

Käesolev tekst on üksnes dokumenteerimisvahend ning sel ei ole mingit õiguslikku mõju. Liidu institutsioonid ei vastuta selle teksti sisu eest. Asjakohaste õigusaktide autentset versioonid, sealhulgas nende preambulid, on avaldatud Euroopa Liidu Teatajas ning on kättesaadavad EUR-Lexi veebisaidil. Need ametlikud tekstid on vahetult kättesaadavad käesolevasse dokumenti lisatud linkide kaudu

► **B** KOMISJONI DELEGEERITUD MÄÄRUS (EL) 2019/934,

12. märts 2019,

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

(ELT L 149, 7.6.2019, lk 1)

Muudetud:

		Euroopa Liidu Teataja		
		nr	lehekülg	kuupäev
► <u>M1</u>	Komisjoni delegeeritud määrus (EL) 2020/565, 13. veebruar 2020	L 129	1	24.4.2020
► <u>M2</u>	Komisjoni delegeeritud määrus (EL) 2022/16, 22. oktoober 2021	L 5	1	10.1.2022
► <u>M3</u>	Komisjoni delegeeritud määrus (EL) 2022/68, 27. oktoober 2021	L 12	1	19.1.2022

Parandatud:

► **C1** Parandus, ELT L 289, 8.11.2019, lk 59 (2019/934)

▼ B**KOMISJONI DELEGEERITUD MÄÄRUS (EL) 2019/934,**

12. märts 2019,

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

*Artikkel 1***Reguleerimisala**

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

▼ M3*Artikkel 2***Viinamarjakasvatusalad, kus valmistatud veini üldalkoholisisaldus võib ulatuda 20 mahuprotsendini**

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

▼ B*Artikkel 3***Lubatud veinivalmistustavad**

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

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

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

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

3. I lisa B osas on sätestatud veini vääveldioksiidisisalduse piirmäärad.

4. I lisa C osas on sätestatud veini lenduvate hapete sisalduse piirmäärad.

5. I lisa D osas on sätestatud magustamisviisidega seotud tingimused.

▼B*Artikkel 4***Uute veinivalmistustavade katseline kasutamine**

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

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

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

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

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

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

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

⁽¹⁾ Komisjoni 20. aprilli 2017. aasta delegeeritud määrus (EL) 2017/1183, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EL) nr 1307/2013 ja (EL) nr 1308/2013 seoses komisjonile edastatava teabe ja dokumentidega (ELT L 171, 4.7.2017, lk 100).

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

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

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

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

*Artikkel 7***Kupaaži mõiste**

1. Määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa II osa C jaos ja artikli 75 lõike 3 punktis h osutatud „kupaaž“ tähendab eri päritolu, eri viinamarjasordist valmistatud, eri korjekaastate või eri kategooriate veini või veinivirde segamist.

2. Veini ja viinamarjavirde kategooriad on järgmised:

- a) punane vein ja valge vein, samuti vastavasse veinikategooriasse kuuluva veini valmistamiseks sobiv viinamarjavirre ja vein;
- b) ilma kaitstud päritolunimetusega vein ja ilma kaitstud geograafilise tähiseta vein, kaitstud päritolunimetusega vein ning kaitstud geograafilise tähisega vein, samuti vastavasse veinikategooriasse kuuluva veini valmistamiseks sobiv viinamarjavirre ja vein.

Käesoleva lõike kohaldamisel käsitatakse roosat veini punase veinina.

3. Kupaažina ei käsitata järgmist:

- a) rikastamist kontsentreeritud viinamarjavirde või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde lisamise teel;
- b) magustamist.

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

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

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

▼B

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

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

*Artikkel 9***Veini valmistamise käigus kasutatavate ainete puhtus- ja identifitseerimise nõuded**

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

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

*Artikkel 10***Määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 80 ja käesoleva määruse sätetega vastuolus olevate saaduste valdamise, ringluse ja kasutamise tingimused**

1. Määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 80 lõike 2 esimeses lõigus osutatud saadusi ei tohi turustada ja need hävitatakse. Siiski võivad liikmesriigid teatavatel tingimustel lubada kasutada piirituse- või äädikatehastes või tööstuslikul eesmärgil teatavaid saadusi, mille omadused nad kindlaks määravad.

2. Tootjad ja kauplejad ei tohi selliseid saadusi ilma seadusliku aluseta oma valduses hoida ning nende ringlus peab piirduma viimisega piiritustehastesse, äädikatehastesse või ettevõttesse, kus neid kasutatakse tööstuslikul eesmärgil, ja ettevõttesse, kus need hävitatakse.

3. Liikmesriigid võivad lasta lisada lõikes 1 osutatud veinidesse nende identifitseerimise hõlbustamiseks denaturante ja indikaatoreid. Kui see on põhjendatud, võivad liikmesriigid keelata lõikes 1 ettenähtud kasutusviisid ning lasta tooted hävitada.

4. Enne 1. augustit 2009 toodetud veini võib pakkuda ja tarnida otsetarbimiseks tingimusel, et see vastab enne seda kuupäeva kehtinud liidu või riiklikele eeskirjadele.

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

⁽²⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrus (EÜ) nr 1332/2008, mis käsitleb toiduensüüme ning millega muudetakse nõukogu direktiivi 83/417/EMÜ, nõukogu määrust (EÜ) nr 1493/1999, direktiivi 2000/13/EÜ, nõukogu direktiivi 2001/112/EÜ ja määrust (EÜ) nr 258/97 (ELT L 354, 31.12.2008, lk 7).



Artikkel 11

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

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

Artikkel 12

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

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

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

Asjaomased saadused peavad olema korjatud ühel aastal.

Artikkel 13

Kõrvalsaaduste minimaalse alkoholisisalduse kindlaksmääramine

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

2. Kui kooskõlas käesoleva artikli lõikega 1 liikmesriikide sätestatud vastavat protsenti ei saavutata, peab asjaomane ettevõtja tarnima teatava koguse enda toodetud veini, et tagada selle miinimumprotsendini jõudmine.

3. Kõrvalsaaduste alkoholisisalduse määramiseks võrreldes toodetud veini alkoholisisaldusega kohaldatakse eri viinamarjakasvatustüüpides järgmisi standardseid naturaalse alkoholisisalduse mahuprotsente:

- a) 8,0 % viinamarjakasvatustüüp A;
- b) 8,5 % viinamarjakasvatustüüp B;
- c) 9,0 % viinamarjakasvatustüüp C I;
- d) 9,5 % viinamarjakasvatustüüp C II;
- e) 10,0 % viinamarjakasvatustüüp C III.

▼B*Artikkel 14***Kõrvalsaaduste kõrvaldamine**

1. Tootjad kõrvaldavad veinivalmistamise või viinamarjade töötlemise kõrvalsaadused liikmesriikide pädevate asutuste järelevalve all tarnimise ja registreerimise nõuete kohaselt, mis on sätestatud vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2018/273 ⁽¹⁾ artikli 9 lõike 1 punktis b ning komisjoni rakendusmääruse (EL) 2018/274 ⁽²⁾ artikli 14 lõike 1 punkti b alapunktis vii ja artiklis 18.

2. Kõrvaldamine toimub kooskõlas kohaldatavate liidu õigusaktidega, eelkõige keskkonnakaitset käsitlevate õigusaktidega, viivitamata ja hiljemalt selle veiniaasta lõpus, mil kõrvalsaadused saadi.

3. Liikmesriigid võivad otsustada, et tootjad, kes ise oma valdustes asjaomasel veiniaastal üle 50 hektoliitri veini või viinamarjavirret ei tooda, ei pea oma kõrvalsaadusi kõrvaldama.

4. Tootjad võivad täita kõrvalsaaduste hävitamise kohustuse, tarnides kõik või osa veinitootmise või viinamarjade muul viisil töötlemise kõrvalsaadused destilleerimiseks. Kõrvalsaaduste kõrvaldamist tõendab asjaomase liikmesriigi pädev asutus.

5. Liikmesriigid võivad objektiivsete ja mittediskrimineerivate kriteeriumide alusel otsustada, et kõigi või osa veinitootmise või viinamarjade muul viisil töötlemise kõrvalsaaduste tarnimine destilleerimiseks on asjaomase liikmesriigi territooriumil kohustuslik kõigile või teatavatele veinitootjatele.

▼M1*Artikkel 15***Üleminekukord**

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

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

⁽²⁾ Komisjoni 11. detsembri 2017. aasta rakendusmäärus (EL) 2018/274, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 rakenduseeskirjad viinapuude istutuseks antavate lubade süsteemi, sertifitseerimise, sissetulevate ja väljaminevate kaupade registri, kohustuslike deklaratsioonide ja teadete kohta, Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1306/2013 rakenduseeskirjad asjakohaste kontrollide kohta ning millega tunnistatakse kehtetuks komisjoni rakendusmäärus (EL) 2015/561 (ELT L 58, 28.2.2018, lk 60).

▼B

Artikkel 16

Kehtetuks tunnistamine

Määrus (EÜ) nr 606/2009 tunnistatakse kehtetuks.

Artikkel 17

Jõustumine

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

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

▼B

I LISA

A OSA

LUBATUD VEINIVALMISTUSTAVAD

▼M3

Tabel 1

Artikli 3 lõikes 1 osutatud lubatud veinivalmistusviisid

	1	2	3
	Veinivalmistusviisid	Kasutustingimused ja -piirangud (1)	Veinitoodete kategooriad (4)
1	Õhustamine või hapnikuga küllastamine	Kohaldatakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikutes 2.1.1 (2016) ja 3.5.5 (2016) sätestatud tingimusi.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2	Termiline töötlemine	Kohaldatakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikutes 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 2.3.6 (1988), 2.3.9 (2005), 3.4.3 (1988), 3.4.3.1 (1990), 3.5.4 (1997) ja 3.5.10 (1982) sätestatud tingimusi.	Värsked viinamarjad, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2a	Külmtöötlus	Kohaldatakse määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa I osa B jao punkti 1 alapunkti c ning Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikutes 1.14 (2005), 1.15 (2005), 2.1.12.4 (1998), 2.3.6 (1988), 3.1.2 (1979), 3.1.2.1 (1979), 3.3.4 (2004) ja 3.5.11.1 (2001) sätestatud tingimusi.	Värsked viinamarjad, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
3	Tsentrifugimine ja filtrimine inertse filtrimisainega või ilma	Inertsed filtrimisained on need, mis on osutatud Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikutes 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) ja 3.2.2.1 (1990). Inertne filtrimisaine ei tohi jätta töödeldud tootesse soovimatuid jääke.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
4	Inertse atmosfääri loomine	Ainult selleks, et töödelda toodet õhukindlalt.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5	Vääveldioksiidi kõrvaldamine füüsikalise protsessi teel		Värsked viinamarjad, 2, 10, 11, 12, 13 ja 14
6	Ioonivahetusvaigud	Kohaldatakse käesoleva lisa 3. liites sätestatud tingimusi. Töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.	Viinamarjavirre, mida kasutatakse puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirre valmistamiseks

▼ M3

	1	2	3
	Veinivalmistusviisid	Kasutustingimused ja -piirangud (1)	Veinitoodete kategooriad (4)
7	Barboteerimine	Ainult argooni või lämmastikuga.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
8	Flotatsioon	Ainult lämmastiku või süsinikdioksiidiga või õhustamise teel. Kohaldatakse toimikus 2.1.14 (1999) sätestatud tingimusi.	10, 11 ja 12
9	Allüülsotiotsüanaadiga immutatud puhtast parafiinist kettad	Ainult steriilse atmosfääri tekitamiseks. Itaalias lubatud üksnes juhul, kui see on kooskõlas riiklike õigusnormidega, ja ainult suuremates kui 20 liitrites mahutites. Allüülsotiotsüanaadi kasutamisel tuleb lähtuda tabelis 2 esitatud tingimustest ja piirangutest veini valmistamisel kasutatavate ühendite kohta.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
10	Elektrodialüüs	Ainult viinhappe soolade stabiliseerimiseks veinis. Kohaldatakse käesoleva lisa 5. liites sätestatud tingimusi. Töötlamine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
11	Tammetükid	Kasutamine veini valmistamise ja laagerdamise käigus, sealhulgas värskete viinamarjade ja viinamarjavirre käärimisel. Kohaldatakse käesoleva lisa 7. liites sätestatud tingimusi. Töötlamine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
12	Veini alkoholisisalduse korrigeerimine	Korrigeerimist teostatakse ainult veiniga. Kohaldatakse käesoleva lisa 8. liites sätestatud tingimusi. Töötlamine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
13	Kationiidid viinhappe soolade stabiliseerimiseks	Kohaldatakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikus 3.3.3 (2011) sätestatud tingimusi. Samuti peab see vastama Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1935/2004 (2) ja selle ülevõtmiseks kehtestatud riiklikele õigusnormidele. Töötlamine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

▼ M3

	1	2	3
	Veinivalmistusviisid	Kasutustingimused ja -piirangud (1)	Veinitoodete kategooriad (4)
14	Elektromembraantöötlus	Ainult hapestamiseks ja hapetustamiseks. Vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa I osa C ja D jaos ning käesoleva määruse artiklis 11 sätestatud tingimustele ja piirmääradele. See peab olema kooskõlas määrusega (EÜ) nr 1935/2004 ja komisjoni määrusega (EL) nr 10/2011 (3) ning asjaomaste määruste ülevõtmiseks kehtestatud riiklike õigusnormidega. Kohaldatakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikutes 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010), 3.1.2.4 (2012) sätestatud tingimusi. Töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
15	Kationiitide kasutamine hapestamiseks	Vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa I osa C ja D jaos ning käesoleva määruse artiklis 11 sätestatud tingimustele ja piirmääradele. See peab olema kooskõlas määrusega (EÜ) nr 1935/2004 ja selle ülevõtmiseks kehtestatud riiklike õigusnormidega. Kohaldatakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikutes 2.1.3.1.4 (2012) ja 3.1.1.5 (2012) sätestatud tingimusi. Töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
16	Kahe membraantötluse kombineerimine	Üksnes viinamarjavirde suhkrusisalduse vähendamiseks. Kohaldatakse käesoleva lisa 9. liites sätestatud tingimusi. Töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.	10
17	Membraankontaktorid	Ainult lahustunud gaasi reguleerimiseks veinis. Süsinikdioksiidi lisamine määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punktides 4, 5, 6 ja 8 osutatud toodetele on keelatud. See peab olema kooskõlas määrusega (EÜ) nr 1935/2004 ja määrusega (EL) nr 10/2011 ning asjaomaste määruste ülevõtmiseks kehtestatud riiklike õigusnormidega. Kohaldatakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikus 3.5.17 (2013) sätestatud tingimusi. Töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
18	Aktiivsöega kombineeritud membraantehnoloogia	Ainult 4-etiüülfenooli ja 4-etiüülguaajakooli sisalduse vähendamiseks veinis. Kohaldatakse käesoleva lisa 10. liites sätestatud tingimusi. Töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
19	Tseoliiti Y-faujasiiti sisaldavad filterplaadid	Ainult haloanisoolide adsorbeerimiseks. Kohaldatakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikus 3.2.15 (2016) sätestatud tingimusi.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

▼ M3

	1	2	3
	Veinivalmistusviisid	Kasutustingimused ja -piirangud ⁽¹⁾	Veinitoodete kategooriad ⁽⁴⁾
20	Osaline kontsentreerimine	Viinamarjavirde puhul kohaldatakse määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa I osa B jao punkti 1 alapunktis b ning Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikutes 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) ja 2.1.12.4 (1998) sätestatud tingimusi. Veini puhul kohaldatakse määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa I osa B jao punkti 1 alapunktis c ning Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikutes 3.5.11 (2001) ja 3.5.11.1 (2001) sätestatud tingimusi. Töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 ja 16
21	Töötlemine tsüklilise kõrgrõhuprotsessi abil	Kohaldatakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikutes 1.18 (2019) ja 2.1.26 (2019) sätestatud tingimusi.	Värsked viinamarjad, 10, 11 ja 12
22	Töötlemine pideva kõrgrõhuprotsessi abil	Kohaldatakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikus 2.2.10 (2020) sätestatud tingimusi.	10, 11 ja 12
23	Purustatud viinamarjade töötlemine ultraheliga nendes sisalduvate ühendite ekstraheerimiseks	Kohaldatakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikus 1.17 (2019) sätestatud tingimusi.	Värsked viinamarjad
24	Viinamarjade töötlemine impulsslektriväljaga	Kohaldatakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikus 2.1.27 (2020) sätestatud tingimusi.	Värsked viinamarjad
25	Viinamarjavirde ja veini töötlemine adsorbentide stüreen-divinüülbenseenigraanulitega	Kohaldatakse Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistustavade koodeksi toimikutes 2.2.11 (2020) ja 3.4.22 (2020) sätestatud tingimusi.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

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

⁽²⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 27. oktoobri 2004. aasta määrus (EÜ) nr 1935/2004 toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete kohta, millega tunnistatakse kehtetuks direktiivid 80/590/EMÜ ja 89/109/EMÜ (ELT L 338, 13.11.2004, lk 4).

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

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

Tabel 2

Artikli 3 lõikes 1 osutatud, veini valmistamisel kasutada lubatud ühendid

1	2	3	4	5	6	7	8	
Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks (¹)	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine (²)	Kasutustingimused ja -piirangud (³)	Veinitoodete kategooriad (⁴)	
1 Happesuse regulaatorid								
1.1	Viinhape (L(+)-)	E 334/CAS 87–69-4	Toimikud 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x	Tingimused ja piirmäärad on sätestatud määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa I osa C ja D jaos ning käesoleva määruse artiklis 11. Töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris. Viinhappe (L(+)-) kirjeldus on esitatud käesoleva lisa 1. liite punktis 2.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16	
1.2	Õunhape (DL-; L-)	E 296/–	Toimikud 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16	
1.3	Piimhape	E 270/–	Toimikud 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16	
1.4	Kaalium-L(+)-tartraat	E 336(ii)/CAS 921–53-9	Toimikud 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR			x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
1.5	Kaaliumvesinikkarbonaat	E 501(ii)/CAS 298–14-6	Toimikud 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC			x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
1.6	Kaltsiumkarbonaat	E 170/CAS 471–34-1	Toimikud 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR			x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

▼ M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks (1)	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaaine	Abiaaine/abiainena kasutatav aine (2)	Kasutustingimused ja -piirangud (3)	Veinitoodete kategooriad (4)
1.8	Kaltsiumsulfaat	E 516/–	Toimik 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		III lisa A jao punkti 2 alapunktis b sätestatud tingimused ja piirangud. Maksimumkogus 2 g/l	3)
1.9	Kaaliumkarbonaat	E 501 (i)	Toimikud 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)			x	Tingimused ja piirmäärad on sätestatud määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa I osa C ja D jaos ning käesoleva määruse artiklis 11. Töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
1.10	Sidrunhape	E 330	Toimikud 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-CITACI	x		Sidrunhape: kohaldatakse ainult OIV toimikute 3.1.1 (1979) ja 3.1.1.1 (2001) eesmärki a. Maksimaalne sisaldus turule lastavas töödeldud veinis 1 g/l	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
1.11	Veinipärmid	–/–	Toimikud 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x (2)		10, 11 ja 12
1.12	Piimhappebakterid	–/–	Toimikud 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x (2)		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2	Säilitusained ja antioksidandid							
2.1	Vääveldioksiid	E 220/CAS 7446-09–5	Toimikud 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Piirmäärad (maksimaalne kogus turule lastavas tootes) on sätestatud I lisa B osas.	Värsked viinamarjad, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2.2	Kaaliumvesiniksulfit	E 228/CAS 7773-03–7	Toimikud 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTBIS	x			Värsked viinamarjad, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2.3	Kaaliummetabisulfit	E 224/CAS 16731-55–8	Toimikud 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			Värsked viinamarjad, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

▼ M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks (1)	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine (2)	Kasutustingimused ja -piirangud (3)	Veinitoodete kategooriad (4)
2.4	Kaaliumsorbaat	E 202	Toimik 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
2.5	Lüsoosüüm	E 1105	Toimikud 2.2.6 (1997), 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2.6	L-askorbiinhape	E 300	Toimikud 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Maksimaalne sisaldus turule lastavas töödeldud veinis 250 mg/l Maksimaalselt 250 mg/l ühe töötamise kohta.	Värsked viinamarjad, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2.7	Dimetüüldikarbonaat (DMDC)	E242/CAS 4525-33-1	Toimik 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		Töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
3	Adsorbendid							
3.1	Veinivalmistuses kasutatav süsi		Toimikud 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.	Valged veinid, 2, 10, ja 14
3.2	Selektiivsed taimekiud		Toimik 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

▼ M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks (1)	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine (2)	Kasutustingimused ja -piirangud (3)	Veinitoodete kategooriad (4)
4	Alkohol- ja malolaktilise käärimise aktivaatorid							
4.1	Mikrokristalne tselluloos	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Toimikud 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	See peab vastama määrase (EL) nr 231/2012 lisas kehtestatud spetsifikatsioonidele.	Värsked viinamarjad, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
4.2	Diammooniumvesinikfosfaat	E 342/CAS 7783-28-0	Toimik 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Ainult alkoholkäärimiseks. Kuni 1 g/l (soolana väljendatult) (5) või 0,3 g/l vahuveinide teise kääritamise puhul.	Värsked viinamarjad, 2, 10, 11, 12, teine alkoholkäärimine 4, 5, 6 ja 7 puhul
4.3	Ammooniumsulfaat	E 517/CAS 7783-20-2	Toimik 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	Ammooniumvesiniksulfit	–/CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Ainult alkoholkäärimiseks. Kuni 0,2 g/l (soolana väljendatult) ja punktides 2.1, 2.2 ja 2.3 ette nähtud koguses.	Värsked viinamarjad, 2, 10, 11 ja 12
4.5	Tiamiinvesinikkloriid	–/CAS 67-03-8	Toimikud 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Ainult alkoholkäärimiseks. Kuni 0,6 mg/l (tiamiinina väljendatult) ühe töötuse kohta.	Värsked viinamarjad, 2, 10, 11, 12, teine alkoholkäärimine 4, 5, 6 ja 7 puhul
4.6	Pärmi autolüsaadid	–/–	Toimikud 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x (2)		Värsked viinamarjad, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

▼ M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks (1)	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine (2)	Kasutustingimused ja -piirangud (3)	Veinitoodete kategooriad (4)
4.7	Pärmirakkude kestad	–/–	Toimikud 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x (2)		Värsked viinamarjad, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
4.8	Inaktiveeritud pärmid	–/–	Toimikud 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x (2)		Värsked viinamarjad, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
4.9	Kindla glutatioonisaldusega inaktiveeritud pärmid	–/–	Toimik 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x (2)	Ainult alkoholkäärimiseks.	Värsked viinamarjad, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5	Selitusained							
5.1	Toiduželatiin	–/CAS 9000-70-8	Toimikud 2.1.6 (1997), 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.2	Nisuvalk		Toimikud 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.3	Hernevalk		Toimikud 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.4	Kartulivalk		Toimikud 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.5	Kalaliim		Toimik 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
5.6	Kaseiin	–/CAS 9005-43-0	Toimik 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

▼ M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks (¹)	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine (²)	Kasutustingimused ja -piirangud (³)	Veinitoodete kategooriad (⁴)
5.7	Kaaliumkaseinaadid	–/CAS 68131-54-4	Toimikud 2.1.15 (2004), 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x (²)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.8	Munaalbumiin	–/CAS 9006-59-1	Toimik 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x (²)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
5.9	Bentoniit	–/–	Toimikud 2.1.8 (1970), 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.10	Ränidioksiid (geel või kolloidlahus)	E 551/–	Toimikud 2.1.10 (1991); 3.2.1 (2011); 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.11	Kaoliin	–/CAS 1332-58-7	Toimik 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
5.12	Tanniinid		Toimikud 2.1.7 (2019), 2.1.17 (2004), 3.2.6 (2019), 3.2.7 (2004), 4.1.8 (1981), 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x		Värsked viinamarjad, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.13	<i>Aspergillus niger</i> 'ist või <i>Agaricus bisporus</i> 'est saadud kitosaan	–/CAS 9012-76-4	Toimikud 2.1.22 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.12 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.14	<i>Aspergillus niger</i> 'ist saadud kitiinglükaan	Kitiin: CAS 1398-61-4. Glükaan: CAS 9041-22-9.	Toimikud 2.1.23 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.13 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

▼M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks (1)	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaaine	Abiaaine/abiainena kasutatav aine (2)	Kasutustingimused ja -piirangud (3)	Veinitoodete kategooriad (4)
5.15	Pärmivalgukstraktid	—/—	Toimikud 2.1.24 (2011), 3.2.14 (2011), 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.16	Polüvinüülpolüpropürolidoon	E 1202/CAS 25249-54-1	Toimik 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.17	Kaltsiumalginaat	E 404/CAS 9005-35-0	Toimik 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Ainult selliste mis tahes kategooriasse kuuluvate vahuveinide ja poolvahuveinide valmistamise puhul, mis saadakse pudelis kääritamise teel ja mille sete eraldatakse pursatamise meetodil (<i>dégorgement</i>).	4, 5, 6, 7, 8 ja 9
5.18	Kaaliumalginaat	E 402/CAS 9005-36-1	Toimik 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Ainult selliste mis tahes kategooriasse kuuluvate vahuveinide ja poolvahuveinide valmistamise puhul, mis saadakse pudelis kääritamise teel ja mille sete eraldatakse pursatamise meetodil (<i>dégorgement</i>).	4, 5, 6, 7, 8 ja 9
6	Stabilisaatorid							
6.1	Kaaliumvesiniktartraat	E336(i)/CAS 868-14-4	Toimik 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Ainult viinhappe soolade sadenemise soodustamiseks.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

▼M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks (1)	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine (2)	Kasutustingimused ja -piirangud (3)	Veinitoodete kategooriad (4)
6.2	Kaltsiumtartraat	—/—	Toimik 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.3	Sidrunhape	E 330	Toimikud 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Maksimaalne sisaldus turule lastavas töödeldud veinis 1 g/l	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.4	Tanniinid	—/—	Toimikud 2.1.7 (2019), 3.2.6 (2019), 3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS				Värsked viinamarjad, otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
6.5	Kaaliumheksatsüanoferraat	E 536/—	Toimikud 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Kohaldatakse käesoleva lisa 4. liites sätestatud tingimusi. Töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

▼M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks (1)	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine (2)	Kasutustingimused ja -piirangud (3)	Veinitoodete kategooriad (4)
6.6	Kaltsiumfütaat	–/CAS 3615-82–5	Toimik 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Üksnes punase veini puhul ja mitte üle 8 g/hl. Kohaldatakse käesoleva lisa 4. liites sätestatud tingimusi.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.7	Metaviinhape	E 353/–	Toimik 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x			Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.8	Kummiaraabik	E 414/CAS 9000-01–5	Toimik 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		Vajalikus koguses.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.9	D, L-viinihape või selle neutraalne kaaliumsool	–/CAS 133–37-9	Toimikud 2.1.21 (2008), 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Ainult liigse kaltsiumi sadestamiseks. Kohaldatakse käesoleva lisa 4. liites sätestatud tingimusi.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

▼M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks (¹)	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine (²)	Kasutustingimused ja -piirangud (³)	Veinitoodete kategooriad (⁴)
6.10	Pärmi mannoproteiinid	–/–	Toimik 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.11	Karboksumetüültselloos	E466/–	Toimik 3.3.14 (2020)	COEI-1-CMC	x		Ainult viinhappe soolade stabiliseerimiseks.	Valged ja roosad veinid, 4, 5, 6, 7, 8 ja 9
6.12	Polüvinüülimidiasooli ja polüvinüülpürroliidooni kopolümeerid (PVI/PVP)	–/CAS 87865-40-5	Toimikud 2.1.20 (2014), 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Töötlemine registreeritakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 147 lõikes 2 osutatud registris.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
6.13	Kaaliumpolüaspartaat	E 456/CAS 64723-18-8	Toimik 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTPOL	x		Ainult viinhappe soolade stabiliseerumise soodustamiseks.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.14	Fumaarhape	E 297/CAS 110-17-8	Toimikud 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
7	Ensüümid (⁶)							
7.1	Ureaas	EÜ 3.5.1.5	Toimik 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Ainult veini karbamiidisalduse vähendamiseks. Kohaldatakse käesoleva lisa 6. liites sätestatud tingimusi.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

▼ M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks (¹)	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine (²)	Kasutustingimused ja -piirangud (³)	Veinitoodete kategooriad (⁴)
7.2	Pektiini lüaasid	EÜ 4.2.2.10	Toimikud 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x	Ainult veinivalmistamise käigus leotamisel, selitamisel, stabiliseerimisel, filtrimisel ja viinamarja aroomikomponentide lähteainete vabastamiseks.	Värsked viinamarjad, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.3	Pektiini metüülesteras	EÜ 3.1.1.11	Toimikud 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x	Ainult veinivalmistamise käigus leotamisel, selitamisel, stabiliseerimisel, filtrimisel ja viinamarja aroomikomponentide lähteainete vabastamiseks.	Värsked viinamarjad, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.4	Polügalakturoonaas	EÜ 3.2.1.15	Toimikud 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x	Ainult veinivalmistamise käigus leotamisel, selitamisel, stabiliseerimisel, filtrimisel ja viinamarja aroomikomponentide lähteainete vabastamiseks.	Värsked viinamarjad, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.5	Hemitsellulaas	EÜ 3.2.1.78	Toimikud 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTGHE COEI-1-PRENZY		x	Ainult veinivalmistamise käigus leotamisel, selitamisel, stabiliseerimisel, filtrimisel ja viinamarja aroomikomponentide lähteainete vabastamiseks.	Värsked viinamarjad, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.6	Tsellulaas	EÜ 3.2.1.4	Toimikud 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x	Ainult veinivalmistamise käigus leotamisel, selitamisel, stabiliseerimisel, filtrimisel ja viinamarja aroomikomponentide lähteainete vabastamiseks.	Värsked viinamarjad, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

▼ M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks (¹)	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine (²)	Kasutustingimused ja -piirangud (³)	Veinitoodete kategooriad (⁴)
7.7	β-glükanaas	EÜ 3.2.1.58	Toimik 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-PRENZY		x	Ainult veinivalmistamise käigus leotamisel, selitamisel, stabiliseerimisel, filtrimisel ja viinamarja aroomikomponentide lähteainete vabastamiseks.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
7.8	Glükosidaas	EÜ 3.2.1.20	Toimikud 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-PRENZY		x	Ainult veinivalmistamise käigus leotamisel, selitamisel, stabiliseerimisel, filtrimisel ja viinamarja aroomikomponentide lähteainete vabastamiseks.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.9	Arabinanaas	EÜ 3.2.1.99	Toimikud 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x	Ainult veinivalmistamise käigus leotamisel, selitamisel, stabiliseerimisel, filtrimisel ja viinamarja aroomikomponentide lähteainete vabastamiseks.	Värsked viinamarjad, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.10	β-glükanaas (β1-3, β1-6)	EÜ 3.2.1.6	Toimik 3.5.7 (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x	Ainult veinivalmistamise käigus leotamisel, selitamisel, stabiliseerimisel, filtrimisel ja viinamarja aroomikomponentide lähteainete vabastamiseks.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
7.11	Glükosidaas	EÜ 3.2.1.21	Toimikud 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x	Ainult veinivalmistamise käigus leotamisel, selitamisel, stabiliseerimisel, filtrimisel ja viinamarja aroomikomponentide lähteainete vabastamiseks.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

▼M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks (1)	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine (2)	Kasutustingimused ja -piirangud (3)	Veinitoodete kategooriad (4)
7.12	Aspergillopepsiin I	EÜ 3.4.23.18	Toimikud 2.2.12 (2021), 3.3.16 (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x	Ainult veinivalmistamise käigus leotamisel, selitamisel, stabiliseerimisel, filtreerimisel ja viinamarja aroomikomponentide lähteainete vabastamiseks.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
8	Gaasid ja pakendamisgaasid (7)							
8.1	Argoon	E 938/CAS 7440-37-1	Toimikud 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x (7)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
8.2	Lämmastik	E 941/CAS 7727-37-9	Toimikud 2.1.14 (1999); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x (7)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
8.3	Süsinikdioksiid	E 290/CAS 124-38-9	Toimikud 1.7 (1970), 2.1.14 (1999), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x (7)	x	Süsihappegaasiga küllastamata veini puhul võib turule lastavas tootes olla süsihappegaasi kuni 3 g/l ning süsihappegaasist tulenev ülerõhk peab 20 °C juures olema väiksem kui 1 baar.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
8.4	Gaasiline hapnik	E 948/CAS 17778-80-2	Toimikud 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
9	Käärimisained							
9.1	Veinipärmid	—/—	Toimikud 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x (2)		Värsked viinamarjad, 2, 10, 11, 12, 13, teine alkoholkäärimine 4, 5, 6 ja 7 puhul

▼ M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks (1)	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine (2)	Kasutustingimused ja -piirangud (3)	Veinitoodete kategooriad (4)
9.2	Piimhappebakterid	–/–	Toimikud 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x (2)		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
10	Puuduste kõrvaldamine							
10.1	Vasksulfaat, pentahüdraat	–/CAS 7758-99-8	Toimik 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Mitte üle 1 g/hl, kusjuures vasesisaldus töödeldud tootes ei tohi ületada 1 mg/l, erandiks on kääritamata või osaliselt kääritatud viinamarjavirdest valmistatud liköörveinid, mille vasesisaldus ei tohi ületada 2 mg/l.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
10.2	Vasksitraat	–/CAS 866-82-0	Toimik 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Mitte üle 1 g/hl, kusjuures vasesisaldus töödeldud tootes ei tohi ületada 1 mg/l, erandiks on kääritamata või osaliselt kääritatud viinamarjavirdest valmistatud liköörveinid, mille vasesisaldus ei tohi ületada 2 mg/l.	Otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
10.3	<i>Aspergillus niger</i> ’ist või <i>Agaricus bisporus</i> ’est saadud kitosaan	–/CAS 9012-76-4	Toimik 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

▼M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks (1)	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine (2)	Kasutustingimused ja -piirangud (3)	Veinitoodete kategooriad (4)
10.4	<i>Aspergillus niger</i> 'ist saadud kitiinglükaan	Kitiin: CAS 1398-61-4. Glükaan: CAS 9041-22-9.	Toimik 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
10.5	Inaktiveeritud pärmid	–/–		COEI-1-INAYEA		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
11	Muu							
11.1	Süüria männi vaik	–/–			x		Kohaldatakse käesoleva lisa 2. liites sätestatud tingimusi.	2, 10 ja 11
11.2	Värske käärimisete	–/–				x (2)	Ainult kuivas veinis. Värske käärimisete on veatu ja lahjendamata ning sisaldab kuivade veinide hiljutise valmimise tulemusel saadud pärme. Kogus ei tohi ületada 5 % töödeldud toote kogusest.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
11.3	Karamell	E 150 a-d/–	Toimik 4.3 (2007)	COEI-1-CARMEL	x		Värvi intensiivistamiseks, nagu on määratletud määruse (EÜ) nr 1333/2008 I lisa punktis 2.	3)
11.4	Allüülsotiotüanaat	–/CAS 57-06-7				x	Ainult puhtast parafiinist ketaste immutamiseks. Vt tabel 1. Veinis ei tohi olla allüülsotiotüanaadi jääke.	Ainult veini ja otsetarbimiseks ette nähtud osaliselt kääritatud viinamarjavirde puhul.

▼ M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ained/toimingud	E nr ja/või CASi number	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni (OIV) veinivalmistustavade koodeks (¹)	Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni toimiku viide vastavalt artikli 9 lõikele 1	Lisaaaine	Abiaine/abiainena kasutatav aine (²)	Kasutustingimused ja -piirangud (³)	Veinitoodete kategooriad (⁴)
11.5	Inaktiveeritud pärmid	—/—		COEI-1-INAYEA		x (²)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

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

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

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

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

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

(⁶) Vt ka käesoleva määruse artikli 9 lõige 2.

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

▼B*1. liide***L(+)-viinhape ja selle derivaadid****▼M3**

1. Viinhappe kasutamine hapetustamise eesmärgil vastavalt käesoleva lisa tabeli 2 kande 1.1 on lubatud vaid toodete puhul, mis on valmistatud viinamarjasortidest „Elbling“ ja „Riesling“ ning on saadud viinamarjadest, mis on korjatud Saksamaal viinamarjakasvatuse vööndis A.

▼B

2. Viinhape, teise nimega L(+)-viinhape, mille kasutamine on sätestatud käesoleva lisa tabeli 2 kandes 1.1, peab olema põllumajanduslikku päritolu ja spetsiaalselt veinitoodetest ekstraheeritud. Viinhape peab samuti vastama määruses (EL) nr 231/2012 sätestatud puhtuse kriteeriumidele.
3. Järgmised L(+)-viinhappe derivaadid, mille kasutamine on sätestatud käesoleva lisa tabeli 2 järgmistes kannetes, peavad olema põllumajanduslikku päritolu:
 - kaltsiumtartraat (1.7)
 - kaaliumtartraat (1.4)
 - kaaliumvesiniktartraat (6.1)
 - metaviinhape (6.7).



2. liide

Süüria männi vaik

1. Süüria männi vaiku, mille kasutamine on sätestatud käesoleva lisa tabeli 2 kandes 11.1, võib kasutada ainult retsina veini valmistamiseks. Seda veinivalmistamistava võib kasutada ainult:
 - a) Kreeka geograafilisel territooriumil;
 - b) kasutades sellistest viinamarjadest saadud viinamarjavirret, mille sordid, tootmispiirkonnad ja veinivalmistamispiirkonnad on määratletud 31. detsembril 1980 kehtinud Kreeka riiklike õigusnormidega;
 - c) lisades kuni 1 000 grammi vaiku toote hektoliitri kohta enne kääritamist või juhul, kui toote tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides ei ületa üht kolmandikku üldalkoholisisaldusest mahuprotsentides, kääritamise ajal.
2. Kui Kreeka soovib lõike 1 punktis b osutatud sätteid muuta, teatab ta sellest eelnevalt komisjonile. Teavitamine toimub kooskõlas delegeeritud määrusega (EL) 2017/1183. Kui komisjon ei vasta kahe kuu jooksul pärast teatise saamist, võib Kreeka kavandatud muudatused ellu viia.



3. liide

Ioonivahetusvaigud

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

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

Analüüsimeetod, mida kasutatakse ioonivahetusvaikude orgaanilise aine kao määramiseks.

1. RAKENDUSALA JA -ULATUS

Käesoleva meetodiga määratakse ioonivahetusvaikude orgaanilise aine kadu.

2. MÕISTE

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

3. PÕHIMÕTE

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

4. REAGENDID

Kõik reagensid peaksid olema analüütiliselt puhtad.

Ekstraheerimislahustid.

4.1. Destilleeritud vesi või samaväärse puhtusastmega deioniseeritud vesi.

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

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

5. SEADMED

5.1. Ioonivahetuskromatograafia kolonnid.

5.2. Mõõtesilindrid mahuga 2 liitrit.

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

5.4. Kuivatuskapp, termostaaditud temperatuuril 105 ± 2 °C.

5.5. Muhvelahi, termostaaditud temperatuuril 850 ± 25 °C.

5.6. Analüütilised kaalud täpsusega 0,1 mg.

5.7. Aurusti, keeduplaat, infrapunaaurusti.

6. TÖÖ KÄIK

6.1. Kõigile kolmele ioonivahetuskromatograafia kolonnile (punkt 5.1) lisatakse 50 ml uuritavat ioonivahetusvaiku, mida on vastavalt tootja juhiste peatud ja töödeldud toiduainetega kokkupuutes kasutamiseks.

▼B

- 6.2. Anioonivahetusvaigu puhul voolutatakse kolm ekstraheerimislahustit (punktid 4.1, 4.2 ja 4.3) eraldi läbi ettevalmistatud kolonnide (punkt 6.1) kiirusega 350–450 ml/h. Igal korral kõrvaldatakse esimene liiter eluaati ja kogutakse järgmised kaks liitrit mõõtesilindritesse (punkt 5.2). Katioonivahetusvaigu puhul voolutatakse läbi selleks ettevalmistatud kolonnide ainult punktides 4.1 ja 4.2 osutatud lahustid.
- 6.3. Kolm eluaati aurustatakse keeduplaadil või infrapunaaurustis (punkt 5.7) eraldi aurustuskaussides (punkt 5.3), mis on eelnevalt puhastatud ja kaalutud (m_0). Jääkidega kausid asetatakse kuivatuskappi (punkt 5.4) ja kuivatatakse püsिमассини (m_1).
- 6.4. Pärast püsिमассини (punkt 6.3) registreerimist asetatakse aurustuskauss 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 reagentidega tühikats ja arvutatakse uuesti ekstraheeritud orgaanilise aine kogus.

Tühikats tegemiseks tuleb korrata punktides 6.3 ja 6.4 osutatud toiminguid, kuid kasutades kahte liitrit ekstraheerimislahustit, et saada punktides 6.3 ja 6.4 osutatud massid m_3 ja m_4 .

7. TULEMUSTE ESITAMINE

7.1. Valem ja tulemuste arvutamine.

Ioonivahetusvaikudest ekstraheeritud orgaaniline aine (mg/l) saadakse:

$$500 (m_1 - m_2),$$

kus m_1 ja m_2 on esitatud grammides.

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

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

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

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

▼B*4. liide***Kaaliumheksatsüanoferraat****Kaltsiumfütaat****DL-viinhape**

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

Pärast kaaliumheksatsüanoferraadi ja kaltsiumfütaadiga töötlemist peab vein sisaldama raua jääke.

Esimeses lõigus osutatud toote kasutamise järelevalvet reguleeritakse liikmesriigi vastuvõetud õigusnormidega.



5. liide

Nõuded elektrodialüüsi puhul

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

1. NÕUDED MEMBRAANIDE KOHTA

1.1. Membraanid peavad asetsema vaheldumisi filterpressi tüüpi süsteemis või mõnes muus asjakohases süsteemis, mille puhul kasutatakse eraldi töötlemise (vein) ja kontsentreerimise (heitvesi) kambrit.

1.2. Katioone läbilaskvad membraanid peavad eraldama ainult katioone, eelkõige K^+ ja Ca^{++} .

1.3. Anioone läbilaskvad membraanid peavad eraldama ainult anioone, eelkõige tartraadi anioone.

1.4. Membraanid ei tohi liialt muuta veini füüsikalist ja keemilist koostist ning organoleptilisi omadusi. Membraanid peavad vastama järgmistele nõuetele:

— need peavad olema valmistatud vastavalt heale tootmistavale ainetest, millest on lubatud valmistada toiduainetega kokkupuutuvaid plastmaterjale, mis on loetletud määruse (EL) nr 10/2011 I lisas,

— elektrodialüüsiseadme kasutaja peab tõendama, et kasutatavad membraanid vastavad eespool nimetatud nõuetele ja et membraane vahetavad alati spetsialistid,

— neist ei tohi eralduda aineid kogustes, mis ohustavad inimeste tervist või mõjutavad toiduainete maitset või lõhna, ning need peavad vastama määruuses (EL) nr 10/2011 sätestatud kriteeriumidele,

— nende kasutamine ei tohi põhjustada vastastikmõju nende koostisosade ja veini vahel, mille tulemusena võib tekkida uusi, töödeldud tootes mürgiseid ühendeid.

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

Soovitav katsemeetod on järgmine:

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

— 100 protsendiline alkohol: 11 l,

— kaaliumvesiniktartraat: 380 g,

— kaaliumkloriid: 60 g,

— kontsentreeritud väävelhape: 5 ml,

— destilleeritud vesi: lisatakse, kuni saavutatakse maht 100 liitrit.

Seda lahust kasutatakse pingestatud (1 volt raku kohta) mitmerakulise elektrodialüüsaatoriga 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). Migreeruvate ainete sisaldust analüüsitakse nii mudelaines kui ka elektrodialüüsist tulevases vedelikus.

▼ B

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

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

2. NÕUDED MEMBRAANIDE KASUTAMISE KOHTA

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

- veini pH tohib langeda kuni 0,3 pH ühikut,
- lenduvate hapete sisaldus tohib langeda kuni 0,12 g/l (2 meq äädikhappena väljendatult),
- töötlemine ei tohi mõjutada veini mitteioonseid komponente, eelkõige polüfenoole ja polüsahhariide,
- väikeste molekulide, nt etanooli difusiooni tuleb vähendada ning see ei tohi põhjustada alkoholisalduse vähenemist rohkem kui 0,1 mahuprotsenti,
- membraane tuleb hoida ja puhastada heakskiidetud viisil ainetega, mida on lubatud kasutada toiduainete valmistamisel,
- membraanid peavad olema märgistatud selliselt, et nende vahetamist on seadmes võimalik jälgida,
- seadmeid juhitakse juhtimis- ja kontrollimehhanismi abil, mis arvestab iga veini konkreetset ebastabiilsust selliselt, et kõrvaldatakse ainult üleliigne kaaliumvesiniktartraat ja kaltsiumsoolad,
- töötlemine toimub kvalifitseeritud veinispetsialisti või tehniku järelevalve all.

▼ M3



6. liide

Nõuded ureaasi kohta

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

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

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

▼ B

7. liide

Nõuded tammetükkide kohta**EESMÄRK, PÄRITOLU JA KASUTUSALA**

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

Tammetükid peavad pärinema eranditult perekonnast *Quercus*.

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

MÄRGISTUS

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

MÕÕTMED

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

PUHTUS

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

▼ M3

▼B

8. liide

Veinide alkoholisisaldust korrigeeriva töötlemise nõuded

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

Nõuded:

- 1) töötlemise eesmärki on võimalik saavutada kas ühte eraldamismeetodit või selliste meetodite kombinatsiooni kasutades;
- 2) töödeldud veinidel ei tohi ilmneda organoleptilisi vigu ning need peavad olema valmis otsetarbimiseks;
- 3) alkoholitustada ei tohi sellist veini, mille valmistamisel on kasutatud veinisaaduseid, mida on rikastatud määruse (EL) nr 1308/2013 VIII lisa I osas sätestatud toimingute kohaselt;
- 4) alkoholisisaldust võib vähendada kuni 20 % ning lõpptoote üldalkoholisaldus peab vastama määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 1 teise lõigu punktis a kindlaks määratule;
- 5) töötlemine toimub kvalifitseeritud veinispetsialisti või tehniku järelevalve all;
- 6) ► **M3** ————— ◀
- 7) liikmesriigid võivad nõuda, et asjaomasest töötlemisest tuleb pädevat asutust eelnevalt teavitada.

*9. liide***Nõuded suhkrusisalduse vähendamiseks virretes kahe membraantöötluste kombineerimise teel**

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

Nõuded:

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

Algse vee ja orgaanilised happed, mis nanofiltrimisel filtri läbisid, võib viia tagasi töödeldud virdesse;
- 8) töötlemine toimub kvalifitseeritud veinispetsialisti või tehniku järelevalve all;
- 9) kasutatavad membraanid peavad vastama määruses (EÜ) nr 1935/2004 ja määruses (EL) nr 10/2011 sätestatud nõuetele ning osutatud määruste ülevõtmiseks kehtestatud riiklikele õigusnormidele. Membraanid peavad vastama Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistuskoodeksis esitatud nõuetele.

▼B*10. liide***Nõuded veini töötlemise kohta aktiivsöega kombineeritud membraantehnoloogia abil 4-etüülfenooli ja 4-etüülguajakooli sisalduse vähendamiseks**

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

Nõuded:

- 1) töötlemine toimub kvalifitseeritud veinispetsialisti või tehniku järelevalve all;
- 2) ►**M3** ————— ◀
- 3) kasutatavad membraanid peavad vastama määrustes (EÜ) nr 1935/2004 ja (EL) nr 10/2011 sätestatud nõuetele ning osutatud määruste ülevõtmiseks kehtestatud riiklikele õigusnormidele. Membraanid peavad vastama Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistuskoodeksis esitatud nõuetele.

▼B

B OSA

VEINIDE VÄÄVELDIOKSIIDISALDUSE PIIRMÄÄRAD

A. VEINI VÄÄVELDIOKSIIDISALDUS

1. Otsetarbimiseks ette nähtud veini vääveldioksiidisisaldus, välja arvatud vahuveini ja liköörveini puhul, ei tohi turule laskmisel ületada:

- a) 150 milligrammi liitri kohta punase veini puhul;
- b) 200 milligrammi liitri kohta valge ja roosa veini puhul.

2. Erandina lõike 1 punktidest a ja b suurendatakse veinide puhul, mille glükoosi ja fruktoosi summana väljendatud suhkruisisaldus on vähemalt viis grammi liitri kohta, vääveldioksiidisisalduse piirmäära järgmiselt:

- a) 200 milligrammi liitri kohta punase veini puhul;
- b) 250 milligrammi liitri kohta valge ja roosa veini puhul;
- c) 300 milligrammi liitri kohta järgmiste veinide puhul:

— veinid, mille kirjeldamiseks on liidu õigusnormide kohaselt võimalik kasutada märget *Spätlese*;

— valged veinid, millel on õigus kanda järgmisi kaitstud päritolunimetusi: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire poolmagusate (*molleux*) veinide puhul, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac, millele järgnevad märged *doux* või *vendanges tardives*, Rosette ja Savennières;

— valged veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust Allela, Navarra, Penedès, Tarragona ja Valencia, ning veinid, millel on õigus kanda mõnda Baski autonoomse piirkonna kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *vendimia tardia*;

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

— üleküpsenud ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud valged veinid, mille jääksuhkruisisaldus on vähemalt 45 g/l ja millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust Málaga;

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

— Ungaris valmistatud veinid, mis kannavad kaitstud päritolunimetust Tokaji ja mille kirjeldamiseks kasutatakse vastavalt Ungari õigusnormidele märget Tokaji *édes szamorodni* või Tokaji *szàraz szamorodni*;

— veinid, millel on õigus kanda järgmisi kaitstud päritolunimetusi: Loazolo, Alto Adige ja Trentino ja mille kirjeldamiseks kasutatakse järgmisi määrkeid või ühte neist: *passito* või *vendemmia tardiva*;

— veinid, millel on õigus kanda järgmist kaitstud päritolunimetust: Colli orientali del Friuli, millele on lisatud mäрге *Picolit*;

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

— Tšehhi Vabariigist pärit veinid, mille kirjeldamiseks on õigus kasutada märget *pozdní sběr*;

— Slovakkia veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *neskorý zber*, ning Slovakkia Tokaj piirkonna veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust Tokajské samorodné suché või Tokajské samorodné sladké;

▼ M3

- Järgmiste kaitstud geograafiliste tähistega valged veinid, mille üldalkoholisisaldus on üle 15 mahuprotsendi ja mille suhkrusisaldus on üle 45 g/l:
 - Franche-Comté,
 - Coteaux de l'Auxois,
 - Saône-et-Loire,
 - Ardèche,
 - Collines rhodaniennes,
 - Comté Tolosan,
 - Côtes de Gascogne,
 - Gers,
 - Côtes du Lot,
 - Côtes du Tarn,
 - Vins de la Corrèze,
 - Ile de Beauté,
 - Pays d'Oc,
 - Côtes de Thau,
 - Val de Loire,
 - Méditerranée,
 - Comtés rhodaniens,
 - Côtes de Thongue,
 - Côte Vermeille,
 - Agenais,
 - Landes,
 - Vins des Allobroges,
 - Var,

▼ B

- järgmiste kaitstud geograafiliste tähistega valged veinid, mille üldalkoholisisaldus on üle 15 mahuprotsendi ja mille suhkrusisaldus on üle 45 g/l:
 - Franche-Comté,
 - Coteaux de l'Auxois,
 - Saône-et-Loire,
 - Coteaux de l'Ardèche,
 - Collines rhodaniennes,
 - Comté Tolosan,
 - Côtes de Gascogne,
 - Gers,

▼ B

- Lot,
- Côtes du Tarn,
- Corrèze,
- Ile de Beauté,
- Oc,
- Thau,
- Val de Loire,
- Méditerranée,
- Comtés rhodaniens,
- Côtes de Thongue,
- Côte Vermeille,
- Agenais,
- Landes,
- Allobrogie,
- Var,
- Kreekast pärit magusad veinid, mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 15 mahuprotsenti ja suhkrusisaldus vähemalt 45 g/l ning millel on õigus kanda ühte järgmistest kaitstud geograafilistest tähistest:
 - Άγιο Όρος (Mount Athos - Holly Mount Athos - Holly Mountain Athos - Mont Athos - Άγιο Όρος Άθως),
 - Αργολίδα (Argolida),
 - Αχαΐα (Achaia),
 - Επανομή (Epanomi),
 - Κυκλάδες (Cyclades),
 - Λακωνία (Lakonia),
 - Πιερία (Pieria),
 - Τύρναβος (Tyrnavos),
 - Φλώρινα (Florina),
- Küproselt 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 Κουμανδάρια (Commandaria);
- Küproselt 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),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos),

▼B

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka),
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia),
 - Maltalt pärit magusad veinid, mille üldalkoholisaldus on vähemalt 13,5 mahuprotsenti ja suhkrusisaldus vähemalt 45 g/l ning millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust Malta ja Gozo;
 - Horvaatiast pärit veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *kvalitetno vino KZP – desertno vino* või *vrhunsko vino KZP – desertno vino*, kui suhkrusisaldus on üle 50 g/l, või *vrhunsko vino KZP – kasna berba*;
 - kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinid, mille suhkrusisaldus on üle 50 g/l ja mis kannavad kaitstud päritolunimetust Ponikve;
 - veinid, mis kannavad kaitstud päritolunimetust Muškati momjanski/Moscato di Momiano ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *kvalitetno vino KZP – desertno vino* või *vrhunsko vino KZP – desertno vino* ja mille suhkrusisaldus on üle 50 g/l;
- d) 350 milligrammi liitri kohta järgmiste veinide puhul:
- veinid, mille kirjeldamiseks on liidu õigusnormide kohaselt võimalik kasutada märget *Auslese*;
 - Rumeenia valged veinid, millel on õigus kanda järgmisi kaitstud päritolunimetusi: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
 - Tšehhi Vabariigist pärit veinid, mille kirjeldamiseks on õigus kasutada märget *výběr z hroznů*;
 - Slovakkia veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *výber z hrozna*, ning Slovakkia Tokaj piirkonna veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust Tokajský másláš või Tokajský fordítáš;
 - Sloveeniast pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *vrhunsko vino ZGP – izbor*;
 - veinid, millel on õigus kanda traditsioonilist märget *Késői szüretelésű bor*;
 - sordi 'Aleatico' viinamarjadest saadud Itaalia veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust Pergola ning traditsioonilist märget *passito*.
 - Horvaatiast pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *vrhunsko vino KZP – izborna berba*;
 - Ungarist pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse vastavalt Ungari õigusnormidele märget *Válogatott szüretelésű bor* või *Főbor*;
- e) 400 milligrammi liitri kohta järgmiste veinide puhul:
- veinid, mille kirjeldamiseks on liidu õigusnormide kohaselt võimalik kasutada märkeid *Beerenauslese*, *Ausbruch*, *Ausbruchwein*, *Trockenbeerenauslese*, *Strohwein*, *Schilwein* ja *Eiswein*;

▼ B

- valged veinid, millel on õigus kanda järgmisi kaitstud päritolunimetusi: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieure, Sainte-Foy Bordeaux, Haut-Montravel, Saussignac, Jurançon, välja arvatud juhul, kui sellele järgneb märge *sec*; Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, millele järgneb päritolukommuuni nimi, Chaume, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon, millele järgneb märge *premier cru*, mida täiendab geograafiline nimetus Chaume; Pacherenc du Vic Bilh, välja arvatud juhul, kui sellele järgneb märge *sec*; Alsace ja Alsace grand cru, millele järgneb märge *vendanges tardives* või *sélection de grains nobles*;
- Kreekast pärit üleüpsenud viinamarjadest valmistatud magusad veinid ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusad veinid, mille jääksuhkrusisaldus suhkruna väljendatult on vähemalt 45 g/l ja millel on õigus kanda ühte järgmistest kaitstud päritolunimetustest:
 - Δαφνές (Dafnes),
 - Λήμνος (Limnos),
 - Malvasia Πάρος (Malvasia Paros),
 - Malvasia Σητείας (Malvasia Sitia),
 - Malvasia Χάνδακας - Candia,
 - Μονεμβασία- Malvasia (Monemvasia – Malvasia),
 - Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia - Muscat de Céphalonie),
 - Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos),
 - Μοσχάτο Πατρών (Muscat of Patra),
 - Μοσχάτος Ρίου Πάτρας (Muscat of Rio Patra),
 - Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos),
 - Νεμέα (Nemea),
 - Σάμος (Samos),
 - Σαντορίνη (Santorini),
 - Σητεία (Sitia),
 ja Kreekast pärit üleüpsenud viinamarjadest valmistatud magusad veinid ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusad veinid, millel on õigus kanda ühte järgmistest kaitstud geograafilistest tähistest:
 - Άγιο Όρος (Mount Athos - Holly Mount Athos - Holly Mountain Athos - Mont Athos - Άγιο Όρος Άθως),
 - Αιγαίο Πέλαγος (Aegean Sea - Aigaio Pelagos),
 - Δράμα (Drama),
 - Ηράκλειο (Iraklio),
 - Καστοριά (Kastoria),
 - Κρήτη (Crete),
 - Μακεδονία (Macedonia),
 - Ρέθυμνο (Rethimno),
 - Σιάτιστα (Siatista),
 - Στερεά Ελλάδα (Sterea Ellada),
 - Χανιά (Chania),
- Tšehhi Vabariigist pärit veinid, mille kirjeldamiseks on õigus kasutada märkeid *výběr z bobulí*, *výběr z cibéb*, *ledové vino* ja *slámové vino*;

▼ B

- Slovakkiaist pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märkeid *bobuľový výber*, *hrozienkový výber*, *cibébový výber*, *ľadové vino* või *slamové vino*, ning Slovakkiaist Tokaj piirkonnast pärit veinid, millel on õigus kanda päritolunimetust Tokajský výber, Tokajská esencia või Tokajská výberová esencia;
- Ungarist pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse vastavalt Ungari õigusnormidele märkeid Tokaji *máslás*, Tokaji *fordítás*, Tokaji *aszúeszencia*, Tokaji *eszencia*, Tokaji *aszú*, *Töppedt szőlőből készült bor* või *Jégbor*;
- veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust Albana di Romagna ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *passito*;
- Luksemburgist pärit veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *vendanges tardives*, *vin de glace* või *vin de paille*;
- Portugalist pärit veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust või kaitstud geograafilist tähist koos märkega *colheita tardia*;

▼ M3

- Sloveeniast pärit veinid, millel on õigus kanda mõnda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse ühte järgmistest märgetest: *vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor*, *vrhunsko vino ZGP – ledeno vino*, *vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor* või *vrhunsko vino ZGP – slamno vino (vino iz sušenega grozdja)*;

▼ B

- Kanadast pärit veinid, mille kirjeldamiseks on õigus kasutada märget *Icewine*;
- Horvaatiast pärit veinid, millel on õigus kanda kaitstud päritolunimetust ja mille kirjeldamiseks kasutatakse märget *vino KZP – izborna berba bobica*, *vrhunsko vino KZP – izborna berba prosušenih bobica* või *vrhunsko vino KZP – ledeno vino*;

3. Punkti 2 alapunktides c, d ja e kehtestatud kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähisega veinide nimekirja võib muuta, et lisada uusi veine, või kui muudetakse veinide tootmistingimusi või geograafilist tähist või päritolunimetust. Liikmesriigid saavad komisjonile erandi tegemise taotluse kooskõlas komisjoni delegeeritud määrusega (EL) nr 2017/1183 ning esitada asjaomaste veinide kohta kogu vajamineva teabe, sealhulgas tootespetsifikaadi ning toodangu koguse aasta kohta.

4. Neil aastatel, kui see on ilmastikutingimuste tõttu erandkorras vajalik, võivad liikmesriigid lubada tõsta vääveldioksiidi piirmäära kuni 50 milligrammi võrra liitri kohta niisuguste oma territooriumil toodetud veinide puhul, mille vääveldioksiidi lubatud üldsisaldus on alla 300 milligrammi liitri kohta. Liikmesriigid teavitavad komisjoni asjaomastest eranditest ühe kuu jooksul pärast erandi lubamist kooskõlas delegeeritud määrusega (EL) nr 2017/1183, täpsustades aasta, viinamarjakasvatusalad ja asjaomased veinid ning esitades tõendid selle kohta, et piirmäära tõstmine on vajalik ilmastikutingimuste tõttu. Seejärel avaldab komisjon erandi oma veebisaidil.

5. Liikmesriigid võivad kohaldada oma territooriumil valmistatava veini suhtes rangemaid nõudeid.

B. LIKÖÖRVEINI VÄÄVELDIOKSIIDISISALDUS

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

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

▼B**C. VAHUVEINI VÄÄVELDIOKSIIDISISALDUS**

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

C OSA**VEINI LENDUVATE HAPETE SISALDUSE PIIRMÄÄRAD**

1. Lenduvate hapete sisaldus ei tohi ületada:
 - a) 18 milliekvivalenti liitri kohta osaliselt kääritatud viinamarjavirdes;
 - b) 18 milliekvivalenti liitri kohta valges ja roosas veinis; või
 - c) 20 milliekvivalenti liitri kohta punases veinis.
2. Punktis 1 nimetatud piirmäärasid kohaldatakse:
 - a) liidus korjatud viinamarjadest valmistatud toodete suhtes tootmisetapil ja kõigil turustamisetappidel;
 - b) kolmandatest riikidest pärit osaliselt kääritatud viinamarjavirde ja veini suhtes kõigil etappidel pärast sisenemist liidu territooriumile.
3. Liikmesriigid võivad lubada erandeid punktis 1 sätestatud piirmääradest:
 - a) kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähisega veinide puhul:
 - kui need on laagerdunud vähemalt kaks aastat või
 - kui nende valmistamisel on kasutatud teatavaid erimeetodeid;
 - b) veinide puhul, mille üldalkoholisisaldus on vähemalt 13 mahuprotsenti.

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

D OSA**VEINI MAGUSTAMISE PIIRMÄÄRAD JA TINGIMUSED**

1. Veini magustamine on lubatud üksnes ühe või mitme järgmise toote abil:
 - a) viinamarjavirre;
 - b) kontsentreeritud viinamarjavirre;
 - c) puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirre.

Veini üldalkoholisisaldust ei tohi suurendada rohkem kui 4 mahuprotsendi võrra.

▼B

2. Otsetarbimiseks ette nähtud ja geograafilise tähisega märgistatud importveinide magustamine on liidu territooriumil keelatud. Muude imporditud veinide magustamise suhtes kehtivad samad nõuded, mis liidus toodetud veinide suhtes.
3. Liikmesriik võib lubada kaitstud päritolunimetusega veini magustamist üksnes juhul, kui see toimub:
 - a) käesoleva lisa teistes punktides sätestatud tingimuste kohaselt ja piirmäärasid järgides;
 - b) piirkonnas, kust asjaomane vein on pärit, või selle vahetus läheduses asuvas piirkonnas.

Punktis 1 osutatud viinamarjavirre ja kontsentreeritud viinamarjavirre peavad olema pärit samast piirkonnast kui vein, mida nendega magustatakse.
4. Magustamine on lubatud ainult valmistamise ja hulgimüügi etapis.

▼B

II LISA

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

A. Vahuvein

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

▼B

8. Lisaks määruses (EL) nr 1308/2013 sätestatud kuvee osiste hapestamisele ja hapetustamisele võib hapestada või hapetustada ka kuveed. Kuvee hapestamine ja hapetustamine välistavad teineteise. Hapestamise tulemusel võib happesus suurene da kõige rohkem 1,5 grammi liitri kohta (väljendatult viinhappena) ehk 20 milliekvivalenti liitri kohta.
9. Erandlike ilmastikutingimustega aastatel võib ülemmäär a 1,5 grammi ehk 20 milliekvivalenti liitri kohta tõsta 2,5 grammini ehk 34 milliekvivalentini liitri kohta, tingimusel et toote naturaalne happesus on vähemalt 3 g/l (viinhappena väljendatult) ehk 40 milliekvivalenti liitri kohta.
10. Vahuveinis sisalduv süsinikdioksiid võib pärineda üksnes selle kuvee alkoholkäärimisest, millest seda veini valmistatakse.

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

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

11. Muude vahuveinide puhul kui kaitstud päritolunimetusega vahuveinid:
 - a) võib nende valmistamisel kasutatav *tirage*'i segu sisaldada üksnes:
 - viinamarjavirret,
 - käärivat viinamarjavirret,
 - kontsentreeritud viinamarjavirret,
 - puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret või
 - sahharoosi ja veini;
 - b) peab nende tegeliku alkoholisisaldus, kaasa arvatud lisatud *expedition*'i segus sisalduv alkohol, olema vähemalt 9,5 mahuprotsenti.

B. Kvaliteetvahuvein

1. Kvaliteetvahuveini valmistamisel kasutatav *tirage*'i segu võib sisaldada ainult:
 - a) sahharoosi,
 - b) kontsentreeritud viinamarjavirret,
 - c) puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret,
 - d) viinamarjavirret või osaliselt kääritatud viinamarjavirret või
 - e) veini.
2. Tootjaliikmesriigid võivad määrata oma territooriumil toodetud kvaliteetvahuveinide suhtes täiendavaid või rangemaid tootmis- ja ringlustingimusi.
3. Kvaliteetvahuveini valmistamisel kohaldatakse ka eeskirju, mis on sätestatud:
 - A jao punktides 1–10;
 - C jao punktis 3 seoses tegeliku alkoholisisaldusega, C jao punktis 5 seoses minimaalse ülerõhuga ning C jao punktides 6 ja 7 seoses valmistamisprotsessi minimaalse kestusega, ilma et see piiraks käesoleva lisa B jao punkti 4 alapunkti d kohaldamist.

▼B

4. Aromaatsete kvaliteetvahuveinid:

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

C. Kaitstud päritolunimetusega tavalised ja kvaliteetvahuveinid

1. Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveini valmistamiseks ette nähtud kuvee üldalkoholisaldus peab olema vähemalt:

— 9,5 mahuprotsenti viinamarjakasvatusevõõndis C III;

— 9 mahuprotsenti teistes viinamarjakasvatusevõõndites.

2. Kaitstud päritolunimetust Prosecco, Conegliano Valdobbiadene – Prosecco, Colli Asolani – Prosecco või Asolo – Prosecco kandva ja ühest viinamarjasordist valmistatud kvaliteetvahuveini valmistamiseks ette nähtud kuvee üldalkoholisaldus ei tohi siiski olla alla 8,5 mahuprotsendi.

3. Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveinide tegelik alkoholisaldus koos lisatud *expedition*'i segus sisalduva alkoholiga peab olema vähemalt 10 mahuprotsenti.4. Kaitstud päritolunimetusega vahuveinide ja kvaliteetvahuveinide *tirage*'i segu võib sisaldada üksnes:

- a) sahharoosi,
- b) kontsentreeritud viinamarjavirret,
- c) puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret

ja:

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

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

5. Olenemata määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 5 alapunktist c, peab kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveini puhul, mida hoitakse kuni 25 cl kinnises anumas, ülerõhk 20 °C juures olema vähemalt 3 baari.

6. Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveini valmistamisprotsess, mida arvestatakse alates süsihappegaasi tekitavast käärimisest ja mis hõlmab laagerdumist tootmisettevõttes, peab kestma vähemalt:

- a) kuus kuud, kui süsihappegaasi tekitav käärimine toimub suletud mahutis;

▼B

- b) üheksa kuud, kui süsihappegaasi tekitav käärimine toimub pudelis.
7. Kuvees süsihappegaasi tekitav käärimine ja kuvee hoidmine settel peab kestma vähemalt:
- 90 päeva,
 - 30 päeva, kui kääritamine toimub segamisvahendiga mahutis.
8. A jao punktides 1–10 ja B jao punktis 2 sätestatud eeskirju kohaldatakse ka kaitstud päritolunimetusega vahuveinide ja kvaliteetvahuveinide suhtes.
9. Kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveinid:
- a) neid veine võib valmistada üksnes nii, et kuvee valmistamisel kasutatakse eranditult käesoleva lisa liites esitatud loetelus leiduvatest viinamarjasortidest tehtud viinamarjavirret või osaliselt kääritatud viinamarjavirret, tingimusel et need viinamarjasordid on tunnistatud sobivaks kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveinide tootmiseks piirkonnas, mille nime kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuvein kannab. Erandina võib kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveini valmistamiseks kasutada kuvee osisena ka veine, mis on saadud Prosecco, Conegliano-Valdobbiadene – Prosecco, Colli Asolani – Prosecco ja Asolo – Prosecco kaitstud päritolunimetuse piirkonnast korjatud 'Glera' sordi viinamarjadest;
 - b) käärimist võib süsihappegaasi tekke soodustamiseks mõjutada nii enne kui ka pärast kuvee koostamist üksnes jahutamise või muu füüsilise protsessi teel;
 - c) *expedition*'i segu lisamine on keelatud;
 - d) kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveini tegelik alkoholisaldus peab olema vähemalt 6 mahuprotsenti;
 - e) kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveini üldalkoholisaldus peab olema vähemalt 10 mahuprotsenti;
 - f) kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveini ülerõhk peab olema suletud mahutis 20 °C juures vähemalt 3 baari;
 - g) erandina selle jao punktist 6 peab kaitstud päritolunimetusega aromaatsed kvaliteetvahuveini valmistamisprotsess kestma vähemalt ühe kuu.

▼ B*Liide*

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

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

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

1. Liköörveini ning kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähisega liköörveini valmistamiseks kasutatakse määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunktis c osutatud saaduseid, mille valmistamiseks omakorda tohib kasutada üksnes määruses (EL) nr 1308/2013 või käesolevas määruses osutatud veinivalmistustavasid ja töötusi.
2. Siiski
 - a) võib naturaalse alkoholisalduse suurendamine tuleneda üksnes määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunktides e–f osutatud saaduste kasutamisest ja
 - b) erandina lubab Hispaania kasutada Hispaanias toodetud veini puhul, mille kirjeldamiseks kasutatakse traditsioonilist märget *vino generoso* või *vino generoso de licor*, kaaltsiumsulfaati, kui selline töötlus on traditsiooniline, ja tingimusel, et sel viisil töödeldud veini sulfaadisaldus ei ületa kaaliumsulfaadina väljendatult 2,5 g/l. Sel viisil saadud veini võib täiendavalt hapestada kuni ülemmäärani 1,5 g/l.
3. Ilma et see piiraks rangemate nõuete kohaldamist, mille liikmesriigid oma territooriumil valmistatavate liköörveinide ning kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähisega liköörveinide kohta võivad vastu võtta, lubatakse asjaomaste toodete valmistamisel kasutada määruses (EL) nr 1308/2013 või käesolevas määruses osutatud veinivalmistustavasid.
4. Lubatud on ka järgmine:
 - a) magustamine (mille kohta kehtib teatamise ja registripidamise nõue), juhul kui kasutatavad saadused ei ole rikastatud kontsentreeritud viinamarjavirdega, kasutades selleks järgmist:

— kontsentreeritud viinamarjavirre või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirre, tingimusel et kõnealuse veini üldalkoholisaldust ei suurendata rohkem kui 3 mahuprotsendi võrra;

▼M3

— kontsentreeritud viinamarjavirre, kõigi muude tunnuste poolest peale kuumutamise kontsentreeritud viinamarjavirde määratlusele vastav kontsentreeritud viinamarjavirre, puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirre või kuivatatud viinamarjadest saadud osaliselt kääritatud viinamarjavirre, millele on käärimise takistamiseks lisatud veinist saadud neutraalset alkoholi, traditsioonilise väljendiga *vino generoso de licor* kirjeldatava Hispaania veini puhul, tingimusel et selle veini üldalkoholisaldust ei suurendata rohkem kui 8 mahuprotsendi võrra;

▼B

- kontsentreeritud viinamarjavirre või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirre kaitstud päritolunimetusega Madeira liköörveini puhul, tingimusel et selle veini üldalkoholisaldust ei suurendata rohkem kui 8 mahuprotsendi võrra;
- b) määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunktides e ja f nimetatud alkoholi, destillaadi või kange alkohoolse joogi lisamine, et korvata laagerdumise ajal aurustumisel tekkinud kadusid;
 - c) laagerdumine anumates temperatuuril kuni 50 °C kaitstud päritolunimetusega Madeira liköörveinide puhul.
5. Liköörveini ning kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähisega liköörveini valmistamiseks kasutatavate, määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunktis c osutatud saaduste valmistamiseks valitakse määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 81 lõikes 2 osutatud viinamarjasordid.

▼B

6. Muu kui kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähisega liköörveini valmistamiseks kasutatavate, määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunkti c osutatud saaduste naturaalne alkoholisisaldus ei tohi olla alla 12 mahuprotsendi.

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

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

▼M3

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

▼B

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

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

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

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

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

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

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

▼B

- 10,5 mahuprotsenti 2. liite A osa 3. loetelus osutatud valgete viinamarjade virdest valmistatud veini puhul;
 - 9 mahuprotsenti kaitstud päritolunimetusega Madeira Portugali likööri puhul, mida valmistatakse traditsioonilisel viisil asjast omast veini käsitlevate riiklike õigusnormide kohaselt;
- b) nende kaitstud päritolunimetusega likööri loetelu, mille üldalkoholisaldus on olenemata määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunktist b alla 17,5 mahuprotsenti, kuid vähemalt 15 mahuprotsenti, sest nende suhtes enne 1. jaanuari 1985 kehtinud riiklikes õigusaktides on see selgesõnaliselt ette nähtud, on esitatud 2. liite B osas.
6. Traditsioonilisi erimärkeid οίνος γλυκός 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 3. liites loetletud viinamarjasordid,
 - on saadud virdest, mille esialgne suhkruisaldus ühe liitri kohta on vähemalt 212 grammi,
 - on saadud määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunktides e ja f osutatud alkoholi, destillaadi või kange alkohoolse joogi lisamisel, ilma et seda oleks muul viisil rikastatud.
7. Liikmesriigid võivad traditsiooniliste tootmistavade järgimiseks näha oma territooriumil valmistatavate kaitstud päritolunimetusega likööri puhul, et traditsioonilist erinimetust *vin doux naturel* kasutatakse ainult kaitstud päritolunimetusega likööri puhul,
- mille valmistab viinamarjakasvataja ise ja mille puhul kasutatakse viinamarjasorte 'Muscat', 'Grenache', 'Maccabéo' ja 'Malvoisie'; sinna hulka võib siiski arvata ka saagid, mis on saadud viinamarjaistandustest, kus kasvab muid viinamarjasorte peale eespool nimetatud nelja, tingimusel et muude sortide osakaal ei ületa 10 % kogusaagist,
 - mis on saadud määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punkti 3 alapunkti c esimeses ja neljandas taandes osutatud viinamarjavirdest 40hektoliitrilise saagipiirangu juures, kusjuures saagipiirangu ületamise korral kaob kogu saagi puhul õigus kasutada märget *vin doux naturel*;
 - mis on saadud mõnest eespool nimetatud viinamarjavirdest, mille esialgne suhkruisaldus ühe liitri kohta on vähemalt 252 grammi;
 - mida on rikastatud üksnes sellise veinist saadud alkoholi lisamisega, mille puhta alkoholi sisaldus on vähemalt 5 % eespool nimetatud kasutatava viinamarjavirde kogusest ega ületa kahest järgmisest määrast väiksemat:
 - 10 % kasutatud viinamarjavirde kogusest;
 - 40 mahuprotsenti valmisloote üldalkoholisaldusest, mis esitatakse tegeliku alkoholisalduse ja sellele vastava võimaliku alkoholisalduse summana, nii et võimaliku alkoholisalduse arvutamisel loetakse 1 mahuprotsendile puhtale alkoholile vastavaks 17,5 g jääksuhkrut liitri kohta.
8. Likööri puhul kasutatakse traditsioonilist erinimetust *vino generoso* üksnes kaitstud päritolunimetusega kuiva likööri puhul, mis on valminud tervenisti või osaliselt pärmikile all ning
- saadud valge viinamarja sortidest 'Palomino de Jerez', 'Palomino fino', 'Pedro Ximénez', 'Verdejo', 'Zalema' ja 'Garrido Fino',
 - lastakse turule keskmiselt kaheaastase tammevaatides laagerdumise järel.

▼B

- 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 erinimetust *vinho generoso* kasutatakse ainult kaitstud päritolunimetusega Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal ja Carcavelos liköörveini puhul koos vastava päritolunimetusega.
 10. Traditsioonilist erinimetust *vino generoso de licor* kasutatakse ainult kaitstud päritolunimetusega liköörveini puhul, mis:
 - on saadud punktis 8 nimetatud *vino generoso*'st või *vino generoso* valmistamiseks sobivast pärmikile all valminud veinist, millele on lisatud kuivatatud viinamarjadest saadud viinamarjavirret (millele on käärimise takistamiseks lisatud veinist saadud neutraalset alkoholi) või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret või *vino dulce natural*'i;
 - lastakse turule keskmiselt kaheaastase tammevaatides laagerdumise järel.

▼ B

1. liide

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

(käesoleva lisa B osa punkt 1)

KREEKA

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

HISPAANIA▼ M3

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

▼ B**ITAALIA**

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

▼ B

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

(käesoleva lisa B osa punkt 2)

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

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

KREEKA

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

HISPAANIA

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

KÜPROS

Κουμανδάρια (Commandaria).

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

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

KREEKA

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

PRANTSUSMAA

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

KÜPROS

Κουμανδάρια (Commandaria).

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

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

KREEKA

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

▼ B

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

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

HISPAANIA

▼ M3

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

▼ B

ITAALIA

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

KÜPROS

Κομάνδαρία (Commandaria).

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

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

HISPAANIA

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

ITAALIA

Marsala.

▼ M3

KÜPROS

Κομάνδαρία (Commandaria).

▼ B

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

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

▼ B

HISPAANIA

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

ITAALIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

▼ M3

KÜPROS

Κομμανδαρία (Commandaria).

▼B

2. liide

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

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

PRANTSUSMAA

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

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

PORTUGAL

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro

ITAALIA

Moscato di Noto

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

HISPAANIA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

ITAALIA

Trentino

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

PORTUGAL

Madeira

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

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

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

HISPAANIA

Kaitstud päritolunimetusega liköörveinid	Toote kirjeldus liidu eeskirjade või riiklike õigusaktide alusel
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso

▼B

Kaitstud päritolunimetusega liköörveinid	Toote kirjeldus liidu eeskirjade või riiklike õigusaktide alusel
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITAALIA

Trentino

PORTUGAL

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

▼ B

3. liide

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

▼ M3

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 – Moscateles – Garnacha – Garnacha roja – Mazuela.