

32000R1622

31.7.2000

EUROOPA ÜHENDUSTE TEATAJA

L 194/1

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,

muudetud 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.

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 lisan 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⁾ viimati

- (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.

- (5) Tuleks samuti täpsustada, et eeskirju kohaldatakse, ilma et see piiraks teistes valdkondades kehtivaid erisätteid, eelkõige juba olemasolevaid või tulevikus vastuvõetavaid toiduaineid käsitlevaid sätteid.

⁽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.

- (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-kvaliteetliköörveinid), mille valmistamisel on lubatud erieeskirjad. Toodete lihtsamaks identifitseerimiseks ja ühendusesisese kaubavahtuse 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, liköörveinide 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 meedet laiendada.
- (11) Määruse (EMÜ) nr 358/79 ⁽³⁾ artiklitega 12 ja 16 nähakse ette, et alates 1. septembrist 1986 vähendatakse vahuveinide, kvaliteetvahuveinide ja määratletud piirkonnades 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 üleminekusätted, 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 % alkoholisaldusega lauaveinide puhul. Mõnede kõnealustesse kategooriatesse kuuluvate Saksa, Hispaania, Prantsuse, Itaalia, Austria ja Ühendkuningriigi veinide lenduvate hapete sisaldus on nende erilise valmistamismeetodi ja kõrge alkoholisalduse tõttu eespool nimetatud V lisa sätestatust 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 viinamarjakasvatuspriirkonnad, 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.

⁽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.

- (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. Alkoholisalduse tõstmise korral tuleb pädevat asutust aegsasti teavitada, et nad saaksid läbi viia tõhusa kontrolli. Hapestamise ja happesuse vähendamise korral piisab kontrollimisest pärast toingu läbiviimist. Haldusmenetluse lihtsustamiseks peab olema võimalik esitada sellist teavet pädeva asutuse poolt korrapäraselt kontrollitavate registre 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 hulgimüügi etappidel.
- (19) Järelevalveasutusi tuleb teavitada igast eelseisvast magustamisest. Seepärast peaks igäüks, 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 toingu 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.
- (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 viinamarjakasvatusevööndist 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 vööndi eri geograafilistest piirkondadest pärit veinide või viinamarjavirrete ja eri viinamarjasortidest või saagiaastatest pärit veinide või viinamarjavirrete kokkusegamist, kui sel viisil saadud toote kirjeldusse tehakse märge 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 määrukses (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 vähe-malt tegureid, mis võimaldavad kõnealust mpv-kvaliteet-veini teistest eristada, sealhulgas J osa punktis 3 loetletud tegureid.
- (32) Kasutusele tuleks võtta ühtsed analüüsimeetodid taga-maks, 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:

Artikkel 1

Eesmärk

Ilma et see piiraks toiduainete üldeeskirju, reguleeritakse veini-valmistustavasid 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.

⁽¹⁾ EÜT L 272, 3.10.1990, lk 1.

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 lisa loetletud viinamarjasorte.

Artikkel 3

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

Käesoleva määruse II lisa 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 alkoholisisaldust mahu-protentsides.

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 kuvena 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.

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 lisas loetletud veinivalmistamisel lubatud aineid võib kasutada ainult käesoleva määruse IV lisas ettenähtud piirides.

Artikkel 6

Polüvinüülpolüpürrolidoon

Polüvinüülpolüpürrolidooni, mille kasutamine on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 1 alapunktis p ja punkti 3 alapunktis y, võib kasutada üksnes juhul, kui see vastab käesoleva määruse V lisas sätestatud nõuetele ja puhtuskriteeriumitele.

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 lisas 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 viinamarjakasvatustööndi A põhjaosas asuvates viinamarjakasvatustööndites:

- Ahr,
- Rheingau,
- Mittelrhein,
- Mosel-Saar-Ruwer,
- Nahe,
- Rheinhessen,
- Rheinpfalz,
- Moselle luxembourgeoise.

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 alkoholisaldus mahuprotsentides ei ületa üht kolmandikku üldalkoholisaldusest 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.

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.

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 toimimine 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 toimimine 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 toimimine 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 lisas 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 lisas sätestatud nõuetele ja puhtuskriteeriumitele.

⁽¹⁾ EÜT L 40, 11.2.1989, lk 38.

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.

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 liköörveine ja vahuveine), mis on pärit mujalt ühendusest kui Portugal ja on toodetud enne 1. septembrit 1986, ja

— veine (välja arvatud liköörveine ja vahuveine), mis on pärit kolmandatest riikidest või Portugalist ja on imporditud ühendusse enne 1. septembrit 1987,

tingimusel et nende vääveldioksiidi üldsisaldus ei ületa otsetar-
bimiseks 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 jääsuhkrusi-
saldus 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:

— 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.

Artikkel 20

Lenduvate hapete sisaldus

Käesoleva määruse XIII lisas 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 määrat-
letud "Vino generoso";

b) määruse (EÜ) nr 1493/1999 VI lisa L osa punktis 11
määratletud "Vino generoso de licor".

II JAOTIS

Artikkel 24

VEINIVALMISTUSTAVAD

I PEATÜKK

RIKASTAMINE

Artikkel 22

Luba sahharoosi kasutamiseks

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

- a) viinamarjakasvatusevõõnd A;
- b) viinamarjakasvatusevõõnd B;
- c) viinamarjakasvatusevõõnd 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.

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

Artikkel 23

Rikastamine eriti ebasoodsate ilmastikuolude korral

Käesoleva määruse XIV lisa sätestatakse 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.

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.
- e) kasutatavaks meetodiks on sahharoosi, kontsentreeritud viinamarjavirde või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde lisamine.

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;

Artikkel 25

Rikastamise suhtes kohaldatavad halduseeskirjad

1. Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa G osa punktis 5 osutatud alkoholisisalduse suurendamise toiminguid käsitlevad teatased 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 tootetiübi kohta.

3. Liikmesriigid võivad siiski lubada, et pädevale asutusele saadetakse eelteatis mitme toimingu kohta või teatava ajavahe- miku 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 vääramatu jõu tõttu toimingut õigeaegselt läbi viia, määravad liikmesriigid kindlaks tingi- mused, 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 Suur- hertsogiriigis.

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 toimingute alustamise kuupäeva ja kellaaega, tuleb registrisse enne iga toimingu alustamist teha märke.

II PEATÜKK

HAPESTAMINE JA HAPPELUSE VÄHENDAMINE

Artikkel 26

Hapestamise ja happesuse vähendamise suhtes kohalda- tavad halduseeskirjad

1. Hapestamise ja happesuse vähendamise korral esitavad ettevõtjad määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa G osa punktis 5 osutatud teatiseid 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 HAPPELUSE VÄHENDAMISE PUHUL KOHALDATAVAD ÜLDESKIRJAD

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 koos- kõlas 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 asjaomastest toodetest paremini veini valmistada. Sellisel juhul kohaldatakse kogu toimingu suhtes määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisas sätestatud piiran- guid.

Artikkel 29

Erandid rikastamise, hapestamise ja happesuse vähenda- mise jaoks sätestatud tähtpäevade kohta

Olenemata määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa G osa punktis 7 sätestatud tähtpäevadest, võib rikastamise, hapestamise ja happesuse vähendamise toiminguid läbi viia enne käesoleva määruse XVI lisas 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 alapunktiga a ja VI lisa G osa punktiga 2 läbi viidava magustamise puhul:
 - i) magustatava lauaveini või mpv-kvaliteetveini kogus ning üldalkoholisaldus ja tegelik alkoholisaldus;
 - ii) lisatava viinamarjavirde kogus ning üldalkoholisaldus ja tegelik alkoholisaldus;
 - iii) lauaveini või mpv-kvaliteetveini üldalkoholisaldus ja tegelik alkoholisaldus pärast magustamist;
- b) kooskõlas määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa F osa punkti 1 alapunktiga b ja VI lisa G osa punktiga 2 läbi viidava magustamise puhul:
 - i) magustatava lauaveini või mpv-kvaliteetveini kogus ning üldalkoholisaldus ja tegelik alkoholisaldus;
 - ii) vastavalt vajadusele kas lisatava viinamarjavirde kogus ning üldalkoholisaldus ja tegelik alkoholisaldus või kontsentreeritud viinamarjavirde kogus ning üldalkoholisaldus ja tegelik alkoholisaldus;

iii) lauaveini või mpv-kvaliteetveini üldalkoholisaldus ja tegelik alkoholisaldus pärast magustamist.

4. Lõikes 1 osutatud isikud peavad pidama sissetulevate ja väljaminevate kaupade registrit, milles on näidatud magustamiseks hoitavate viinamarjavirrete või kontsentreeritud 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 viinamarjakasvatustöönditest määruse (EÜ) nr 1493/1999 III lisa tähenduses või kolmanda riigi eri tootmispiirkondadest;

c) ühenduse samast viinamarjakasvatusevõõndist või kolmanda riigi samast tootmispiirkonnast, kuid:

- eri geograafilistest piirkondadest,
- eri viinamarjasortidest, või
- eri saagiaastatest,

tingimusel et kõnealuse toote kirjeldusse tehakse või tuleb teha märged 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 kõnealusse veinikategooriasse kuuluva veini valmistamiseks,
- lauaveini, mpv-kvaliteetveini ja viinamarjavirdeid või veine, mis sobivad ühe kõnealusse 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.

Artikkel 35

Kupaaži suhtes kohaldatavad üldeskirjad

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 värskete viinamarjade, viinamarjavirde, kääriiva viinamarjavirde või noore veel kääriiva 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 viinamarjakasvatusevõõndis, 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 viinamarjakasvatusevõõndis ja
- segamine viiakse läbi samas viinamarjakasvatusevõõndis.

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.

Artikkel 36

Hispaanias valgete ja punaste veinide segamise suhtes kohaldatavad erieskirjad

1. Määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 42 lõike 6 kohaselt lubatakse valge lauaveini valmistamiseks sobiva veini või valge lauaveini segamist punase lauaveini valmistamiseks sobiva veini või punase lauaveiniga Hispaanias kuni 31. juulini 2005, tingimusel et valmival tootel on punase lauaveini omadused.

2. Lõikes 1 osutatud segamisel saadud Hispaania punase ja roosa lauaveiniga ei või kaubelda teistes liikmesriikides ega seda välja vedada kolmandatesse riikidesse.

3. Lõike 2 kohaldamisel tagab Hispaania määratud pädev asutus, et Hispaaniast pärit punaste ja roosade lauaveinide puhul oleks määruse (EÜ) nr 1493/1999 artiklis 70 sätestatud dokumendi ametlike märkuste jaoks ettenähtud lahtris tempel, mille ees on sõnad "vein ei ole toodetud valge ja punase veini segamisel."

VI PEATÜKK

TEISTE TOODETE LISAMINE

Artikkel 37

Destillaadi lisamine liköörveinidele ja teatavatele mpv-kvaliteetliköörveinidele

Käesoleva määruse XVII lisas 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 punkti 1 viinamarjavirret või viinamarjavirde ja veini segu.

2. Käesoleva määruse XVIII lisa B osas on sätestatud nende mpv-kvaliteetliköörveinide 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 tootjal liikmesriigi 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 uurimusprojekti 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 katsset 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.

IV JAOTIS

LÕPPSÄTTED

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 piiritustehastesse, äädikatehastesse, 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.

2. Määrust (EMÜ) nr 2676/90 kohaldatakse määrusega (EÜ) nr 1493/1999 hõlmatud toodete suhtes. Alates 1. augustist 2001 tunnistatakse kehtetuks määruse (EMÜ) nr 2676/90 lisa osa 1 punkt 5, osa 3 punkt 5, osa 5 punkt 3.2, osa 12 punkt 3, osa 16 punkt 3, osa 18 punkt 3, osa 23 punkt 3, osa 25 punkt 2.3, osa 26 punkt 3, osa 27 punkt 3, osa 30 punkt 3, osa 37 punkt 3 ja osa 40 punkt 1.4.

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.

Brüssel, 24. juuli 2000

Komisjoni nimel

komisjoni liige

Franz FISCHLER

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.)

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.)

III LISA

A. Loetelu viinamarjasortidest, mida võib kasutada aromaatsete kvaliteetvahuveinide ja aromaatsete mpv-kvaliteetvahuveinide valmistamiseks kasutatava kuvee tootmiseks*(Käesoleva määruse artikkel 4)*

Aleatico N

Assürtiko (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewuerztraminer Rs

Girò N

Γλυκερύθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Macabeu B

Kõik malvaasiaviinamarjad

Mauzac, valge ja roosa

Monica N

Μοσχοφιλερο (Moschofilero)

Mueller-Thurgau B

Kõik muskaatviinamarjad

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

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.

IV LISA

Teatavate ainete kasutamise piirangud

(Käesoleva määruse artikkel 5)

Piirangud, mida kohaldatakse määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisas osutatud ainete kasutamise suhtes kooskõlas nimetatud määruses kehtestatud tingimustega, on järgmised:

Aine	Kasutamine koos värske viinamarjadega, viinamarjavirdega, kääri viinamarjavirdega, kuivatatud viinamarjadest saadud kääri viinamarjavirdega, kontseeritud viinamarjavirdega ja kääri toorveiniga	Kasutamine koos vahetult inimtarbimiseks mõeldud kääri viinamarjavirdega, lauveini valmistamiseks sobiva veiniga, lauveiniga, vahuveiniga, gaseeritud vahuveiniga, poolvahuveiniga, gaseeritud poolvahuveiniga, liköörveiniga ja mpv-kvaliteetveiniga
Pärmseene preparaadid	40 g/hl	40 g/hl
Süsinikdioksiid ⁽¹⁾		maksimumsisaldus selliselt töödeldud veini puhul: 2 g/l
Askorbiinhape ⁽¹⁾		150 mg/l
Sidrunhape ⁽¹⁾		maksimumsisaldus selliselt töödeldud veini puhul: 1 g/l
Metaviinhape		100 mg/l
Vasksulfaat		1 g/hl, tingimusel et selliselt töödeldud toote vasesisaldus ei ületa 1 mg/l
Puusüsi veinivalmistamiseks	100 g kuivainesisaldust hl kohta	100 g kuivainesisaldust hl kohta
Toitesoolad: diammooniumfosfaat või ammooniumsulfaat	0,3 g/l (väljendatud soolas) ⁽²⁾	0,3 g/l (väljendatuna soolas) vahuveini valmistamiseks
Ammooniumsulfit või ammooniumbisulfit	0,2 g/l (väljendatud soolas) ⁽²⁾	
Kasvustimulaatorid: tiamiin tiamiinhüdrokloriidi kujul	0,6 mg/l (väljendatud tiamiinina)	0,6 mg/l (väljendatud tiamiinina) vahuveini valmistamiseks
Polüvinüülpolüpürrolidoon	80 g/hl	80 g/hl
Kaltsiumtartraat		200 g/hl
Kaltsiumfütaat		8 g/hl

(¹) Toote puhtuskriteeriumid on määratletud komisjoni 2. detsembri 1996. aasta direktiivis 96/77/EÜ, millega sätestatakse muude lisainete kui värv- ja magusained täpsed puhtuskriteeriumid (EÜT L 339, 30.12.1996, lk 1), viimati muudetud direktiiviga 98/86/EÜ (EÜT L 334, 9.12.1998, lk 1).

(²) Neid tooteid võib kasutada koos kuni 0,3 g/l ulatuses ilma, et see piiraks eespool kehtestatud 0,2 g/l piirangut.

V LISA

Polüvinüülpolüpürrolidooni käsitlevad nõuded ja puhtusekriteeriumid*(Käesoleva määruse artikkel 6)*

Polüvinüülpolüpürrolidoon (PVPP), mille kasutamine on sätestatud määruse (EMÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 1 alapunktis p ja punkti 3 alapunktis y, on [1-(2-okso-1-pürrolidinüületüleen)] statistiline võrkpolümeer.

Seda toodetakse N-vinüül-2-pürrolidooni polümeerimisel katalüsaatori (naatriumhüdroksiidi või N,N'-divinüülimidasolidooni) juuresolekul.

OMADUSED

Kerge pulber, valgest kreemika värvuseni.

Vees ja orgaanilistes lahustites lahustumatu.

Tugevates mineraalhapetes ja leelistes lahustumatu.

KATSED

1. KADU KUIVATAMISEL

Alla 5 % järgmistes tingimustes:

2 g PVPPd pannakse 70 mm diameetriga kvartsklaasi; kuivatatakse ahjus 100–105 °C juures 6 tundi. Lastakse eksi-kaatoris jahtuda ning kaalutakse.

Märkus:

Kõik allpool kindlaksmääratud piirmäärad kehtivad kuivmassi puhul.

2. TUHK

Tuha mass alla 0,5 % järgmistes tingimustes:

Mõõtmise jäädid tuhastatakse järk-järgult maksimaalselt 500–550 °C juures ning kaalutakse.

3. ARSEEN

Vähem kui 2 miljondikku järgmistes tingimustes:

Teimitava toote ettevalmistamine:

0,5 g PVPPd pannakse boorsilikaatklaasist ümarkolbi, mis on asetatud statiivirõngale kaldasendis. Lisatakse 5 ml puhast väävelhapet (analüütiline reaktiiv) ja 10 ml puhast lämmastikhapet (analüütiline reaktiiv) ning kuumutatakse pikkamööda. Kui segu hakkab pruuniks muutuma, lisatakse veidi lämmastikhapet ning jätkatakse kuumutamist. Jätkatakse sel viisil, kuni vedelik muutub värvusetuks ning kolb täitub valgete SO₃ aurudega. Lastakse jahtuda, lisatakse 10 ml vett ning lämmastikaurude hajutamiseks kuumutatakse uuesti kuni valgete aurude saamiseni. Seda toimingut korratakse veel kord; pärast kolmandat korda keedetakse segu mõni sekund, jahutatakse ning täiendatakse veega 40 ml-ni.

Reaktiivid (analüütiliselt puhtad)

1. Arseeni sisaldav kontsentreeritud lahus (100 mg arseeni liitri kohta)

500 ml koonilisse kolbi pannakse täpselt 0,132 g arseen(III)oksiidi kaalutis, mis on eelnevalt kuivatatud 100 °C juures. Lisatakse 3 ml naatriumhüdroksiidi ja 20 ml vett. Loksutatakse lahustumiseni. Arseeni sisaldav vedelik neutraliseeritakse 15 ml 10 %ni (m/m) lahjendatud väävelhappega ning lisatakse küllastunud broomivett (analüütiline reaktiiv), kuni vaba broomi kollane värv jääb püsima (teoreetiliselt 7 ml). Lügse broomi hajutamiseks kuumutatakse segu keemiseni, valatakse ümber 1 000 ml mõõtekolbi ning täiendatakse destilleeritud veega 1 000 ml-ni.

2. Arseeni sisaldav lahjendatud lahus (1 mg arseeni liitri kohta)

10 ml arseeni sisaldavat kontsentreeritud lahust (100 mg liitri kohta) täiendatakse destilleeritud veega 1 000 ml-ni. 1 ml saadud lahust sisaldab 1/1 000 mg arseeni.

3. Pliiatsetaatvatt

Absorbeeriv vatt immutatakse 5 % (m/V) pliiatsetaadi lahuses, millele on lisatud 1 %list äädikhapet. Vatt nõrutatakse ja jäetakse õhu kätte kuivama. Hoitakse kinnises pudelis.

4. Ahjus 100 °C juures kuivatatud absorbeeriv vatt

Hoitakse kinnises pudelis.

5. Elavhõbe(II)bromiidpaber

Kandilisse küvetti valatakse elavhõbe(II)bromiidi 5 % alkoholilahust. Lahuses immutatakse 15 cm × 22 cm tükkideks lõigatud pooleks murtud valge filterpaber tihedusega 80 g/m². Paberil lastakse nõrguda ning riputatakse kuivama pimedasse kohta metallivabale nõõrile. Lõigatakse ära 1 mm murdejoonest ning 1 cm alumistest servadest. Paber lõigatakse 15 mm × 15 mm ruutudeks; hoitakse musta paberisse keeratud kinnises pudelis.

6. Tina(II)kloriidi lahus

20 g puhtal granuleeritud tinal (analüütiline reaktiiv) lastakse reageerida 100 ml puhta külma soolhappega, $d = 1,19$. Hoitakse õhukindlas ventiilsulguriga pudelis metallilise tina juuresolekul.

7. Kaaliumjodiidi lahus

Kaaliumkloriid	10 g
Täiendatakse veega	100 ml-ni

8. Lämmastikhape arseeni määramiseks (analüütiliselt puhas)

Hape, mille tihedus 20 °C juures on 1,38 ning mis sisaldab 61,5–65,5 % lämmastikhapet (HNO₃). Sellest ei tohiks jääda üle 0,0001 % tahkeid jääke. See ei tohi sisaldada ditsooniga avastatavat pliid, üle 1 miljondiku kloriidioone, üle 2 miljondiku sulfaatioone, üle 2 miljondiku fosfaatioone ega üle 100 miljondiku arseeni.

9. Väävelhappe arseeni määramiseks (analüütiliselt puhas)

Hape, mille tihedus 20 °C juures on 1,831–1,835 ning mis sisaldab vähemalt 95 % väävelhapet (H_2SO_4). Sellest ei tohiks jääda üle 0,0005 % tahkeid jääke. See ei tohi sisaldada üle 2 miljondiku raskmetalle, üle 1 miljondiku rauda, üle 1 miljondiku kloriidioone, üle 1 miljondiku nitraatioone, üle 5 miljondiku ammooniumioone ega üle 200 miljondiku arseeni.

10. 20 % (V/V) lahjendatud väävelhappe lahus (36 g H_2SO_4 100 ml kohta)

200 ml puhast väävelhapet (analüütiliselt puhas) täiendatakse destilleeritud veega 1 000 ml-ni.

11. Platineeritud tsink

Puhta arseenivaba tsingi graanulid või silindrikujulised sõmerad. Tsink platineeritakse, pannes selle silindrisse ning valades sellele 1/20 000 platinakloriidi lahust. Kahe tunni pärast pestakse tsink destilleeritud veega, nõrutatakse erineva paksusega kuivatuspaberitel, kuivatatakse ning pannakse kuiva pudelisse.

Tuleb kontrollida, et 5 g kõnealust tsinki, mis on pandud allpool kirjeldatud aparati 4,5 ml puhta väävelhappega ning täiendatud veega 40 ml-ni, millele on lisatud 2 tilka tina(II)dikloriidi ja 5 ml 10 % kaaliumjodiidi lahust, ei jäta vähemalt 2 tunni möödudes elavhõbe(II)bromiidpaberile mingit plekki. Samuti tuleb kontrollida, et 1 µg arseeni allpool kirjeldatud viisil kasutatuna jätaks märgatava jälje.

Seadme kirjeldus

Kasutatakse 90–100 ml kolbi, mis on suletud klaaskorgiga, milles on 90 mm klaastoru sisediaimeetriga 6 mm. Toru alumine osa on koonusekujuline ja selle külje sisse on tehtud auk (et vältida piiskade kaasahaaramist). Toru ülemine äär on lihvitud ning toru teljega risti. Esimese toru külge võib kinnitada teise 30 mm pikkuse sama sisediaimeetriga toru, mille ülemine äär on samuti lihvitud, ning sulgeda ühenduskoha 2 spiraalvedru või kummirõngaga.

Töö käik

Väljalasketorusse kohale A pannakse kuiv absorbeeriv vatitopp ning pliitsetaativati topp.

Väljalasketoru kahe osa vahele kohale B pannakse elavhõbe(II)bromiidpaberi ruut ning toru osad ühendatakse.

Kolbi valatakse 40 ml väävelhappe lahust, 2 tilka tinadikloriidi lahust ning 5 ml kaaliumjodiidi lahust. Lastakse seista 15 minutit. Lisatakse 5 g platineeritud tsinki ning kolb sulgetakse kohe varem ettevalmistatud toruga.

Oodata, kuni aurude eraldumine on lõppenud (vähemalt 2 tundi). Seade avatakse, elavhõbe(II)bromiidpaberi ruutu immutatakse pool tundi 10 ml kaaliumjodiidi lahuses, aeg-ajalt loksutatakse; loputatakse põhjalikult ning lasta kuivada.

Kollane või pruun plekk peab olema nähtamatu või heledam kui plekk, mis saadakse paralleelmõõtmisel, kui 1 ml-le arseeni sisaldavale lahusele kontsentratsiooniga 1 µg/ml lisatakse 4,5 ml puhast väävelhapet ning täiendatakse veega 40 ml-ni, millele seejärel lisatakse 2 tilka tinadikloriidi ja 5 ml 10 % kaaliumjodiidi lahust.

4. RASKEMETALLID

Väljendatuna pliina, vähem kui 20 miljondikku järgmistes tingimustes:

Pärast kaalumist lahustatakse tuhk 1 ml puhtas soolhappes ja 10 ml destilleeritud vees. Kuumutatakse lahustumise hõlbustamiseks. Täiendatakse destilleeritud veega 20 ml-ni. 1 ml saadud lahust sisaldab mineraalaineid, mis on 0,10 g PVPPs.

160 × 16 katseklaasi valatakse 10 ml tuhalahust, 2 ml 4 % puhast naatriumfluoriidi lahust, 0,5 ml puhast ammoo-niumi, 3 ml vett, 0,5 ml puhast äädikhapet ja 2 ml vesiniksulfiidi küllastunud vesilahust.

Sadet ei tohiks tekkida. Kui lahus värvub pruuniks, peaks pruun toon olema heledam kui toon, mis saadakse järg-misel viisil tehtud võrdluskatse tulemusel:

160 × 16 katseklaasi valatakse 2 ml pliilahust kontsentratsiooniga 0,01 g pliid (Pb) liitri kohta (10 mg/l), 15 ml vett, 0,5 ml 4 % (m/V) naatriumfluoriidi, 0,5 ml puhast äädikhapet ja 2 ml vesiniksulfiidi küllastunud vesilahust. Katseklaasis on 20 µg pliid

Märkus:

Sellise kontsentratsiooni puhul sadestub pliisulfiid ainult äädikhappe keskkonnas. Sade võib tekkida ainult 0,05 ml soolhappe puhul 15 ml kohta, kuid see kontsentratsioon on liiga nõrk, et seda praktikas täpselt saavutada.

Kui 0,5 ml äädikhapet asendada 0,5 ml soolhappega, sadestuvad üksnes vask, elavhõbe jms.

Lahuses olev raud, harilikult raud(III) kujul, oksüdeerib vesiniksulfiidi, tekitades väavli sademe, mis varjab kolloidset pliiisulfiidi sadet. 0,5 ml naatriumfluoriidiga seotult oksüdeerib raud vesiniksulfiidi aeglasemalt.

Sellest kogusest piisab 1 mg raud(III) sidumiseks. Suurema rauakoguse puhul suurendatakse ka naatriumfluoriidi kogust.

Kui tooted sisaldavad kaltsiumi, tuleb need filtrida pärast fluoriidi lisamist.

5. ÜLDLÄMMASTIK

11–12,8 % järgmistes tingimustes:

Seadmed

A. Seadme moodustavad:

1. Soojendusnõuks 1-liitrine boorsilikaatklaasist kolb A, millel on täitmiseks tilklehter. Kolbi võib soojendada gaasi või elektriga.
2. Pikend C ammendatud vedeliku kogumiseks pesukolvist B.
3. Kaldkaelaga 500 ml pesukolb B; sisendtoru peaks ulatuma kolvi põhjani. Pesukolvi ülemise osa moodustab väljund-toru ümbritsev muna tilga kogumiseks. Tilklehter E töödeldava vedeliku ja leeliselahuse lisamiseks.
4. 30–40 cm pikkune vertikaalne jahuti, mille otsas on peene kaelaga kolb.
5. 250 ml kooniline kolb destillaadi kogumiseks.

- B. 300 ml munakujuline pika kaelaga mineraliseerimiskolb.

Vajalikud ained:

Puhas väävelhape

Mineraliseerimiskatalüsaator

30 % (m/m) naatriumhüdroksiid

40 % (m/V) puhas boorhappe lahus

0,1 N soolhappe lahus

Segaindikaator: broomkresoolroheline ja metüülpunane.

Soojendusnõu peab olema täidetud veega, mida on nõrgalt hapestatud 1/1 000 väävelhappega. Seda vedelikku tuleks CO₂ hajutamiseks enne iga toimingut keeta, nii et kraan P oleks avatud.

Töö käik

Ligikaudu 0,20 g täpselt kaalutud PVPPd pannakse mineraliseerimiskolbi. Lisatakse 2 g mineraliseerimiskatalüsaatorit ning 15 ml puhas väävelhapet.

Hoides kolbi kaldasendis, kuumutatakse seda otse leegil lahuse valastumiseni ning söestunud materjali kadumiseni kolvi külgedelt.

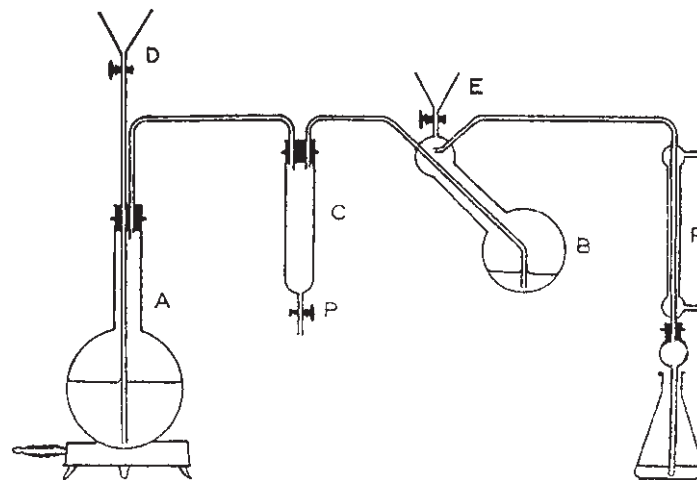
Pärast jahutamist lahjendatakse 50 ml veega ja jahutatakse veel; filtri E kaudu viiakse vedelik pesukolbi B; seejärel lisatakse vedeliku täielikuks leelistamiseks 40–50 ml 30 % naatriumhüdroksiidi, destilleeritakse ammoniaak veeauruga ning kogutakse destillaat 5 ml boorhappe lahusesse, mis on eelnevalt valatud koonilisse vastuvõtukolbi koos 10 ml veega nii, et toru ots oleks vedelikuga kaetud. Lisatakse üks või kaks tilka segaindikaatorit ning kogutakse 70–100 ml destillaati.

Destillaat tiitritakse 0,1 N soolhappe lahusega, kuni indikaator värvub roosakaslillaks.

1 ml 0,1 N soolhappe lahust vastab 1,4 mg lämmastikule.

Ammoniaagi veeauruga destilleerimise seade.

(Parnas'e ja Wagner'i alusel)



Tilklehtrite P ja E asemel võib kasutada Mohri klambriga plastvoolikut.

6. LAHUSTUVUS VESIKESKKONNAS

Alla 0,5 % järgmistes tingimustes:

10 g PVPPd pannakse 200 ml kolbi, milles on 100 ml destilleeritud vett. Loksutatakse ja lastakse seista 24 tundi. Filtritakse 2,5µ poorsusega filtereakraanil, seejärel 0,8µ poorsusega filtereakraanil. Pärast filtraadi kuivaks aurustamist veevanni kohal ei tohi jääk ületada 50 mg.

7. LAHUSTUVUS HAPPE-ALKOHOLIKESKKONNAS

Alla 1 % järgmistes tingimustes:

1 g PVPPd pannakse kolbi, milles on 500 ml järgmist lahust:

Äädikhape	3 g
Etanool	10 ml
Täiendatakse veega	100 ml-ni

Lastakse seista 24 tundi. Filtritakse 2,5µ poorsusega filterekraanil, seejärel 0,8µ poorsusega filterekraanil. Filtraat kontsentreeritakse veevanni kohal. Aurustamine lõpetatakse veevanni kohal 70 mm diameetriga kaalutud kvartsklaasis. Kuivjääk pärast aurustamist peab olema alla 10 mg, võttes arvesse 500 ml äädikhappe ja etanooli segu aurustumisel tekkinud võimalikke jääke.

8. PVPP FENOOLIDE ADSORPTSIOONI EFEKTIIVSUS

Järgmistes tingimustes määratud aktiivsuse protsent peab olema vähemalt 30 %.

A. Reaktiivid:

- 0,1 N naatriumhüdroksiidi lahus.
- 0,1 N salitsüülhappe lahus

(13,81 g salitsüülhapet lahustatakse 500 ml metanoolis ning lahjendatakse 1 liitris vees)

B. Töö käik

- 250 ml koonilisse kolbi pannakse 2–3 g PVPP kaalutis ning märgitakse mass (W) 0,001 g täpsusega.
- Arvutatakse proovi kuivainesisaldus (tahkes olekus) ning märgitakse protsent (P) ühe kümnendikkohta täpsusega.
- Lisatakse 0,1 N salitsüülhappe lahus, kasutades järgmist valemit:

$$43 \times W \times P = \text{lisatav lahus (ml)}$$

- Kolb suletakse ning loksutatakse 5 minutit.
- 25 °C-ni soojendatud segu valatakse Buchneri lehrisse, kuhu on asetatud filter ning mis on ühendatud 250 ml kolviga; oodatakse lehtri tühjenemist, kuni on kogunenud piisavalt filtraati 50 ml proovi võtmiseks (filtraat peab olema selge).
- 50 ml filtraati pipetatakse 250 ml koonilisse kolbi.
- Fenoolftaleiiniga määratakse neutralisatsioonipunkt, kasutades 0,1 N naatriumhüdroksiidi lahust, ning märgitakse ruumala V_s .
- Võrdluseks tiitritakse samal viisil 50 ml salitsüülhapet ning märgitakse ruumala V_b .

C. Arvutamine:

$$\text{Aktiivsuse protsent} = \frac{V_b - V_s}{V_b} \times 100$$

Märkus:

Kõik punktides 2–8 kindlaksmääratud piirmäärad kehtivad kuivaine puhul.

9. VABA N-VINÜÜLPÜRROLIDOOON – MITTE ÜLE 0,1 %

Meetod

4,0 g proovi suspendeeritakse 30 ml veega, segatakse 15 minutit ning lastakse läbi 9–15 µm klaasfiltril (tüüp G 4) 250 ml koonilise kolbi. Jääk pestakse 100 ml veega, kombineeritud filtraadile lisatakse 500 mg naatriumatsetaati ning tiitritakse 0,1 N joodiga, kuni jääb püsima joodi värv. Lisatakse veel 3,0 ml 0,1 N joodi, lastakse seista 10 minutit ning liigne jood tiitritakse 0,1 N naatriumtiosulfaadiga, lõpp-punkti saavutamisel lisatakse 3 ml tärglase testlahust. Tehakse pimekatse. Kasutatud joodi kogus ei ületa 0,72 ml, mis vastab vinüülpürrolidooni sisaldusele mitte üle 0,1 %.

10. VABA N,N' - DIVINÜÜLIMIDASOOL – MITTE ÜLE 2 MG/KG

Põhimõte

Lahustumatust PVPst lahustisse (atsetoon) liikuv vaba N,N'-divinüülimidasolidoon määratakse kapillaarkoloni gaasikromatograafia abil.

Sisestandardi lahus

0,1 mg täpsusega kaalutud 100 mg heptaanhappe nitrili (enanthappe nitrili) lahustatakse 500 ml atsetoonis.

Uuritava proovi ettevalmistamine

50 ml koonilise kolbi pannakse 0,2 mg täpsusega kaalutud 2–2,5 g polümeeri. Pipetiga lisatakse 5 ml sisestandardi lahust. Seejärel lisatakse umbes 20 ml atsetooni. Segu loksutatakse 4 tundi või lastakse tasakaalustuda vähemalt 15 tundi ning analüüsitakse supernatant gaasikromatograafia abil.

Kaliibrimislahus

0,2 mg täpsusega kaalutud umbes 25 mg N,N'-divinüülimidasolidooni kaalutis pannakse kolbi ning täiendatakse atsetooniga 100 ml-ni. Pipetti kasutades viiakse 2,0 ml saadud lahusest teise 50 ml kaliibrimiskolbi ning täiendatakse atsetooniga 50 ml-ni. 2 ml saadud lahusest viiakse teise kolbi, lisatakse 5 ml sisestandardi lahust (vt eespool) ning täiendatakse atsetooniga 25 ml-ni.

Gaasikromatograafia tingimused

- Kolonn: Sulatatud rändioksiidist kapillaarkolonn DB-Wax (ristsidemega Carbowax 20 M), pikkus 30 m, sisemine diameeter 0,25 mm, filmi paksus 0,5 µm
- Koloni temperatuur: programmeeritud, 140 °C kuni 240 °C/minutis
- Injektor: Jaotatud vooluga injektor, 220 °C
Jaotatud heitvesi, 30 ml/min
- Detektor: Termoioonidetektor, (optimeeritud valmistaja juhiste järgi), 250 °C
- Kandegaas: Helium, 1 baar (ülerõhk)
- Süstitava aine kogus: 1 µ proovi supernatanti või kalibreerimislahust

Töö käik

Usaldusväärne kaliibrimisfaktor konkreetsete analüüsi tingimuste juures määratakse kaliibrimislahuse korduva süstimise teel. Proovi analüüsitakse. N,N'-divinüülimidasolidooni sisaldus lahustumatus PVPs ei tohi olla üle 0,1 %.

Kaliibrimisfaktori arvutamine

$$f = \frac{W_D \cdot A_{St}}{W_{St} \cdot A_D}$$

W_D = võetud N,N'-divinüülimidasolidooni sisaldus (mg)

W_{St} = sisestandardi kogus (mg)

A_{St} = sisestandardi piigipindala

A_D = N,N'-divinüülimidasolidooni piigipindala

N,N'-divinüülimidasolidooni sisalduse arvutamine

$$C_D = \frac{1\,000 \cdot f \cdot A_D \cdot W_{St}}{A_{St} \cdot W_S} \text{ (mg/kg)}$$

C_D = N,N'-divinüülimidasolidooni kontsentratsioon (mg/kg)

f = kalibreerimisfaktor

A_D = N,N'-divinüülimidasolidooni piigipindala

W_{St} = proovile lisatud sisestandardi kogus (mg)

A_{St} = sisestandardi piigipindala

W_S = võetud proovi kogus (g)

VI LISA

Nõuded kaltsiumtarraadile*(Käesoleva määruse artikkel 7)*

KASUTUSALA

Kaltsiumtarraati lisatakse veinile tehnoloogilise abiainaena, et hõlbustada viinakivi sadestumist ja aidata kaasa veini viinhappelisuse stabiliseerumisele, vähendades kaaliumvesiniktarraadi ja kaltsiumtarraadi lõppkontsentratsiooni.

NÕUDED

- Maksimaalne doos on määratud kindlaks käesoleva määruse IV lisas.
 - Kui lisatakse kaltsiumtarraati, 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-glükaani hüdrolaas (*Botrytis cinerea* glükaani vähendamine)
3. Päritolu: *Trichoderma harzianum*
4. Kasutusala: veinis, eelkõige väärishallitanud viinamarjadest valmistatud veinis oleva beeta-glükaani 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 sordiretaja 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.

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

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. Aurustusliuad, 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 peale pestud 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 (m_0). Liuad jääkidega asetatakse kuivatuskappi (5.4) ja kuivatatakse püsimsini (m_1).
- 6.4. Pärast püsिमassi (6.3) registreerimist asetatakse aurutusliud muhvelahju (5.5) ja jäägid tuhastatakse püsिमassinis (m_2).
- 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 m_3 ja m_4 .

7. TULEMUSTE VÄLJENDAMINE

7.1. Valem ja tulemuste arvutamine.

Ioonivahetusvaikudest ekstraheeritud orgaaniline aine (mg/l) saadakse:

$$500 (m_1 - m_2)$$

kus m_1 ja m_2 on väljendatud grammides.

Ioonivahetusvaikudest 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 ionide 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,
 - elektrodialüüsiseadmete 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-keemilise koostist jälgendava 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.

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

Seda lahust kasutatakse suletud tsükliga migratsioonikatseks elektrodialüsaatoriga pinge all (1 volt/elemendi kohta), 50 l/m² aniooniliste ja kationiliste membraanide alusel kuni lahuse 50 % demineraliseerumiseni. Vedelikuring käivitatakse kaaliumkloriidi lahusega (5 g/l). Migreeruvaid aineid katsetatakse nii simulandis kui elektrodialüüsist 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,
- 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 alkoholisalduse 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 önoloogi või kvalifitseeritud tehniku vastutusel.

Nimetatud töötlemisviis 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.

XII LISA

Vääveldioksiidisisalduse suhtes kohaldatavad erandid*(Käesoleva määruse artikkel 19)*

Lisaks määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa A osale suurendatakse suurimat lubatud vääveldioksiidisisaldust veinides, mille jääksuhkruisaldus invertsuhkrus 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",
 - määratletud piirkonnas valmistatud kvaliteetveinid "Moscato di Pantelleria naturale" ja "Moscato di Pantelleria",
 - järgmise geograafilise tähisega lauaveinid, mille üldalkoholisaldus mahuprotsentides on üle 15 ja mille jääksuhkruisaldus 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'Île de Beauté,
 - Vin de pays d'Oc,
 - Vin de pays des côtes de Thau,
 - Vin de pays des coteaux de Murviel;
- b) 400 mg/l:
- määratletud piirkonnas valmistatud valged kvaliteetveinid, millel on õigus kanda ühte järgmistest kontrollitud päritolunimetustest: Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, millele järgneb päritolukommuuni nimi, Coteaux du Layon, millele järgneb nimi "Chaume", Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, Alsace ja Alsace grand cru, millele järgnevad sõnad "vendanges tardives" või "sélection de grains nobles",
 - Kreekast pärit küpsetest viinamarjadest valmistatud magusad veinid ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusad veinid, mille jääksuhkruisaldus invertsuhkruna väljendatuna ei ole alla 45 g/l ja millel on õigus kanda ühte järgmistest päritolunimetustest: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Río Patron (Ρίο Πατρών), Kefhalonia (Κεφαλονιά), Limnos (Λίμνος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Daphnes (Δαφνές).
-

XIII LISA

Lenduvate hapete sisaldus

Olenemata määruse (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 Bilh,
- 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";

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'île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel;

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 Beaumes-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;

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",

- 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”;
- d) *Austria veinide puhul:*
- 30 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis vastavad “Eiswein” või “Beerenauslese” tähistuste nõuetele,
 - 40 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis vastavad “Ausbruch”, “Troockenbeerauslese” või “Strohwein” tähistuste nõuetele;
- 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;
- f) *Hispaaniast pärit veinide puhul:*
- 25 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis vastavad “vendimia tardía” tähistuse nõuetele.
-

XIV LISA

Rikastamine eriti ebasoodsate ilmastikutingimuste puhul*(Käesoleva määruse artikkel 23)*

(p. m.)

—

XV LISA

Juhud, millal ühe ja sama toote hapestamine ja rikastamine on lubatud*(Käesoleva määruse artikkel 27)*

(p. m.)

—

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 veinidestillaadi 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 metüülalkoholisisaldus	< 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 Κεφαλονιάς (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς (Mavrodafne of Kefallonia).

HISPAANIA

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

2. **Loetelu mpv-kvaliteetliköörveinidest, 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 Κεφαλλονιάς (Mavrodafne of Kefallonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

PRANTSUSMAA

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

3. **Loetelu mpv-kvaliteetliköörveinidest, 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 Κεφαλλονιάς (Mavrodafne of Kefallonia).

4. **Loetelu mpv-kvaliteetliköörveinidest, mille valmistamisel lisatakse neile kuivatatud viinamarjadest saadud kääriivat viinamarjavirret.**

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

HISPAANIA

Mpv-kvaliteetliköörveinid	Toote kirjeldus ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITAALIA

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

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
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

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
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITAALIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.