

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

► **B**

KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 606/2009,

10. juuli 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)

Muudetud:

		Euroopa Liidu Teataja		
		nr	lehekülg	kuupäev
► <u>M1</u>	Komisjoni määrus (EÜ) nr 1166/2009, 30. november 2009	L 314	27	1.12.2009
► <u>M2</u>	Komisjoni määrus (EL) nr 53/2011, 21. jaanuar 2011	L 19	1	22.1.2011
► <u>M3</u>	Komisjoni rakendusmäärus (EL) nr 315/2012, 12. aprill 2012	L 103	38	13.4.2012
► <u>M4</u>	Komisjoni rakendusmäärus (EL) nr 144/2013, 19. veebruar 2013	L 47	56	20.2.2013
► <u>M5</u>	Komisjoni rakendusmäärus (EL) nr 565/2013, 18. juuni 2013	L 167	26	19.6.2013
► <u>M6</u>	Komisjoni rakendusmäärus (EL) nr 1251/2013, 3. detsember 2013	L 323	28	4.12.2013
► <u>M7</u>	Komisjoni rakendusmäärus (EL) nr 347/2014, 4. aprill 2014	L 102	9	5.4.2014
► <u>M8</u>	Komisjoni rakendusmäärus (EL) 2015/596, 15. aprill 2015	L 99	21	16.4.2015



KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 606/2009,

10. juuli 2009,

millega kehtestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 479/2008 teatavad rakenduseeskirjad seoses viinamarjasaaduste kategooriate, veinivalmistustavade ja asjaomaste piirangutega

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 29. aprilli 2008. aasta määrust (EÜ) nr 479/2008, mis käsitleb veinituru ühist korraldust ja millega muudetakse määrusi (EÜ) nr 1493/1999, (EÜ) nr 1782/2003, (EÜ) nr 1290/2005 ja (EÜ) nr 3/2008 ning tunnistatakse kehtetuks määrused (EMÜ) nr 2392/86 ja (EÜ) nr 1493/1999, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 25 lõiget 3 ja artiklit 32,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisas, milles loetletakse viinamarjasaaduste kategooriad, on punkti 1 teise lõigu alapunktis c antud veini määratlus, mille kohaselt ei tohi veini üldalkoholisisaldus ületada 15 mahuprotsenti. Siiski on üldalkoholisisalduse ülempiir erandina 20 mahuprotsenti rikastamata veini puhul, mis on toodetud kindlatel viinamarjakasvatusaladel, mis tuleb kindlaks määrata.
- (2) Määruse (EÜ) nr 479/2008 III jaotise II peatükis ning määruse V ja VI lisas on sätestatud veinivalmistustavade ja töötlemise üldeeskirjad ning viidatakse komisjoni kohustusele võtta vastu rakenduseeskirjad. Rakenduseeskirjadega tuleks selgel ja täpsel viisil määrata kindlaks, millised veinivalmistustavad on lubatud, sealhulgas veini magustamise puhul, ning kehtestada piirmäärad teatud ainete kasutamise suhtes ja kasutamistingimused mõne puhul neist.
- (3) Nõukogu 17. mai 1999. aasta määruse (EÜ) nr 1493/1999 (mis käsitleb veinituru ühist korraldust) ⁽²⁾ IV lisas on loetletud lubatud veinivalmistustavad. Lubatud veinivalmistustavade loetelu tuleks veinitehnoloogia arengut arvesse võttes täiendada ning menetlusi tuleks kirjeldada lihtsamal ja sidusamal viisil koos ühes lisas.
- (4) Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa A osas on kehtestatud ühendes toodetud veinide maksimaalse sulfitisisalduse tase Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni piirmääradest kõrgemana. Hea oleks lähtuda Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni tunnustatud piirmääradest ja säilitada teatavate väikeses koguses toodetavate magusate veinide suhtes erand, mis on vajalik nende kõrgema suhkrusisalduse tõttu ja piisava säilivusaja kindlustamiseks. Arvestades tulemusi, mida annavad teadusuuringud veini lisatava sulfitikoguse vähendamise, sulfitite asendamise ning inimtoidus veini tõttu sisalduva sulfitikoguse vallas, peab piirmäärasid olema võimalik edaspidi läbi vaadata ja alandada.

⁽¹⁾ ELT L 148, 6.6.2008, lk 1.

⁽²⁾ EÜT L 179, 14.7.1999, lk 1.

▼B

- (5) Tuleks kindlaks määrata kord, mille alusel saavad liikmesriigid kindla ajavahemiku jooksul rakendada katselisel eesmärgil veini-valmistustavasid ja töötlust, mida pole ühenduse eeskirjades ette nähtud.
- (6) Vahuveini, kvaliteetvahuveini ja aromaatses kvaliteetvahuveini valmistamine nõuab muude lubatavate veinivalmistustavade kõrval teatavaid eritoiminguid. Selguse huvides tuleks need toimingud loetleda eraldi lisas.
- (7) Liköörveini valmistamine nõuab muude lubatavate veinivalmistustavade kõrval teatavaid eritoiminguid, samuti on mõne kaitstud päritolunimetusega liköörveini valmistamisel teatavaid erijooni. Selguse huvides tuleks need eritoimingud ja piirangud loetleda eraldi lisas.
- (8) Kupaaž on sagedasti kasutatav veinivalmistustava ning sellel on suur mõju veini kvaliteedile, mistõttu tuleks täpsustada seda mõistet ja reguleerida selle kasutust, et hoida ära kuritarvitusi ja tagada veini kõrge kvaliteet, mis aitaks muuta kogu sektorit konkurentsivõimelisemaks. Samal põhjusel tuleks reguleerida kupaaži kasutamist roosade veinide valmistamisel, eelkõige juhul, kui toote suhtes ei ole kehtestatud eraldi spetsifikaati.
- (9) Paljude veinivalmistamise käigus kasutatavate ainete puhtus- ja identifitseerimisnõuded on sätestatud toiduaineid käsitlevate ühenduse eeskirjadega, samuti on need sätestatud Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistuskoodeksis. Ühtlase ja selguse huvides tuleks esmalt viidata nimetatud nõuetele ning seejärel neid ühenduse olukorrale vastavate erieeskirjadega täiendada.
- (10) Viinamarjasaaduseid, mis ei ole kooskõlas määruse (EÜ) nr 479/2008 III jaotise II peatüki sätetega ega käesolevas määruses sätestatavaga, ei tohi turule lasta. Siiski on võimalik mõne sellise saaduse kasutamine tööstuses, kuid selleks tuleks ette näha kindlad tingimused, et tagada asjakohane kontroll lõppkasutuse üle. Lisaks tuleks majanduskahju vältimiseks ettevõtjate puhul, kellel on mõne sellise saaduse varu, mis on valminud enne käesoleva määruse jõustumist, näha ette võimalus saata tarbimisvõrku saaduseid, mis on valmistatud enne kõnealust kuupäeva kehtinud eeskirjade kohaselt.
- (11) Määruse (EÜ) nr 479/2008 V lisa D osa punktis 4 on nähtud ette kohustus deklareerida pädevatele asutustele kõik rikastamise, hapestamise ja hapestustamise toimingud. Samuti peavad kõnealuseid toiminguid teostavad füüsilised ja juriidilised isikud deklareerima oma valduses oleva suhkru, kontsentreeritud viinamarjavirde ja puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde koguse. Deklareerimise eesmärk on võimaldada kõnealuseid toiminguid jälgida. Deklaratsioonid peavad olema võimalikult täpsed ja need tuleb saata selle liikmesriigi pädevale asutusele, mille territooriumil toiming läbi viiakse, kusjuures alkoholisisalduse suurendamise korral tuleb pädevat asutust teavitada piisavalt vara, et see saaks läbi viia tõhusa kontrolli.

▼B

- (12) Hapestamise ja hapetustamise korral piisab kontrollimisest pärast toimingut. Haldusmenetluse lihtsustamiseks peaks olema võimalik esitada sellist teavet pädeva asutuse poolt korrapäraselt kontrollitavate registreeritud ajakohastamisega, välja arvatud veiniaasta esimese deklaratsiooni puhul. Mõnes liikmesriigis kontrollib pädev asutus analüüsi teel järjekindlalt kõiki veinivalmistamise käigus kasutatavate toodete partiisid. Niikaua kui selline kord kehtib, ei ole veini rikastamise kohta ilmtingimata vaja deklaratsiooni esitada.
- (13) Erandina määruse (EÜ) nr 479/2008 VI lisa D osas sätestatud üldeeskirjast kujutab veini ja viinamarjavirde valamine veinisettele, viinamarjade pressimisjääkidele või pressitud *aszú/výber*'i viinamarjamassile endast olulist etappi mõne Ungari ja Slovakkia veini valmistamisel. Selle veinivalmistustava eritingimused tuleks sätestada kooskõlas liikmesriikides 1. mai 2004. aasta seisuga kehtivate õigusnormidega.
- (14) Määruse (EÜ) nr 479/2008 artiklis 31 on sätestatud, et nimetatud määrusega hõlmatud toodete koostise määramiseks ja selgitamiseks, kas tooteid on käideldud lubatust erineval viisil, kasutatakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni soovitatud analüüsimeetodeid ja eeskirju, mis on avaldatud rahvusvaheliselt kasutatavate veini ja viinamarjavirde analüüsimeetodite kogumikus. Teatavate ühenduse viinamarjasaaduste puhul, mille analüüsiks on vaja rakendada erimeetodeid, mida Rahvusvaheline Viinamarja- ja Veiniorganisatsioon ei ole ette näinud, tuleks kehtestada asjakohased analüüsimeetodid ühenduse tasandil.
- (15) Läbipaistvuse parandamiseks tuleks avaldada ühenduses asjaomaste analüüsimeetodite loetelu ja kirjeldus.
- (16) Eelöeldust tulenevalt tuleks tunnistada kehtetuks komisjoni 17. septembri 1990. aasta määrus (EMÜ) nr 2676/90, millega nähakse ette ühenduse veinianalüüsi meetodid, ⁽¹⁾ ja 8. mai 2008. aasta määrus (EÜ) nr 423/2008, milles sätestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 1493/1999 üksikasjalikud rakenduseeskirjad ning kehtestatakse ühenduse eeskiri veinivalmistustavade ja -menetluste kohta ⁽²⁾.
- (17) Käesolevas määruses sätestatavad meetmed on kooskõlas määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 113 lõike 2 kohaselt esitatud regulatiivkomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Eesmärk

Käesoleva määrusega kehtestatakse määruse (EÜ) nr 479/2008 III jaotise I ja II peatüki rakenduseeskirjad.

⁽¹⁾ EÜT L 272, 3.10.1990, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 127, 15.5.2008, lk 13.

▼B*Artikkel 2***Viinamarjakasvatusalad, kus valmistatud veini üldalkoholisaldus võib ulatuda 20 mahuprotsendini**

Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 1 teise lõigu alapunkti c esimese taande kohasteks viinamarjakasvatusaladeks on kõnealuse määruse IX lisas osutatud viinamarjakasvatusvööndid C I, C II ja C III ning viinamarjakasvatusvööndi 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***Lubatavad veinivalmistustavad ja piirangud**

1. Veinivalmistustavad, mille kasutus on lubatud määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 29 lõikes 1 osutatud saaduste valmistamisel ja säilitamisel, ning sinna juurde kuuluvad piirangud sätestatakse käesoleva määruse I lisas.
2. I lisa A osas käsitletakse lubatud veinivalmistustavasid ja nende kasutusega seonduvaid tingimusi ja piiranguid.
3. I lisa B osas käsitletakse veini vääveldioksiidisisalduse piirmäärasid.
4. I lisa C osas käsitletakse veini lenduvate hapete sisalduse piirmäärasid.
5. I lisa D osas käsitletakse magustamisviisidega seotud tingimusi.

*Artikkel 4***Uute veinivalmistustavade katseline rakendamine**

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 29 lõikes 2 osutatud katselisel eesmärgil võib iga liikmesriik kõige rohkem kolmeks aastaks lubada teatavate määruses (EÜ) nr 479/2008 ja käesolevas määruses sätestamata veinivalmistustavade ja töötluste katselist rakendamist tingimusel, et:
 - a) asjaomased tavad ja töötlusted vastavad määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 27 lõikes 2 sätestatud tingimustele ja artikli 30 punktides b–e osutatud kriteeriumitele;
 - 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 toiming märgitakse määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 112 lõikes 1 osutatud saatedokumendis ja artikli 112 lõikes 2 osutatud registris.

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

2. Tooteid, mis on saadud selliste tavade ja töötluste katselisel rakendamisel, võib turule lasta muus kui loa andnud liikmesriigis, kui katselist rakendust lubanud liikmesriik teavitab selle liikmesriigi pädevaid asutusi loa tingimustest ja asjaomastest kogustest.

▼B

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

4. Sõltuvalt katse tulemustest võib asjaomane liikmesriik esitada komisjonile taotluse lubada katselise rakendamise jätkamist kuni kolme aasta jooksul, vajaduse korral esialgsel katsel kasutatud kogusest suurema kogusega. Liikmesriik esitab koos oma taotlusega asjakohase toimiku. Komisjon teeb otsuse katselise rakendamise jätkamise taotluse kohta määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 113 lõikes 2 osutatud menetluse kohaselt.

▼M5

5. Lõike 1 punktis c ning lõigetes 3 ja 4 sätestatud teabe või dokumentide edastamine komisjonile toimub kooskõlas komisjoni määrusega (EÜ) nr 792/2009 ⁽¹⁾.

▼B*Artikkel 5***Vahuveinide puhul kasutatavad veinivalmistustavad**

Ilma et see piiraks määruses (EÜ) nr 479/2008 ja käesoleva määruse I lisas sätestatud üldisi veinivalmistustavasid ja piiranguid, loetletakse vahuveini, kvaliteetvahuveini ja aromaatsete kvaliteetvahuveini valmistamise puhul, sealhulgas rikastamise, hapestamise ja hapetustamise eesmärgil, lubatavad tavad ja seatavad piirangud määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 32 teise lõigu punkti b kohaselt käesoleva määruse II lisas.

*Artikkel 6***Likööri veini puhul kasutatavad veinivalmistustavad**

Ilma et see piiraks määruses (EÜ) nr 479/2008 ja käesoleva määruse I lisas sätestatud üldisi veinivalmistustavasid ja piiranguid, loetletakse likööri veini puhul lubatavad tavad ja seatavad piirangud määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 32 teise lõigu punkti c kohaselt käesoleva määruse III lisas.

*Artikkel 7***Kupaaži mõiste**

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 32 teise lõigu punkti d rakendamisel käsitatakse „kupaažina” eri päritolu, eri viinamarjasordist valmistatud, eri korjearastate 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;

⁽¹⁾ ELT L 228, 1.9.2009, lk 3.

▼B

- b) ilma kaitstud päritolunimetusest ja 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 kõnesoleva veini saamist võimaldavad omadused ja need on kooskõlas määruse (EÜ) nr 479/2008 ja käesoleva määruse sätetega.

KPNi ja KGTta valge veini ja KPNi ja KGTta punase veini segamist ei ole lubatud kasutada roosa veini valmistamiseks.

Siiski ei kohaldata teise lõigu sätteid juhul, kui valmistoodet kasutatakse määruse (EÜ) nr 479/2008 I lisa kohaselt määratletud kuvet valmistamiseks või poolvahuveini valmistamiseks.

2. Käesoleva määruse I lisa A osa punktis 14 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 direktiivis 2008/84/EÜ ⁽¹⁾ asjakohased sätted puuduvad, kohaldatakse veinivalmistamisel kasutatavate ainete puhtuse ja identifitseerimise suhtes määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 32 teise lõigu punkti e rakendamisel Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistuskodeksis sätestatud nõudeid.

Vajaduse korral nähakse osutatud puhtusnõuete kõrval käesoleva määruse I lisa A osas ette erinõuded.

2. I lisa A osas loetletud lubatud veinivalmistustavade puhul kasutatavad ensüümid ja ensüümpreparaadid peavad vastama Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määruses (EÜ) nr 1332/2008 (mis käsitleb toiduensüüme) ⁽²⁾ kehtestatud nõuetele.

⁽¹⁾ ELT L 253, 20.9.2008, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 354, 31.12.2008, lk 7.



Artikkel 10

Määruse (EÜ) nr 479/2008 III jaotise II peatüki ja käesoleva määruse sätetega vastuolus olevate saaduste valdamise, ringluse ja kasutamise tingimused

1. Saadused, mis ei ole kooskõlas määruse (EÜ) nr 479/2008 III jaotise II peatüki ja käesoleva määruse sätetega, hävitatakse. Siiski võivad liikmesriigid lubada kasutada piirituse ja äädika valmistamiseks ning tööstuses teatavaid saaduseid, mille omadused nad kindlaks määravad.
2. Tootjad ja ettevõtjad ei tohi selliseid saaduseid ilma seadusliku aluseta oma valduses hoida ning nende ringlus peab piirduma viimisega piiritustehastesse, äädikatehastesse või ettevõtetesse, 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. Vajaduse korral võivad liikmesriigid keelata lõikes 1 ettenähtud kasutused ning lasta saadused hävitada.
4. Enne 1. augustit 2009 toodetud veini võib pakkuda ja tarnida otsese inimtoiduna tingimusel, et see vastab enne kõnealust kuupäeva kehtinud ühenduse või siseriiklikele eeskirjadele.

Artikkel 11

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

Määruse (EÜ) nr 479/2008 V lisa D osa punktis 1 osutatud toimingud tuleb teha ühe korraga. Liikmesriigid võivad siiski lubada mõne sellise toimingu läbiviimist mitmes etapis, kui see aitab asjaomastest toodetest paremini veini valmistada. Sellisel juhul kohaldatakse toimingu suhtes tervikuna määruse (EÜ) nr 479/2008 V lisas sätestatud piiranguid.

Artikkel 12

Rikastamise suhtes kohaldatavad halduseeskirjad

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 V lisa D osa punktis 4 osutatud alkoholisisalduse suurendamise toiminguid käsitleva deklaratsiooni esitab füüsiline või juriidiline isik, kes asjaomased toimingud läbi viib, järgides tähtaegu ja kontrollitingimusi, mille on kehtestanud selle liikmesriigi pädev asutus, kus toiming läbi viiakse.
2. Lõikes 1 osutatud deklaratsioon esitatakse kirjalikult ja see sisaldab järgmist teavet:
 - a) deklaratsiooni esitaja nimi ja aadress;
 - b) toimingu läbiviimise koht;
 - c) toimingu läbiviimise alguskuupäev ja kellaaeg;
 - d) töödeldava saaduse üksikasjalik kirjeldus;
 - e) toimingu tegemise meetod ning selleks kasutatava toote üksikasjalik iseloomustus.

▼B

3. Liikmesriigid võivad lubada, et pädevale asutusele saadetakse mitme toimingu kohta või teatava ajavahemiku kohta üks eeldeklaratsioon. Sellise deklaratsiooni võib esitada ainult tingimusel, et esitaja kannab iga rikastamistoimingu ja lõikes 2 nõutud teabe lõikes 6 ette nähtud kirjalikku registrisse.

4. Kui asjaomane isik ei saa vääramatu jõu tõttu toimingut õigeaegselt läbi viia, määravad liikmesriigid kindlaks tingimused, mille alusel nimetatud isik esitab pädevale asutusele vajaliku kontrolli läbiviimiseks uue deklaratsiooni.

5. Lõikes 1 osutatud deklaratsiooni esitamist ei nõuta liikmesriikides, kus pädevad kontrolliasutused kontrollivad analüüsi teel järjekindlalt kõiki veinivalmistamise käigus kasutatavate toodete partiisid.

6. Alkoholisalduse suurendamise toimingu kohta kande tegemine määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 112 lõike 2 kohasesse registrisse toimub kohe pärast asjaomase toimingu lõppu.

Juhul kui mitut toimingut hõlmavas eeldeklaratsioonis ei ole märgitud toimingute alguse kuupäeva ja kellaaega, tuleb lisaks enne iga toimingu alustamist teha registrisse eraldi märke.

*Artikkel 13***Hapestamise ja hapetustamise suhtes kohaldatavad halduseeskirjad**

1. Hapestamise ja hapetustamise korral esitavad ettevõtjad määruse (EÜ) nr 479/2008 V lisa D osa punktis 4 osutatud deklaratsiooni hiljemalt teisel päeval pärast asjaomasel veiniaastal läbiviidud esimest toimingut. Deklaratsioon kehtib kõigi veiniaasta toimingute kohta.

2. Lõikes 1 osutatud deklaratsioon esitatakse kirjalikult ja see sisaldab järgmist teavet:

a) deklaratsiooni esitaja nimi ja aadress;

b) toimingu liik;

c) toimingu läbiviimise koht.

3. Iga hapestamise ja hapetustamise toimingu kohta tuleb teha kanne määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 112 lõike 2 kohasesse registrisse.

*Artikkel 14***Veini ja viinamarjavirde valamine veinisettele, viinamarjade pressimisjääkidele või pressitud aszú/výber'i viinamarjamassile**

Määruse (EÜ) nr 479/2008 VI lisa D osa punktis 2 osutatud veini ja viinamarjavirde valamine veinisettele, viinamarjade pressimisjääkidele või pressitud *aszú/výber'i* viinamarjamassile, peab kooskõlas 1. mail 2004. aastal kehtivate siseriiklike sätetega toimuma järgmiselt:

a) „Tokaji fordításe” ja „Tokajský fordítáše” valmistamisel tuleb valada viinamarjavirret või veini pressitud *aszú/výber'i* viinamarjamassile;

▼B

- b) „Tokaji másláse” ja „Tokajský mášláši” valmistamisel tuleb valada viinamarjavirret või *szamorodni/samorodné* veini pressitud *aszú/výber*’i viinamarjamassi settele.

Kõnesolevad saadused peavad olema korjatud ühel aastal.

*Artikkel 15***Ühenduse veinianalüüsimetodid**

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 31 teises lõigus osutatud analüüsimetodid, mida rakendatakse teatavate viinamarjasaaduste ja ühenduse tasandi piirmäärade kontrolliks, on esitatud IV lisas.

2. Komisjon avaldab määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 31 esimeses lõigus osutatud ja Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veini ja viinamarjavirde analüüsimetodite kogumikus kirjeldatud analüüsimetodite loetelu ja kirjelduse *Euroopa Ühenduse Teataja C*-seerias, kuna neid analüüsimetodeid kohaldatakse, kui kontrollitakse veinisaaduste vastavust ühenduse tasandil kehtestatud piirmääradele ja nõuetele.

*Artikkel 16***Kehtetuks tunnistamine**

Määrused (EMÜ) nr 2676/90 ja määrus (EÜ) nr 423/2008 tunnistatakse kehtetuks.

Viiteid kehtetuks tunnistatud määrustele ja määrusele (EÜ) nr 1493/1999 tõlgendatakse viidetena käesolevale määrusele ja neid loetakse vastavalt V lisas esitatud vastavustabelile.

Artikkel 17

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

Käesolevat määrust kohaldatakse alates 1. augustist 2009.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

LUBATUD VEINIVALMISTUSTAVAD JA TÖÖTLEMINE

1		2	3
Veinivalmistustavad		Kasutustingimused (¹)	Piirangud ja piirmäärad
1	Õhutamine või gaasilise hapnikuga küllastamine		
2	Termiline töötlemine		
3	Tsentrifugeerimine ja filtreerimine inertse filtreerimisainega või ilma		Filtreerimisaine ei tohi jätta töödeldud tootesse soovimatu jääke.
4	Süsinikdioksiidi, argooni ja lämmastiku kasutamine, eraldi või koos, selleks et luua inertne atmosfäär ja töödelda toodet õhukindlalt		
5	Veinipärmseente kasutamine kuivalt või veinisuspensioonis	Ainult värskete viinamarjade, viinamarjavirde, osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kontseentreeritud viinamarjavirde ja kääri-va toorveini puhul, samuti kõigi vahuveini tüüpide teise alkoholkääritamise puhul.	
6	Pärmseente arengu kiirendamine ühe või mitme järgmise aine lisamise teel, vajaduse korral koos mikrokristalsest tselluloosist inertse kanduriga:		
	— diammooniumfosfaat või ammooniumsulfaat	Ainult värskete viinamarjade, viinamarjavirde, osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kontseentreeritud viinamarjavirde ja kääri-va toorveini puhul, samuti kõigi vahuveini tüüpide teise alkoholkääritamise puhul.	Kuni 1 g/l (soolana väljendatult) (²) või kuni 0,3 g/l vahuveinide teise kääritamise puhul.

▼B

1		2	3
Veinivalmistustavad		Kasutustingimused (¹)	Piirangud ja piirmäärad
	— ammooniumbisulfit	Ainult värskete viinamarjade, viinamarjavirde, osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kontseentreeritud viinamarjavirde ja kääri-va toorveini puhul.	Kuni 0,2 g/l (soolana väljendatult) (²) ja punktis 7 ette nähtud määras.
	— tiamiinhüdrokloriid	Ainult värskete viinamarjade, viinamarjavirde, osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kontseentreeritud viinamarjavirde ja kääri-va toorveini puhul, samuti kõigi vahuveini tüüpide teise alkoholkääritamise puhul.	Kuni 0,6 mg/l (tiamiinina väljendatult) ühe tötluse kohta.
	► M6 — pärmiautolüsaatide lisamine ◀	► M6 Ainult värskete viinamarjade, viinamarjavirde, osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kontseentreeritud viinamarjavirde ja kääri-va toorveini puhul. ◀	
7	Vääveldioksiidi, kaaliumbisulfiti või kaaliummetabisulfiti (teise nimega kaaliumdisulfit või kaaliumpürosulfit) kasutamine		Piirmäärad (maksimaalne kogus turule lastavas tootes) on sätestatud I lisa B osas.
8	Vääveldioksiidi kõrvaldamine füüsilisel teel	Ainult värskete viinamarjade, viinamarjavirde, osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kontseentreeritud viinamarjavirde, puhastatud kontseentreeritud viinamarjavirde ja kääri-va toorveini puhul.	
9	Töötlemine veinivalmistuses kasutatava söega	Ainult viinamarjavirde ja kääri-va toorveini, puhastatud kontseentreeritud viinamarjavirde ja valge veini puhul.	Kuni 100 g toodet hektoliitri kohta.

▼ **B**

1		2	3
Veinivalmistustavad		Kasutustingimused (¹)	Piirangud ja piirmäärad
10	Selitamine ühe või mitme järgmise veinivalmistuses kasutatava ainega: — toiduželatiin, ► M6 — nisust, hernestest ning kartulitest saadav taimne valk, ◀ — kalaliim, — kaseiin ja kaaliumkaseinaat, — munaalbumiin, — bentoniit, — ränidioksiid geeli või kolloidlahusena, — kaoliin, — tanniin, ► M3 — <i>Aspergillus niger</i>’ist saadud kitosaan, — <i>Aspergillus niger</i>’ist saadud kitiinglükaan, ◀ ► M4 — pärmide proteiini ekstraktid. ◀		Veinide töötlemisel on kitosaani kasutamise piirmäär 100 g/hl. Veinide töötlemisel on kitiin-glükaani kasutamise piirmäär 100 g/hl. ► M4 Virde, valge ja roosa veini töötlemisel on pärmide proteiini ekstraktide kasutamise piirmäär 30 g/hl ning punase veini töötlemisel 60 g/hl. ◀
11	Sorbiinhappe kasutamine kaaliumsorbaadi kujul		Turule lastavas tootes tohib olla sorbiinhapet kuni 200 mg/l.
12	Hapestamine L(+)-viinhappe, L-õunhappe, D, L-õunhappe ja piimhappega.	Tingimused ja piirmäärad on sätestatud määruse (EÜ) nr 479/2008 V lisa C ja D osas ning käesoleva määruse artiklites 11 ja 13. L(+)-viinhappe kasutamise eritingimused on sätestatud liite 2 2. punktis.	
13	Ühe või mitme järgmise aine kasutamine hapetustamiseks: — neutraalne kaaliumtartraat — kaaliumbikarbonaat, — kaltsiumkarbonaat, mis võib väikestes kogustes sisaldada L(+)-viinhappe ja L(-)-õunhappe kaltsium-kaksiksoola, — kaltsiumtartraat, — L(+)-viinhape, — võrdses koguses viinhapet ja kaltsiumkarbonaati sisaldav homogeenne preparaat pulbriks peenestatuna.	Tingimused ja piirmäärad on sätestatud määruse (EÜ) nr 479/2008 V lisa C ja D osas ning käesoleva määruse artiklites 11 ja 13. L(+)-viinhappe kasutamise tingimused ja piirmäärad on sätestatud liites 2.	

▼ **M2**

▼B

1		2	3
Veinivalmistustavad		Kasutustingimused (¹)	Piirangud ja piirmäärad
14	Süüria männi vaigu lisamine	Tingimused on sätestatud liites 3.	
15	Pärmseene preparaatide kasutamine		Kuni 40 g/hl.
16	Polüvinüülpolüürrolidooni kasutamine		Kuni 80 g/hl.
17	Piimhappebakterite kasutamine		
18	Lüsosüümi lisamine		Kasutamise piirmäär on 500 mg/l (kui ainet lisatakse virdele või veinile, ei tohi toimeaine kogus kokku ületada 500 mg/l määra).
19	L-askorbiinhappe lisamine		Turule lastavas tootes tohib olla L-askorbiinhapet kuni 250 mg/l (²).
20	Ioonivahetuspolümeeri kasutamine	Ainult viinamarjavirde puhul, mida kasutatakse puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde valmistamiseks, vastavalt liite 4 tingimustele.	
21	Kuivade veinide valmistamisel saadud ja pärmseeni sisaldava veatu ja lahustamata värske käärimisette kasutamine kuivades veinides	Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 osutatud toodete puhul.	Kogus ei tohi ületada 5 % töödeldud toote kogusest.
22	Barboteerimine argooni või lämmastikuga		
23	Süsinikdioksiid lisamine	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 7 ja 9 nimetatud toodete puhul.	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.
24	Veini stabiliseerimiseks sidrunhappe lisamine	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul.	Turule lastavas tootes tohib olla sidrunhapet kuni 1 g/l.

▼B

1		2	3
Veinivalmistustavad		Kasutustingimused (¹)	Piirangud ja piirmäärad
25	Tanniini lisamine	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul.	
26	Töötlemine: — valge ja roosa veini töötlemine kaaliumferrotsüaniidiga — punase veini töötlemine kaaliumferrotsüaniidiga või kaltsiumfütaadiga	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul, vastavalt liites 5 sätestatud tingimustele.	Kaltsiumfütaadi puhul on kasutamise piirmäär 8 g/hl.
27	Metaviinhappe lisamine	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul.	Kuni 100 mg/l.
28	Kummiaraabiku kasutamine	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul.	
29	D, L-viinhappe (tuntud ka ratseemilise happe nime all) või selle neutraalse kaaliumsoola kasutamine kaltsiumi liia sadestamiseks	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul, vastavalt liites 5 sätestatud tingimustele.	
30	Töötlemine viinhappesoolade sademe tekke soodustamiseks: — kaaliumbitartraadi või kaaliumivesiniktartraadiga — kaltsiumtartraadiga	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul.	Kaltsiumtartraadi puhul on kasutamise piirmäär 200 g/hl.

▼B

1		2	3
Veinivalmistustavad		Kasutustingimused (¹)	Piirangud ja piirmäärad
31	Vasksulfaadi ja vasktsitraadi kasutamine veini maitse- või lõhnadefektide kõrvaldamiseks	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul.	►M3 Kasutamise piirmäär on 1 g/hl, kusjuures vasesi-saldus töödeldud tootes ei tohi ületada 1 mg/l, erandiks on liköörveinid, mis on valmistatud kääritamata või osaliselt kääritatud viinamarjavirdest, kusjuures vasesi-saldus töödeldud tootes ei tohi ületada 2 mg/l. ◀
32	Karamelli lisamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 30. juuni 1994. aasta direktiivile 94/36/EÜ, mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid värvaineid, et intensiivsta-da värvi (⁴)	Ainult liköörveinide puhul.	
33	Allüülsotiotstsüanaadiga immutatud puhtast parafiinist ketaste kasutamine steriilse atmosfääri tekitamiseks	Ainult otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääri-tatud viinamarjavirde puhul. Menetlus on lubatud üksnes Itaalias, kui seda ei keela siseriiklikud õigusnormid, ja ainult 20-liitristes ja suure-mates mahutites.	Veinis ei tohi olla allüülsotiotstsüanaadi jälgi.
34	Dimetüüldikarbonaadi (DMDC) lisamine veinile mikrobio-loogiliseks stabiliseerimiseks	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul, vastavalt liites 6 sätestatud tingimustele.	Kasutamise piirmäär on 200 mg/l ning turule lastavas veinis ei tohi leiduda toimeaine jääke.
35	Pärmi mannoproteiinide lisamine veinis sisalduvate viin-happesoolade ja valkude koguse stabiliseerimiseks	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul.	
36	Elektrodialüüstõõtlemine veinis sisalduvate viinhappesoo-lade koguse stabiliseerimiseks	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning nõukogu määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul, vastavalt liites 7 sätestatud tingimustele.	

▼B

1		2	3
Veinivalmistustavad		Kasutustingimused (¹)	Piirangud ja piirmäärad
37	Ureaasi kasutamine veini karbamiidisisalduse vähendamiseks	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul, vastavalt liites 8 sätestatud tingimustele.	
38	Tammepuutükkide kasutamine veini valmistamise ja laagerdamise käigus, sealhulgas värske viinamarjade ja viinamarjavirde käärimisel.	Tingimused on sätestatud 9. liites.	
39	Järgmiste ainete kasutamine: — kaltsiumalginaat — kaaliumalginaat;	Ainult eri vahuveinitüüpide ja poolvahuvenide valmistamise puhul, mis saadakse pudelis kääritamise teel ja mille sete eraldatakse <i>dégorgement</i> -meetodil.	
40	►M4 Alkoholisalduse korrigeerimine ◄	Ainult veini puhul ja liites 10 sätestatud tingimustel.	
▼M3			
▼B			
42	Karboksümetüülselluloosi lisamine viinhappesoolade koguse stabiliseerimiseks	Ainult veini, kõigi vahuveinitüüpide ja poolvahuveini puhul.	Kuni 100 mg/l.
43	Töötlemine katioonivahetusainetega viinhappesoolade koguse stabiliseerimiseks	Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde ning nõukogu määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 nimetatud toodete puhul, vastavalt liites 12 sätestatud tingimustele.	
▼M2			
44	►M3 Töötlemine <i>Aspergillus niger</i> ’ist saadud kitosainiga ◄	Tingimused on sätestatud liites 13.	

▼ **M2**

1		2	3
Veinivalmistustavad		Kasutustingimused (¹)	Piirangud ja piirmäärad
45	► M3 Töötlamine <i>Aspergillus niger</i> 'ist saadud kitiinglukaaniga ◀	Tingimused on sätestatud liites 13.	
46	Hapestamine elektromembraantötlusega	Tingimused ja piirmäärad on sätestatud määruse (EÜ) nr 1234/2007 XVa lisa C ja D osas ning käesoleva määruse artiklites 11 ja 13. Tingimused on sätestatud liites 14.	
47	Ensüümpreparaatide kasutamine veinivalmistamise käigus leotamisel, selitamisel, stabiliseerimisel, filtreerimisel ning virdes ja veinis leiduvate viinamarja aroomikomponentide kontrollimisel.	Ilma et see piiraks käesoleva määruse artikli 9 lõike 2 kohaldamist, peavad ensüümpreparaadid ja nende aktiivained (näiteks pektiinlääs, pektiinmetüül-esteraas, polügalakturo-naas, hemsellulaas, tsellulaas, beeta-glükanaas, glükosidaas) olema kooskõlas Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistuskoodeksi puhtusnõuetega.	

▼ **M4**

48	Hapestamine kationivahetusainetega töötlemisega	Tingimused ja piirmäärad on sätestatud määruse (EÜ) nr 1234/2007 XVa lisa punktides C ja D ning käesoleva määruse artiklites 11 ja 13. Tingimused on sätestatud 15. liites.	
49	Suhkrusisalduse vähendamine virretes läbi membraanfiltri filtreerimisega	Määruse (EÜ) nr 1234/2007 XIb lisa punktis 10 nimetatud toodete puhul, vastavalt 16. liites sätestatud tingimustele.	
50	Hapetustamine elektromembraantötlusega	Tingimused ja piirmäärad on sätestatud määruse (EÜ) nr 1234/2007 XVa lisa punktides C ja D ning käesoleva määruse artiklites 11 ja 13. Tingimused on sätestatud 17. liites.	

▼ **M6**

51	Inaktiveeritud pärmide kasutamine		
----	-----------------------------------	--	--

▼ **M6**

1		2	3
Veinivalmistustavad		Kasutustingimused ⁽¹⁾	Piirangud ja piirmäärad
52	Lahustatud gaasi reguleerimine veinis membraankontakto-rite abil	Määruse (EÜ) nr 1234/2007 Xlb lisa punktides 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 määratletud toodete puhul, välja arvatud süsinikdioksiidi lisamine kõnealuse lisa punktides 4, 5, 6 ja 8 määratletud toodete puhul.	

▼ **B**

- ⁽¹⁾ Ilma asjaomase märketa võib kirjeldatud tava või töötlust kasutada värske viinamarjade, viinamarjavirde, osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirde, kontsentreeritud viinamarjavirde, kääriiva toorveini, otseseks inimtarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde, veini, kõigi vahuveini tüüpide, poolvahuveini, gaseeritud poolvahuveini, likööri, kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veini puhul.
- ⁽²⁾ Aineid võib kasutada ka koos üldise määra 1 g/l piires, ilma et see piiraks eelnimetatud määrade 0,2 g/l või 0,3 g/l kohaldamist.
- ⁽³⁾ Ühe töötluse juures on piirmäär 250 mg/l.
- ⁽⁴⁾ EÜT L 237, 10.9.1994, lk 13.

▼ **M2**

*Liide 2***L(+)-viinhape**

1. Viinhape kasutamine hapetustamise eesmärgil vastavalt I lisa A osa punktile 13 on lubatud vaid toodete puhul, mis:
 - on valmistatud „Elblingi” ja „Rieslingi” viinamarjasordist ning
 - on valmistatud järgmistest viinamarjakasvatusevõõndi A põhjaosas asuvatest viinamarjakasvatusepiirkondadest korjatud viinamarjadest:
 - Ahr,
 - Rheingau,
 - Mittelrhein,
 - Mosel,
 - Nahe,
 - Rheinhessen,
 - Pfalz,
 - Moselle luxembourgeoise.
2. Viinhape, teise nimega L(+)-viinhape, mille kasutus on ette nähtud käesoleva lisa punktides 12 ja 13, peab olema põllumajanduslikku päritolu ja ekstraheeritud viinamarjasaadustest. Viinhape peab samuti vastama direktiivis 2008/84/EÜ sätestatud puhtusekriteeriumitele.

▼B*Liide 3***Süüria männi vaik**

1. Süüria männi vaiku, mille kasutamine on sätestatud I lisa A osa punktis 14, võib kasutada ainult *retsina* valmistamiseks. Seda veinivalmistustava võib kasutada ainult:
 - a) Kreeka territooriumil;
 - b) kasutades viinamarjavirret, mis on saadud viinamarjadest, mille sordid, tootmispiirkonnad ja veinivalmistamispiirkonnad on määratud 31. detsembril 1980 kehtinud Kreeka õigusnormidega ning
 - c) lisades kuni 1 000 grammi vaiku saaduse ühe hektoliitri kohta enne kääritamist või juhul, kui toote tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides ei ületa üht kolmandikku üldalkoholisisaldusest mahuprotsentides, kääritamise ajal.

▼M5

2. Kui Kreeka soovib lõike 1 punktis b osutatud sätteid muuta, teatab ta sellest eelnevalt komisjonile. Kõnealune teavitamine toimub kooskõlas komisjoni määrusega (EÜ) nr 792/2009. Kui komisjon ei vasta kahe kuu jooksul pärast teatise saamist, võib Kreeka kavandatud muudatused ellu viia.



Liide 4

Ioonivahetuspolümeerid

1. Ioonivahetuspolümeeriks, mida võib kasutada kooskõlas I lisa A osa punktiga 20, on sulfoonhapet või ammooniumühendeid sisaldavad stüreeni ja divinüülbenseeni kopolümeerid. Polümeer peab vastama Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1935/2004 ⁽¹⁾ ja selle rakendamiseks vastu võetud ühenduse ja siseriiklikele eeskirjadele. Lisaks sellele ei tohi see lõikes 2 sätestatud analüüsimetodiga testimisel kaotada ühtegi loetletud lahustisse üle 1 mg/l orgaanilist ainet. Polümeeride regenereerimisel tuleb kasutada aineid, mida on lubatud kasutada toiduainete valmistamisel.

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

2. Analüüsimetod, mida kasutatakse ioonivahetuspolümeeride orgaanilise aine kao määramiseks.

1. EESMÄRK JA KASUTUSALA

Käesoleva meetodiga määratakse ioonivahetuspolümeeride orgaanilise aine kadu.

2. MÕISTE

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

3. PÕHIMÕTE

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

4. REAKTIIVID

Kõik reaktiivid peaksid olema analüütiliselt puhtad.

Ekstrahendid.

4.1. Destilleeritud vesi või samaväärse puhtusastmega deioniseeritud vesi.

4.2. 15-mahuprotsendiline etanool, mille valmistamisel on segatud 15 mahuosa absoluutset etanooli 85 mahuosa veega (punkt 4.1).

4.3. 5 %-line äädikhape, mille valmistamisel on segatud 5 massiosa jää-äädikhapet 95 massiosa veega (punkt 4.1).

5. VAHENDID

5.1. Ioonivahetuse kromatograafia kolonnid.

5.2. Mõõtesilindrid mahuga 2 liitt.

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

5.4. Kuivatuskapp, seatud temperatuurile 105 ± 2 °C.

5.5. Muhvelahi, seatud temperatuurile 850 ± 25 °C.

5.6. Analüütilised kaalud täpsusega 0,1 mg.

5.7. Auruti, kuumutusplaat, infrapunaauruti.

6. TÖÖ KÄIK

6.1. Kõigile kolmele ioonivahetuse kromatograafia kolonnile (punkt 5.1) lisatakse 50 ml testitavat ioonivahetuspolümeeri, mida on vastavalt tootja juhiste pestud ja töödeldud toiduainetetööstuses kasutamiseks.

⁽¹⁾ ELT L 338, 13.11.2004, lk 4.

▼B

- 6.2. Anioonivahetuspolümeeri puhul juhitakse kolm ekstrahenti (punktid 4.1, 4.2 ja 4.3) eraldi läbi ettevalmistatud kolonnide (punkt 6.1) voolukiirusega 350–450 ml/h. Igal korral eraldatakse esimene liiter eluaati ja kogutakse järgmised kaks liitrit mõõtesilindritesse (punkt 5.2). Katioonivahetuspolümeeri puhul juhitakse läbi selleks ettevalmistatud kolonnide ainult lahustid, millele on osutatud punktides 4.1 ja 4.2.
- 6.3. Kõiki kolme eluaati aurutatakse kuumutusplaadil või infrapunaurutis (punkt 5.7) eraldi aurutusliudadel (punkt 5.3), mis on eelnevalt puhastatud ja kaalutud (m_0). Liuad jääkidega asetatakse kuivatuskappi (punkt 5.4) ja kuivatatakse püsिमассини (m_1).
- 6.4. Pärast püsिमасси (punkt 6.3) registreerimist asetatakse aurutusliud muhvelahju (punkt 5.5) ja jäägid tuhastatakse püsिमассини (m_2).
- 6.5. Arvutatakse ekstraheeritud orgaanilise aine kogus (punkt 7.1). Kui tulemus on suurem kui 1 mg/l, tehakse reaktiivide pimekatse ja arvutatakse uuesti ekstraheeritud orgaanilise aine kogus.

Pimekatse tegemiseks tuleb korrata punktides 6.3 ja 6.4 osutatud tegevusi, kuid kasutades kahte liitrit ekstrahenti, et saada punktides 6.3 ja 6.4 osutatud massid m_3 ja m_4 .

7. TULEMUSTE VÄLJENDAMINE

7.1. Valem ja tulemuste arvutamine.

Ioonivahetuspolümeeridest ekstraheeritud orgaaniline aine (mg/l) saadakse:

$$500 (m_1 - m_2)$$

kus m_1 ja m_2 on väljendatud grammides.

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

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

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

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

*Liide 5***Kaaliumferrotsüaniid****Kaltsiumfütaat****D,L-viinhape**

Kaaliumferrotsüaniidi ja kaltsiumfütaati, mille kasutamine on sätestatud I lisa A osa punktis 26, ja D,L-viinhapet, mille kasutamine on sätestatud I lisa A osa punktis 29, võib kasutada ainult juhul, kui järelevalvet teostab veinispetsialist või tehnik, kelle on heaks kiitnud ja kelle vastutuse määra on kindlaks määranud selle liikmesriigi ametiasutus, mille territooriumil toiming läbi viiakse.

Pärast töötlemist kaaliumferrotsüaniidi ja kaltsiumfütaadiga peab vein sisaldama raua jälgi.

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

▼M3*Liide 6***Nõuded dimetüüldikarbonaadi kohta****KASUTUSALA**

Dimetüüldikarbonaati võib veinile lisada ühel või mitmel järgmisel eesmärgil:

- a) fermenteeritavat suhkrut sisaldava veini mikrobioloogilise stabiilsuse tagamiseks pudelis,
- b) ebasoovitavate pärmseente ja piimhappebakterite arenemise vältimiseks,
- c) magusate, poolmagusate ja poolkuivade veinide käärimisprotsessi peatamiseks.

NÕUDED

- eesmärgi a puhul tuleb dimetüüldikarbonaati lisada üksnes veidi aega enne villimist;
- kasutatud toode peab vastama direktiivis 2008/84/EÜ sätestatud puhtusekriteeriumitele;
- nimetatud töötlemisviis registreeritakse määruse (EÜ) nr 1234/2007 artikli 185c lõikes 2 osutatud registris.



Liide 7

Nõuded elektrodialüüsi puhul

Eesmärgiks on saavutada veini viinhappesoolade, nagu kaaliumvesiniktartraadi ja kaltsiumtartraadi (ja teiste kaltsiumsoolade) stabiilne kogus, eraldades veinist elektrivälja toimet ainult anioone läbilaskvate ja ainult katioone läbilaskvate membraanide abil liias olevad ioonid.

1. MEMBRAANIDE SUHTES KEHTESTATUD NÕUDED

- 1.1. Membraanid peavad asetsema vaheldumisi filterpressi tüüpi süsteemis või mõnes muus asjakohases süsteemis, millega kasutatakse eraldi töötlemise (vein) ja kontsentreerimise (heitevesi) kambrit.
- 1.2. Katioone läbilaskvad membraanid peavad eraldama ainult katioone, eelkõige K^+ ja Ca^{++} .
- 1.3. Anioone läbilaskvad membraanid peavad eraldama ainult anioone, eelkõige tartraadi anioone.
- 1.4. Membraanid ei tohi liialt muuta veini füüsikalist ja keemilist koostist ning meeltega tajutavaid omadusi. Membraanid peavad vastama järgmistele nõuetele:
 - need peavad olema valmistatud vastavalt headele tootmistavadele ainetest, millest on lubatud valmistada toiduainetega kokkupuutuvaid plastmaterjale, mis on loetletud komisjoni direktiivi 2002/72/EÜ ⁽¹⁾ II lisas;
 - elektrodialüüsiseadmete kasutaja peab näitama, et kasutatavad membraanid vastavad eespool nimetatud nõuetele ja membraanide väljavahetamine on läbi viidud spetsialiseerunud töötajate poolt;
 - membraanidest ei tohi eralduda aineid, mis võivad kahjustada inimeste tervist või mõjutada toiduainete maitset või lõhna, ning need peavad vastama direktiivis 2002/72/EÜ sätestatud kriteeriumitele;
 - membraanide koostisosad ei tohi kasutamise käigus veinis sisalduvate ainetega reageerida, mis võiks põhjustada toksiliste ühendite tekkimist.

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

Soovitav katsemeetod on järgmine:

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

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

Seda lahust kasutatakse pingestatud (1 volt/raku kohta) mitmerakulise elektrodialüsaatoriga ja suletud tsükliga migratsioonikatseks, vahekorras 50 l lahust 1 m² aniooniliste ja kationiliste membraanide kohta, kuni lahus 50 % ulatuses demineraliseerub. Vedelikuring käivitatakse kaaliumkloriidi lahusega (5 g/l). Migreeruvaid aineid uuritakse nii simulandis kui elektrodialüüsist tulevas vedelikus.

⁽¹⁾ EÜT L 220, 15.8.2002, lk 18.

▼B

Määratakse membraani koostises olevad orgaanilised molekulid, mis võivad liikuda töödeldavasse lahusesse. Iga komponendi kohta viiakse volitatud laboris läbi spetsiaalne analüüs. ►**M1** Kõikide komponentide sisaldus simulandis peab olema kokku alla 50 µg/l. ◀

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

2. MEMBRAANIDE KASUTAMISE SUHTES KOHALDATAVAD NÕUDED

Membraanide paar, mida kasutatakse elektrodialüüsi teel viinhappesoolade stabiilse koguse säilitamiseks, peab vastama järgmistele tingimustele:

- veini pH-tase tohib langeda kuni 0,3 pH ühikut,
- lenduvate hapete sisaldus tohib langeda kuni 0,12 g/l (2 meq äädikhapena väljendatuna),
- töötlemine ei tohi mõjutada veini mitteioonilisi komponente, eelkõige polüfenoole ja polüsahhariide,
- väikeste molekulide, nt etanooli hajumist piiratakse nii, et see ei põhjustaks alkoholisisalduse vähenemist rohkem kui 0,1 mahuprotsenti,
- membraane tuleb hoida ja puhastada heakskiidetud viisil ja toiduainete valmistamiseks lubatud ainetega,
- membraanid peavad olema märgistatud selliselt, et nende vahetamist on seadmes võimalik jälgida,
- seadmeid juhitakse mehhanismi abil, mis arvestab iga veini loomuomast ebastabiilsust, nii et kõrvaldatakse ainult liias olevad kaaliumvesiniktartaat ja kaltsiumsoolad,
- töötlemine toimub kvalifitseeritud veinispetsialisti või tehniku järelevalve all.

Töötlus registreeritakse määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 112 lõikes 2 osutatud registris.



Liide 8

Ureaasi suhtes kohaldatavad nõuded

1. Ureaasi rahvusvaheline kood: EC 3–5–1–5, CAS nr: 9002–13–5.
2. Toime: ureaas lagundab happelises keskkonnas karbamiidi ammoniaagiks ja süsinikdioksiidiks. Toimeaine nimikogus ei tohi olla alla 5 ühiku/mg, mille puhul üheks ühikuks on kogus, mille toimele tekib temperatuuril 37 °C 5 g/l kontsentratsiooniga karbamiidist pH 4 juures 1 µmol ammoniaaki minutis.
3. Päritolu: *Lactobacillus fermentum*.
4. Kasutusala: lagundada pikemaks laagerdumiseks ettenähtud veinis sisalduv karbamiid, kui veini algne karbamiidikontsentratsioon on üle 1 mg/l.
5. Kasutatav maksimumkogus: 75 mg ensüümpreparaati 1 liit töödeldava veini kohta, nii et 1 liit veini kohta ei tuleks rohkem kui 375 ühikut. Pärast töötlemist tuleb veini filtreerimise teel kõrvaldada kõik ensüümi jäägid (poori suurus < 1 µm).
6. Keemilised ja mikrobioloogilised puhtusenõuded:

Kadu kuivatamisel:	Alla 10 %
Raskemetallid:	Alla 30 ppm
Pb:	Alla 10 ppm
As:	Alla 2 ppm
Kolibakterid:	Puuduvad
<i>Salmonella</i> spp:	Puudub 25 g proovis
Aeroobsete mikroobide arv:	Vähem kui 5×10^4 elementi/g

Veini töötlemisel kasutatav ureaas peab olema valmistatud samadel tingimustel kui toidu teaduskomitee poolt 10. detsembril 1998 vastu võetud otsuses käsitletav ureaas.

*Liide 9***Nõuded tammepuutükkide kasutamise suhtes****EESMÄRK, PÄRITOLU JA KASUTUSALA**

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

Tammepuutükid peavad pärinema eranditult „*Quercus*” e perekonna liikidest.

Nad võivad olla loomulikus olekus, kergelt, keskmiselt või tugevalt kuumutatud, kuid mitte põletatud (ka pealispind mitte), söestunud ega pudedad. Nad ei tohi olla läbinud muud keemilist, ensümaatilist ega füüsilist töötlemist kui kuumutamine. Neile ei tohi olla lisatud mingit muud toodet loodusliku aromatiseerimisvõime ega ekstraheerivate fenoolosakeste hulga suurendamiseks.

KASUTATAVA TOOTE MÄRGISTUS

Märgistuses peab olema ära toodud tammeliigi või liikide botaaniline päritolu ja vajaduse korral kuumutamise aste, säilitamistingimused ning ohutusnõuded.

MÕÕTMED

Tammetükkide mõõdud peavad olema sellised, et vähemalt 95 % massist jääks 2 millimeetriste avadega sõelale (tihedus 9).

PUHTUS

Tammepuutükkidest ei tohi eralduda osakesi sellises koguses, mis võiks osutada ohtlikuks tervisele.

Töötlus registreeritakse määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 112 lõikes 2 osutatud registris.

▼ M4*Liide 10***Veinide alkoholisaldust korrigeeriva töötlemise nõuded**

Alkoholisaldust korrigeeriva töötlemise (edasipidi „töötlemine”) eesmärk on vähendada veinietanooli ülemääraast kogust maitse tasakaalu parandamiseks.

Nõuded:

- 1) Töötlemise eesmärki võib 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 kasutatakse viinamarjasaadust, mida on rikastatud määruse (EÜ) nr 1234/2007 XVa lisa kohaselt.
- 4) Alkoholisaldust võib vähendada kuni 20 % ning lõpptoot e tegelik alkoholisaldus peab vastama määruse (EÜ) nr 1234/2007 XIb lisa punkti 1 teise lõigu alapunkti a määratule.
- 5) Töötlemine toimub kvalifitseeritud veinispetsialisti või tehniku järelevalve all.
- 6) Töötlemine registreeritakse määruse (EÜ) nr 1234/2007 artikli 185c lõikes 2 osutatud registris.
- 7) Liikmesriigid võivad näha ette, et asjaomase töötluse korral tuleb esitada pädevale asutusele eeldeklaratsioon.

▼ M3

▼B*Liide 12***Viinhappesoolade koguse stabiliseerimiseks kasutatavate katioonivahetusainetega töötlemise nõuded**

Nimetatud töötlust kasutatakse viinhappesoolade, nagu kaaliumvesiniktartraadi ja kaltsiumtartraadi (ja muude kaltsiumisoolade) stabiilse koguse säilitamiseks.

Nõuded

1. Töötlus peab piirduma üleliigsete katioonide kõrvaldamisega.

▼M3

— Esmalt võib veini jahutada.

▼B

- Katioonivahetusainetega töödeldakse ainult veini minimaalset kogust, mis on vajalik stabiilsuse saavutamiseks.
2. Töötlust tehakse happetsüklis taastuvate katioonivahetuspolümeeridega.
 3. Kogu töötlemine toimub kvalifitseeritud veinispetsialisti või tehniku järelevalve all. Töötlus registreeritakse määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 112 lõikes 2 osutatud registris.
 4. Polümeer peab vastama Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1935/2004 ⁽¹⁾ ja selle rakendamiseks vastu võetud ühenduse ja siseriiklikele eeskirjadele ning olema kooskõlas käesoleva määruse liites 4 sätestatud analüüsinõuetega. Polümeerid ei tohi muuta liigselt veini füüsikalist ja keemilist koostist ega meeltega tajutavaid omadusi ning nende kasutus peab olema vastavuses Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni uurimuses „Katioonvahetuspolümeerid” punktis 3 sätestatud piirmääradega.

⁽¹⁾ ELT L 338, 13.11.2004, lk 4.

▼ M2

Liide 13

▼ M3

Eeskirjad veinide töötlemise kohta *Aspergillus niger*’ saadud kitosaani ja *Aspergillus niger*’ist saadud kitiinglükaaniga

▼ M2

Kasutusala

- a) Raskemetallide, sealhulgas raua-, tina-, kaadmiumi- ja vasesisalduse vähendamine;
- b) rauahäo ja vasehäo ärahoidmine;
- c) võimalike saasteainete, sealhulgas ohratoksiin A sisalduse vähendamine;
- d) soovimatute mikroorganismide, sealhulgas *Brettanomyces*’e asurkonna piiramine (üksnes kitosaani puhul).

Nõuded

- Kasutatav annus määratakse kindlaks pärast eelnevat katsetamist. Kasutatav annus peab olema vähem kui
 - 100 g/hl kasutusala a ja b puhul;
 - 500 g/hl kasutusala c puhul;
 - 10 g/hl kasutusala d puhul.
- Sete eemaldatakse füüsikalise menetlusega.

▼ M2*Liide 14***Eeskirjad elektromembraantöötlusega hapestamise kohta**

- Kationmembraani koostis peab võimaldama ekstraheerida üksnes katioone ja eelkõige kaaliumkatioone (K^+).
- Bipolaarsed membraanid lasevad läbi nii veini ja virde anioone kui ka katioone.

▼ M4

- Töötlemine toimub kvalifitseeritud veinispetsialisti või tehniku järelevalve all. Töötlemine registreeritakse määruse (EÜ) nr 1234/2007 artikli 185c lõikes 2 osutatud registris.
- Kasutatavad membraanid peavad vastama määruses (EÜ) nr 1935/2004 ja komisjoni määruses (EL) nr 10/2011⁽¹⁾ sätestatud nõuetele ning nende ülevõtmiseks kehtestatud riigisisestele eeskirjadele. Membraanid peavad vastama Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinvalmistuskoodeksi nõuetele.

⁽¹⁾ ELT L 12, 15.1.2011, lk 1.

▼M4*Liide 15***Nõuded katioonivahetusainetega töötlemisega hapestamise kohta**

Katioonivahetusainetega töötlemise (edasipidi „töötlemine”) eesmärk on suurendada tiitritavat happesust ja tegelikku happesust (pH vähendamine) katioonide osalise füüsilise ekstraheerimise teel katioonivahetusainete abil.

Nõuded:

- 1) Töötlemine toimub happetsüklis taastuvate katioonivahetuspolümeeride abil.
- 2) Töötlemine peab piirduma üleliigsete katioonide kõrvaldamisega.
- 3) Selleks et vältida virde- või veinifraktsioonide teket, toimub töötlemine katkematult ning selle käigus lisatakse töödeldud tooted lineaarselt lähtetoodetesse.
- 4) Alternatiivina võib vajalikus koguses vaiku viia otse mahutisse ning seejärel eraldada see sobiva tehnilise vahendiga.
- 5) Kogu töötlemine toimub kvalifitseeritud veinispetsialisti või tehniku järelevalve all.
- 6) Töötlemine registreeritakse määruse (EÜ) nr 1234/2007 artikli 185c lõikes 2 osutatud registris.
- 7) Polümeer peab vastama määrusele (EÜ) nr 1935/2004 ja selle rakendamiseks vastu võetud liidu ja siseriiklikele eeskirjadele ning olema kooskõlas käesoleva lisa 4. liites sätestatud analüüsinõuetega. Polümeerid ei tohi muuta liigselt virde või veini füüsilist ja keemilist koostist ega meeltega tajutavaid omadusi ning nende kasutus peab olema vastavuses Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni uurimuse „Katioonvahetuspolümeerid” punktis 3 sätestatud piirmääradega.

▼ **M4***Liide 16***Nõuded suhkrusisalduse vähendamiseks virretes läbi membraanfiltriteerimisega**

Töötlemine suhkrusisalduse vähendamiseks (edasipidi „töötlemine”), mille eesmärk on eemaldada virdest suhkur läbi membraanfiltriteerimisega mikro-, ultra- või nanofiltrimisega 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 alkoholisalduse korrigeerimist.
 - 4) Töötlemist ei ole lubatud kombineerida määruse (EÜ) nr 1234/2007 XVa lisas sätestatud rikastamistoimingutega.
 - 5) Töödeldava virde maht määratakse kindlaks selle põhjal, milline on suhkrusisalduse vähendamise eesmärk.
 - 6) Esimese etapi eesmärk on valmistada virre ette teiseks kontsentratsioonietapiks ning säilitada makromolekulid, mis on membraani läbilaskvuse piirist suuremad. See etapp võib toimuda ultrafiltrimisega.
 - 7) Töötlemise esimeses etapis saadud permeaat kontsentreeritakse seejärel nanofiltrimisega või pöördosmoosiga.
- Algse vee ja orgaanilised happed, mis paratamatult nanofiltrimisega tekkisid, 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 riigisisestele eeskirjadele. Membraanid peavad vastama Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinvalmistuskoodeksi nõuetele.

▼ M4*Liide 17***Nõuded elektromembraantöötlusega hapetustamise kohta**

Elektromembraantöötlus (edasipidi „töötlemine”) on füüsiline meetod, millega eraldatakse virdest või veinist ioonid elektrivälja toimet anioone läbilaskvate ja bipolaarsete membraanide abil. Anioone läbilaskvate membraanide ja bipolaarsete membraanide ühendus võimaldab vähendada tiitritavat happesust ja tegelikku happesust (pH tõus).

Nõuded:

- 1) Anioonilised membraanid peavad asetsema selliselt, et need võimaldaksid üksnes anioonide ning eelkõige virde või veini orgaaniliste hapete eraldamist.
- 2) Bipolaarsed membraanid peavad laskma läbi nii veini ja virde anioone kui ka katioone.
- 3) Kõnealuse töötlemisega virde või veini hapetustamisel saadud vein peab sisaldama vähemalt 1 g.l⁻¹ viinhapet.
- 4) Hapetustamine läbi membraanifiltri ja hapestamine ei ole koos lubatud.
- 5) Töötlemine toimub kvalifitseeritud veinispetsialisti või tehniku järelevalve all.
- 6) Töötlemine registreeritakse määruse (EÜ) nr 1234/2007 artikli 185c lõikes 2 osutatud registris.
- 7) Kasutatavad membraanid peavad vastama määruses (EÜ) nr 1935/2004 ja määruses (EL) nr 10/2011 sätestatud nõuetele ning osutatud määruste ülevõtmiseks kehtestatud riigisisestele eeskirjadele. Membraanid peavad vastama Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistuskoodeksi nõuetele.

▼M6*Liide 18***Nõudmised lahustatud gaasi reguleerimisele veinis membraankontaktorite abil**

Lahustatud gaasi reguleerimine veinis membraankontaktorite abil on füüsikaline meetod lahustunud gaasi kontsentratsiooni reguleerimiseks membraankontaktorite (hüdrofoobsed membraanid) ja veinivalmistuses kasutatavate gaaside abil.

NÕUDED

- 1) Kõnealust tehnikat saab kasutada alates alkoholkäärimise lõppemisest kuni pakendamiseni ning see asendab barboteerimisseadme või Venturi toru tüüpi süsteemide kasutamist.
- 2) Kõnealust reguleerimist teostab veinispetsialist või kvalifitseeritud tehnik.
- 3) Töötlemine registreeritakse määruse (EÜ) nr 1234/2007 artikli 185c lõikes 2 osutatud registris.
- 4) Kasutatavad membraanid peavad vastama määruses (EÜ) nr 1935/2004 ja määruses (EL) nr 10/2011 sätestatud nõuetele ning osutatud määruste ülevõtmiseks kehtestatud riigisisestele eeskirjadele. Membraanid peavad vastama Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistuskoodeksi nõuetele.



I LISA B OSA

VEINIDE VÄÄVELDIOKSIIDISALDUSE PIIRMÄÄRAD

A. VEINI VÄÄVELDIOKSIIDISALDUS

1. Otseks inimtarbimiseks ette nähtud veini vääveldioksiidisaldus, 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 punktidest a ja b suurendatakse veinide puhul, mille glükoosi ja fruktoosi summana väljendatud suhkrusisaldus on vähemalt viis grammi liitri kohta, vääveldioksiidisalduse 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, millel on vastavalt ühenduse sätetele õigus kanda nimetust „Spätlese”;

— valged veinid, millel on õigus kanda järgmisi kaitstud päritolunimetusid: „Bordeaux supérieur”, „Graves de Vayres”, „Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire”, „Premières Côtes de Bordeaux”, „Côtes de Bergerac”, „Haut Montravel”, „Côtes de Montravel”, „Gaillac”, „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 markeerimiseks kasutatakse väljendit „vendimia tardia”;

— magusad veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust „Binissalem-Mallorca”;

— Ühendkuningriigis riiklike õigusnormidega kooskõlas toodetud veinid, mille suhkrusisaldus on üle 45 g/l;

— Ungaris valmistatud veinid, mis kannavad päritolunimetust „Tokaji” ja mis kannavad kooskõlas Ungari õigusnormidega väljendit „Tokaji édes szamorodni” või „Tokaji száraz szamorodni”;

— valged veinid, millel on õigus kanda järgmisi kaitstud päritolunimetusid: „Loazzolo”, „Alto Adige” ja „Trentino” ja mille märkimiseks kasutatakse järgmisi väljendeid või ühte neist: „passito”, „vendemmia tardiva”;

— valged veinid, millel on õigus kanda järgmist kaitstud päritolunimetust: „Colli orientali del Friuli”, millele on lisatud väljend „Picolit”;

— veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust „Moscato di Pantelleria naturale” ja „Moscato di Pantelleria”;

— Tšehhi Vabariigist pärit veinid, millel on õigus kanda väljendit „pozdní sběr”;

— Slovakkia veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille märkimiseks kasutatakse väljendit „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 märkimiseks kasutatakse väljendit „vrhunsko vino ZGP – pozna trgatév”;

▼B

- järgmiste geograafiliste tähistega valged veinid, mille üldalkoholisisaldus on üle 15 mahuprotsendi ja mille jääsuhkrusisaldus on üle 45 g/l:
 - „Vin de pays de Franche-Comté”,
 - „Vin de pays des coteaux de l’Auxois”,
 - „Vin de pays de Saône-et-Loire”,
 - „Vin de pays des coteaux de l’Ardèche”,
 - „Vin de pays des collines rhodaniennes”,
 - „Vin de pays du comté Tolosan”,
 - „Vin de pays des côtes de Gascogne”,
 - „Vin de pays du Gers”,
 - „Vin de pays du Lot”,
 - „Vin de pays des côtes du Tarn”,
 - „Vin de pays de la Corrèze”,
 - „Vin de pays de l’Ile de Beauté”,
 - „Vin de pays d’Oc”,
 - „Vin de pays des côtes de Thau”,
 - „Vin de pays des coteaux de Murviel”,
 - „Vin de pays du Val de Loire”,
 - „Vin de pays de Méditerranée”,
 - „Vin de pays des comtés rhodaniens”,
 - „Vin de pays des côtes de Thongue”,
 - „Vin de pays de la Côte Vermeille”,

▼M2

- „Vin de pays de l’Agenais”,
- „Vin de pays des terroirs landais”,
- „Vin de pays des Landes”,
- „Vin de pays d’Allobrogie”,
- „Vin de pays du Var”;

▼B

- Kreekast pärit magusad veinid, mille üldalkoholisisaldus on vähemalt 15 mahuprotsenti ja suhkrusisaldus vähemalt 45 g/l ning millel on õigus kanda ühte järgmistest kaitstud geograafilistest tähistest:
 - „Τοπικός Οίνος Τυρνάβου” (Regional wine of Tyrnavos)
 - „Αχαϊκός Τοπικός Οίνος” (Regional wine of Ahaia)
 - „Λακωνικός Τοπικός Οίνος” (Regional wine of Lakonia)
 - „Τοπικός Οίνος Φλώρινας” (Regional wine of Florina)
 - „Τοπικός Οίνος Κυκλάδων” (Regional wine of Cyclades)
 - „Τοπικός Οίνος Αργολίδας” (Regional wine of Argolida)
 - „Τοπικός Οίνος Πιερίας” (Regional wine of Pieria)
 - „Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος” (Regional wine of Mount Athos-Regional wine of Holy Mountain);
- Küproselst pärit magusad veinid, mille tegelik alkoholisisaldus ei ole üle 15 mahuprotsendi ja suhkrusisaldus on vähemalt 45 g/l ning millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust „Κομμανδάρια” (Commandaria);
- Küproselst pärit magusad veinid, mis on valmistatud üleküpsenud või kuivatatud viinamarjadest, mille üldalkoholisisaldus on vähemalt 15 mahuprotsenti ja suhkrusisaldus vähemalt 45 g/l ning millel on õigus kanda ühte järgmistest kaitstud geograafilistest tähistest:
 - „Τοπικός Οίνος Λεμεσός” (Regional wine of Lemesos)

▼B

- „Τοπικός Οίνος Πάφος” (Regional wine of Pafos)
- „Τοπικός Οίνος Λάρνακα” (Regional wine of Larnaka)
- „Τοπικός Οίνος Λευκωσία” (Regional wine of Lefkosia),

▼M2

- Maltalt pärit veinid, mille üldalkoholisaldus on vähemalt 13,5 mahu-
protsenti ja suhkrusisaldus vähemalt 45 g/l ning millel on õigus kanda
kaitstud päritolunimetust „Malta” või „Gozo”;

▼B

d) 350 milligrammini liitri kohta järgmiste veinide puhul:

- veinid, mille märgistamiseks on ühenduse õigusnormide kohaselt
võimalik kasutada väljendit „Auslese”;
- Rumeenia valged veinid, millel on õigus kanda järgmisi kaitstud päri-
tolunimetusi: „Murfatlar”, „Cotnari”, „Târnave”, „Pietroasa”, „Valea
Călugărească”;
- Tšehhi Vabariigist pärit veinid, mille märgistamiseks on õigus kasutada
väljendit „výběr z hroznů”;
- Slovakkia veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunime-
tust ja mille märkimiseks kasutatakse väljendit „výber z hrozna”, ning
Slovakkia Tokaj piirkonna veinid, millel on õigus kanda kaitstud päri-
tolunimetust „Tokajský másľáš” või „Tokajský fordítás”;
- Sloveeniast pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud pärito-
lunimetust ja mille märkimiseks kasutatakse väljendit „vrhunsko vino
ZGP – izbor”;

▼M2

- veinid, millel on õigus kanda traditsioonilist nimetust „Késői szürete-
lésű bor”;

▼M4

- sordi „Aleatico” viinamarjadest saadud Itaalia veinid, millel on õigus
kanda kaitstud päritolunimetust „Pergola” ning traditsioonilist väljendit
„passito”;

▼B

e) 400 milligrammini liitri kohta järgmiste veinide puhul:

- veinid, mille märgistamiseks on ühenduse õigusnormide kohaselt
võimalik kasutada järgmisi väljendeid „Beerenauslese”, „Ausbruch”,
„Ausbruchwein”, „Trockenbeerenauslese”, „Strohwein”, „Schilwein”
ja „Eiswein”;
- valged veinid, millel on õigus kanda järgmisi kaitstud päritolunimetusi:
„Sauternes”, „Barsac”, „Cadillac”, „Cérons”, „Loupjac”, „Sainte-Croix-
du-Mont”, „Monbazillac”, „Bonnezeaux”, „Quarts de Chaume”,
„Coteaux du Layon”, „Coteaux de l’Aubance”, „Graves Supérieures”,
„Sainte-Foy Bordeaux”, „Saussignac”, „Jurançon”, välja arvatud juhul,
kui sellele järgneb väljend „sec”, „Anjou-Coteaux de la Loire”,
„Coteaux du Layon”, millele järgneb päritolukommuuni nimi,
„Chaume”, „Coteaux de Saumur”, „Pacherenc du Vic Bilh”, välja
arvatud juhul, kui sellele järgneb väljend „sec”, „Alsace” ja „Alsace
grand cru”, millele järgneb väljend „vendanges tardives” või „sélection
de grains nobles”;
- Kreekast pärit üleküpsenud viinamarjadest valmistatud magusad veinid
ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusad veinid, mille jää-
suhkrusisaldus suhkruna väljendatuna ei ole alla 45 g/l ja millel on
õigus kanda ühte järgmistest kaitstud päritolunimetustest: „Σάμος”
(Samos), „Ρόδος” (Rhodes), „Πατρά” (Patras), „Ρίο Πατρών” (Rio
Patron), „Κεφαλονία” (Céphalonie), „Λήμνος” (Limnos), „Σητεία”
(Sitia), „Σαντορίνη” (Santorin), „Νεμέα” (Néméa), „Δαφνές”
(Daphnès); ning üleküpsenud ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud
valged veinid, millel on õigus kanda mõnda järgmistest geograafilistest
tähistest: „Σιάτιστας” (Siatista), „Καστοριάς” (Kastoria), „Κυκλάδων”
(Cyclades), „Μονεμβάσιος” (Monemvasia), „Αγιορείτικος” (Mount
Athos – Holy Mountain);
- Tšehhi Vabariigist pärit veinid, mille märgistamiseks on õigus kasutada
väljendeid „výběr z bobulí”, „výběr z cibéb”, „ledové víno” ja
„slámové víno”;
- Slovakiast pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud pärito-
lunimetust ja mille märgistamiseks kasutatakse väljendeid „bobuľový
výber”, „hroziakový výber”, „cibébový výber”, „fadové víno” või
„slamové víno”, ning Slovakiast Tokaj piirkonnast pärit veinid, millel
on õigus kanda päritolunimetust „Tokajský výber”, „Tokajská esencia”
või „Tokajská výberová esencia”;

▼M4

- Ungarist pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja millel kasutatakse vastavalt riiklikele õigusnormidele märgistamiseks väljendit „Tokaji máslás”, „Tokaji fordítás”, „Tokaji aszúeszencia”, „Tokaji eszencia”, „Tokaji aszú”, „Töppedt szőlőből készült bor” või „Jégbor”;

▼B

- veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust „Albana di Romagna” ja mille märgistamiseks kasutatakse väljendit „passito”;
- Luksemburgi veini, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust ja mille märgistamiseks kasutatakse väljendit „vendanges tardives”, „vin de glace” või „vin de paille”;

▼M3

- Portugalist pärit veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust või kaitstud geograafilist tähist koos väljendiga „colheita tardia”;

▼B

- Sloveeniast pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille märkimiseks kasutatakse ühte järgmistest väljenditest: „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor”, „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino” või „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor”;
- Kanada valged veinid, mille märgistamiseks on õigus kasutada väljendit „Icewine”.

3. Lõike 2 punktides c), d) ja e) loetletud kaitstud päritolunimetusega ja kaitstud geograafilise tähisega veinide nimekirja võib muuta, kui muudetakse asjaomaste veinide tootmistingimusi või geograafilist tähist või päritolunimetust.
►M5 Liikmesriigid teatavad komisjonile eelnevalt ja kooskõlas määrusega (EÜ) nr 792/2009 kogu vajamineva tehnilise teabe asjaomaste veinide kohta, sealhulgas tootespetsifikatsioonid ning toodangu koguse aasta kohta. ◀

4. Ilmastikutingimuste tõttu võib komisjon teha määruse (EÜ) nr 479/2008 artikli 113 lõikes 2 osutatud menetluse kohaselt otsuse, et mõnes ühenduse viinamarjakasvatustalal võib asjaomane liikmesriik lubada oma territooriumil toodetud veini puhul tõsta vääveldioksiidi piirmäära, kui see jääb alla 300 milligrammi liitri kohta, kuni 50 milligrammi võrra liitri kohta. Loend juhtudest, mille puhul piirmäära tõsta võib, on esitatud liites 1.
5. Liikmesriigid võivad kohaldada oma territooriumil valmistatava veini suhtes rangemaid nõudeid.

B. LIKÖÖRVEINI VÄÄVELDIOKSIIDISISALDUS

Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud likööri vääveldioksiidi kogusisaldus ei või turule laskmisel ületada:

150 milligrammi liitri kohta, kui suhkruisaldus on alla 5 grammi liitri kohta;

200 milligrammi liitri kohta, kui suhkruisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta.

C. VAHUVIINI VÄÄVELDIOKSIIDISISALDUS

1. Otseseks inimtarbimiseks ette nähtud vahuveini vääveldioksiidi kogusisaldus ei või turule laskmisel ületada:

a) 185 milligrammi liitri kohta kõikide kvaliteetvahuveini tüüpide puhul;

b) 235 milligrammi liitri kohta muude vahuveinide puhul.

2. Kui ilmastikutingimused mõnes ühenduse viinamarjakasvatustalal seda nõuavad, võib asjaomane liikmesriik lubada lõike 1 punktides a ja b osutatud vahuveinide puhul, mis on valmistatud tema territooriumil, suurendada vääveldioksiidisalduse piirmäära 40 milligrammi võrra liitri kohta, tingimusel et veini, mille piirmäära suurendatakse, ei saadeta kõnealusest liikmesriigist välja.

▼ **M8***I liide***Vääveldioksiidi üldsisalduse piirmäära tõstmine ilmastikutingimuste tõttu**

	Aasta	Liikmesriik	Viinamarjakasvatusalad	Asjaomased veinid
1.	2000	Saksamaa	Kõik Saksamaa viinamarjakasvatusalad	Kõik 2000. aasta viinamarja-saagist valmistatud veinid
2.	2006	Saksamaa	Baden-Württembergi, Baieri, Hesseni ja Rheinland-Pfalzi liidumaa viinamarjakasvatusalad	Kõik 2006. aasta viinamarja-saagist valmistatud veinid
3.	2006	Prantsusmaa	Bas-Rhini ja Haut-Rhini departemangu viinamarjakasvatusalad	Kõik 2006. aasta viinamarja-saagist valmistatud veinid
4.	2013	Saksamaa	Kaitstud päritolunimetuse „Mosel” ning kaitstud geograafiliste tähistega „Landwein der Mosel”, „Landwein der Ruwer”, „Landwein der Saar” ja „Saarländischer Landwein” piiritletud ala viinamarjakasvatusalad	Kõik 2013. aasta viinamarja-saagist valmistatud veinid
5.	2014	Saksamaa	Baden-Württembergi, Baieri, Hesseni ja Rheinland-Pfalzi liidumaa viinamarjakasvatusalad	Kõik 2014. aasta viinamarja-saagist valmistatud veinid

*I LISA 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;
 - c) 20 milliekvivalenti liitri kohta punases veinis.
2. Punktis 1 nimetatud määrasid kohaldatakse:
 - a) ühenduses korjatud viinamarjadest valmistatud toodete suhtes tootmisetapil ja kõigil turustamisetappidel;
 - b) kolmandatest riikidest pärit osaliselt kääritatud viinamarjavirde ja veini suhtes kõigil etappidel pärast sisenemist ühenduse territooriumile.
3. Punktist 1 võib sätestada erandeid järgmistele toodetele:
 - a) kaitstud päritolunimetuse ja geograafilise tähisega veinid:
 - kui need on laagerdunud vähemalt kaks aastat või
 - kui nende valmistamisel on kasutatud teatavaid erimeetodeid;
 - b) veinid, mille üldalkoholisisaldus on vähemalt 13 mahuprotsenti.



Liikmesriigid teatavad nendest eranditest komisjonile kooskõlas määrusega (EÜ) nr 792/2009. Komisjon edastab seejärel selle teabe teistele liikmesriikidele.



I LISA 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 üldalkoholisisaldust ei tohi tõsta rohkem kui 4 mahuprotsendi võrra.

2. Otseseks inimestarbimiseks ette nähtud ja geograafilise tähise kaudu märgistatud importveinide magustamine on ühenduse territooriumil keelatud. Muude imporditud veinide magustamise suhtes kehtivad samad nõuded, mis ühenduses 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.

5. Magustamine peab toimuma järgmiste halduseeskirjade kohaselt

- a) Iga füüsiline ja juriidiline isik, kes veini magustab, peab esitama deklaratsiooni selle liikmesriigi pädevale asutusele, mille territooriumil toiming läbi viiakse.
- b) Kõnealune deklaratsioon tehakse kirjalikult. Deklaratsioon tuleb esitada kirjalikult ja see peab jõudma pädeva asutuseni vähemalt 48 tundi enne päeva, millal magustamine toimub.
- c) Kui ettevõtja magustab tooteid tihti või pidevalt, võib liikmesriik lubada, et pädevale asutusele esitatakse üks deklaratsioon mitme toimingu või teatava ajavahemiku kohta. Deklaratsioon võetakse vastu ainult tingimusel, et ettevõtja peab kirjalikku registrit, millesse tehakse märge iga magustamistoimingu kohta, ja registreerib punktis d nõutud teabe.

- d) Deklaratsioon peab sisaldama järgmist teavet:

- magustatava veini kogus ning üld- ja tegelik alkoholisisaldus;
- vastavalt vajadusele kas lisatava viinamarjavirde üld- ja tegelik alkoholisisaldus või lisatava kontsentreeritud viinamarjavirde või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde kogus ja tihedusnäitajad;
- veini üld- ja tegelik alkoholisisaldus pärast magustamist.

Punktis a) osutatud isikud peavad sissetulevate ja väljaminevate toodete registrit, milles on näidatud magustamiseks kasutatava viinamarjavirde, kontsentreeritud viinamarjavirde ja puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde kogus.



II LISA

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

A. Vahuveinid

1. Käesolevas punktis ja käesoleva lisa punktides B ja C kasutatakse järgmisi mõisteid:
 - a) „*tirage*’i segu” (*liqueur de tirage*) – teise käärimise tekitamiseks kuveele lisatav toode;
 - b) „*dosage*’i segu” (*liqueur d’expédition*) – eriliste maitseomaduste saavutamiseks vahuveinile lisatav toode.
2. *Dosage*’i segu võib sisaldada ainult:
 - sahharoosi,
 - viinamarjavirret,
 - osaliselt kääritatud viinamarjavirret,
 - kontsentreeritud viinamarjavirret,
 - puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret,
 - veini või
 - nende segu,
 kuhu võib olla lisatud veinidestillaati.
3. Ilma et see piiraks määрусega (EÜ) nr 479/2008 lubatud kuvee osiste rikastamist, on kuvee rikastamine keelatud.
4. Iga liikmesriik võib siiski lubada niisuguste piirkondade ja sortide suhtes, 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 koristatud viinamarjadest;
 - c) rikastamine tehakse ühe korraga;
 - d) ei ületata järgmisi määrasid:
 - i) 3 mahuprotsenti viinamarjavõõndist A pärit osistest valmisatud kuvee puhul;
 - ii) 2 mahuprotsenti viinamarjavõõndist B pärit osistest valmisatud kuvee puhul;
 - iii) 1,5 mahuprotsenti viinamarjavõõndist C pärit osistest valmisatud kuvee puhul;
 - e) kasutatavaks meetodiks on sahharoosi, kontsentreeritud viinamarjavirde või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde lisamine.
5. *Tirage*’i segu ja *dosage*’i segu lisamist ei käsitata rikastamise ega magustamisena. *Tirage*’i segu lisamine ei või suurendada kuvee üldalkoholisisaldust rohkem kui 1,5 mahuprotsenti. Alkoholisalduse suurenemise mõõtmisel võetakse aluseks kuvee üldalkoholisisalduse ja vahuveinis enne *dosage*’i segu lisamist fikseeritava üldalkoholisisalduse vahe.

▼B

6. *Dosage*'i segu lisamine peab toimuma nii, et see ei suurendaks vahuveini tegelikku alkoholisisaldust rohkem kui 0,5 mahuprotsenti;
7. Kuvee ja selle osiste magustamine on keelatud.
8. Peale käesolevas määruses (EÜ) nr 479/2008 sätestatud kuvee osiste hapestamise ja hapetustamise võib hapestada või hapetustada ka kuveed. Kuvee hapestamine ja hapetustamine välistavad üksteise. Hapestamise tulemusel võib happesus suureneda kõige rohkem 1,5 grammi liitri kohta (viinhappes väljendatuna) ehk 20 milliekvivalenti liitri kohta.
9. Erandlike ilmastikutingimustega aastatel võib ülemmäära 1,5 grammi liitri kohta ehk 20 milliekvivalenti tõsta 2,5 grammini liitri kohta ehk 34 milliekvivalentini, tingimusel et toote naturaalne happesus on vähemalt 3 g/l (viinhappes väljendatuna) ehk 40 milliekvivalenti.
10. Vahuveinis sisalduv süsinikdioksiid võib pärineda üksnes selle kuvee alkoholikäärimisest, 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 tsisternides.

▼M4

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

▼B

11. Muude vahuveinide puhul kui kaitstud päritolunimetusega vahuveinid:
 - a) võib nende valmistamisel kasutatav *tirage*'i segu sisaldada üksnes:
 - viinamarjavirret,
 - osaliselt kääritatud viinamarjavirret,
 - kontsentreeritud viinamarjavirret,
 - puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret ning
 - sahharoosi ja veini;
 - b) nende tegelik alkoholisisaldus koos lisatud *dosage*'i segu sisaldunud alkoholiga peab olema vähemalt 9,5 mahuprotsenti.

B. Kvaliteetvahuveinid

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 ning
 - e) veini.
2. Tootjaliikmesriigid võivad määrata oma territooriumil toodetud ja käesolevas punktis käsitletud kvaliteetvahuveinide suhtes täiendavaid või rangemaid tootmis- ja ringlustingimusi.

▼B

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

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

4. Aromaatsed kvaliteetvahuveinid:

- a) välja arvatud erandid, võib aromaatsed kvaliteetvahuveine valmistada üksnes nii, et kuvee valmistamisel kasutatakse eranditult liites 1 esinevas loetelus leiduvatest viinamarjasortidest tehtud viinamarjavirret või osaliselt kääritatud viinamarjavirret. ►**M1** 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 ja kui pärast kuvee koostamist üksnes jahutamise või muu füüsilise menetluse teel;
- c) *dosage*’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 üldalkoholisisaldus peab olema vähemalt:

- viinamarjakasvatusevõõndis C III 9,5 mahuprotsenti;
- teistes viinamarjakasvatusevõõndites 9 mahuprotsenti.

▼M1

2. Siiski võib kaitstud päritolunimetust „Prosecco”, „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco”, „Colli Asolani – Prosecco” ja „Asolo – Prosecco” kandvate ja ühest viinamarjasordist valmistatud kvaliteetvahuveinide puhul olla kuvee üldalkoholisisalduse alammäär 8,5 mahuprotsenti.

▼B

3. Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveinide tegelik alkoholisisaldus koos *dosage*’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 viinamarjavirret

ning sellist

- a) viinamarjavirret,
- b) osaliselt kääritatud viinamarjavirret või
- c) veini,

millest on võimalik valmistada sedasama kaitstud päritolunimetusega tavalist või kvaliteetvahuveini, millele *tirage*’i segu lisatakse.

5. Erandina määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 5 alapunktist c võib kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveini puhul, mida hoitakse kuni 25 sentiliitrisel kinnisel anumal, olla ülerõhu alammäär 20 °C juures 3 baari.

▼B

6. Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveini valmistusprotsess, mida arvestatakse alates süsihappegaasi tekitavast käärimisest ja mis hõlmab laagerdumist tootmisettevõttes, peab kestma vähemalt:
 - a) kuus kuud, kui süsihappegaasi tekitav käärimine toimub 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 käärimine toimub segamisvahendiga mahutis.
8. Punkti A alapunktides 1–10 ja punkti B alapunktis 2 sätestatud eeskirju kohaldatakse ka kaitstud päritolunimetusega vahuveinide ja kvaliteetvahuveinide suhtes.
9. Kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveinid:
 - a) kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveine võib valmistada üksnes nii, et kuvee valmistamisel kasutatakse eranditult liites 1 esinevas loetelus leiduvatest viinamarjasortidest tehtud viinamarjavirret või osaliselt kääritatud viinamarjavirret, tingimusel et need viinamarjasordid on tunnustatud sobivaks kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveinide tootmiseks piirkonnas, mille nime kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuvein kannab. ►**M1** 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 ja kui pärast kuvee koostamist üksnes jahutamise või muu füüsilise menetluse teel;
 - c) *dosage*’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 punkti C alapunktist 6 peab kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveini valmistusprotsess kestma vähemalt ühe kuu.

▼ B*Liide 1*

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

Airén

▼ M2

Albariño

▼ B

Aleatico N

Alvarinho

Ασύρτικο (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N.

Busuioacă de Bohotin

Clairette B

Colombard B

Csaba gyöngye B

Cserszegi fűszeres B

Devín

Fernão Pires

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

▼ M1

Glera

▼ B

Γλυκερύθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Irsai Olivér B

▼ M2

Macabeo B

▼ B

Macabeu B

▼ M2

Kõik Malvasiad

▼ B

Kõik Malvoisie'd

Mauzac blanc ja Mauzac rosé

Monica N

▼ M2

Kõik Moscatelid

▼ B

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Kõik Muscat'd

Manzoni moscato

▼ B

Nektár

Pálava B

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

▼ M1

▼ B

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Tămâioasă românească

Torbato

Touriga Nacional

Verdejo

Zefir B

▼B*III LISA*

**VEINIVALMISTUSTAVAD, MIDA KASUTATAKSE LIKÖÖRVEINIDE
NING KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSEGA JA KAITSTUD
GEOGRAAFILISE TÄHISEGA LIKÖÖRVEINIDE PUHUL, NING
ASJAOMASED PIIRANGUD**

A. Liköörveinid

1. Liköörveini ning kaitstud päritolunimetusega ja kaitstud geograafilise tähiseiga liköörveini valmistamiseks kasutatakse määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunktis c osutatud saadusi, mille valmistamiseks omakorda tohib kasutada üksnes määruses (EÜ) nr 479/2008 või käesolevas määruses osutatud veinivalmistustavasid ja töötusi.
2. Siiski:
 - a) võib naturaalse alkoholisisalduse suurendamine toimuda üksnes määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punktides e–f osutatud saaduste abil;
 - b) erandina lubab Hispaania kasutada Hispaanias toodetud veini puhul, mille märgistamiseks kasutatakse traditsioonilist väljendit „vino generoso” või „vino generoso de licor”, kaltsiumsulfaati, kui selline töötlus on traditsiooniline ja tingimusel et sel viisil töödeldud veini sulfaadisisaldus ei ületa kaaliumsulfaadis väljendatuna 2,5 grammi liitri kohta. Sel viisil saadud veini võib täiendavalt hapestada kuni 1,5 g/l.
3. Liköörveinide ning kaitstud päritolunimetusega ja kaitstud geograafilise tähiseiga liköörveinide valmistamisel kasutatakse määruses (EÜ) nr 479/2008 või käesolevas määruses osutatud veinivalmistustavasid, ilma et see piiraks liikmesriikide õigust kohaldada nimetatud toodete suhtes rangemaid nõudeid.
4. Lubatud on ka järgmine:
 - a) magustamine (mille kohta kehtib deklareerimise ja registripidamise nõue), juhul kui kasutatud saadused ei ole rikastatud kontsentreeritud viinamarjavirdega, kasutades selleks järgmist:
 - kontsentreeritud viinamarjavirret või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret, tingimusel et kõnealuse veini üldalkoholisisaldust ei suurendata üle 3 mahuprotsendi;

▼M2

- kontsentreeritud viinamarjavirret, puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret või kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirret, millele on käärimise takistamiseks lisatud veinist saadud neutraalset alkoholi, traditsioonilise väljendiga „vino generoso de licor” märgistatud Hispaania veini puhul, tingimusel et kõnealuse veini üldalkoholisisaldust ei suurendata üle 8 mahuprotsendi;

▼B

- kontsentreeritud viinamarjavirret või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret kaitstud päritolunimetusega „Madeira” liköörveini puhul, tingimusel et kõnealuse veini üldalkoholisisaldust ei suurendata üle 8 mahuprotsendi;
- b) määruses (EÜ) nr 479/2008 IV lisa 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.

▼B

5. Liköörveini ning kaitstud päritolunimetusega ja kaitstud geograafilise tähisega liköörveini valmistamiseks kasutatakse määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti c osutatud saadusi, mille valmistamiseks kasutatakse määruses (EÜ) nr 479/2008 artikli 24 lõikes 1 osutatud viinamarjasorte.
6. Muu kui kaitstud päritolunimetusega ja kaitstud geograafilise tähisega liköörveini valmistamiseks kasutatakse määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti c osutatud saadusi, millele naturaalne alkoholisisaldus ei või olla alla 12 mahuprotsendi.

B. Kaitstud päritolunimetusega liköörvein (muud kui käesoleva lisa punkti A sätted, mis käsitlevad eelkõige kaitstud päritolunimetusega liköörveine)

1. Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti c neljandas taandes osutatud viinamarjavirdest või veini ja viinamarjavirde segust valmistatud kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu on esitatud käesoleva lisa liite 1 A osas.
2. Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, millele võib lisada määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti f osutatud saadusi, on toodud käesoleva lisa liite 1 B osas.
3. Kaitstud päritolunimetusega liköörveinide valmistamiseks kasutatavad saadused, millele on osutatud määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti c, ning kaitstud päritolunimetusega liköörveinide valmistamiseks kasutatav kontsentreeritud viinamarjavirre ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, millele on osutatud nimetatud määruse IV lisa punkti 3 alapunkti f alapunkti iii, peavad pärinema piirkonnast, mille nime asjaomane kaitstud päritolunimetusega liköörvein kannab.

▼M2

Siiski võib veinide puhul, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust „Málaga” või „Jerez-Xérès-Sherry”, pärineda sordi „Pedro Ximénez” kuivatatud viinamarjadest saadud virre, millele on käärimise takistamiseks lisatud veinist saadud neutraalset alkoholi, Montilla-Morilese piirkonnast.

▼B

4. Käesoleva lisa punkti A alapunktides 1–4 osutatud kaitstud päritolunimetusega liköörveini valmistamise tavad ja töötusi tohib kasutada vaid punktis 3 osutatud piirkonnas.

Siiski võib kaitstud päritolunimetusega liköörveini puhul, mille märgistamiseks kasutatakse väljendust „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 liikmesriikide võimalust kehtestada oma territooriumil valmistatava kaitstud päritolunimetusega liköörveini suhtes rangemaid nõudeid:
 - a) ei või kaitstud päritolunimetusega liköörveini valmistamiseks kasutatavate saaduste (määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkt c) naturaalne alkoholisisaldus olla alla 12 mahuprotsendi. Siiski võivad mõnes käesoleva määruse III lisa A osa liites 2 toodud loetelus esinevad kaitstud päritolunimetusega liköörveinid olla valmistatud järgmisest:
 - i) viinamarjavirdest, mille naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 10 mahuprotsenti, kui asjaomasesse tootesse lisatakse soovitatavalt samas ettevõttes veinist või pressitud viinamarjajääkidest destilleeritud kaitstud päritolunimetusega kanget alkohoolset jooki;

▼B

- ii) osaliselt kääritatud viinamarjavirdest (või järgneva teise taande puhul veinist), mille esialgne naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt:
- 11 mahuprotsenti kaitstud päritolunimetusega likööri puhul, mis saadakse neutraalse alkoholi, vähemalt 70-mahuprotsendise tegeliku alkoholisisaldusega veinidestillaadi või viinamarjadest valmistatud kange alkohoolse joogi lisamisel;
 - 10,5 mahuprotsenti liite 2 A osa 3. loetelus osutatud valgete viinamarjade virdest valmistatud veini puhul;
 - 9 mahuprotsenti kaitstud päritolunimetusega „Madeira” Portugali likööri puhul, mida valmistatakse traditsioonilisel viisil asjaomaste siseriiklike õigusaktide kohaselt;
- b) nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mille üldalkoholisisaldus on erandina määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunktist b alla 17,5 mahuprotsendi, kuid üle 15 mahuprotsendi, sest nende suhtes enne 1. jaanuari 1985 kehtinud siseriiklikes õigusaktides on see selgesõnaliselt ette nähtud, on esitatud liite 2 B osas.
6. Traditsioonilisi eriväljendeid „οἶνος γλυκὺς φυσικός”, „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 liites 3 toodud loetelus esinevad viinamarjasordid,
 - on saadud virdest, mille esialgne suhkrusisaldus ühe liitri kohta on vähemalt 212 grammi,
 - on saadud määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa 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 eriväljendit „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 saagi, 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 (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti c esimeses ja neljandas taandes osutatud viinamarjavirdest 40 hektoliitrilise saagipiirangu juures, kusjuures saagipiirangu ületamise korral kaob kogu saagi puhul õigus väljendit „vin doux naturel” kasutada;
 - mis on saadud mõnest eelnimetatud virdest, mille esialgne suhkrusisaldus ühe liitri kohta on vähemalt 252 grammi;
 - mis on saadud tingimusel, et veini ei rikastata mingil muul viisil, veinist saadud alkoholi lisamisel, nii et puhta alkoholi sisaldus on vähemalt 5 % kasutatava viinamarjavirde kogusest ja mitte rohkem kui väiksem kahest järgmisest määra:
 - 10 % kasutatud viinamarjavirde kogusest;
 - 40 mahuprotsenti valmistoote üldalkoholisisaldusest, mis esitatakse tegeliku alkoholisisalduse ja sellele vastava võimaliku alkoholisisalduse summuna, nii et võimalikku alkoholisisalduse arvutamisel loetakse 1 mahuprotsendile puhtale alkoholile vastavaks 17,5 g jääksuhkrut liitri kohta.

▼B

8. ►**M3** Liköörveinide puhul kasutatakse traditsioonilist eriväljendit „vino generoso” üksnes kaitstud päritolunimetusega kuiva liköörveini puhul, mis on valminud tervenisti või osaliselt pärmikile all ning: ◀

— ja saadud valgetest viinamarjasortidest „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 iseenesest iseloomulike pärmseente kiht, mis annab tootele ainuomased analüütilised ja organoleptilised omadused.

9. Traditsioonilist eriväljendit „vinho generoso” kasutatakse ainult kaitstud päritolunimetusega „Porto”, „Madeira”, „Moscatel de Setúbal” ja „Carcavelos” liköörveini puhul koos vastava päritolunimetusega.
10. Traditsioonilist eriväljendit „vino generoso de licor” kasutatakse ainult kaitstud päritolunimetusega liköörveini puhul, mis:

▼M2

— on saadud punktis 8 nimetatud „vino generoso” 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 veini „vino dulce natural”,

▼B

— lastakse turule keskmiselt kaheaastase tammevaatides laagerdumise järel.

▼B

Liide 1

Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mille valmistamise suhtes kehtivad erinõuded**A. NENDE KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSEGA LIKÖÖRVEINIDE LOETELU, MILLE VALMISTAMISEL KASUTATAKSE VIINAMARJA-VIRRET VÕI VIINAMARJAVIRDE JA VEINI SEGU**

(Käesoleva lisa punkti B alapunkt 1)

KREEKA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Céphalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemée), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras).

HISPAANIA

Kaitstud päritolunimetusega liköörveinid	Ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel toote märgistamiseks kasutatav väljend
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

▼M2

▼B

ITAALIA

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

B. NENDE KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSEGA LIKÖÖRVEINIDE LOETELU, MILLE VALMISTAMISEL KASUTATAKSE MÄÄRUSE (EÜ) Nr 479/2008 IV LISA PUNKTI 3 ALAPUNKTIS f OSUTATUD TOOTEID

(Käesoleva lisa punkti B alapunkt 2)

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

(Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti f alapunkti ii esimene taane)

KREEKA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Céphalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie).

▼B**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 pressimisjäädikdest valmisatud kanget alkohoolset jooki, mille alkoholisisaldus on vähemalt 52 mahuprotsenti, aga mitte üle 86 mahuprotsendi**

(Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti f alapunkti ii teine taane)

KREEKA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemée).

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 rosinatest valmistatud kanget alkohoolset jooki, mille alkoholisisaldus on vähemalt 52 mahuprotsenti, aga mitte üle 94,5 mahuprotsendi**

(Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti f alapunkti ii kolmas taane)

KREEKA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie).

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

(Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti f alapunkti iii esimene taane)

HISPAANIA

Kaitstud päritolunimetusega liköörveinid	Ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel toote märgistamiseks kasutatav väljend
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITAALIA

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

KÜPROS

Κουμανδάρια (Commandaria).

▼B

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

(Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti f alapunkti iii teine taane)

HISPAANIA

Kaitstud päritolunimetusega liköörveinid	Ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel toote märgistamiseks kasutatav väljend
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 (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti f alapunkti iii kolmas taane)

HISPAANIA

Kaitstud päritolunimetusega liköörveinid	Ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel toote märgistamiseks kasutatav väljend
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITAALIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

▼M2**▼B**

▼B*Liide 2***A. III lisa punkti B alapunkti 5 alapunktis a osutatud loetelud**

1. Nende kaitstud päritolunimetusega liköörveinide loetelu, mis on valmistatud viinamarjavirdest, mille naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 10 mahuprotsenti, ja mille valmistamisel lisatakse soovitavaalt 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 alkoholisisaldus ei ole alla 11 mahuprotsendi, lisades sellele neutraalset alkoholi või veinidestillaati, mille tegelik alkoholisisaldus 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

▼M2**▼B**

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

HISPAANIA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

▼M2**ITAALIA**

Trentino

▼B

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

PORTUGAL

Madeira.



B. III lisa punkti B alapunkti 5 alapunktis b osutatud loetelu

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

(Määruse (EÜ) nr 479/2008 IV lisa punkti 3 alapunkti b)

HISPAANIA

Kaitstud päritolunimetusega liköörveinid	Ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel toote märgistamiseks kasutatav väljend
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	Ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel toote märgistamiseks kasutatav väljend
Porto – Port	Branco leve seco

▼B*Liide 3*

Nende viinamarjasortide loetelu, millest võib valmistada kaitstud päritolunimetusega likööri, mille määrgistamiseks kasutatakse traditsioonilisi eriväljendeid „vino dulce natural”, „vino dolce naturale” ja „οινος γλυκός φυσικός”

Muscats – Grenache – Garnacha Blanca – Garnacha Peluda – Listán Blanco – Listán Negro-Negramoll – Maccabéo – Malvoisies – Mavrodaphne – Assirtiko – Liatiko – Garnacha tintorera – Monastrell – Palomino – Pedro Ximénez – Albarola – Aleatico – Bosco – Cannonau – Corinto nero – Giró – Monica – Nasco – Primitivo – Vermentino – Zibibbo – ► **M2** Moscateles – Garnacha. ◄



IV LISA

ÜHENDUSE ANALÜÜSIMETODID

A. ALLÜÜLISOTIOTSÜANAAT

1. **Meetodi põhimõte**

Veinis sisalduv allüülsotiotiotsüanaat eraldatakse destilleerimise abil ja identifitseeritakse gaasikromatograafiliselt.

2. **Reaktiivid**

2.1. Absoluutne etanool.

2.2. Standardlahus: allüülsotiotiotsüanaadi lahus absoluutses etanoolis, mis sisaldab ühe liitri kohta 15 mg allüülsotiotiotsüanaati.

2.3. Külmutussegu, mis koosneb etanoolist ja kuivast jääst (temperatuur – 60 °C).

3. **Seadmed**

3.1. Joonisele vastav destillatsiooniparaat, mis töötab lämmastikku läbivoolutamise abil.

3.2. Termostateeritav soojendussärk.

3.3. Voolumõõtur.

3.4. Gaasikromatograaf, komplekteeritud väävliühendite selektiivfiltriga varustatud leekspektrofotomeeterdetektoriga (lainepikkus 394 nm) või mõne muu sobiva detektoriga.

3.5. Roostevabast terasest kromatograafiline kolonn siseläbimõõduga 3 mm ja pikkusega 3 m, täidiseks kandjaga Chromosorb WHP (80–100 mešši) seotud Carbowax 20M (10 %).

3.6. Mikrosüstal, 10 µl.

4. **Töö käik**

Destillatsioonikolbi pannakse kaks liitrit veini ja kahte kogumisklaasi mõned milliliitrid etanooli (punkt 2.1), nii et gaasihajutustorude poorsed osad oleksid täielikult sukeldatud. Mõlemat kogumisklaasi jahutatakse väljastpoolt külmutusseguga. Destillatsioonikolb ühendatakse kogumisklaasidega ja läbi destillatsiooniparaadi hakatakse voolutama lämmastikku kiirusega kolm liitrit tunnis. Alustatakse destilleerimist, tõstes soojendussärgi abil veini temperatuuri 80 °C-ni, ja kogutakse 45–50 ml destillaati.

Gaasikromatograaf stabiliseeritakse. On soovitatav rakendada järgmisi tingimusi:

— injektori temperatuur: 200 °C,

— kolonni temperatuur: 130 °C,

— kandegaas (heelium) voolu kiirus: 20 milliliitrimillit minutis.

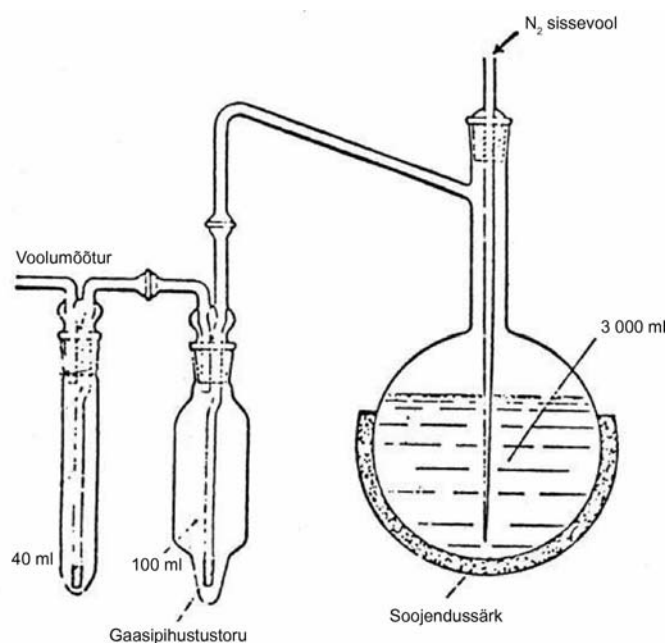
Mikrosüstla abil doseeritakse selline standardlahuse kogus, et allüülsotiotiotsüanaadile vastavat piiki oleks gaasikromatogrammil kerge identifitseerida.

Analoogiliselt süstitakse kromatograafi ka destillaadi alikvoot. Kontrollitakse, kas destillaadiga saadud piigi peetumisaeg vastab allüülsotiotiotsüanaadi piigi peetumisaajale.

Eespool soovitatud tingimuste korral ei anna veinis loomulikult esinevad ühendid uuritava lahuse kromatogrammil segavaid piike.

▼ B

Lämmastiku voolus destilleerimise aparaat



B. PUHASTATUD KONTSENTEREERITUD VIINAMARJAVIRDE ANALÜÜSIMISE ERIMEETOD

▼ M4▼ Bf) *Meso-inositol, sküllo-inositol ja sahharoos*

1. Põhimõte

Silüül derivaatide gaasikromatograafia.

2. Reaktiivid

- 2.1. Sisestandard: ksülitool (ligikaudu 10 g/l lahus, millele on lisatud spaatliotsaga naatriumasiidi)
- 2.2. Bis(trimetüülsilüül)trifluorotsetamiid, BSTFA ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)
- 2.3. Trimetüülklorosilaan (C_3H_9ClSi)
- 2.4. Püridiin (C_5H_5N)
- 2.5. Meso – inositol ($C_6H_{12}O_6$)

3. Seadmed

- 3.1. Gaasikromatograaf, millel on:
- 3.2. kapillaarkolonn (nt sulatatud ränidioksiidiga, kattekiht OV 1, paksus 0,15 μ , pikkus 25 m, siseläbimõõt 0,3 mm).

Töötingimused: kandegaasid: vesinik ja heelium:

- kandegaasi voolu kiirus: ligikaudu 2 milliliitrit minutis,
- injektori ja detektori temperatuur: 300 °C,
- temperatuuriprogramm: 1 minut 160 °C juures, temperatuuri tõus kiirusega 4 °C minutis kuni väärtuseni 260 °C, 15 minutit konstantsel temperatuuril 260 °C juures,
- voolu jaotussuhe: ligikaudu 1:20.

▼B

- 3.3. Integraator;
- 3.4. mikrosüstal, 10 µl;
- 3.5. mikropipetid, 50, 100 ja 200 µl;
- 3.6. 2 ml pudelid teflonkorkidega;
- 3.7. ahi.

4. Töö käik

Puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirdest võetakse ligikaudu 5 g täpselt kaalutud proov ja pannakse see 50 ml mõõtekolbi. Lisatakse 1 µl ksülitooli standardlahust (punktis 2.1) ja vett mahumärgini. Pärast segamist võetakse saadud lahusest 100 µl proov ja pannakse pudelisse (punkt 3.6), kus see nõrgas õhuvoolus kuivaks aurutatakse. Vajaduse korral võib aurumise soodustamiseks lisada 100 µl absoluutset etüülalkoholi.

Jääk lahustatakse ettevaatlikult 100 µl püridiinis (punkt 2.4) ning lisatakse 100 µl bis(trimetüülsilüül)trifluorootsetamiidi (punkt 2.2) ja 10 µl trimetüülklorosilaani (punkt 2.3). Pudel suletakse teflonkorgiga ja soojendatakse üks tund 60 °C juures.

Mikrosüstlasse tõmmatakse 0,5 ml selget vedelikku ja süstitakse kuuma süstlanõela kaudu gaasikromatograafi vastavalt ettenähtud voolu jaotussuhte.

5. Arvutamine**5.1.**

Valmistatakse lahus, mis sisaldab:

glükoosi 60 g/l, fruktoosi 60 g/l, meso-inositooli 1 g/l ja sahharoosi 1 g/l.

Kaalutakse 5 g lahust ja analüüsitakse seda punkti 4 kohaselt. Kromatogrammi alusel arvutatakse ksülitooli suhtes väljendatavad tulemused meso-inositooli ja sahharoosi kohta.

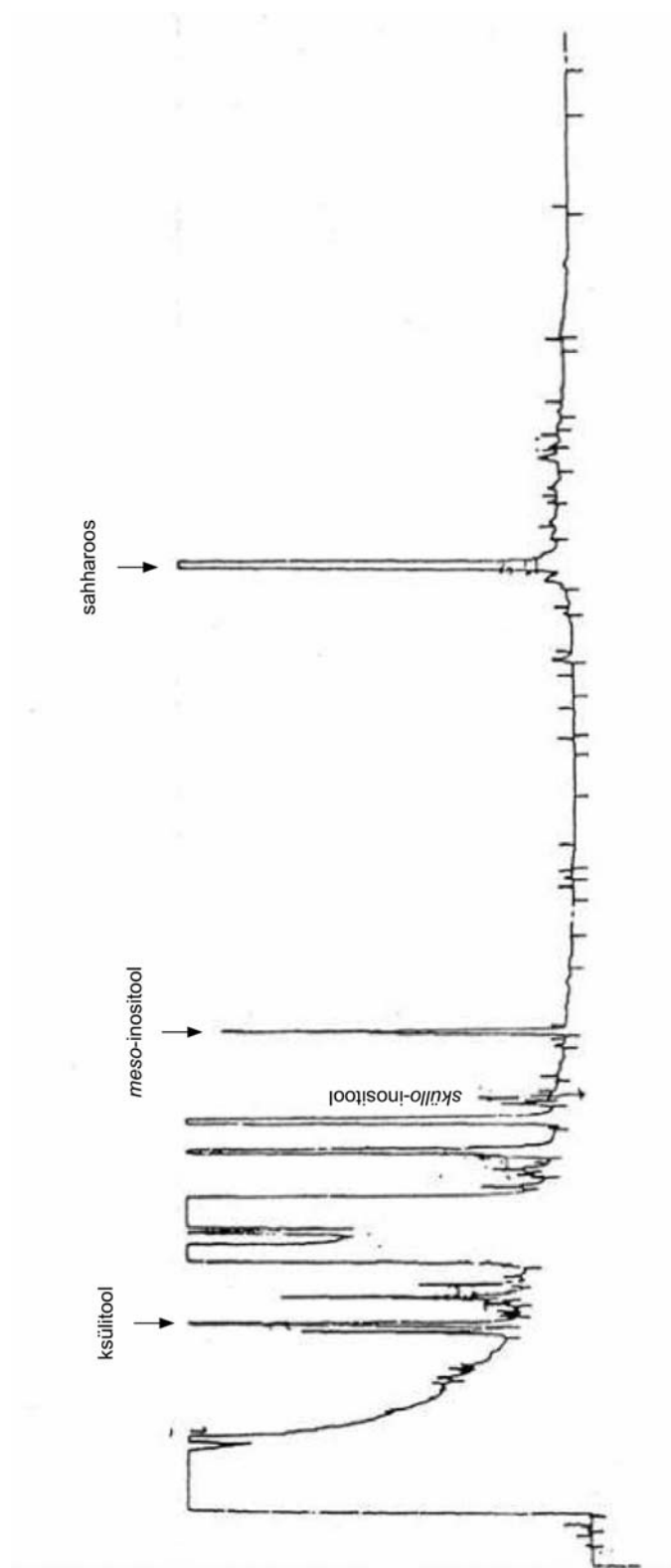
Kuna sküllo-inositooli ei ole võimalik hankida müügireaktiivina ja selle peetumisaeg jääb glükoosi anomeervormide viimase piigi ja meso-inositooli piigi vahele (vt diagrammi järgmisel lehel), loetakse sküllo-inositooli sisaldus võrdseks meso-inositooli kohta saadud tulemusega.

6. Tulemuste väljendamine

- 6.1. Meso-inositooli ja sküllo-inositooli sisaldus väljendatakse milligrammides ühe kilogrammi suhkruga kohta.

Sahharoosisisaldus väljendatakse grammides ühe kilogrammi viinamarjavirde kohta.

▼B





V LISA

ARTIKLI 16 TEISES LÕIGUS OSUTATUD VASTAVUSTABEL

Määrus (EÜ) nr 1493/1999	Määrus (EMÜ) nr 2676/90	Määrus (EÜ) nr 423/2008	Käesolev määrus
—	—	Artikkel 1	Artikkel 1
—	—	—	Artikkel 2
Artikli 43 lõige 1	—	Artikkel 5	Artikli 3 lõige 1
Artikli 43 lõike 2 esimene taane	—	Artikkel 23	Artikli 3 lõige 2
Artikli 43 lõike 2 esimene taane	—	Artikkel 24	Artikli 3 lõige 3
Artikli 43 lõike 2 esimene taane	—	Artiklid 34, 35 ja 36	Artikli 3 lõige 4
—	—	Artikkel 44	Artikkel 4
Artikli 43 lõike 2 teine taane	—	—	Artikkel 5
Artikli 43 lõike 2 kolmas taane	—	—	Artikkel 6
—	—	Artikkel 38	Artikkel 7
Artikli 42 lõige 6	—	Artikkel 39	Artikkel 8
—	—	Artikkel 6	Artikkel 9
—	—	Artikkel 46	Artikli 10 lõige 1
—	—	Artikkel 45	Artikli 10 lõige 2
—	—	Artikkel 32	Artikkel 11
—	—	Artikkel 29	Artikkel 12
—	—	Artikkel 30	Artikkel 13
—	—	Artikkel 21	Artikkel 14
—	Artikli 1 lõige 1	Artikkel 47	Artikkel 15
—	—	Artikkel 48	Artikkel 16
IV lisa	—	Artiklid 7 ja 12	I lisa A osa
—	—	Artikkel 10	I lisa A osa liide 1
—	—	Artikkel 8	I lisa A osa liide 2
—	—	Artikkel 9	I lisa A osa liide 3
—	—	Artikkel 13	I lisa A osa liide 4
—	—	Artiklid 14, 15 ja 16	I lisa A osa liide 5
—	—	Artikkel 17	I lisa A osa liide 6
—	—	Artikkel 18	I lisa A osa liide 7
—	—	Artikkel 19	I lisa A osa liide 8
—	—	Artikkel 22	I lisa A osa liide 9
V lisa A osa	—	—	I lisa B osa
V lisa B osa	—	—	I lisa C osa
V lisa F osa	—	—	I lisa D osa
V lisa H osa	—	Artikkel 28	II lisa A osa
V lisa I osa	—	Artikkel 4	II lisa B osa
VI lisa K osa	—	—	II lisa C osa
V lisa J osa	—	Artiklid 25 ja 37	III lisa A osa
—	—	Artikkel 43	III lisa A osa
VI lisa L osa	—	Artiklid 40 ja 41	III lisa B osa
—	Lisa punkt 39	—	IV lisa A osa
—	Lisa punkt 42	—	IV lisa B osa