, millel on õigus kanda päritolunimetust Alto Adige ja Trentino, mida kirjeldatakse terminiga “passito” või “vendemmia tardiva”,

▼ **M7**

- mpv-kvaliteetveinid, millel on õigus kanda päritolunimetust “Colli orientali del Friuli – Picolit”,

▼ **B**

- määratletud piirkonnas valmistatud kvaliteetveinid “Moscato di Pantelleria naturale” ja “Moscato di Pantelleria”,
- järgmise geograafilise tähisega lauaveinid, mille üldalkoholisaldus mahuprotsentides on üle 15 ja mille jääsuhkruisaldus on üle 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’Ile de Beauté,
 - Vin de pays d’Oc,
 - Vin de pays des côtes de Thau,
 - Vin de pays des coteaux de Murviel,

▼ **M9**

- Vin de pays du Jardin de la France,
- Vin de pays Portes de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vins de pays des côtes de Thongue,
- Vins de pays de la Côte Vermeille,

▼ **M8**

- mpv-kvaliteetveinid, mis kannavad nimetust “pozdní sběr”,
- mpv-kvaliteetveinid, mis kannab nimetust “neskorý zber”;

▼ **B**

b) 400 mg/l:

▼ **M9**

- määratletud piirkonnas valmistatud valged kvaliteetveinid, millel on õigus kanda ühte järgmistest kontrollitud päritolunimetustest: Alsace, Alsace grand cru, millele järgnevad sõnad “vendanges tardives” või “sélection de grains nobles”, Anjou-Coteaux de la Loire, Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon, Coteaux du Layon, millele järgneb päritolukommuuni nimi, Coteaux du Layon, millele järgneb nimi Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh ja Saussignac,

▼ B

- Kreekast pärit küpsetest viinamarjadest valmistatud magusad veinid ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusad veinid, mille jääsuhkrusisaldus invertsuhkruna väljendatuna ei ole alla 45 g/l ja millel on õigus kanda ühte järgmistest päritolunimetustest: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Kefhalonia (Κεφαλονιά), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Daphnes (Δαφνές),

▼ M8

- mpv-kvaliteetveinid, mis kannavad nimetust “výběr z bobulí”, “výběr z cibéb”, “ledové víno” ja “slámové víno”,
- mpv-kvaliteetvein, mis kannab nimetust “bobuľový výber”, “hrozienský výber” ja “ľadový výber”,

▼ M9

- määratletud piirkonnas valmistatud Itaalia kvaliteetveinid, millel on õigus kanda kontrollitud päritolunimetust “Albana di Romagna”, mida kirjeldatakse nimetusega: “passito”,
- määratletud piirkonnas valmistatud Luksemburgi kvaliteetveinid: mida kirjeldatakse nimetusega “vendanges tardives”, “vin de glace” või “vin de paille”;

▼ M8

c) 350 mg liitri kohta:

- mpv-kvaliteetveinides, mis kannavad nimetust “výběr z hroznů”,
- mpv-kvaliteetveinides, mis kannavad nimetust “výber z hrozna”.

▼ M2

Lisaks määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa A osale suurendatakse suurimat lubatud vääveldioksiidisaldust kuni 400 milligrammini liitri kohta Kanadast pärit veinides, millel on õigus kanda nimetust Icewine ja mille jääsuhkrusisaldus invertsuhkrus väljendatuna on vähemalt viis grammi liitri kohta.

▼ **M4***XIIa LISA***Vääveldioksiidi suurima üldsisalduse tõstmine, kui see on ilmastikutingimuste tõttu vajalik***(Käesoleva määruse artikkel 19)*

	Aasta	Liikmesriik	Viinamarjakasvatuspäirkon (na)d	Asjaomased veinid
1.	2000	Saksamaa	Kõik Saksamaa viina- marjakasvatuspäirkonnad	Kõik 2000. aasta viina- marjasaagist valmistatud veinid

▼ **B***XIII LISA***Lenduvate hapete sisaldus**

Olenemata määruuse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa B osa punktist 1, on veini maksimaalne lenduvate hapete sisaldus:

a) *Saksa veinide puhul:*

- 30 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis vastavad “Eiswein” või “Beerenauslese” tähistuste nõuetele,
- 35 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis vastavad “Trockenbeerenauslese” tähistuse nõuetele;

b) *Prantsuse veinide puhul:*

- 25 milliekvivalenti liitri kohta järgmiste mpv-kvaliteetveinide puhul:
- Barsac,
 - Cadillac,
 - Cérons,
 - Loupiac,
 - Monbazillac,
 - Sainte-Croix-du-Mont,
 - Sauternes,
 - Anjou-Coteaux de la Loire,
 - Bonnezeaux,
 - Coteaux de l’Aubance,
 - Coteaux du Layon,
 - Coteaux du Layon, koos päritolukommuuni nimega,
 - Coteaux du Layon, koos nimega “Chaume”,
 - Quarts de Chaume,
 - Coteaux de Saumur,
 - Jurançon,
 - Pacherenc du Vic Billh,
 - Alsace ja Alsace grand cru, mida kirjeldatakse ja esitletakse sõnadega “vendanges tardives” või “sélection de grains nobles”,
 - Arbois, koos kirjeldusega “vin de paille”,
 - Côtes du Jura, koos kirjeldusega “vin de paille”,
 - L’Etoile, koos kirjeldusega “vin de paille”,
 - Hermitage, koos kirjeldusega “vin de paille”,

▼ **M9**

- Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon,
- Graves supérieurs,
- Saussignac;

▼ **B**

järgmise geograafilise tähisega lauaveinid, mille üldalkoholisaldus mahuprotsentides on üle 15 ja mille jääsuhkrusisaldus on üle 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’Ile de Beauté,
- Vin de pays d’Oc,

▼ B

- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel,

▼ M8

- Vin de pays du Jardin de la France, välja arvatud veinid, mis on toodetud kontrollitud päritolunimetust kandvas piirkonnas ja piirkondades, kus kasvab viinamarjasort Chenin, departemangudes Maine et Loire ja Indre et Loire,
- Vin de pays Portes de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille;

▼ B

järgmised mpv-kvaliteetliköörveinid, mida kirjeldatakse ja esitatakse terminiga “vin doux naturel”:

- Banyuls,
- Banyuls rancio,
- Banyuls grand cru,
- Banyuls grand cru rancio,
- Frontignan,
- Grand Roussillon,
- Grand Roussillon rancio,
- Maury,
- Maury rancio,
- Muscat de Beaugues-de-Venise,
- Muscat de Frontignan,
- Muscat de Lunel,
- Muscat de Mireval,
- Muscat de Saint-Jean-de-Minervois,
- Rasteau,
- Rasteau rancio,
- Rivesaltes,
- Rivesaltes rancio,
- Vin de Frontignan,

▼ M9

- Muscat du Cap Corse;

▼ B

c) *Itaalia veinide puhul:*

25 milliekvivalenti liitri kohta:

- mpv-kvaliteetliköörvein “Marsala”,
- määratletud piirkonnas valmistatud kvaliteetveinid “Moscato di Pantelleria naturale” ja “Moscato di Pantelleria” ja “Malvasia delle Lipari”,

▼ M7

- mpv-kvaliteetveinid *Colli orientali del Friuli* märkusega “*Picolit*”,

▼ B

- määratletud piirkonnas valmistatud kvaliteetveinid ja liköörveinid, mis vastavad järgmiste terminite kandmise õiguse saamise tingimusele “vin santo”, “passito”, “liquoroso” ja “vendemmia tardiva”, ja
- lauaveinid, millel on geograafiline tähistus, mis vastab järgmiste terminite kandmise tingimustele “vin santo”, “passito”, “liquoroso” ja “vendemmia tardiva”, ja
- Sardiiniast korjatud “Vernaccia di Oristano B” viinamarjasordist saadud lauaveinid, millel on õigus kanda kirjeldust “Vernaccia di Sardegna”;

▼ M9

d) *Austria veinide puhul:*

- 30 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis vastavad “Eiswein” või “Beerenauslese” tähistuste nõuetele, välja arvatud “Eiswein” tähistusega veinid, mis pärinevad 2003. aasta viinamarjasaa- gist,

▼ **M9**

- 40 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis vastavad “Ausbruch”, “Trockenbeerenauslese” või “Strohwein” tähistuste nõuetele ning “Eiswein” tähistusega veinid, mis pärinevad 2003. aasta viinamarja-saagist;

▼ **B**e) *Ühendkuningriigist pärit veinide puhul:*

- 25 milliekvivalenti liitri kohta määratletud piirkonnas valmistatud kvaliteetveinide puhul, mida kirjeldatakse ja esitletakse termini “botrytis” ja teiste samalaadsete terminitega (“noble late harvested”, “special late harvested” või “noble harvest”) ja millel on õigus sellist terminit kanda;

▼ **M9**f) *Hispaania veinide puhul:*

- 25 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis vastavad “vendimia tardía” tähistuse nõuetele,
- 35 milliekvivalenti liitri kohta üleküpsenud viinamarjadest toodetud kvaliteetveinide puhul, millel on õigus päritolunimetusele “Ribeiro”;

▼ **M8**g) *Kanadast pärit veinide puhul:*

- 35 milliekvivalenti liitri kohta veinide puhul, mis kannavad nimetust “Icewine”;

h) *Ungari veinide puhul:*

- 25 milliekvivalenti liitri kohta järgmiste mpv-kvaliteetveinide puhul:

- Tokaji máslás,
- Tokaji fordítás,
- aszúbor,
- töppedt szőlőből készült bor,
- Tokaji szamorodni,
- késői szüretelésű bor,
- válogatott szüretelésű bor,

- 35 milliekvivalenti liitri kohta järgmiste mpv-kvaliteetveinide puhul:

- Tokaji aszú,
- Tokaji aszúeszencia,
- Tokaji eszencia;

i) *Tšehhi veinide puhul:*

- 30 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis kannavad nimetust “výběr z bobulí” ja “ledové víno”;

- 35 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis kannavad nimetust “slámové víno” and “výběr z cibéb”;

j) *Kreeka veinide puhul:*

- 30 milliekvivalenti liitri kohta järgmiste mpv-kvaliteetveinide puhul, mille üldalkoholisaldus on suurem või võrdne kui 13 % mahust ja mille jääksuhkrisaldus on vähemalt 45 g liitri kohta:

- Samos (Σάμος),
- Rhodes (Ρόδος),
- Patras (Πάτρα),
- Rio Patron (Ρίο Πατρών),
- Cephalonie (Κεφαλονιά),
- Limnos (Λήμνος),
- Sitia (Σητεία),
- Santorini (Σαντορίνη),
- Nemea (Νεμέα),
- Daphnes (Δαφνές);

k) *Küprose veinide puhul:*

- 25 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetlikõõrveinide puhul, mis kannavad nimetust “Κουμανδάρια” (Commandaria);

l) *Slovakkia veinide puhul:*

- 25 milliekvivalenti liitri kohta järgmiste mpv-kvaliteetveinide puhul:

- tokajské samorodné,

▼ M8

- 35 milliekvivalenti liitri kohta veini puhul:
- tokajský výber;
- m) *Slovenia veinide puhul:*
- 30 milliekvivalenti liitri kohta järgmiste mpv-kvaliteetveinide puhul:
- vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor,
 - vrhunsko vino ZGP – ledeno vino,
- 35 milliekvivalenti liitri kohta järgmiste mpv-kvaliteetveinide puhul:
- vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor;

▼ M9

- n) *Luksemburgi veinide puhul:*
- 25 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis vastavad “vendanges tardives” tähistuse nõuetele,
 - 30 milliekvivalenti liitri kohta Luksemburgi mpv-kvaliteetveinide puhul, mis vastavad “vin de paille”, et “vin de glace” tähistuse nõuetele.

▼ **B***XIV LISA***Rikastamine eriti ebasoodsate ilmastikutingimuste puhul***(Käesoleva määruse artikkel 23)*▼ **M1**

Aasta	Viinamarjakasvatusevõõnd	Geograafiline piirkond	Sort (vajaduse korral)	
1.	2000	A	Inglismaa, Wales	Auxerrois, Chardonnay, Ehrenfelser, Faber, Huxelrebe, Kerner, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Schonburger, Scheurebe, Seyval Blanc ja Wurzer

▼**B**

XV LISA

Juhud, millal ühe ja sama toote hapestamine ja rikastamine on lubatud

(Käesoleva määruse artikkel 27)

(p. m.)

▼**B**

XVI LISA

**Tähtpäevad, milleks rikastamine, hapestamine ja happesuse vähendamine
tuleb eriti ebasoodsate ilmastikutingimuste puhul läbi viia**

(Käesoleva määruse artikkel 29)

(p. m.)



XVII LISA

Liköörveinidele ja teatavatele mpv-kvaliteetliköörveinidele lisatava veinides-tillaadi ja kuivatatud viinamarjadest saadud destillaadi omadused*(Käesoleva määruse artikkel 37)*

1. Organoleptilised omadused	Toormaterjalis ei tuvastata võõrast lõhna
2. Alkoholisisaldus mahuprotsentides: minimaalne maksimaalne	52 mahuprotsenti 86 mahuprotsenti
3. Lenduvate ainete üldkogus, välja arvatud etüül ja metüülalkohol	125 g/hl alkoholi või rohkem 100 mahuprotsendi juures
4. Maksimaalne metüülalkoholisi-saldus	< 200 g/hl alkoholi 100 mahuprotsendi juures



XVIII LISA

Loetelu mpv-kvaliteetliköörveinidest, mille valmistamisel kohaldatakse erieeskirju

A. LOETELU MPV-KVALITEETVEINIDEST, MILLE VALMISTAMISEL KASUTATAKSE VIINAMARJAVIRRET VÕI VIINAMARJAVIRDE JA VEINI SEGU

(Käesoleva määruse artikli 38 lõige 1)

KREEKA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Patras Muscatel), Μοσχάτος Ρίο Πατρών (Rio Patron Muscatel), Μοσχάτος Κεφαλλονιάς (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne of Kefallonia).

HISPAANIA

Mpv-kvaliteetliköörvein	Toote kirjeldus ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel
<i>Alicante</i>	<i>Moscatel de Alicante</i>
<i>Cariñena</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Jerez-Xérès-Sherry</i>	<i>Pedro Ximénez</i>
<i>Montilla-Moriles</i>	<i>Moscatel</i>
<i>Priorato</i>	<i>Pedro Ximénez</i>
<i>Tarragona</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Valencia</i>	<i>Vino dulce</i>

ITAALIA

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, nasco di Cagliari, Oltrepó Pavese moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. LOETELU MPV-KVALITEETLIKÖÖRVEINIDEST, MILLE VALMISTAMISEL KASUTATAKSE MÄÄRUSE (EÜ) NR 1493/1999 V LISA J OSA PUNKTI 2 ALAPUNKTIS B OSUTATUD TOOTEID

(Käesoleva määruse artikli 38 lõige 2)

1. Loetelu mpv-kvaliteetliköörveinidest, mille valmistamisel lisatakse neile veinialkoholi või kuivatatud viinamarjadest saadud alkoholi, mille alkoholisaldus on vähemalt 95 mahuprotsenti, aga mitte üle 96 mahuprotsendi.

(Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 2 alapunkti b punkti ii esimene taane)

KREEKA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Patras Muscatel), Μοσχάτος Ρίο Πατρών (Rio Patron Muscatel), Μοσχάτος Κεφαλλονιάς (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne of Kefallonia).

HISPAANIA

Contado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda.

▼ **M8****KÜPROS**

Κουμανδαρία (Commandaria).

▼ **B**

2. Loetelu mpv-kvaliteetlikõõrveinidest, mille valmistamisel lisatakse neile veinist destilleeritud alkoholi või viinamarjade pressimisjääke, mille alkoholisisaldus on vähemalt 52 mahuprotsenti, aga mitte üle 86 mahuprotsendi.

(Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 2 alapunkti b punkti ii teine taane)

KREEKA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς (Mavrodafne of Kefallonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

PRANTSUSMAA

Pineau des Charentes või pineau charentais, floc de Gascogne, macvin du Jura.

▼ **M8****KÜPROS**

Κουμανδαρία (Commandaria).

▼ **B**

3. Loetelu mpv-kvaliteetlikõõrveinidest, mille valmistamisel lisatakse neile kuivatatud viinamarjadest destilleeritud alkoholi, mille alkoholisisaldus on vähemalt 52 mahuprotsenti, aga mitte üle 94,5 mahuprotsendi.

(Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 2 alapunkti b punkti ii kolmas taane)

KREEKA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς (Mavrodafne of Kefallonia).

4. Loetelu mpv-kvaliteetlikõõrveinidest, mille valmistamisel lisatakse neile kuivatatud viinamarjadest saadud käärivat viinamarjavirret.

(Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 2 alapunkti b punkti iii esimene taane)

HISPAANIA

Mpv-kvaliteetlikõõrveinid	Toote kirjeldus ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel
<i>Jerez-Xérès-Sherry</i>	<i>Vino generoso de licor</i>
<i>Málaga</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Montilla-Moriles</i>	<i>Vino generoso de licor</i>

ITAALIA

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

▼ **M8****KÜPROS**

Κουμανδαρία (Commandaria)

▼**B**

5. Loetelu mpv-kvaliteetliköörveinidest, mille valmistamisel lisatakse neile otsese kuumutamise teel saadud kontsentreeritud viinamarjavirret, mis vastab kontsentreeritud viinamarjavirde määratlusele, välja arvatud eespool nimetatud toimingu puhul.

(Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 2 alapunkti b punkti iii teine taane)

HISPAANIA

Mpv-kvaliteetliköörvein	Toote kirjeldus ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel
<i>Alicante</i>	
<i>Condado de Huelva</i>	<i>Vino generoso de licor</i>
<i>Jerez-Xérès-Sherry</i>	<i>Vino generoso de licor</i>
<i>Málaga</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Montilla-Moriles</i>	<i>Vino generoso de licor</i>
<i>Navarra</i>	<i>Moscatel</i>

ITAALIA

Marsala

6. Loetelu mpv-kvaliteetliköörveinidest, mille valmistamisel lisatakse neile kontsentreeritud viinamarjavirret

(Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 2 alapunkti b punkti iii kolmas taane)

HISPAANIA

Mpv-kvaliteetliköörvein	Toote kirjeldus ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel
<i>Málaga</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Montilla-Moriles</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Tarragona</i>	<i>Vino dulce</i>

ITAALIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.