

## II

(Muud kui seadusandlikud aktid)

## MÄÄRUSED

## KOMISJONI DELEGEERITUD MÄÄRUS (EL) 2019/934,

12. märts 2019,

**millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) nr 1308/2013 seoses viinamarjakasvatusaladega, kus saaduste alkoholisisaldust võib suurendada, viinamarjasaaduste tootmisele ja säilitamisele kehtivate lubatud veinivalmistustavade ja piirangutega, kõrvalsaaduste minimaalse alkoholisisalduse ja nende kõrvaldamisega ning Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) toimikute avaldamisega**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. detsembri 2013. aasta määrust (EL) nr 1308/2013, millega kehtestatakse põllumajandustoodete ühine turukorraldus ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrused (EMÜ) nr 922/72, (EMÜ) nr 234/79, (EÜ) nr 1037/2001 ja (EÜ) nr 1234/2007, <sup>(1)</sup> eriti selle artikli 75 lõiget 2 ja artikli 80 lõiget 4,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määrus (EÜ) nr 1234/2007 <sup>(2)</sup> on tunnistatud kehtetuks ja asendatud nõukogu määrusega (EL) nr 1308/2013. Määruse (EL) nr 1308/2013 II osa II jaotise I peatüki 1. jaos on sätestatud eeskirjad viinamarjasaaduste kategooriate, veinivalmistustavade ja kohaldatavate piirangute kohta ning antud komisjonile õigus võtta vastu asjaomaseid delegeeritud õigusakte ja rakendusakte. Selleks et tagada veinituru sujuv toimimine uues õigusraamistikus, tuleb nimetatud õigusaktidega võtta vastu teatavad eeskirjad. Nende aktidega tuleks asendada komisjoni määrus (EÜ) nr 606/2009, <sup>(3)</sup> mis tuleks seetõttu kehtetuks tunnistada.
- (2) Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas (kus on loetletud viinamarjasaaduste kategooriad) on sätestatud, et veini üldalkoholisisaldus ei tohi ületada 15 mahuprotsenti. Erandina võib teatavatelt liidu viinamarjakasvatustalade kuuluvatelt viinamarjakasvatusaladelt pärinevate ja rikastamiseta toodetud veinide üldalkoholisisalduse ülempiir ulatuda 20 mahuprotsendini. Need alad peavad olema määratletud.
- (3) Määruse (EL) nr 1308/2013 artiklites 80 ja 83 ning VIII lisas on sätestatud veinivalmistustavade ja töötlemise üldeeskirjad ning on viidatud üksikasjalikele eeskirjadele, mille võtab vastu komisjon. Lubatud veinivalmistustavade, sealhulgas veini magustamise meetodid, tuleks selgelt ja täpselt kindlaks määrata ning kehtestada piirmäärad teatavate ainete kasutamise suhtes ja mõne kõnealuse aine kasutamise tingimused veini valmistamisel.
- (4) Määruse (EÜ) nr 606/2009 I lisa A osas on loetletud lubatud veinivalmistustavade ja töötlemisviisid. Lubatud veinivalmistustavade loetelu tuleks selgitada ning selle sidusust oleks vaja parandada. Loetelu tuleks täiendada ka tehnoloogia arengut arvesse võttes. Selguse parandamiseks tuleks loetelu jagada kaheks tabeliks, eraldades veinivalmistusviisid veini valmistamisel kasutatavatest ühenditest.

<sup>(1)</sup> ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

<sup>(2)</sup> Nõukogu 22. oktoobri 2007. aasta määrus (EÜ) nr 1234/2007, millega kehtestatakse põllumajandusturgude ühine korraldus ning mis käsitleb teatavate põllumajandustoodete erisätteid (ühise turukorralduse ühtne määrus) (ELT L 299, 16.11.2007, lk 1).

<sup>(3)</sup> Komisjoni 10. juuli 2009. aasta määrus (EÜ) nr 606/2009, millega kehtestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 479/2008 teatavad rakenduseeskirjad seoses viinamarjasaaduste kategooriate, veinivalmistustavade ja asjaomaste piirangutega (ELT L 193, 24.7.2009, lk 1).

- (5) Käesoleva määruse I lisa A osa tabelis 1 tuleks loetleda lubatud veinivalmistusviisid, samuti nende kasutustingimused ja -piirangud. Lubatud valmistusviisid peaksid põhinema Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni soovitatud asjaomastel meetoditel, mis on esitatud tabelis osutatud Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimikutes ja asjaomastes liidu õigusaktides, millele on samuti osutatud tabelis.
- (6) Selleks et veini valmistamisel vajalikke lubatud ühendeid kasutavad viinamarjasaaduste tootjad oleksid paremini teavitatud ja mõistaksid asjaomaseid eeskirju paremini, tuleks käesoleva määruse I lisa A osa tabelis 2 loetleda veini valmistamisel kasutada lubatud ühendid, samuti nende kasutustingimused ja -piirangud. Veini valmistamisel kasutada lubatud ühendid peaksid põhinema Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni soovitatud asjaomastel ühenditel, mis on esitatud tabelis osutatud Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimikutes ja tabelis osutatud asjaomastes liidu õigusaktides. Lisaks tuleks tabelis selgelt esitada ühendi rahvusvaheline nimetus, E-number (kui on olemas) ja/või Chemical Abstracts Service'i (CAS) registrinumber. Tabel peaks peale selle sisaldama kaht ühendite klassifitseerimiskategooriat vastavalt sellele, kas ühendeid kasutatakse lisandina või abiainena, mis on oluline eelkõige märgistamisel.
- (7) Kohaldatavate eeskirjade lihtsustamiseks ning käesolevas määruses kehtestatud eeskirjade ja rahvusvaheliste standardite vahelise sidususe tagamiseks tuleks varasema tava (mille kohaselt teatavat Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikutes sisalduvat teavet dubleeriti I lisa liidetes) järgimine lõpetada. Kasutustingimuste ja -piirangute puhul tuleks reeglina järgida Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni soovitusi, välja arvatud juhul, kui on asjakohased lisatingimused, piirangud ja Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimikute suhtes tehtavad erandid.
- (8) Komisjon peaks avaldama käesoleva määruse I lisas osutatud Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikud *Euroopa Liidu Teatajas* ning tagama, et asjaomased toimikud tehakse kättesaadavaks kõigis liidu ametlikes keeltes.
- (9) Määruse (EÜ) nr 606/2009 I lisa B osas on sätestatud liidus toodetud veinide vääveldioksiidisisalduse piirmäärad. Piirmäärade puhul lähtutakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni rahvusvaheliselt tunnustatud piirmääradest ja säilitatakse teatavate väikeses koguses toodetavate magusate veinide suhtes erand, mis on vajalik nende kõrgema suhkruisalduse tõttu ja piisava säilivuse kindlustamiseks. Arvestades tulemusi, mida annavad veinile lisatava sulfitikoguse vähendamist, sulfitite asendamist ning veini tarbimisel selles sisalduva sulfiti sissevõetavat kogust käsitlevad teadusuuringud, võib piirmäärasid edaspidi nende alandamise eesmärgil läbi vaadata.
- (10) Tuleks kindlaks määrata kord, mille alusel saavad liikmesriigid kindla ajavahemiku jooksul rakendada katselisel eesmärgil veinivalmistustavasid ja töötlust, mida ei ole liidu eeskirjades ette nähtud.
- (11) Vahuveini, kvaliteetvahuveini ja aromaatsed kvaliteetvahuveini valmistamine nõuab muude viinamarjasaaduste puhul lubatavate veinivalmistustavade kõrval mitmeid eritoiminguid. Selguse huvides tuleks need toimingud loetleda käesoleva määruse eraldi lisas.
- (12) Liköörveini valmistamine nõuab muude viinamarjasaaduste puhul lubatavate veinivalmistustavade kõrval mitmeid eritoiminguid, samuti on mõne kaitstud päritolunimetusega liköörveini valmistamisel teatavaid erijooni. Selguse huvides tuleks need toimingud ja piirangud loetleda käesoleva määruse eraldi lisas.
- (13) Kupaaž on laialt levinud veinivalmistustava, millel võib olla arvestatav mõju viinamarjasaaduste kvaliteedile. Kuritarvitamise vältimiseks ja kvaliteetsete viinamarjasaaduste tagamiseks, edendades samal ajal konkurentsivõimelisemat sektorit, tuleks asjaomane tava määratleda ning seda rangelt reguleerida. Samal põhjusel tuleks reguleerida kupaaži kasutamist roosa veini valmistamisel, eelkõige teatavate veinide puhul, mille suhtes ei ole kehtestatud spetsifikaati.
- (14) Paljude veini valmistamisel kasutatavate ainete puhtus- ja identifitseerimisnõuded on sätestatud toiduainete käsitlevate liidu eeskirjadega ja Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistuskoodeksis. Ühtluse ja selguse huvides tuleks esmalt järgida nimetatud nõudeid ning seejärel neid liidu olukorrale vastavate erieeskirjadega täiendada.
- (15) Viinamarjasaaduseid, mis ei ole kooskõlas määruse (EL) nr 1308/2013 II osa II jaotise I peatüki 1. jao sätetega ega käesoleva määruse sätetega, ei tohi turule lasta ning need tuleb hävitada. Siiski võib mõne sellise saaduse kasutamine olla üksnes tööstuslikel eesmärkidel lubatud ning selleks tuleks ette näha kindlad tingimused, et

tagada asjakohane kontroll lõppkasutuse üle. Lisaks tuleks rahalise kahju vältimiseks ettevõtjate puhul, kellel on mõne sellise saaduse varu, mis on valminud enne käesoleva määruse jõustumist, näha ette võimalus saata tarbimisse saaduseid, mis on valmistatud enne seda kuupäeva kehtinud eeskirjade kohaselt.

- (16) Erandina määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa II osa D jaos sätestatud üldeeskirjast kujutab veini ja viinamarjavirde valamine veinisettele, viinamarjade pressimisjääkidele või pressitud *aszú/vyber*i viinamarjamassile endast olulist ja iseloomulikku etappi teatavate Ungari ja Slovakkia veinide valmistamisel. Selle veinivalmistustava konkreetsed eeskirjad tuleks sätestada kooskõlas liikmesriikides 1. mai 2004. aasta seisuga kehtivate õigusnormidega.
- (17) Viinamarjasaaduste kvaliteedi tagamiseks tuleks ette näha viinamarjade ülepressimise keelu rakendamise sätteid. Selle keelu nõuetekohane kohaldamine eeldab piisava järelevalve olemasolu veinivalmistamise kõrvalsaaduste ja nende lõppkasutuse üle. Selleks tuleks kindlaks määrata eeskirjad kõrvalsaadustes pärast viinamarjade pressimist sisalduva alkoholi miinimumprotsendi kohta, samuti liikmesriikide pädevate asutuste järelevalve all toimuva, füüsilise või juriidilise isiku või isikurühmade valduses olevate kõrvalsaaduste kohustuslike kõrvaldamise tingimuste kohta. Kuna need tingimused on otseselt seotud veinivalmistamise protsessiga, tuleks neid loetleda koos veinivalmistustavade ja veini tootmisele kohaldatavate piirangutega, mis on sätestatud käesolevas määruses,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

#### Artikkel 1

### Reguleerimisala

Käesoleva määrusega kehtestatakse eeskirjad, millega täiendatakse määrust (EL) nr 1308/2013 seoses viinamarjakasvatusaladega, kus toodete alkoholisisaldust võib suurendada, viinamarjasaaduste tootmisele ja säilitamisele kehtivate lubatud veinivalmistustavade ja piirangutega, kõrvalsaaduste minimaalse alkoholisisalduse ja nende kõrvaldamisega ning Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimikute avaldamisega.

#### Artikkel 2

### Viinamarjakasvatusalad, kus valmistatud veini üldalkoholisisaldus võib ulatuda 20 mahuprotsendini

Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 1 teise lõigu punkti c esimese taande kohasteks viinamarjakasvatusaladeks on asjaomase lisa 1. liites osutatud viinamarjakasvatustavade C I, C II ja C III ning viinamarjakasvatustavade B need alad, kus on lubatud toota järgmiste geograafiliste tähistega kaitstud valget veini: Vin de pays de Franche-Comté ja Vin de pays du Val de Loire.

#### Artikkel 3

### Lubatud veinivalmistustavad

1. Veinivalmistustavad, mille kasutamine on lubatud määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 80 lõikes 1 osutatud ja asjaomase määruse VII lisa II osa kohaldamisalasse kuuluvate viinamarjasaaduste valmistamisel ja säilitamisel, ning sinna juurde kuuluvad piirangud on sätestatud käesoleva määruse I lisas.

I lisa A osa tabelis 1 on sätestatud lubatud veinivalmistusviisid, samuti nende kasutustingimused ja -piirangud.

I lisa A osa tabelis 2 on sätestatud veini valmistamisel kasutada lubatud ühendid, samuti nende kasutustingimused ja -piirangud.

2. Komisjon avaldab käesoleva määruse I lisa A osa tabeli 1 2. veerus ja tabeli 2 3. veerus osutatud Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikud *Euroopa Liidu Teataja* C-seerias.

3. I lisa B osas on sätestatud veini vääveldioksiidisisalduse piirmäärad.
4. I lisa C osas on sätestatud veini lenduvate hapete sisalduse piirmäärad.
5. I lisa D osas on sätestatud magustamisviisidega seotud tingimused.

#### Artikkel 4

### Uute veinivalmistustavade katseline kasutamine

1. Määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 83 lõikes 3 osutatud katselisel eesmärgil võib iga liikmesriik kõige rohkem viieks aastaks lubada teatavate määruses (EL) nr 1308/2013 ja käesolevas määruses sätestamata veinivalmistustavade ja töötlemisviiside katselist kasutamist tingimusel, et

- a) asjaomased tavad ja töötlemisviisid vastavad määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 80 lõike 1 kolmandas lõigus ja artikli 80 lõike 3 punktides b kuni e sätestatud nõuetele;
- b) selliste tavade ja töötluste puhul kasutatavad kogused ei ületa ühe katse puhul 50 000 hektoliitrit aastas;
- c) asjaomane liikmesriik teavitab komisjoni ja teisi liikmesriike katse alguses iga loa andmise tingimustest;
- d) asjaomane töötlemisviis märgitakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 1 osutatud saatedokumendile ja artikli 147 lõikes 2 osutatud registrisse.

Katse on toiming või toimingud, mis tehakse täpselt määratletud uurimisprojekti raames ja üht katsetamistoodikat järgides.

2. Tooteid, mis on saadud selliste veinivalmistustavade ja töötluste katselisel kasutamisel, võib turule lasta muus kui loa andnud liikmesriigis, kui katselist kasutamist lubanud liikmesriik teavitab sihtliikmesriigi pädevaid asutusi loa tingimustest ja asjaomastest kogustest.

3. Asjaomane liikmesriik edastab kolme kuu jooksul pärast lõikes 1 nimetatud tähtaja lõppu komisjonile lubatud katse aruande ja tulemused. Komisjon teatab katse tulemused teistele liikmesriikidele.

4. Olenevalt katse tulemustest võib asjaomane liikmesriik esitada komisjonile taotluse lubada katselise kasutamise jätkamist kuni kolme aasta jooksul, vajaduse korral esialgsel katsel kasutatud saaduste kogusest suurema kogusega. Asjaomane liikmesriik esitab koos oma taotlusega asjakohase toimiku. Komisjon teeb taotluse kohta otsuse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 229 lõikes 2 osutatud korras.

5. Lõike 1 punktis c ning lõigetes 3 ja 4 sätestatud teabe või dokumentide edastamine komisjonile toimub kooskõlas komisjoni määrusega (EL) 2017/1183 <sup>(4)</sup>.

#### Artikkel 5

### Vahuveinide puhul kasutatavad veinivalmistustavad

Lisaks määruses (EL) nr 1308/2013 ja käesoleva määruse I lisa sätestatud üldistele veinivalmistustavadele ja piirangutele loetletakse käesoleva määruse I lisas määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punktides 4, 5 ja 6 osutatud vahuveini, kvaliteetvahuveini ja aromaatses kvaliteetvahuveini valmistamisel, sealhulgas rikastamise, hapestamise ja hapetustamise eesmärgil lubatavad erilised veinivalmistustavad ja seatavad piirangud.

<sup>(4)</sup> Komisjoni 20. aprilli 2017. aasta delegeeritud määrus (EL) 2017/1183, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EL) nr 1307/2013 ja (EL) nr 1308/2013 seoses komisjonile edastatava teabe ja dokumentidega (ELT L 171, 4.7.2017, lk 100).

*Artikkel 6***Liköörveini puhul kasutatavad veinivalmistustavad**

Lisaks määruses (EL) nr 1308/2013 ja käesoleva määruse I lisas sätestatud üldistele veinivalmistustavadele ja piirangutele loetletakse käesoleva määruse III lisas määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punktis 3 osutatud liköörveini valmistamisel lubatavad erilised veinivalmistustavad ja seatavad piirangud.

*Artikkel 7***Kupaaži mõiste**

1. Määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa II osa C jaos ja artikli 75 lõike 3 punktis h osutatud „kupaaž“ tähendab eri päritolu, eri viinamarjasordist valmistatud, eri korjekaastate või eri kategooriate veini või veinivirde segamist.
2. Veini ja viinamarjavirde kategooriad on järgmised:
  - a) punane vein ja valge vein, samuti vastavasse veinikategooriasse kuuluva veini valmistamiseks sobiv viinamarjavirre ja vein;
  - b) ilma kaitstud päritolunimetusega vein ja ilma kaitstud geograafilise tähiseta vein, kaitstud päritolunimetusega vein ning kaitstud geograafilise tähisega vein, samuti vastavasse veinikategooriasse kuuluva veini valmistamiseks sobiv viinamarjavirre ja vein.

Käesoleva lõike kohaldamisel käsitatakse roosat veini punase veinina.

3. Kupaažina ei käsitata järgmist:
  - a) rikastamist kontsentreeritud viinamarjavirde või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde lisamise teel;
  - b) magustamist.

*Artikkel 8***Kupaaži ja segamise üldnõuded**

1. Veini võib valmistada segamise ja kupaaži teel ainult juhul, kui kasutatavatel komponentidel on veini saamist võimaldavad omadused ja need on kooskõlas määruse (EL) nr 1308/2013 ja käesoleva määruse sätetega.

Kaitstud päritolunimetusega ja kaitstud geograafilise tähiseta valge veini ning kaitstud päritolunimetusega ja kaitstud geograafilise tähiseta punase veini segamist ei ole lubatud kasutada roosa veini valmistamiseks.

Siiski ei kohaldata teise lõigu sätteid juhul, kui valmistoodet kasutatakse määruse (EL) nr 1308/2013 II lisa IV osa punkti 12 kohaselt määratletud kuvee valmistamiseks või poolvahuveini valmistamiseks.

2. Käesoleva määruse I lisa A osa tabeli 2 punktis 11.1 osutatud veinivalmistustavade kohaselt töödeldud veini ja viinamarjavirde segamine samal viisil töötlemata viinamarjavirde või veiniga on keelatud.

*Artikkel 9***Veini valmistamise käigus kasutatavate ainete puhtus- ja identifitseerimisnõuded**

1. Kui komisjoni määruses (EL) nr 231/2012 <sup>(5)</sup> asjakohased sätted puuduvad, kohaldatakse veinivalmistamisel kasutatavate ainete puhtuse ja identifitseerimise suhtes määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 75 lõike 3 punkti f rakendamisel käesoleva määruse I lisa A osa tabeli 2 4. veeru sätteid.

<sup>(5)</sup> Komisjoni 9. märtsi 2012. aasta määrus (EL) nr 231/2012, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisas loetletud toidu lisaainete spetsifikatsioonid (ELT L 83, 22.3.2012, lk 1).

2. Ensüümid ja ensüümpreparaadid, mida kasutatakse I lisa A osas loetletud lubatud veinivalmistustavade ja -protsesside puhul, peavad vastama Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1332/2008 <sup>(6)</sup> nõuetele.

#### Artikkel 10

##### **Määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 80 ja käesoleva määruse sätetega vastuolus olevate saaduste valdamise, ringluse ja kasutamise tingimused**

1. Määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 80 lõike 2 esimeses lõigus osutatud saadusi ei tohi turustada ja need hävitatakse. Siiski võivad liikmesriigid teatavatel tingimustel lubada kasutada piirituse- või äädikatehastes või tööstuslikul eesmärgil teatavaid saadusi, mille omadused nad kindlaks määravad.
2. Tootjad ja kauplejad ei tohi selliseid saadusi ilma seadusliku aluseta oma valduses hoida ning nende ringlus peab piirduma viimisega piiritustehastesse, äädikatehastesse või ettevõttesse, kus neid kasutatakse tööstuslikul eesmärgil, ja ettevõttesse, kus need hävitatakse.
3. Liikmesriigid võivad lasta lisada lõikes 1 osutatud veinidesse nende identifitseerimise hõlbustamiseks denaturante ja indikaatoreid. Kui see on põhjendatud, võivad liikmesriigid keelata lõikes 1 ettenähtud kasutusviisid ning lasta tooted hävitada.
4. Enne 1. augustit 2009 toodetud veini võib pakkuda ja tarnida otsetarbimiseks tingimusel, et see vastab enne seda kuupäeva kehtinud liidu või riiklikele eeskirjadele.

#### Artikkel 11

##### **Muude saaduste kui veini rikastamise, hapestamise ja hapetustamise puhul kohaldatavad üldeeskirjad**

Määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa I osa D jao punktis 1 osutatud protsessid tuleb läbi viia ühe korraga. Liikmesriigid võivad siiski lubada mõne sellise protsessi läbiviimist mitmes etapis, kui see aitab asjaomastest saadustest paremini veini valmistada. Sellisel juhul kohaldatakse kogu toimingu suhtes määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa sätetatud piiranguid.

#### Artikkel 12

##### **Veini ja viinamarjavirde valamine veinisettele, viinamarjade pressimisjääkidele või pressitud *aszú/výber*'i viinamarjamassile**

Määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa II osa D jao punktis 2 osutatud veini ja viinamarjavirde valamine veinisettele, viinamarjade pressimisjääkidele või pressitud *aszú/výber*'i viinamarjamassile peab kooskõlas 1. mail 2004. aastal kehtivate riiklike sätetega toimuma järgmiselt:

- a) Veinide „Tokaji fordítás“ ja „Tokajský fordítás“ valmistamisel tuleb valada viinamarjavirret või veini pressitud *aszú/výber*'i viinamarjamassile;
- b) Veinide „Tokaji másolás“ ja „Tokajský másolás“ valmistamisel tuleb valada viinamarjavirret või veini *szamorodni/samorodné* või *aszú/výber*'i veinisettele.

Asjaomased saadused peavad olema korjatud ühel aastal.

#### Artikkel 13

##### **Kõrvalsaaduste minimaalse alkoholisisalduse kindlaksmääramine**

1. Võttes arvesse määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa II osa D jao punkti 1, sätestavad liikmesriigid kõrvalsaaduse minimaalse alkoholisisalduse mahuprotsentides pärast selle eraldamist veinist, võrreldes toodetud veini alkoholisisaldusega. Liikmesriigid võivad alkoholisisalduse miinimumnormi muuta objektiivsete ja mittediskrimineerivate kriteeriumide alusel.

<sup>(6)</sup> Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrus (EÜ) nr 1332/2008, mis käsitleb toiduensüüme ning millega muudetakse nõukogu direktiivi 83/417/EMÜ, nõukogu määrust (EÜ) nr 1493/1999, direktiivi 2000/13/EÜ, nõukogu direktiivi 2001/112/EÜ ja määrust (EÜ) nr 258/97 (ELT L 354, 31.12.2008, lk 7).

2. Kui kooskõlas käesoleva artikli lõikega 1 liikmesriikide sätestatud vastavat protsenti ei saavutata, peab asjaomane ettevõtja tarnima teatava koguse enda toodetud veini, et tagada selle miinimumprotsendini jõudmine.
3. Kõrvalsaaduste alkoholisisalduse määramiseks võrreldes toodetud veini alkoholisisaldusega kohaldatakse eri viinamarjakasvatustüüpide järelejärgmisi standardseid naturaalse alkoholisisalduse mahuprotsente:
  - a) 8,0 % viinamarjakasvatustüüp A;
  - b) 8,5 % viinamarjakasvatustüüp B;
  - c) 9,0 % viinamarjakasvatustüüp C I;
  - d) 9,5 % viinamarjakasvatustüüp C II;
  - e) 10,0 % viinamarjakasvatustüüp C III.

#### Artikkel 14

### Kõrvalsaaduste kõrvaldamine

1. Tootjad kõrvaldavad veinivalmistamise või viinamarjade töötlemise kõrvalsaadused liikmesriikide pädevate asutuste järelevalve all tarnimise ja registreerimise nõuete kohaselt, mis on sätestatud vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2018/273 <sup>(7)</sup> artikli 9 lõike 1 punktis b ning komisjoni rakendusmääruse (EL) 2018/274 <sup>(8)</sup> artikli 14 lõike 1 punkti b alapunktis vii ja artiklis 18.
2. Kõrvaldamine toimub kooskõlas kohaldatavate liidu õigusaktidega, eelkõige keskkonnakaitset käsitlevate õigusaktidega, viivitamata ja hiljemalt selle veiniaasta lõpus, mil kõrvalsaadused saadi.
3. Liikmesriigid võivad otsustada, et tootjad, kes ise oma valdustes asjaomasel veiniaastal üle 50 hektoliitri veini või viinamarjavirret ei tooda, ei pea oma kõrvalsaadusi kõrvaldama.
4. Tootjad võivad täita kõrvalsaaduste hävitamise kohustuse, tarnides kõik või osa veinitootmise või viinamarjade muul viisil töötlemise kõrvalsaadused destilleerimiseks. Kõrvalsaaduste kõrvaldamist tõendab asjaomase liikmesriigi pädev asutus.
5. Liikmesriigid võivad objektiivsete ja mittediskrimineerivate kriteeriumide alusel otsustada, et kõigi või osa veinitootmise või viinamarjade muul viisil töötlemise kõrvalsaaduste tarnimine destilleerimiseks on asjaomase liikmesriigi territooriumil kohustuslik kõigile või teatavatele veinitootjatele.

#### Artikkel 15

### Üleminekukord

Enne käesoleva määruse jõustumise kuupäeva valmistatud viinamarjasaaduste varud võib kooskõlas enne asjaomast kuupäeva kehtinud eeskirjadega inimtoiduna tarbimisse saata.

#### Artikkel 16

### Kehtetuks tunnistamine

Määrus (EÜ) nr 606/2009 tunnistatakse kehtetuks.

<sup>(7)</sup> Komisjoni 11. detsembri 2017. aasta delegeeritud määrus (EL) 2018/273, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) nr 1308/2013 viinapuude istutuseks antavate lubade süsteemi, istandusregistri, saatedokumentide ja sertifitseerimise, sissetulevate ja väljaminevate kaupade registri, kohustuslike deklaratsioonide, teavituste ja teabe avaldamise osas, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) nr 1306/2013 asjakohase kontrolli ja karistuste osas ning millega muudetakse komisjoni määrusi (EÜ) nr 555/2008, (EÜ) nr 606/2009 ja (EÜ) nr 607/2009 ning tunnistatakse kehtetuks komisjoni määrus (EÜ) nr 436/2009 ja komisjoni delegeeritud määrus (EL) 2015/560 (ELT L 58, 28.2.2018, lk 1).

<sup>(8)</sup> Komisjoni 11. detsembri 2017. aasta rakendusmäärus (EL) 2018/274, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 rakenduseeskirjad viinapuude istutuseks antavate lubade süsteemi, sertifitseerimise, sissetulevate ja väljaminevate kaupade registri, kohustuslike deklaratsioonide ja teadete kohta, Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1306/2013 rakenduseeskirjad asjakohaste kontrollide kohta ning millega tunnistatakse kehtetuks komisjoni rakendusmäärus (EL) 2015/561 (ELT L 58, 28.2.2018, lk 60).

*Artikkel 17***Jõustumine**

1. Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.
2. Seda hakatakse kohaldama 7. detsembri 2019.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 12. märts 2019

*Komisjoni nimel*  
*president*  
Jean-Claude JUNCKER

---

## LUBATUD VEINIVALMISTUSTAVAD

TABEL 1. ARTIKLI 3 LÕIKES 1 OSUTATUD LUBATUD VEINIVALMISTUSVIISID.

	1	2
	Veinivalmistusviisid	Kasutustingimused ja -piirangud <sup>(1)</sup>
1	Õhustamine või hapnikuga küllastamine	Ainult gaasilist hapnikku kasutades.
2	Termiline töötlemine	Kohaldatakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikutes 1.8 (1970), 2.4.4 (1988), 3.4.3 (1988) ja 3.4.3.1 (1990) sätestatud tingimusi.
3	Tsentrifugimine ja filtrimine inertse filtrimisainega või ilma	Inertne filtrimisaine ei tohi jätta töödeldud tootesse soovimatuid jääke.
4	Inertse atmosfääri loomine	Ainult selleks, et töödelda toodet õhukindlalt.
5	Vääveldioksiidi kõrvaldamine füüsilise protsessi teel	Ainult värskete viinamarjade, viinamarjavirde, osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kontsentreeritud viinamarjavirde, puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde või kääriva toorveini puhul.
6	Ioonivahetusvaik	Ainult viinamarjavirde puhul, mida kasutatakse puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde valmistamiseks. Kohaldatakse 3. liites sätestatud tingimusi.
7	Barboteerimine	Ainult argooni või lämmastikuga.
8	Flotatsioon	Ainult lämmastiku või süsinikdioksiidiga või õhustamise teel. Kohaldatakse toimikus 2.1.14 (1999) sätestatud tingimusi.
9	Allüülsotiotsüanaadiga immutatud puhtast parafiinist kettad	Ainult steriilse atmosfääri tekitamiseks. Itaalias lubatud üksnes juhul, kui see on kooskõlas riiklike õigusnormidega, ja ainult suuremates kui 20 liitrites mahutites. Allüülsotiotsüanaadi kasutamisel tuleb lähtuda tabelis 2 esitatud tingimustest ja piirangutest veini valmistamisel kasutatavate ühendite kohta.
10	Elektrodialüüs	Ainult viinhappe soolade stabiliseerimiseks veinis. Ainult otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul. Vastavalt käesoleva lisa 5. liites sätestatud tingimustele.

	1	2
	Veinivalmistusviisid	Kasutustingimused ja -piirangud <sup>(1)</sup>
11	Tammetükid	Kasutamine veini valmistamise ja laagerdamise käigus, sealhulgas värskete viinamarjade ja viinamarjavirde käärimisel. Kohaldatakse 7. liites sätestatud tingimusi.
12	Veini alkoholisisalduse korrigeerimine	Korrigeerimist teostatakse ainult veiniga. Kohaldatakse 8. liites sätestatud tingimusi.
13	Kationiidid viinhappe soolade stabiliseerimiseks	Ainult otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodetes sisalduvate viinhappe soolade stabiliseerimiseks. Kohaldatakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikus 3.3.3 (2011) sätestatud tingimusi. Samuti peab see vastama Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1935/2004 <sup>(2)</sup> ja selle ülevõtmiseks kehtestatud riiklikele õigusnormidele. Töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.
14	Elektromembraantöötlus	Ainult hapestamiseks ja hapetustamiseks. Vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa I osa C ja D jaos ning käesoleva määruse artiklis 11 sätestatud tingimustele ja piirmääradele. See peab olema kooskõlas määrusega (EÜ) nr 1935/2004 ja määrusega (EL) nr 10/2011 <sup>(3)</sup> ning asjaomaste määruste ülevõtmiseks kehtestatud riiklike õigusnormidega. Kohaldatakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikutes 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010), 3.1.2.3 (2012) sätestatud tingimusi. Töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.
15	Kationiidide kasutamine hapestamiseks	Vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa I osa C ja D jaos ning käesoleva määruse artiklis 11 sätestatud tingimustele ja piirmääradele. See peab olema kooskõlas määrusega (EÜ) nr 1935/2004 ja selle ülevõtmiseks kehtestatud riiklike õigusnormidega. Kohaldatakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikutes 2.1.3.1.4 (2012) ja 3.1.1.5 (2012) sätestatud tingimusi. Töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.
16	Kahe membraantöötuse kombineerimine	Ainult suhkrusisalduse vähendamiseks virretes vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punktis 10 määratletule. Kohaldatakse 9. liites sätestatud tingimusi.
17	Membraankontaktorid	Ainult lahustunud gaasi reguleerimiseks veinis. Ainult määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 osutatud toodete puhul. Süsinikdioksiidi lisamine asjaomase lisa II osa punktides 4, 5, 6 ja 8 osutatud toodetele on keelatud. See peab olema kooskõlas määrusega (EÜ) nr 1935/2004 ja määrusega (EL) nr 10/2011 ning asjaomaste määruste ülevõtmiseks kehtestatud riiklike õigusnormidega. Kohaldatakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikus 3.5.17 (2013) sätestatud tingimusi.
18	Aktiivsöega kombineeritud membraantehnoloogia	Ainult 4-etüülfenooli ja 4-etüülguajakooli sisalduse vähendamiseks veinis. Kohaldatakse 10. liites sätestatud tingimusi.

	1	2
	Veinivalmistusviisid	Kasutustingimused ja -piirangud <sup>(1)</sup>
19	Tseoliiti Y-faujasiiti sisaldavad filterplaadid	Ainult haloanisoolide adsorbeerimiseks. Kohaldatakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikus 3.2.15 (2016) sätestatud tingimusi.

<sup>(1)</sup> Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimiku viitele sulgudes lisatud aastaarv tähistab toimiku versiooni, mida liit on tunnustanud lubatud veinivalmistustavana, millele kehtivad käesolevas tabelis sätestatud kasutustingimused ja -piirangud.

<sup>(2)</sup> Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 1935/2004 toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete kohta, millega tunnistatakse kehtetuks direktiivid 80/590/EMÜ ja 89/109/EMÜ (ELT L 338, 13.11.2004, lk 4).

<sup>(3)</sup> Komisjoni 14. jaanuari 2011. aasta määrus (EL) nr 10/2011 toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud plastmaterjalide ja -esemete kohta (ELT L 12, 15.1.2011, lk 1).

**TABEL 2. ARTIKLI 3 LÕIKES 1 OSUTATUD, VEINI VALMISTAMISEL KASUTADA LUBATUD ÜHENDID.**

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks <sup>(1)</sup>	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine <sup>(2)</sup>	Kasutustingimused ja -piirangud <sup>(3)</sup>	Veinitoodete kategooriad <sup>(4)</sup>
1	Happesuse regulaatorid							
1.1	Viinhape (L(+)-)	E 334/CAS 87–69-4	Toimik 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Tingimused ja piirmäärad on sätestatud määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa I osa C ja D jaos ning käesoleva määruse artiklis 11. Viinhappe (L(+)-) kirjeldus on esitatud käesoleva lisa 1. liite punktis 2.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
1.2	Õunhape (DL-; L-)	E 296/–	Toimik 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
1.3	Piimhape	E 270/–	Toimik 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
1.4	Kaalium-L(+)-tartraat	E 336(ii)/CAS 921–53-9	Toimik 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks (1)	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine (2)	Kasutustingimused ja -piirangud (3)	Veinitoodete kategooriad (4)
1.5	Kaaliumvesinikkarbonaat	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Toimik 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
1.6	Kaltsiumkarbonaat	E 170/CAS 471-34-1	Toimik 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
1.7	Kaltsiumtartraat	E 354/-	Toimik 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
1.8	Kaltsiumsulfaat	E 516/-	Toimik 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		III lisa A jao punkti 2 alapunktis b sätestatud tingimused ja piirangud. Maksimumkogus 2 g/l.	(3)
1.9	Kaaliumkarbonaat	E 501 (i)	Toimik 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)			x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2	Säilitusained ja antioksüdandid							
2.1	Vääveldioksiid	E 220/CAS 7446-09-5	Toimik 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Piirmäärad (maksimaalne kogus turule lastavas tootes) on sätestatud I lisa B jaos.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2.2	Kaaliumvesiniksulfit	E 228/CAS 7773-03-7	Toimik 2.1.2 (1987)	COEI-1-POTBIS	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2.3	Kaaliummetabisulfit	E 224/CAS 16731-55-8	Toimik 1.12 (2004), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistavate koodeks ( <sup>1</sup> )	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine ( <sup>2</sup> )	Kasutustingimused ja -piirangud ( <sup>3</sup> )	Veinitoodete kategooriad ( <sup>4</sup> )
2.4	Kaaliumsorbaat	E 202	Toimik 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
2.5	Lüisosüüm	E 1105	Toimik 2.2.6 (1997); 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2.6	L-askorbiinhape	E 300	Toimik 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Maksimaalne sisaldus turule lastavas töödeldud veinis 250 mg/l. Maksimaalselt 250 mg/l ühe töötuse kohta.	Värsked viinamarjad, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2.7	Dimetüüldikarbonaat (DMDC)	E242/CAS 4525-33-1	Toimik 3.4.2013 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		Töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
3	Sekvestrandid							
3.1	Veinivalmistuses kasutatav süsi		Toimik 2.1.9 (2002); 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x		Valged veinid, 2, 10, ja 14
3.2	Selektiivsed taimekiud		Toimik 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
4	Alkohol- ja malolaktilise käärimise aktivaatorid							
4.1	Mikrokristalne tselluloos	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Toimik 2.3.2 (2005), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	See peab vastama määruse (EL) nr 231/2012 lisas kehtestatud spetsifikatsioonidele.	Värsked viinamarjad, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11 ja 12

1	2	3	4	5	6	7	8
Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistavate koodeks ( <sup>1</sup> )	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine ( <sup>2</sup> )	Kasutustingimused ja -piirangud ( <sup>3</sup> )	Veinitoodete kategooriad ( <sup>4</sup> )
4.2	Diammooniumvesinikfosfaat	E 342/CAS 7783-28-0	Toimik 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Värsked viinamarjad, 2, 10, 11, 12, 13; 4, 5, 6 ja 7 teine alkoholkäärimine.
4.3	Ammooniumsulfaat	E 517/CAS 7783-20-2	Toimik 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x	
4.4	Ammooniumvesinik-sulfit	-/CAS 10192-30-0		COEI_1-AMMHYD		x	Värsked viinamarjad, 2, 10, 11, 12 ja 13
4.5	Tiamiinvesinikkloriid	-/CAS 67-03-8	Toimik 2.3.3 (1976); 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Värsked viinamarjad, 2, 10, 11, 12, 13; 4, 5, 6 ja 7 teine alkoholkäärimine
4.6	Pärmi autolüsaadid	-/-	Toimik 2.3.2 (2005); 3.4.2021 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x ( <sup>2</sup> )	Värsked viinamarjad, 2, 10, 11, 12 ja 13
4.7	Pärmirakkude kestad	-/-	Toimik 2.3.4 (1988); 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x ( <sup>2</sup> )	Värsked viinamarjad, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
4.8	Inaktiveeritud pärmid	-/-	Toimik 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x ( <sup>2</sup> )	Värsked viinamarjad, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
4.9	Kindla glutatioonisaldusega inaktiveeritud pärmid	-/-	Toimik 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x ( <sup>2</sup> )	Värsked viinamarjad, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks ( <sup>1</sup> )	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine ( <sup>2</sup> )	Kasutustingimused ja -piirangud ( <sup>3</sup> )	Veinitoodete kategooriad ( <sup>4</sup> )
5	Selitusained							
5.1	Toiduželatiin	–/CAS 9000-70–8	Toimik 2.1.6 (1997); 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x ( <sup>2</sup> )		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.2	Nisuvalk		Toimik 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ( <sup>2</sup> )		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.3	Hernevalk		Toimik 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ( <sup>2</sup> )		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.4	Kartulivalk		Toimik 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ( <sup>2</sup> )		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.5	Kalaliim		Toimik 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
5.6	Kaseiin	–/CAS 9005-43–0	Toimik 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x ( <sup>2</sup> )		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.7	Kaaliumkaseinaadid	–/CAS 68131-54–4	Toimik 2.1.15 (2004); 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x ( <sup>2</sup> )		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.8	Munaalbumiin	–/CAS 9006-59–1	Toimik 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x ( <sup>2</sup> )		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks ( <sup>1</sup> )	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine ( <sup>2</sup> )	Kasutustingimused ja -piirangud ( <sup>3</sup> )	Veinitoodete kategooriad ( <sup>4</sup> )
5.9	Bentoniit	E 558/-	Toimik 2.1.8 (1970); 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.10	Ränidioksiid (geel või kolloidlahus)	E 551/-	Toimik 2.1.10 (1991); 3.2.1 (2011); 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.11	Kaoliin	-/CAS 1332-58-7	Toimik 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
5.12	Tanniinid		Toimik 2.1.7 (1970); 2.1.17 (2004); 3.2.6 (1970); 3.2.7 (2004); 4.1.8 (1981); 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 ja 16
5.13	<i>Aspergillus niger</i> ist saadud kitosaan	-/CAS 9012-76-4	Toimik 2.1.22 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.12 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.14	<i>Aspergillus niger</i> ist saadud kitiinglükaan	Kitiin: CAS 1398-61-4. Glükaan: CAS 9041-22-9.	Toimik 2.1.23 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.13 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.15	Pärmivalgukstraktid	-/-	Toimik 2.1.24 (2011); 3.2.14 (2011); 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.16	Polüvinüülpolüür-olidoon	E 1202/CAS 25249-54-1	Toimik 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks ( <sup>1</sup> )	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine ( <sup>2</sup> )	Kasutustingimused ja -piirangud ( <sup>3</sup> )	Veinitoodete kategooriad ( <sup>4</sup> )
5.17	Kaltsiumalginaat	E 404/CAS 9005-35-0	Toimik 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Ainult selliste mis tahes kategooriasse kuuluvate vahuveinide ja poolvahuveinide valmistamise puhul, mis saadakse pudelis kääritamise teel ja mille sete eraldatakse pursatamismeetodil ( <i>dégorgement</i> ).	4, 5, 6, 7, 8 ja 9
5.18	Kaaliumalginaat	E 402/CAS 9005-36-1	Toimik 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Ainult selliste mis tahes kategooriasse kuuluvate vahuveinide ja poolvahuveinide valmistamise puhul, mis saadakse pudelis kääritamise teel ja mille sete eraldatakse pursatamismeetodil ( <i>dégorgement</i> ).	4, 5, 6, 7, 8 ja 9
6	Stabilisaatorid							
6.1	Kaaliumvesiniktartraat	E336(i)/CAS 868-14-4	Toimik 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Ainult viinhappe soolade sadenemise soodustamiseks.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.2	Kaltsiumtartraat	E354/-	Toimik 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.3	Sidrunhape	E 330	Toimik 3.3.8 (1970); 3.3.1 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Maksimaalne sisaldus turule lastavas töödeldud veinis 1 g/l.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistavade koodeks ( <sup>1</sup> )	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine ( <sup>2</sup> )	Kasutustingimused ja -piirangud ( <sup>3</sup> )	Veinitoodete kategooriad ( <sup>4</sup> )
6.4	Tanniinid	-/-	3.3.1 (1970);	COEI-1-TANINS				Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.5	Kaaliumheksatsüanoferraat	E 536/-	Toimik 3.3.1 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Vastavalt käesoleva lisa 4. liites sätestatud tingimustele.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.6	Kaltsiumfütaat	-/CAS 3615-82-5	Toimik 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Punase veini puhul mitte üle 8 g/hl. Vastavalt käesoleva lisa 4. liites sätestatud tingimustele.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.7	Metaviinhape	E 353/-	Toimik 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x			Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.8	Kummiaraabik	E 414/CAS 9000-01-5	Toimik 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		Vajalikus koguses.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistavate koodeks ( <sup>1</sup> )	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine ( <sup>2</sup> )	Kasutustingimused ja -piirangud ( <sup>3</sup> )	Veinitoodete kategooriad ( <sup>4</sup> )
6.9	D, L-viinihape või selle neutraalne kaaliumsool	-/CAS 133-37-9	Toimik 2.1.21 (2008); 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Ainult liigse kaltsiumi sadestamiseks. Vastavalt käesoleva lisa 4. liites sätestatud tingimustele.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.10	Pärmi mannoproteiinid	-/-	Toimik 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.11	Karbonsümetüütselluloos	E466/-	Toimik 3.3.14 (2008)	COEI-1-CMC	x		Ainult viinhappe soolade stabiliseerimiseks.	Valged veinid, 4, 5, 6, 7, 8, 9
6.12	Polüvinüülmidasooli ja polüvinüülpürrolidoni kopolümeerid (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	Toimik 2.1.20 (2014); 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
6.13	Kaaliumpolüaspartaat	E 456/CAS 64723-18-8	Toimik 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTASP	x		Ainult viinhappe soolade stabiliseerumise soodustamiseks.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
7	Ensüümid ( <sup>6</sup> )							
7.1	Ureaas	EÜ 3.5.1.5	Toimik 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE		x	Ainult veini karbamiidisisalduse vähendamiseks. Vastavalt käesoleva lisa 6. liites sätestatud tingimustele.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks ( <sup>1</sup> )	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine ( <sup>2</sup> )	Kasutustingimused ja -piirangud ( <sup>3</sup> )	Veinitoodete kategooriad ( <sup>4</sup> )
7.2	Pektiinlääsüd	EÜ 4.2.2.10	Toimik 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPLY		x	Ainult veinivalmistamise käigus leotamisel, selitamisel, stabiliseerimisel, filtrimisel ja viinamarja aroomikomponentide lähteainete vabastamiseks.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.3	Pektiinmetüül-esteraas	EÜ 3.1.1.11	Toimik 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPME		x	Ainult veinivalmistamise käigus leotamisel, selitamisel, stabiliseerimisel, filtrimisel ja viinamarja aroomikomponentide lähteainete vabastamiseks.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.4	Polügalakturonaas	EÜ 3.2.1.15	Toimik 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPGA		x	Ainult veinivalmistamise käigus leotamisel, selitamisel, stabiliseerimisel, filtrimisel ja viinamarja aroomikomponentide lähteainete vabastamiseks.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.5	Hemitsellulaas	EÜ 3.2.1.78	Toimik 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTGHE		x	Ainult veinivalmistamise käigus leotamisel, selitamisel, stabiliseerimisel, filtrimisel ja viinamarja aroomikomponentide lähteainete vabastamiseks.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.6	Tsellulaas	EÜ 3.2.1.4	Toimik 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTCEL		x	Ainult veinivalmistamise käigus leotamisel, selitamisel, stabiliseerimisel, filtrimisel ja viinamarja aroomikomponentide lähteainete vabastamiseks.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks ( <sup>1</sup> )	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine ( <sup>2</sup> )	Kasutustingimused ja -piirangud ( <sup>3</sup> )	Veinitoodete kategooriad ( <sup>4</sup> )
7.7	β-glükanaas	EÜ 3.2.1.58	Toimik 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA		x	Ainult veinivalmistamise käigus leotamisel, selitamisel, stabiliseerimisel, filtrimisel ja viinamarja aroomikomponentide lähteainete vabastamiseks.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.8	Glükosidaas	EÜ 3.2.1.20	Toimik 2.1.19 (2013); 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS		x	Ainult veinivalmistamise käigus leotamisel, selitamisel, stabiliseerimisel, filtrimisel ja viinamarja aroomikomponentide lähteainete vabastamiseks.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
8	Gaasid ja pakendamisgaasid ( <sup>7</sup> )							
8.1	Argoon	E 938/CAS 7440-37-1	Toimik 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x ( <sup>7</sup> )	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
8.2	Lämmastik	E 941/CAS 7727-37-9	Toimik 2.1.14 (1999); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x ( <sup>7</sup> )	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
8.3	Süsinikdioksiid	E 290/CAS 124-38-9	Toimik 1.7 (1970); 2.1.14 (1999); 2.2.3 (1970); 2.2.5 (1970); 2.3.9 (2005); 4.1.2010 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x ( <sup>7</sup> )	x	Süsihappegaasiga küllastamata veini puhul võib turule lastavas tootes olla süsihappegaasi kuni 3 g/l ning süsihappegaasist tulenev ülerõhk peab 20 °C juures olema väiksem kui 1 baar.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistavate koodeks ( <sup>1</sup> )	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine ( <sup>2</sup> )	Kasutustingimused ja -piirangud ( <sup>3</sup> )	Veinitoodete kategooriad ( <sup>4</sup> )
8.4	Gaasiline hapnik	E 948/CAS 17778-80-2	Toimik 2.1.1 (2016); 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
9	Kääritamisained							
9.1	Veinipärmid	-/-	Toimik 2.3.1 (2016); 4.1.8 (1981)	COEI-1-LESEAC		x ( <sup>2</sup> )		Värsked viinamarjad, 2, 10, 11, 12, 13; 4, 5, 6 ja 7 teine alkoholkäärimine
9.2	Piimhappebakterid	-/-	Toimik 3.1.2 (1979); 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ( <sup>2</sup> )		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 ja 16
10	Puuduste kõrvaldamine							
10.1	Vasksulfaat, pentahüdraat	-/CAS 7758-99-8	Toimik 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Mitte üle 1 g/hl, kusjuures vasesisaldus töödeldud tootes ei tohi ületada 1 mg/l, erandiks on kääritamata või osaliselt kääritatud viinamarjavirdest valmistatud likööri-veinid, mille vasesisaldus ei tohi ületada 2 mg/l.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
10.2	Vasktsitraat	-/CAS 866-82-0	Toimik 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Mitte üle 1 g/hl, kusjuures vasesisaldus töödeldud tootes ei tohi ületada 1 mg/l, erandiks on kääritamata või osaliselt kääritatud viinamarjavirdest valmistatud likööri-veinid, mille vasesisaldus ei tohi ületada 2 mg/l.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistavate koodeks ( <sup>1</sup> )	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine ( <sup>2</sup> )	Kasutustingimused ja -piirangud ( <sup>3</sup> )	Veinitoodete kategooriad ( <sup>4</sup> )
10.3	<i>Aspergillus niger</i> ist saadud kitosaan	-/CAS 9012-76-4	Toimik 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
10.4	<i>Aspergillus niger</i> ist saadud kitiinglükaan	Kitiin: CAS 1398-61-4. Glükaan: CAS 9041-22-9.	Toimik 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
10.5	Inaktiveeritud pärmid	-/-		COEI-1-INAYEA		x ( <sup>2</sup> )		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
11	Muu							
11.1	Süüria männi vaik	-/-			x		Kohaldatakse käesoleva lisa 2. liites sätestatud tingimusi.	2, 10, 11
11.2	Värske käärimisete	-/-				x ( <sup>2</sup> )	Ainult kuivas veinis. Värske käärimisete on veatu ja lahjendamata ning sisaldab kuivade veinide hiljutise valmimise tulemusel saadud pärme. Kogus ei tohi ületada 5 % töödeldud toote kogusest.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
11.3	Karamell	E 150 a-d/-	Toimik 4.3 (2007)	COEI-1-CARMEL	x		Värvi intensiivistamiseks, nagu on määratletud määruse (EÜ) nr 1333/2008 I lisa punktis 2.	3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks ( <sup>1</sup> )	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine ( <sup>2</sup> )	Kasutustingimused ja -piirangud ( <sup>3</sup> )	Veinitoodete kategooriad ( <sup>4</sup> )
11.4	Allüülisotiotsüanaat	-/57-06-7				x	Ainult puhtast parafiinist ketaste immutamiseks. Vt tabel 1. Veinis ei tohi olla allüülisotiotsüanaadi jääke.	Ainult veini ja otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde puhul.
11.5	Inaktiveeritud pärmid	-/-		COEI-1-INAYEA		x ( <sup>2</sup> )		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

(<sup>1</sup>) Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimiku viitele sulgudes lisatud aastaarv tähistab toimiku versiooni, mida liit on tunnustanud lubatud veinivalmistustavana, millele kehtivad käesolevas tabelis sätestatud kasutustingimused ja -piirangud.

(<sup>2</sup>) Abiainena kasutatavad ained, nagu on osutatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 25. oktoobri 2011. aasta määruse (EL) nr 1169/2011 (milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele ning millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EÜ) nr 1924/2006 ja (EÜ) nr 1925/2006 ning tunnistatakse kehtetuks komisjoni direktiiv 87/250/EMÜ, nõukogu direktiiv 90/496/EMÜ, komisjoni direktiiv 1999/10/EÜ, Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2000/13/EÜ, komisjoni direktiivid 2002/67/EÜ ja 2008/5/EÜ ning komisjoni määrus (EÜ) nr 608/2004 (ELT L 304, 22.11.2011, lk 18)) artikli 20 punktis d.

(<sup>3</sup>) Veini valmistamisel kasutada lubatud ühendeid tuleb kasutada kooskõlas 3. veerus osutatud Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikutes sisalduvate sätetega, kui ei kehti selles veerus sätestatud muud täiendavad kasutustingimused ega -piirangud.

(<sup>4</sup>) Kui ei kehti kõigile määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas sätestatud veinitoodete kategooriatele.

(<sup>5</sup>) Kannetes 4.2, 4.3 ja 4.4 osutatud ammooniumsooli võib kasutada ka kombineerituna koguses kuni 1 g/l või vahuveinide teise kääritamise puhul kuni 0,3 g/l. Kuid kandes 4.4 osutatud ammooniumsool ei või ületada kandes 4.4 osutatud piirmäära.

(<sup>6</sup>) Vt ka käesoleva määruse artikli 9 lõige 2.

(<sup>7</sup>) Kui neid kasutatakse toidu lisaaaineid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määruse (EÜ) nr 1333/2008 (ELT L 354, 31.12.2008, lk 16) I lisa punktis 20 osutatud lisaainetena.

---

*1. liide***L(+)-viinhape ja selle derivaadid**

1. Viinhappe kasutamine hapetustamise eesmärgil vastavalt käesoleva lisa tabeli 2 kande 1.1 on lubatud vaid toodete puhul, mis  
on valmistatud viinamarjasortidest 'Elbling' ja 'Riesling' ning  
on valmistatud järgmistest viinamarjakasvatusevõõndi A põhjaosas asuvates viinamarjakasvatusepiirkondades korjatud viinamarjadest:
  - Ahr,
  - Rheingau,
  - Mittelrhein,
  - Mosel,
  - Nahe,
  - Rheinhessen,
  - Pfalz,
  - Moselle luxembourgeoise.
2. Viinhape, teise nimega L(+)-viinhape, mille kasutamine on sätestatud käesoleva lisa tabeli 2 kandes 1.1, peab olema põllumajanduslikku päritolu ja spetsiaalselt veinitoodetest ekstraheeritud. Viinhape peab samuti vastama määruses (EL) nr 231/2012 sätestatud puhtuse kriteeriumidele.
3. Järgmised L(+)-viinhappe derivaadid, mille kasutamine on sätestatud käesoleva lisa tabeli 2 järgmistes kannetes, peavad olema põllumajanduslikku päritolu:
  - kaltsiumtartraat (1.7)
  - kaaliumtartraat (1.4)
  - kaaliumvesiniktartraat (6.1)
  - metaviinhape (6.7).

---

*2. liide***Süüria männi vaik**

1. Süüria männi vaiku, mille kasutamine on sätestatud käesoleva lisa tabeli 2 kandes 11.1, võib kasutada ainult retsina veini valmistamiseks. Seda veinivalmistamistava võib kasutada ainult:
    - a) Kreeka geograafilisel territooriumil;
    - b) kasutades sellistest viinamarjadest saadud viinamarjavirret, mille sordid, tootmispiirkonnad ja veinivalmistamispiirkonnad on määratletud 31. detsembril 1980 kehtinud Kreeka riiklike õigusnormidega;
    - c) 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.
  2. Kui Kreeka soovib lõike 1 punktis b osutatud sätteid muuta, teatab ta sellest eelnevalt komisjonile. Teavitamine toimub kooskõlas delegeeritud määrusega (EL) 2017/1183. Kui komisjon ei vasta kahe kuu jooksul pärast teatise saamist, võib Kreeka kavandatud muudatused ellu viia.
-

## 3. liide

**Ioonivahetusvaigud**

Ioonivahetusvaigud, mida võib kasutada kooskõlas käesoleva lisa tabeli 1 kandega 6, on sulfoonhapet või ammooniumrühmi sisaldavad stüreeni ja diviniülbenseeni kopolümeerid. Nad peavad vastama Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 1935/2004 sätestatud nõuetele ja nende rakendamiseks vastu võetud liidu ja riiklikele õigusnormidele. Lisaks sellele ei tohi vaigud käesoleva liite kolmandas lõigus sätestatud analüüsimeetodiga kontrollimisel vabastada ühtegi loetletud lahustisse orgaanilist ainet üle 1 mg liitri kohta. Nende regenereerimisel tuleb kasutada aineid, mida on lubatud kasutada toiduainete valmistamisel.

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

Analüüsimeetod, mida kasutatakse ioonivahetusvaikude orgaanilise aine kao määramiseks.

## 1. RAKENDUSALA JA -ULATUS

Käesoleva meetodiga määratakse ioonivahetusvaikude orgaanilise aine kadu.

## 2. MÕISTE

Ioonivahetusvaikude orgaanilise aine kadu. Orgaanilise aine kadu määratakse järgnevalt kirjeldatud meetodi kohaselt.

## 3. PÕHIMÕTE

Ekstraheerimislahustid juhitakse läbi ettevalmistatud vaikude ning ekstraheeritud orgaanilise aine kaal määratakse gravimeetriliselt.

## 4. REAGENDID

Kõik reagensid peaksid olema analüütiliselt puhtad.

Ekstraheerimislahustid.

4.1. Destilleeritud vesi või samaväärse puhtusastmega deioniseeritud vesi.

4.2. 15mahuprotsendiline etanool. Valmistamiseks segatakse 15 mahuosa 100 protsendilist etanooli 85 mahuosa veega (punkt 4.1).

4.3. 5 % äädikhape. Valmistamiseks segatakse 5 massiosa jää-äädikhapet 95 massiosa veega (punkt 4.1).

## 5. SEADMED

5.1. Ioonivahetuskromatograafia kolonnid.

5.2. Mõõtesilindrid mahuga 2 liitrit.

5.3. Aurustuskaasid, mille kuumusetaluvus peab olema muhvelahjus 850 °C.

5.4. Kuivatuskapp, termostaaditud temperatuuril  $105 \pm 2$  °C.

5.5. Muhvelahi, termostaaditud temperatuuril  $850 \pm 25$  °C.

5.6. Analüütilised kaalud täpsusega 0,1 mg.

5.7. Aurusti, keeduplaat, infrapunaaurusti.

## 6. TÖÖ KÄIK

- 6.1. Kõigile kolmele ioonivahetuskromatograafia kolonnile (punkt 5.1) lisatakse 50 ml uuritavat ioonivahetusvaiku, mida on vastavalt tootja juhiste peale pestud ja töödeldud toiduainetega kokkupuutes kasutamiseks.
- 6.2. Anioonivahetusvaigu puhul voolutatakse kolm ekstraheerimislahustit (punktid 4.1, 4.2 ja 4.3) eraldi läbi ettevalmistatud kolonnide (punkt 6.1) kiirusega 350–450 ml/h. Igal korral kõrvaldatakse esimene liiter eluaati ja kogutakse järgmised kaks liitrit mõõtesilindritesse (punkt 5.2). Katioonivahetusvaigu puhul voolutatakse läbi selleks ettevalmistatud kolonnide ainult punktides 4.1 ja 4.2 osutatud lahustid.
- 6.3. Kolm eluaati aurustatakse keeduplaadil või infrapunaaurustis (punkt 5.7) eraldi aurustuskaussides (punkt 5.3), mis on eelnevalt puhastatud ja kaalutud (m0). Jääkidega kausid asetatakse kuivatuskappi (punkt 5.4) ja kuivatatakse püsivõltsini (m1).
- 6.4. Pärast püsivõltsi (punkt 6.3) registreerimist asetatakse aurustuskauss muhvelahju (punkt 5.5) ja jäägid tuhastatakse püsivõltsini (m2).
- 6.5. Arvutatakse ekstraheeritud orgaanilise aine kogus (punkt 7.1). Kui tulemus on suurem kui 1 mg/l, tehakse reagentidega tühikate ja arvutatakse uuesti ekstraheeritud orgaanilise aine kogus.

Tühikate tegemiseks tuleb korrata punktides 6.3 ja 6.4 osutatud toiminguid, kuid kasutades kahte liitrit ekstraheerimislahustit, et saada punktides 6.3 ja 6.4 osutatud massid m3 ja m4.

## 7. TULEMUSTE ESITAMINE

## 7.1. Valem ja tulemuste arvutamine.

Ioonivahetusvaikudest ekstraheeritud orgaaniline aine (mg/l) saadakse:

$$500 (m1 - m2),$$

kus m1 ja m2 on esitatud grammides.

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

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

kus m1, m2, m3 ja m4 on esitatud grammides.

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

\_\_\_\_\_

4. liide

**Kaaliumheksatsüanoferraat****Kaltsiumfütaat****DL-viinhape**

Kaaliumheksatsüanoferraati ja kaltsiumfütaati, mille kasutamine on sätestatud käesoleva lisa tabeli 2 kannetes 6.5 ja 6.6, või DL-viinhapet, mille kasutamine on sätestatud käesoleva lisa tabeli 2 kandes 6.9, võib kasutada ainult niisuguse veinispetsialisti või tehniku järelevalve all, kelle on heaks kiitnud ja kelle vastutuse ulatus on vajaduse korral kindlaks määratud selle liikmesriigi ametiasutus, mille territooriumil töötlemine toimub.

Pärast kaaliumheksatsüanoferraadi ja kaltsiumfütaadiga töötlemist peab vein sisaldama raua jääke.

Esimeses lõigus osutatud toote kasutamise järelevalvet reguleeritakse liikmesriigi vastuvõetud õigusnormidega.

\_\_\_\_\_

## 5. liide

**Nõuded elektrodialüüsi puhul**

Eesmärk on saavutada veinis sisalduvate viinhappe soolade, nagu kaaliumvesiniktartraadi ja kaltsiumtartraadi (ja teiste kaltsiumsoolade) stabiilsus, eraldades veinist elektrivälja toimel ainult anioone läbilaskvate ja ainult katioone läbilaskvate membraanide abil liias olevad ioonid.

## 1. NÕUDED MEMBRAANIDE KOHTA

- 1.1. Membraanid peavad asetsema vaheldumisi filterpressi tüüpi süsteemis või mõnes muus asjakohases süsteemis, mille puhul kasutatakse eraldi töötlemise (vein) ja kontsentreerimise (heitvesi) 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 organoleptilisi omadusi. Membraanid peavad vastama järgmistele nõuetele:
  - need peavad olema valmistatud vastavalt heale tootmistavale ainetest, millest on lubatud valmistada toiduainetega kokkupuutuvaid plastmaterjale, mis on loetletud määruse (EL) nr 10/2011 I lisas,
  - elektrodialüüsiseadme kasutaja peab tõendama, et kasutatavad membraanid vastavad eespool nimetatud nõuetele ja et membraane vahetavad alati spetsialistid,
  - neist ei tohi eralduda aineid kogustes, mis ohustavad inimeste tervist või mõjutavad toiduainete maitset või lõhna, ning need peavad vastama määruses (EL) nr 10/2011 sätestatud kriteeriumidele,
  - nende kasutamine ei tohi põhjustada vastastikmõju nende koostisosade ja veini vahel, mille tulemusena võib tekkida uusi, töödeldud tootes mürgiseid ühendeid.

Uute elektrodialüüsimembraanide stabiilsus määratakse veini füüsikalise-keemilise koostist jälgendava mudelaine abil, et uurida membraanidest eralduvate ainete võimalikku liikumist.

Soovitav katsemeetod on järgmine:

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

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

Seda lahust kasutatakse pingestatud (1 volt raku kohta) mitmerakulise elektrodialüsaatoriga ja suletud tsükliga migratsioonikatseks, vahekorras 50 l lahust 1 m<sup>2</sup> aniooniliste ja kationiliste membraanide kohta, kuni lahus 50 % ulatuses demineraliseerub. Vedelikuring käivitatakse kaaliumkloriidi lahusega (5 g/l). Migreeruvate ainete sisaldust analüüsitakse nii mudelaines kui ka elektrodialüüsist tulevas vedelikus.

Määratakse membraani koostises olevad orgaanilised molekulid, mis võivad liikuda töödeldavasse lahusesse. Iga komponendi kohta tehakse tunnustatud laboris erianalüüs. Kõikide määratud ühendite sisaldus mudelaines peab olema kokku alla 50 µg/l.

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

## 2. NÕUDED MEMBRAANIDE KASUTAMISE KOHTA

Membraanide paar pannakse kokku nii, et see vastab järgmistele tingimustele:

- veini pH tohib langeda kuni 0,3 pH ühikut,
- lenduvate hapete sisaldus tohib langeda kuni 0,12 g/l (2 meq äädikhappena väljendatult),
- töötlemine ei tohi mõjutada veini mitteioonseid komponente, eelkõige polüfenoole ja polüsahhariide,
- väikeste molekulide, nt etanooli difusiooni tuleb vähendada ning see ei tohi põhjustada alkoholisisalduse vähenemist rohkem kui 0,1 mahuprotsenti,
- membraane tuleb hoida ja puhastada heakskiidetud viisil ainetega, mida on lubatud kasutada toiduainete valmistamisel,
- 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 toimub kvalifitseeritud veinispetsialisti või tehniku järelevalve all.

Töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.

## 6. liide

**Nõuded ureaasi kohta**

1. Ureaasi rahvusvaheline kood: EC 3-5-1-5, CAS nr: 9002-13-5.
2. Aktiivsus: ureaas lagundab happelises keskkonnas karbamiidi ammoniaagiks ja süsinikdioksiidiks. Märgitud aktiivsus ei tohi olla alla 5 ühiku mg kohta, üheks ühikuks on kogus, mis temperatuuril 37 °C toodab 5 g/l karbamiidist pH 4 juures ühe µmol ammoniaaki minutis.
3. Päritolu: *Lactobacillus fermentum*.
4. Kasutusala: pikemaks laagerdumiseks ettenähtud veinis sisalduva karbamiidi lagundamine, kui veini algne karbamiidikontsentratsioon on üle 1 mg/l.
5. Kasutatav maksimumkogus: 75 mg ensüümpreparaati 1 liitri töödeldava veini kohta, nii et 1 liitri veini kohta ei tuleks rohkem kui 375 ühikut ureaasi. Pärast töötlemist tuleb veini filtreerimise teel kõrvaldada kõik aktiivsed ensüümijäägid (poori suurus < 1 µm).
6. Nõuded keemilisele ja mikrobioloogilisele puhtusele

Massikadu kuivatamisel	Alla 10 %
Raskmetallid	Alla 30 ppm
Pb	Alla 10 ppm
As	Alla 2 ppm
Kolibakterid	Ei esine
<i>Salmonella</i> spp	25 g proovis ei esine
Aeroobsete mikroobide arv:	Alla 5 × 10 <sup>4</sup> mikroobi/g

Veini töötlemisel kasutatav ureaas peab olema valmistatud samadel tingimustel nagu ureaas, mida käsitletakse toidu teaduskomitee 10. detsembril 1998 vastu võetud arvamuses *Lactobacillus fermentum*'ist saadud ureaasi kasutamise kohta veinitootmisel („Opinion on the use of urease prepared from *Lactobacillus fermentum* in wine production“).

## 7. liide

**Nõuded tammetükkide kohta**

## EESMÄRK, PÄRITOLU JA KASUTUSALA

Tammetükke kasutatakse veinide valmistamise ja laagerdamise käigus, sealhulgas värskete viinamarjade ja viinamarjavirde kääritamisel, veinile teatavate tammest tulenevate maitseomaduste andmiseks.

Tammetükid peavad pärinema eranditult perekonnast *Quercus*.

Need võivad olla loomulikus olekus, kergelt, keskmiselt või tugevalt kuumutatud, kuid mitte põletatud (ka pealispind mitte), söestunud ega pudedad. Need ei tohi olla läbinud muud keemilist, ensümaatilist või füüsikalist töötlemist kui kuumutamine. Neile ei tohi olla lisatud mis tahes muud toodet, eesmärgiga suurendada nende looduslikke lõhna- ja maitseomadusi või ekstraheeruvate fenoolosakeste hulka.

## MÄRGISTUS

Märgisel peab olema esitatud tamme botaaniline liik ja võimaliku kuumutamise aste, säilitamistingimused ning ohutusnõuded.

## MÕÕTMED

Puidutükkide mõõtmed peavad olema sellised, et kaalust vähemalt 95 % jääks 2 millimeetriste avadega sõelale (tihedus 9).

## PUHTUS

Tammetükkidest ei tohi eralduda mingeid aineid kontsentratsioonis, mis võiks olla tervisele ohtlik.

Töötlemine registreeritakse määruse (EÜ) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.

## 8. liide

**Veinide alkoholisaldust korrigeeriva töötlemise nõuded**

Alkoholisaldust korrigeeriva töötlemise (edaspidi „töötlemine“) eesmärk on vähendada etanooli ülemäärast kogust veinis maitse tasakaalu parandamiseks.

Nõuded:

- 1) töötlemise eesmärki on võimalik saavutada kas ühte eraldamismeetodit või selliste meetodite kombinatsiooni kasutades;
- 2) töödeldud veinidel ei tohi ilmned a organoleptilisi vigu ning need peavad olema valmis otsetarbimiseks;
- 3) alkoholitustada ei tohi sellist veini, mille valmistamisel on kasutatud veinisaaduseid, mida on rikastatud määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa I osas sätestatud toimingute kohaselt;
- 4) alkoholisaldust võib vähendada kuni 20 % ning lõpptoote üldalkoholisaldus peab vastama määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 1 teise lõigu punktis a kindlaks määratud;
- 5) töötlemine toimub kvalifitseeritud veinispetsialisti või tehniku järelevalve all;
- 6) töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris;
- 7) liikmesriigid võivad nõuda, et asjaomasest töötlemisest tuleb pädevat asutust eelnevalt teavitada.

## 9. liide

**Nõuded suhkrusisalduse vähendamiseks virretes kahe membraantötluse kombineerimise teel**

Töötlemine suhkrusisalduse vähendamiseks (edaspidi „töötlemine“), mille eesmärk on eemaldada virdest suhkur, kombineerides selleks mikro- või ultrafiltrimise nanofiltrimise või pöördosmoosiga.

Nõuded:

- 1) töötlemine vähendab virde mahtu vastavalt algsest virdest eemaldatud suhkrulahuse kogusele ja suhkrusisaldusele;
- 2) töötlemisel peavad säilima virde koostisained, v.a suhkur;
- 3) virde suhkrusisalduse vähendamine välistab sellest saadud veinide alkoholisisalduse korrigeerimise;
- 4) töötlemist ei ole lubatud kombineerida määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa I osas sätestatud rikastamistoimingutega;
- 5) töödeldava virde maht määratakse kindlaks selle põhjal, kui palju on suhkrusisaldust vähendada soovitakse;
- 6) esimese etapi eesmärk on valmistada virre ette teiseks kontsentreerimisetapiks ning säilitada makromolekulid, mis on membraani läbilaskvuslävest suuremad. See etapp võib toimuda ultrafiltrimisega;
- 7) töötlemise esimeses etapis saadud permeaat kontsentreeritakse seejärel nanofiltrimise või pöördosmoosi teel.

Algse vee ja orgaanilised happed, mis nanofiltrimisel filtri läbisid, võib viia tagasi töödeldud virdesse;

- 8) töötlemine toimub kvalifitseeritud veinispetsialisti või tehniku järelevalve all;
- 9) kasutatavad membraanid peavad vastama määruses (EÜ) nr 1935/2004 ja määruses (EL) nr 10/2011 sätestatud nõuetele ning osutatud määruste ülevõtmiseks kehtestatud riiklikele õigusnormidele. Membraanid peavad vastama Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistuskoodeksis esitatud nõuetele.

---

## 10. liide

**Nõuded veini töötlemise kohta aktiivsöega kombineeritud membraantehnoloogia abil 4-etüülfenooli ja 4-etüülguajakooli sisalduse vähendamiseks**

Töötlemise eesmärk on vähendada mikroobset päritolu 4-etüülfenooli ja 4-etüülguajakooli sisaldust, mis kujutab endast organoleptilist defekti ja varjutab veini aroomibuketti.

Nõuded:

- 1) töötlemine toimub kvalifitseeritud veinispetsialisti või tehniku järelevalve all;
- 2) töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris;
- 3) kasutatavad membraanid peavad vastama määrustes (EÜ) nr 1935/2004 ja (EL) nr 10/2011 sätestatud nõuetele ning osutatud määruste ülevõtmiseks kehtestatud riiklikele õigusnormidele. Membraanid peavad vastama Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistuskoodeksis esitatud nõuetele.

---

## B OSA

## VEINIDE VÄÄVELDIOKSIIDISALDUSE PIIRMÄÄRAD

## A. VEINI VÄÄVELDIOKSIIDISALDUS

1. Otsetarbimiseks ette nähtud veini vääveldioksiidisisaldus, välja arvatud vahuveini ja liköörveini puhul, ei tohi turule laskmisel ületada:
  - a) 150 milligrammi liitri kohta punase veini puhul;
  - b) 200 milligrammi liitri kohta valge ja roosa veini puhul.
2. Erandina lõike 1 punktides a ja b suurendatakse veinide puhul, mille glükoosi ja fruktoosi summana väljendatud suhkruisisaldus on vähemalt viis grammi liitri kohta, vääveldioksiidisisalduse piirmäära järgmiselt:
  - a) 200 milligrammi liitri kohta punase veini puhul;
  - b) 250 milligrammi liitri kohta valge ja roosa veini puhul;
  - c) 300 milligrammi liitri kohta järgmiste veinide puhul:
    - veinid, mille kirjeldamiseks on liidu õigusnormide kohaselt võimalik kasutada märget *Spätlese*;
    - valged veinid, millel on õigus kanda järgmisi kaitstud päritolunimetusi: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire poolmagusate (*molleux*) veinide puhul, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac, millele järgnevad märged *doux* või *vendanges tardives*, Rosette ja Savennières;
    - valged veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust Allela, Navarra, Penedès, Tarragona ja Valencia, ning veinid, millel on õigus kanda mõnda Baski autonoomse piirkonna kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *vendimia tardia*;
    - magusad veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust Binissalem-Mallorca;
    - üleküpsenud ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud valged veinid, mille jääsuhkruisisaldus on vähemalt 45 g/l ja millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust Málaga;
    - Ühendkuningriigis riiklike õigusnormidega koosõlas toodetud veinid, mille suhkruisisaldus on üle 45 g/l;
    - Ungaris valmistatud veinid, mis kannavad kaitstud päritolunimetust Tokaji ja mille kirjeldamiseks kasutatakse vastavalt Ungari õigusnormidele märget Tokaji *édes szamorodni* või Tokaji *szàraz szamorodni*;
    - veinid, millel on õigus kanda järgmisi kaitstud päritolunimetusi: Loazzolo, Alto Adige ja Trentino ja mille kirjeldamiseks kasutatakse järgmisi märgkeid või ühte neist: *passito* või *vendemmia tardiva*;
    - veinid, millel on õigus kanda järgmist kaitstud päritolunimetust: Colli orientali del Friuli, millele on lisatud märke *Picolit*;
    - veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust Moscato di Pantelleria naturale ja Moscato di Pantelleria;
    - Tšehhi Vabariigist pärit veinid, mille kirjeldamiseks on õigus kasutada märget *pozdní sběr*;
    - Slovakkia veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *neskorý zber*, ning Slovakkia Tokaj piirkonna veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust Tokajské samorodné suché või Tokajské samorodné sladké;
    - Sloveeniast pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *vrhunsko vino ZGP – pozna trgatve*;
    - järgmiste kaitstud geograafiliste tähistega valged veinid, mille üldalkoholisaldus on üle 15 mahuprotsendi ja mille suhkruisisaldus on üle 45 g/l:
      - Franche-Comté,
      - Coteaux de l'Auxois,

- Saône-et-Loire,
- Coteaux de l'Ardèche,
- Collines rhodaniennes,
- Comté Tolosan,
- Côtes de Gascogne,
- Gers,
- Lot,
- Côtes du Tarn,
- Corrèze,
- Ile de Beauté,
- Oc,
- Thau,
- Val de Loire,
- Méditerranée,
- Comtés rhodaniens,
- Côtes de Thongue,
- Côte Vermeille,
- Agenais,
- Landes,
- Allobrogie,
- Var,
- Kreekast pärit magusad veinid, mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 15 mahuprotsenti ja suhkruisaldus vähemalt 45 g/l ning millel on õigus kanda ühte järgmistest kaitstud geograafilistest tähistest:
  - Άγιο Όρος (Mount Athos - Holly Mount Athos - Holly Mountain Athos - Mont Athos - Άγιο Όρος Αθως),
  - Αργολίδα (Argolida),
  - Αχαΐα (Achaia),
  - Επανομή (Epanomi),
  - Κυκλάδες (Cyclades),
  - Λακωνία (Lakonia),
  - Πιερία (Pieria),
  - Τύρναβος (Tyrnavos),
  - Φλώρινα (Florina),
- Küprosel pärit magusad veinid, mille tegelik alkoholisisaldus ei ole üle 15 mahuprotsenti ja suhkruisaldus on vähemalt 45 g/l ning millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust Κουμανδάρια (Commandaria);
- Küprosel pärit magusad veinid, mis on valmistatud üleküpsenud või kuivatatud viinamarjadest, mille üldalkoholisisaldus on vähemalt 15 mahuprotsenti ja suhkruisaldus vähemalt 45 g/l ning millel on õigus kanda ühte järgmistest kaitstud geograafilistest tähistest:
  - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos),
  - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka),
  - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia),
  - Maltalt pärit magusad veinid, mille üldalkoholisisaldus on vähemalt 13,5 mahuprotsenti ja suhkrusisaldus vähemalt 45 g/l ning millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust Malta ja Gozo;
  - Horvaatiast pärit veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *kvalitetno vino KZP – desertno vino* või *vrhunsko vino KZP – desertno vino*, kui suhkrusisaldus on üle 50 g/l, või *vrhunsko vino KZP – kasna berba*;
  - kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinid, mille suhkrusisaldus on üle 50 g/l ja mis kannavad kaitstud päritolunimetust Ponikve;
  - veinid, mis kannavad kaitstud päritolunimetust Muškat momjanski/Moscato di Momiano ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *kvalitetno vino KZP – desertno vino* või *vrhunsko vino KZP – desertno vino* ja mille suhkrusisaldus on üle 50 g/l;
- d) 350 milligrammi liitri kohta järgmiste veinide puhul:
- veinid, mille kirjeldamiseks on liidu õigusnormide kohaselt võimalik kasutada märget *Auslese*;
  - Rumeenia valged veinid, millel on õigus kanda järgmisi kaitstud päritolunimetusi: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
  - Tšehhi Vabariigist pärit veinid, mille kirjeldamiseks on õigus kasutada märget *výběr z hroznů*;
  - Slovakkia veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *výber z hrozna*, ning Slovakkia Tokaj piirkonna veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust Tokajský másláš või Tokajský forditáš;
  - Sloveeniast pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *vrhunsko vino ZGP – izbor*;
  - veinid, millel on õigus kanda traditsioonilist märget *Késői szüretelésű bor*;
  - sordi 'Aleatico' viinamarjadest saadud Itaalia veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust Pergola ning traditsioonilist märget *passito*.
  - Horvaatiast pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *vrhunsko vino KZP – izborna berba*;
  - Ungarist pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse vastavalt Ungari õigusnormidele märget *Válogatott szüretelésű bor* või *Főbor*;
- e) 400 milligrammi liitri kohta järgmiste veinide puhul:
- veinid, mille kirjeldamiseks on liidu õigusnormide kohaselt võimalik kasutada märkeid *Beerenauslese*, *Ausbruch*, *Ausbruchwein*, *Trockenbeerenauslese*, *Strohwein*, *Schilwein* ja *Eiswein*;
  - valged veinid, millel on õigus kanda järgmisi kaitstud päritolunimetusi: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieure, Sainte-Foy Bordeaux, Haut-Montravel, Saussignac, Jurançon, välja arvatud juhul, kui sellele järgneb märke *sec*; Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, millele järgneb päritolukommuuni nimi, Chaume, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon, millele järgneb märke *premier cru*, mida täiendab geograafiline nimetus Chaume; Pacherenc du Vic Bilh, välja arvatud juhul, kui sellele järgneb märke *sec*; Alsace ja Alsace grand cru, millele järgneb märke *vendanges tardives* või *sélection de grains nobles*;
  - Kreekast pärit üleküpsenud viinamarjadest valmistatud magusad veinid ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusad veinid, mille jääsuhkrusisaldus suhkruna väljendatult on vähemalt 45 g/l ja millel on õigus kanda ühte järgmistest kaitstud päritolunimetustest:
    - Δαφνές (Dafnes),
    - Λήμνος (Limnos),
    - Malvasia Πάρου (Malvasia Paros),

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

ja Kreekast pärit üleküpsenud viinamarjadest valmistatud magusad veinid ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusad veinid, millel on õigus kanda ühte järgmistest kaitstud geograafilistest tähistest:

- Άγιο Όρος (Mount Athos - Holly Mount Athos - Holly Mountain Athos - Mont Athos - Άγιο Όρος Άθως),
  - Αιγαίο Πέλαγος (Aegean Sea - Aigaio Pelagos),
  - Δράμα (Drama),
  - Ηράκλειο (Iraklio),
  - Καστοριά (Kastoria),
  - Κρήτη (Crete),
  - Μακεδονία (Macedonia),
  - Ρέθυμνο (Rethimno),
  - Σιάτιστα (Siatista),
  - Στερεά Ελλάδα (Sterea Ellada),
  - Χανιά (Chania),
- Tšehhi Vabariigist pärit veinid, mille kirjeldamiseks on õigus kasutada märkeid *výběr z bobulí*, *výběr z cibéb*, *ledové víno* ja *slámové víno*;
- Slovakkias pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märkeid *bobulový výber*, *hrozienkový výber*, *cibébový výber*, *ladové víno* või *slamové víno*, ning Slovakkias Tokaj piirkonnast pärit veinid, millel on õigus kanda päritolunimetust Tokajský výber, Tokajská esencia või Tokajská výberová esencia;
- Ungarist pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse vastavalt Ungari õigusnormidele märkeid Tokaji *másolás*, Tokaji *fordítás*, Tokaji *aszúeszencia*, Tokaji *eszencia*, Tokaji *aszú*, *Töppedt szőlőből készült bor* või *Jégbor*;
- veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust Albana di Romagna ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *passito*;
- Luksemburgist pärit veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *vendanges tardives*, *vin de glace* või *vin de paille*;
- Portugalist pärit veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust või kaitstud geograafilist tähist koos mäkkega *colheita tardia*;
- Sloveeniast pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse ühte järgmistest märgetest: *vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor*, *vrhunsko vino ZGP – ledeno vino* või *vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor*;

- Kanadast pärit veinid, mille kirjeldamiseks on õigus kasutada märget *Icewine*;
  - Horvaatiast pärit veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *vino KZP – izborna berba bobica, vrhunsko vino KZP – izborna berba prosušenih bobica* või *vrhunsko vino KZP – ledeno vino*;
3. Punkti 2 alapunktides c, d ja e kehtestatud kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähisega veinide nimekirja võib muuta, et lisada uusi veine, või kui muudetakse veinide tootmistingimusi või geograafilist tähist või päritolunimetust. Liikmesriigid saavad komisjonile erandi tegemise taotluse kooskõlas komisjoni delegeeritud määrusega (EL) nr 2017/1183 ning esitavad asjaomaste veinide kohta kogu vajamineva teabe, sealhulgas tootespetsifikaadi ning toodangu koguse aasta kohta.
  4. Neil aastatel, kui see on ilmastikutingimuste tõttu erandkorras vajalik, võivad liikmesriigid lubada tõsta vääveldioksiidi piirmäära kuni 50 milligrammi võrra liitri kohta niisuguste oma territooriumil toodetud veinide puhul, mille vääveldioksiidi lubatud üldsisaldus on alla 300 milligrammi liitri kohta. Liikmesriigid teavitavad komisjoni asjaomastest eranditest ühe kuu jooksul pärast erandi lubamist kooskõlas delegeeritud määrusega (EL) nr 2017/1183, täpsustades aasta, viinamarjakasvatusalad ja asjaomased veinid ning esitades tõendid selle kohta, et piirmäära tõstmine on vajalik ilmastikutingimuste tõttu. Seejärel avaldab komisjon erandi oma veebisaidil.
  5. Liikmesriigid võivad kohaldada oma territooriumil valmistatava veini suhtes rangemaid nõudeid.

#### B. LIKÖÖRVEINI VÄÄVELDIOKSIIDISISALDUS

Otsetarbimiseks ette nähtud likööri vääveldioksiidi kogusisaldus ei tohi turule laskmisel ületada:

- a) 150 mg/l, kui suhkrusisaldus on alla 5 g/l;
- b) 200 mg/l, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l.

#### C. VAHUVEINI VÄÄVELDIOKSIIDISISALDUS

1. Otsetarbimiseks ette nähtud vahuveini vääveldioksiidi kogusisaldus ei tohi turule laskmisel ületada:
  - a) 185 mg/l mis tahes kategooria kvaliteetvahuveini puhul ja
  - b) 235 mg/l muude vahuveinide puhul.
2. Kui ilmastikutingimused mõnes liidu viinamarjakasvatusterritooriumil seda nõuavad, võib asjaomane liikmesriik lubada punkti 1 alapunktides a ja b osutatud vahuveinide puhul, mis on valmistatud tema territooriumil, lubada suurendada vääveldioksiidisalduse piirmäära maksimaalselt 40 mg/l võrra, tingimusel et asjaomast veini ei saadeta kõnealusest liikmesriigist välja.

#### C OSA

#### VEINI LENDUVATE HAPETE SISALDUSE PIIRMÄÄRAD

1. Lenduvate hapete sisaldus ei tohi ületada:
  - a) 18 milliekvivalenti liitri kohta osaliselt kääritatud viinamarjavirdes;
  - b) 18 milliekvivalenti liitri kohta valges ja roosas veinis; või
  - c) 20 milliekvivalenti liitri kohta punases veinis.
2. Punktis 1 nimetatud piirmäärasid kohaldatakse:
  - a) liidus korjatud viinamarjadest valmistatud toodete suhtes tootmisetapil ja kõigil turustamisetappidel;
  - b) kolmandatest riikidest pärit osaliselt kääritatud viinamarjavirde ja veini suhtes kõigil etappidel pärast sisenemist liidu territooriumile.

3. Liikmesriigid võivad lubada erandeid punktis 1 sätestatud piirmääradest:
  - a) kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähisega veinide puhul:
    - kui need on laagerdunud vähemalt kaks aastat või
    - kui nende valmistamisel on kasutatud teatavaid erimeetodeid;
  - b) veinide puhul, mille üldalkoholisaldus on vähemalt 13 mahuprotsenti.

Liikmesriigid teavitavad komisjoni asjaomastest eranditest kooskõlas delegeeritud määrusega (EL) nr 2017/1183 ning ühe kuu jooksul pärast erandi lubamise kuupäeva. Seejärel avaldab komisjon erandi oma veebisaidil.

D OSA

#### VEINI MAGUSTAMISE PIIRMÄÄRAD JA TINGIMUSED

1. Veini magustamine on lubatud üksnes ühe või mitme järgmise toote abil:
  - a) viinamarjavirre;
  - b) kontsentreeritud viinamarjavirre;
  - c) puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirre.Veini üldalkoholisaldust ei tohi suurendada rohkem kui 4 mahuprotsendi võrra.
2. Otsetarbimiseks ette nähtud ja geograafilise tähisega märgistatud importveinide magustamine on liidu territooriumil keelatud. Muude imporditud veinide magustamise suhtes kehtivad samad nõuded, mis liidus toodetud veinide suhtes.
3. Liikmesriik võib lubada kaitstud päritolunimetusega veini magustamist üksnes juhul, kui see toimub:
  - a) käesoleva lisa teistes punktides sätestatud tingimuste kohaselt ja piirmäärasid järgides;
  - b) piirkonnas, kust asjaomane vein on pärit, või selle vahetus läheduses asuvas piirkonnas.Punktis 1 osutatud viinamarjavirre ja kontsentreeritud viinamarjavirre peavad olema pärit samast piirkonnast kui vein, mida nendega magustatakse.
4. Magustamine on lubatud ainult valmistamise ja hulgimüügi etapis.

## II LISA

## LUBATUD VEINIVALMISTUSTAVAD, MIDA KASUTATAKSE VAHUVEINIDE, KVALITEETVAHUVEINIDE JA AROMAATSETE KVALITEETVAHUVEINIDE PUHUL, NING ASJAOMASED PIIRANGUD

A. **Vahuvein**

1. Käesolevas punktis ja käesoleva lisa B ja C jaos kasutatakse järgmisi mõisteid:
  - a) „tirage'i segu“ (*liqueur de tirage*) – teise käärimise tekitamiseks kuveele lisatav toode;
  - b) „expedition'i segu“ (*liqueur d'expédition*) – eriliste maitseomaduste saavutamiseks vahuveinile lisatav toode.
2. *Expedition*'i segu võib sisaldada ainult:
  - sahharoosi,
  - viinamarjavirret,
  - käärivat viinamarjavirret,
  - kontsentreeritud viinamarjavirret,
  - puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret,
  - veini või
  - nende segu,kuhu võib olla lisatud veinidestillaati.
3. Ilma et see piiraks määrusega (EL) nr 1308/2013 lubatud kuvee osiste rikastamist, on kuvee rikastamine keelatud.
4. Iga liikmesriik võib siiski lubada seoses niisuguste piirkondade ja sortidega, mille puhul see on tehniliselt põhjendatud, kuvee rikastamist vahuveini valmistamiskohas järgmistel tingimustel:
  - a) ühtegi kuvee osist ei ole eelnevalt rikastatud;
  - b) need osised on pärit ainult liikmesriigi territooriumil korjatud viinamarjadest;
  - c) rikastamine tehakse ühe korraga;
  - d) ei ületata järgmisi piirmäärasid:
    - i) 3 mahuprotsenti viinamarjakasvatusevõõndist A pärit osistest valmistatud kuvee puhul;
    - ii) 2 mahuprotsenti viinamarjakasvatusevõõndist B pärit osistest valmistatud kuvee puhul;
    - iii) 1,5 mahuprotsenti viinamarjakasvatusevõõndist C pärit osistest valmistatud kuvee puhul;
  - e) kasutatav meetod on sahharoosi, kontsentreeritud viinamarjavirde või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde lisamine.
5. *Tirage*'i segu ja *expedition*'i segu lisamist ei käsitata rikastamise ega magustamisena. *Tirage*'i segu lisamine ei tohi suurendada kuvee üldalkoholisisaldust rohkem kui 1,5 mahuprotsenti. Alkoholisalduse suurenemise mõõtmisel võetakse aluseks kuvee üldalkoholisisalduse ja vahuveini*expedition*'i segu lisamise eelse üldalkoholisisalduse vahe.
6. *Expedition*'i segu lisamine peab toimuma nii, et see ei suurendaks vahuveini tegelikku alkoholisaldust rohkem kui 0,5 mahuprotsendi võrra.
7. Kuvee ja selle osiste magustamine on keelatud.
8. Lisaks määruses (EL) nr 1308/2013 sätestatud kuvee osiste hapestamisele ja hapetustamisele võib hapestada või hapetustada ka kuveed. Kuvee hapestamine ja hapetustamine välistavad teineteise. Hapestamise tulemusel võib happesus suureneda kõige rohkem 1,5 grammi liitri kohta (väljendatult viinhappena) ehk 20 milliekvivalenti liitri kohta.

9. Erandlike ilmastikutingimustega aastatel võib ülemmäära 1,5 grammi ehk 20 milliekvivalenti liitri kohta tõsta 2,5 grammini ehk 34 milliekvivalentini liitri kohta, tingimusel et toote naturaalne happesus on vähemalt 3 g/l (viinhappena väljendatult) ehk 40 milliekvivalenti liitri kohta.
10. Vahuveinis sisalduv süsinikdioksiid võib pärineda üksnes selle kuvee alkoholkäärimisest, millest seda veini valmistatakse.

Kui tegemist ei ole viinamarjade, viinamarjavirde või osaliselt kääritatud viinamarjavirde otse vahuveiniks töötlemisega, võib niisugune käärimine aset leida üksnes *tirage*'i segu lisamise tulemusel. See võib toimuda ainult pudelites või suletud mahutites.

Süsinikdioksiidi kasutamine vasturõhuna ümbervalamise ajal on lubatud järelevalve all ja tingimusel, et sellise vältimatu gaasivahetuse tulemusel, mis toimub kuvee alkoholkääritamisel tekkinud süsinikdioksiidiga, ei tõuse vahuveinis sisalduva süsinikdioksiidi rõhk.

11. Muude vahuveinide puhul kui kaitstud päritolunimetusega vahuveinid:

a) võib nende valmistamisel kasutatav *tirage*'i segu sisaldada üksnes:

- viinamarjavirret,
- käärivat viinamarjavirret,
- kontsentreeritud viinamarjavirret,
- puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret või
- sahharoosi ja veini;

b) peab nende tegeliku alkoholisisaldus, kaasa arvatud lisatud *expedition*'i segus sisalduv alkohol, olema vähemalt 9,5 mahuprotsenti.

## B. Kvaliteetvahuvein

1. Kvaliteetvahuveini valmistamisel kasutatav *tirage*'i segu võib sisaldada ainult:

- a) sahharoosi,
- b) kontsentreeritud viinamarjavirret,
- c) puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret,
- d) viinamarjavirret või osaliselt kääritatud viinamarjavirret või
- e) veini.

2. Tootjalikmesriigid võivad määrata oma territooriumil toodetud kvaliteetvahuveinide suhtes täiendavaid või rangemaid tootmis- ja ringlustingimusi.

3. Kvaliteetvahuveini valmistamisel kohaldatakse ka eeskirju, mis on sätestatud:

- A jao punktides 1–10;
- C jao punktis 3 seoses tegeliku alkoholisisaldusega, C jao punktis 5 seoses minimaalse ülerõhuga ning C jao punktides 6 ja 7 seoses valmistamisprotsessi minimaalse kestusega, ilma et see piiraks käesoleva lisa B jao punkti 4 alapunkti d kohaldamist.

4. Aromaatsed kvaliteetvahuveinid:

- a) kui erandid välja arvata, võib aromaatsed kvaliteetvahuveine valmistada üksnes nii, et kuvee valmistamisel kasutatakse käesoleva lisa liites esitatud loetelus leiduvatest viinamarjasortidest tehtud viinamarjavirret või osaliselt kääritatud viinamarjavirret. Siiski võib aromaatsete kvaliteetvahuveinide valmistamisel kasutada traditsiooniliselt kuvee osisena ka veine, mis on saadud Veneto ja Friuli-Venezia Giulia piirkondadest korjatud 'Glera' sordi viinamarjadest;
- b) käärimist võib süsihappegaasi tekke soodustamiseks mõjutada nii enne kui ka pärast kuvee koostamist üksnes jahutamise või muu füüsilise protsessi teel;
- c) *expedition*'i segu lisamine on keelatud;
- d) aromaatsed kvaliteetvahuveini valmistamisprotsess ei tohi kesta alla ühe kuu.

**C. Kaitstud päritolunimetusega tavalised ja kvaliteetvahuveinid**

1. Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveini valmistamiseks ette nähtud kuvee üldalkoholisaldus peab olema vähemalt:
  - 9,5 mahuprotsenti viinamarjakasvatusevõõndis C III;
  - 9 mahuprotsenti teistes viinamarjakasvatusevõõndites.
2. Kaitstud päritolunimetust Prosecco, Conegliano Valdobbiadene – Prosecco, Colli Asolani – Prosecco või Asolo – Prosecco kandva ja ühest viinamarjasordist valmistatud kvaliteetvahuveini valmistamiseks ette nähtud kuvee üldalkoholisaldus ei tohi siiski olla alla 8,5 mahuprotsendi.
3. Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveinide tegelik alkoholisaldus koos lisatud *expedition*'i segus sisalduva alkoholiga peab olema vähemalt 10 mahuprotsenti.
4. Kaitstud päritolunimetusega vahuveinide ja kvaliteetvahuveinide *tirage*'i segu võib sisaldada üksnes:
  - a) sahharoosi,
  - b) kontsentreeritud viinamarjavirret,
  - c) puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirretja:
  - a) viinamarjavirret,
  - b) osaliselt kääritatud viinamarjavirret,
  - c) veini;millest on võimalik valmistada sedasama kaitstud päritolunimetusega tavalist või kvaliteetvahuveini, millele *tirage*'i segu lisatakse.
5. Olenemata määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 5 alapunktist c, peab kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveini puhul, mida hoitakse kuni 25 cl kinnises anumas, ülerõhk 20 °C juures olema vähemalt 3 baari.
6. Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveini valmistamisprotsess, mida arvestatakse alates süsihappegaasi tekitavast kääritamisest ja mis hõlmab laagerdumist tootmisettevõttes, peab kestma vähemalt:
  - a) kuus kuud, kui süsihappegaasi tekitav käärimine toimub suletud mahutis;
  - b) üheksa kuud, kui süsihappegaasi tekitav käärimine toimub pudelis.
7. Kuvees süsihappegaasi tekitav käärimine ja kuvee hoidmine settel peab kestma vähemalt:
  - 90 päeva,
  - 30 päeva, kui kääritamine toimub segamisvahendiga mahutis.
8. A jao punktides 1–10 ja B jao punktis 2 sätestatud eeskirju kohaldatakse ka kaitstud päritolunimetusega vahuveinide ja kvaliteetvahuveinide suhtes.
9. Kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveinid:
  - a) neid veine võib valmistada üksnes nii, et kuvee valmistamisel kasutatakse eranditult käesoleva lisa liites esitatud loetelus leiduvatest viinamarjasortidest tehtud viinamarjavirret või osaliselt kääritatud viinamarjavirret, tingimusel et need viinamarjasordid on tunnistanud sobivaks kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveinide tootmiseks piirkonnas, mille nime kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuvein kannab. Erandina võib kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveini valmistamiseks kasutada kuvee osisena ka veine, mis on saadud Prosecco, Conegliano-Valdobbiadene – Prosecco, Colli Asolani – Prosecco ja Asolo – Prosecco kaitstud päritolunimetuse piirkonnast korjatud 'Glera' sordi viinamarjadest;
  - b) käärimist võib süsihappegaasi tekke soodustamiseks mõjutada nii enne kui ka pärast kuvee koostamist üksnes jahutamise või muu füüsilise protsessi teel;

- c) *expedition*'i segu lisamine on keelatud;
  - d) kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveini tegelik alkoholisisaldus peab olema vähemalt 6 mahuprotsenti;
  - e) kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveini üldalkoholisisaldus peab olema vähemalt 10 mahuprotsenti;
  - f) kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveini ülerõhk peab olema suletud mahutis 20 °C juures vähemalt 3 baari;
  - g) erandina selle jao punktist 6 peab kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveini valmistamisprotsess kestma vähemalt ühe kuu.
-

## Liide

**Nende viinamarjasortide loetelu, mida võib kasutada aromaatsete kvaliteetvahuveinide ja kaitstud päritolunimetusega aromaatsete kvaliteetvahuveinide valmistamiseks kasutatavas kuvees**

Airén	Macabeu B
Albariño	Kõik Malvasía rühma sordid
Aleatico N	Kõik Malvoisie' rühma sordid
Alvarinho	Mauzac, valge ja roosa
Assyrtiko (Assyrtiko)	Monica N
Bourboulenc B	Kõik Moscateli rühma sordid
Brachetto N.	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Busuioacă de Bohotin	Müller-Thurgau B
Clairette B	Kõik Muscateli rühma sordid
Colombard B	Manzoni moscato
Csaba gyöngye B	Nektár
Cserszegi fűszeres B	Pálava B
Devín	Parellada B
Fernão Pires	Perle B
Freisa N	Piquepoul B
Gamay N	Poulsard
Gewürztraminer Rs	Ροδίτης (Roditis)
Girò N	Scheurebe
Glera	Tămâioasă românească
Γλυκερόθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeo B	Zefír B

---

## III LISA

**LUBATUD VEINIVALMISTUSTAVAD, MIDA KASUTATAKSE LIKÖÖRVEINIDE NING KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE VÕI KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISEGA LIKÖÖRVEINIDE PUHUL, NING ASJAOMASED PIIRANGUD****A. Liköörveinid**

1. Liköörveini ning kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähisega liköörveini valmistamiseks kasutatakse määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunktis c osutatud saaduseid, mille valmistamiseks omakorda tohib kasutada üksnes määruhes (EL) nr 1308/2013 või käesolevas määruhes osutatud veinivalmistustavasid ja töötlust.
2. Siiski
  - a) võib naturaalse alkoholisisalduse suurendamine tuleneda üksnes määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunktides e–f osutatud saaduste kasutamisest ja
  - b) erandina lubab Hispaania kasutada Hispaanias toodetud veini puhul, mille kirjeldamiseks kasutatakse traditsioonilist märget *vino generoso* või *vino generoso de licor*, kaaltsiumsulfaati, kui selline töötlus on traditsiooniline, ja tingimusel, et sel viisil töödeldud veini sulfaadisisaldus ei ületa kaaliumsulfaadina väljendatult 2,5 g/l. Sel viisil saadud veini võib täiendavalt hapestada kuni ülemmäärani 1,5 g/l.
3. Ilma et see piiraks rangemate nõuete kohaldamist, mille liikmesriigid oma territooriumil valmistatavate liköörveinide ning kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähisega liköörveinide kohta võivad vastu võtta, lubatakse asjaomaste toodete valmistamisel kasutada määruhes (EL) nr 1308/2013 või käesolevas määruhes osutatud veinivalmistustavasid.
4. Lubatud on ka järgmine:
  - a) magustamine (mille kohta kehtib teatamise ja registripidamise nõue), juhul kui kasutatavad saadused ei ole rikastatud kontsentreeritud viinamarjavirdega, kasutades selleks järgmist:
    - kontsentreeritud viinamarjavirre või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirre, tingimusel et kõnealuse veini üldalkoholisisaldust ei suurendata rohkem kui 3 mahuprotsendi võrra;
    - kontsentreeritud viinamarjavirre, puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirre või kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, millele on käärimise takistamiseks lisatud veinist saadud neutraalset alkoholi, traditsioonilise väljendiga *vino generoso de licor* kirjeldatava Hispaania veini puhul, tingimusel et selle veini üldalkoholisisaldust ei suurendata rohkem kui 8 mahuprotsendi võrra;
    - kontsentreeritud viinamarjavirre või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirre kaitstud päritolunimetusega Madeira liköörveini puhul, tingimusel et selle veini üldalkoholisisaldust ei suurendata rohkem kui 8 mahuprotsendi võrra;
  - b) määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunktides e ja f nimetatud alkoholi, destillaadi või kange alkoholse joogi lisamine, et korvata laagerdumise ajal aurustumisel tekkinud kadusid;
  - c) laagerdumine anumates temperatuuril kuni 50 °C kaitstud päritolunimetusega Madeira liköörveinide puhul.
5. Liköörveini ning kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähisega liköörveini valmistamiseks kasutatavate, määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunktis c osutatud saaduste valmistamiseks valitakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 81 lõikes 2 osutatud viinamarjasordid.
6. Muu kui kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähisega liköörveini valmistamiseks kasutatavate, määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunktis c osutatud saaduste naturaalne alkoholisisaldus ei tohi olla alla 12 mahuprotsendi.

**B. Kaitstud päritolunimetusega liköörvein (muud kui käesoleva lisa A jao sätted, mis käsitlevad konkreetset kaitstud päritolunimetusega liköörveine)**

1. Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunkti c neljandas taandes osutatud viinamarjavirdest või veini ja viinamarjavirde segust valmistatud kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu on esitatud käesoleva lisa 1. liite A osas.
2. Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, millele võib lisada määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunktis f osutatud saadusi, on esitatud käesoleva lisa 1. liite B osas.
3. Kaitstud päritolunimetusega liköörveinide valmistamiseks kasutatavad saadused, millele on osutatud määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunktis c, ning kaitstud päritolunimetusega liköörveinide valmistamiseks kasutatav kontsentreeritud viinamarjavirre ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, millele on osutatud nimetatud määruse VII lisa II osa punkti 3 alapunkti f alapunktis iii, peavad pärinema piirkonnast, mille nime asjaomane kaitstud päritolunimetusega liköörvein kannab.

Kaitstud päritolunimetusega Málaga ja Jerez-Xérès-Sherry liköörveinide puhul võib aga viinamarjasordi 'Pedro Ximénez' kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, millele on käärimise takistamiseks lisatud veinist saadud neutraalset alkoholi, pärineda Montilla-Morilese piirkonnast.

4. Käesoleva lisa A jao punktides 1–4 osutatud kaitstud päritolunimetusega liköörveini valmistamise toiminguid tohib kasutada vaid punktis 3 osutatud piirkonnas.

Siiski võib kaitstud päritolunimetusega liköörveini puhul, millele on reserveeritud nimetus Porto ja mille valmistamisel kasutatavad viinamarjad on korjatud Douro piirkonnast, toimuda täiendav valmistamis- ja laagerdumisprotsess kas nimetatud piirkonnas või Vila Nova de Gaia-Porto piirkonnas.

5. Ilma et see piiraks rangemate nõuete kohaldamist, mille liikmesriigid oma territooriumil valmistatava kaitstud päritolunimetusega liköörveini kohta võivad vastu võtta:

a) ei tohi kaitstud päritolunimetusega liköörveini valmistamiseks kasutatavate, määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunktis c osutatud saaduste naturaalne alkoholisaldus olla alla 12 mahuprotsendi. Siiski võivad mõnes käesoleva lisa 2. liite A osa loetelus esitatud kaitstud päritolunimetusega liköörveinid olla valmistatud järgmisest:

i) viinamarjavirre, mille naturaalne alkoholisaldus on vähemalt 10 mahuprotsenti, kui asjaomasesse tootesse lisatakse võimaluse korral samas ettevõttes veinist või pressitud viinamarjajääkidest destilleeritud kaitstud päritolunimetusega kanget alkohoolset jooki; või

ii) osaliselt kääritatud viinamarjavirre (või allpool asuva teise taande puhul vein), mille esialgne naturaalne alkoholisaldus on vähemalt:

— 11 mahuprotsenti kaitstud päritolunimetusega liköörveini puhul, mis saadakse neutraalse alkoholi, vähemalt 70 mahuprotsendise tegeliku alkoholisaldusega veinidestillaadi või viinamarjadest valmistatud kange alkohoolse joogi lisamisel;

— 10,5 mahuprotsenti 2. liite A osa 3. loetelus osutatud valgete viinamarjade virdest valmistatud veini puhul;

— 9 mahuprotsenti kaitstud päritolunimetusega Madeira Portugali liköörveini puhul, mida valmistatakse traditsioonilisel viisil asjaomast veini käsitlevate riiklike õigusnormide kohaselt;

b) nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mille üldalkoholisaldus on olenemata määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunktist b alla 17,5 mahuprotsendi, kuid vähemalt 15 mahuprotsenti, sest nende suhtes enne 1. jaanuari 1985 kehtinud riiklikes õigusaktides on see selgesõnaliselt ette nähtud, on esitatud 2. liite B osas.

6. Traditsioonilisi erimärkeid οἶνος γλυκὺς φυσικὸς, *vino dulce natural*, *vino dolce naturale* ja *vinho doce natural* võib kasutada üksnes kaitstud päritolunimetusega veini puhul, mis:

— on saadud viinamarjadest, millest vähemalt 85 % moodustavad 3. liites loetletud viinamarjasordid,

- on saadud virdest, mille esialgne suhkrusisaldus ühe liitri kohta on vähemalt 212 grammi,
  - on saadud määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunktides e ja f osutatud alkoholi, destillaadi või kange alkohoolse joogi lisamisel, ilma et seda oleks muul viisil rikastatud.
7. Liikmesriigid võivad traditsiooniliste tootmistavade järgimiseks näha oma territooriumil valmistatavate kaitstud päritolunimetusega liköörveinide suhtes ette, et traditsioonilist erinimetust *vin doux naturel* kasutatakse ainult kaitstud päritolunimetusega liköörveinide puhul,
- mille valmistab viinamarjakasvataja ise ja mille puhul kasutatakse viinamarjasorte 'Muscat', 'Grenache', 'Maccabéo' ja 'Malvoisie'; sinna hulka võib siiski arvata ka saagid, mis on saadud viinamarjaistandustest, kus kasvab muid viinamarjasorte peale eespool nimetatud nelja, tingimusel et muude sortide osakaal ei ületa 10 % kogusaagist,
  - mis on saadud määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunkti c esimeses ja neljandas taandes osutatud viinamarjavirdest 40hektoliitrilise saagipiirangu juures, kusjuures saagipiirangu ületamise korral kaob kogu saagi puhul õigus kasutada märget *vin doux naturel*;
  - mis on saadud mõnest eespool nimetatud viinamarjavirdest, mille esialgne suhkrusisaldus ühe liitri kohta on vähemalt 252 grammi;
  - mida on rikastatud üksnes sellise veinist saadud alkoholi lisamisega, mille puhta alkoholi sisaldus on vähemalt 5 % eespool nimetatud kasutatava viinamarjavirde kogusest ega ületa kahest järgmisest määrast väiksemat:
  - 10 % kasutatud viinamarjavirde kogusest;
  - 40 mahuprotsenti valmistoote üldalkoholisaldusest, mis esitatakse tegeliku alkoholisalduse ja sellele vastava võimaliku alkoholisalduse summana, nii et võimaliku alkoholisalduse arvutamisel loetakse 1 mahuprotsendile puhtale alkoholile vastavaks 17,5 g jääsuhkrut liitri kohta.
8. Liköörveinide puhul kasutatakse traditsioonilist erinimetust *vino generoso* üksnes kaitstud päritolunimetusega kuiva liköörveini puhul, mis on valminud tervenisti või osaliselt pärmikile all ning
- saadud valge viinamarja sortidest 'Palomino de Jerez', 'Palomino fino', 'Pedro Ximénez', 'Verdejo', 'Zalema' ja 'Garrido Fino',
  - lastakse turule keskmiselt kaheaastase tammevaatides laagerdumise järel.
- Esimeses lõigus osutatud pärmikile all valmimine on bioloogiline protsess, mis toimub siis, kui veini vabale pinnale tekib viinamarjavirde alkoholkäärimise tulemusena iseloomulike pärmseente kiht, mis annab tootele ainuomased analüütilised ja organoleptilised omadused.
9. Traditsioonilist erinimetust *vinho generoso* kasutatakse ainult kaitstud päritolunimetusega Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal ja Carcavelos liköörveini puhul koos vastava päritolunimetusega.
10. Traditsioonilist erinimetust *vino generoso de licor* kasutatakse ainult kaitstud päritolunimetusega liköörveini puhul, mis:
- on saadud punktis 8 nimetatud *vino generoso*'st või *vino generoso* valmistamiseks sobivast pärmikile all valminud veinist, millele on lisatud kuivatatud viinamarjadest saadud viinamarjavirret (millele on käärimise takistamiseks lisatud veinist saadud neutraalset alkoholi) või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret või *vino dulce natural*'i;
  - lastakse turule keskmiselt kaheaastase tammevaatides laagerdumise järel.
-

## 1. liide

**Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mille valmistamise suhtes kehtivad erinõuded**

## A. NENDE KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSEGA LIKÖÖRVEINIDE LOETELU, MILLE VALMISTAMISEL KASUTATAKSE VIINAMARJAVIRRET VÕI VIINAMARJAVIRDE JA VEINI SEGU

(käesoleva lisa B osa punkt 1)

## KREEKA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat of Patra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat of Rio Patra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia/Muscat de Kefalonia), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra)

## HISPAANIA

Kaitstud päritolunimetusega liköörveinid	Toote kirjeldus liidu eeskirjade või riiklike õigusaktide alusel
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

## ITAALIA

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

- B. NENDE KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSEGA LIKÖÖRVEINIDE LOETELU, MILLE VALMISTAMISEL KASUTATAKSE MÄÄRUSE (EL) NR 1308/2013 VII LISA II OSA PUNKTI 3 ALAPUNKTI f OSUTATUD SAADUSI

(käesoleva lisa B osa punkt 2)

1. **Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mille valmistamisel lisatakse veinialkoholi või kuivatatud viinamarjadest saadud alkoholi, mille alkoholisisaldus on vähemalt 95 mahuprotsenti, kuid mitte üle 96 mahuprotsenti**

(määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunkti f alapunkti ii esimene taane)

KREEKA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat of Patra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat of Rio Patra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia/Muscat de Kefhalonia), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia).

HISPAANIA

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

KÜPROS

Κουμανδάρια (Commandaria).

2. **Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mille valmistamisel lisatakse veinist või viinamarjade pressimisjääkidest valmistatud kanget alkoholset jooki, mille alkoholisisaldus on vähemalt 52 mahuprotsenti, kuid mitte üle 86 mahuprotsenti**

(määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunkti f alapunkti ii teine taane)

KREEKA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

PRANTSUSMAA

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

KÜPROS

Κουμανδάρια (Commandaria).

3. **Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mille valmistamisel lisatakse kuivatatud viinamarjadest valmistatud kanget alkoholset jooki, mille alkoholisisaldus on vähemalt 52 mahuprotsenti, kuid mitte üle 94,5 mahuprotsenti**

(määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunkti f alapunkti ii kolmas taane)

KREEKA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia).

**4. Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mille valmistamisel lisatakse kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirret**

(määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunkti f alapunkti iii esimene taane)

HISPAANIA

Kaitstud päritolunimetusega liköörveinid	Toote kirjeldus liidu eeskirjade või riiklike õigusaktide 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, Pantelleria passito

KÜPROS

Κομάνδαρια (Commandaria).

**5. Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mille valmistamisel lisatakse otsese kuumutamise teel saadud kontsentreeritud viinamarjavirret, mis vastab kõigi muude tunnuste poolst peale kuumutamise kontsentreeritud viinamarjavirde määratlusele**

(määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunkti f alapunkti iii teine taane)

HISPAANIA

Kaitstud päritolunimetusega liköörveinid	Toote kirjeldus liidu eeskirjade või riiklike õigusaktide alusel
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Empordà	Garnacha/Garnatxa
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITAALIA

Marsala.

**6. Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mille valmistamisel lisatakse kontsentreeritud viinamarjavirret**

(määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunkti f alapunkti iii kolmas taane)

HISPAANIA

Kaitstud päritolunimetusega liköörveinid	Toote kirjeldus liidu eeskirjade või riiklike õigusaktide alusel
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
	Vino generoso de licor

Kaitstud päritolunimetusega liköörveinid	Toote kirjeldus liidu eeskirjade või riiklike õigusaktide alusel
Tarragona	Vino dulce
Jerez-Xerès-Sherry	Vino generoso de licor
Condado de Huelva	Vino generoso de licor

## ITAALIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

---

## 2. liide

## A. III lisa B osa punkti 5 alapunktis a osutatud loetelud

1. Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mis on valmistatud viinamarjavirdest, mille naturaalne alkoholisaldus on vähemalt 10 mahuprotsenti, ja mille valmistamisel lisatakse võimaluse korral samas ettevõttes veinist või pressitud viinamarjajääkidest destilleeritud kaitstud päritolunimetusega kanget alkoholset jooki

## PRANTSUSMAA

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

2. Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mis on valmistatud käärivast viinamarjavirdest, mille esialgne naturaalne alkoholisaldus ei ole alla 11 mahuprotsendi, lisades sellele neutraalset alkoholi või veinidestillaati, mille tegelik alkoholisaldus ei ole alla 70 mahuprotsendi, või viinamarjadest valmistatud kanget alkoholset jooki

## PORTUGAL

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro

## ITAALIA

Moscato di Noto

3. Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mis on valmistatud veinist, mille esialgne naturaalne alkoholisaldus ei ole alla 10,5 mahuprotsendi

## HISPAANIA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

## ITAALIA

Trentino

4. Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mis on saadud käärivast viinamarjavirdest, mille esialgne naturaalne alkoholisaldus ei ole alla 9 mahuprotsendi

## PORTUGAL

Madeira

**B. III lisa B osa punkti 5 alapunktis b osutatud loetelud**

**Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mille puhul enne 1. jaanuari 1985 kehtinud riiklikud õigusaktid nägid ette üldalkoholisisalduse alla 17,5 mahuprotsendi, kuid mitte alla 15 mahuprotsendi**

*(määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunkt b)*

**HISPAANIA**

Kaitstud päritolunimetusega liköörveinid	Toote kirjeldus liidu eeskirjade või riiklike õigusaktide alusel
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

**ITAALIA**

Trentino

**PORTUGAL**

Kaitstud päritolunimetusega liköörveinid	Toote kirjeldus liidu eeskirjade või riiklike õigusaktide alusel
Porto — Port	Branco leve seco

## 3. liide

**Nende viinamarjasortide loetelu, millest võib valmistada kaitstud päritolunimetusega likööri, mille puhul kasutatakse traditsioonilisi erimärkeid *vino dulce natural*, *vino dolce naturale*, *vinho doce natural* ja οινος γλυκος φυσικος**

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

---