

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 203/2012,

annettu 8 päivänä maaliskuuta 2012,

neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä
annetun asetuksen (EY) N:o 889/2008 muuttamisesta luonnonmukaista viiniä koskevien
yksityiskohtaisten sääntöjen osalta

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä sekä asetuksen (EY) N:o 2092/91 kumoamisesta 28 päivänä kesäkuuta 2007 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007⁽¹⁾ ja erityisesti sen 19 artiklan 3 kohdan toisen alakohdan, 21 artiklan 2 kohdan, 22 artiklan 1 kohdan, 38 artiklan a alakohdan ja 40 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksessa (EY) N:o 834/2007 ja erityisesti sen III osaston 4 luvussa vahvistetaan luonnonmukaisten jalostettujen elintarvikkeiden tuotantoa koskevat perusvaatimukset. Kyseisten perusvaatimusten soveltamista koskevat yksityiskohtaiset säännöt on vahvistettu luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä luonnonmukaisen tuotannon, merkintöjen ja valvonnan osalta 5 päivänä syyskuuta 2008 annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 889/2008⁽²⁾.
- (2) Asetukseen (EY) N:o 889/2008 olisi sisällytettävä luonnonmukaisen viinin tuotantoa koskevat erityissäännökset. Kyseisiä säännöksiä olisi sovellettava maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja tiettyjä maataloustuotteita koskevista erityissäännöksistä (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus) 22 päivänä lokakuuta 2007 annetussa neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1234/2007⁽³⁾ tarkoitettuihin viinialan tuotteisiin.
- (3) Luonnonmukaisen viinin valmistuksessa käytetään eräitä tuotteita ja aineita lisäaineina tai valmistuksen apuaineina tarkoin määritellyin edellytyksin. Tästä syystä ja unionin laajuisen ORWINE-tutkimuksen (Organic viticulture and wine-making: development of environment and consumer friendly technologies for organic wine quality improvement and scientifically based legislative framework)⁽⁴⁾ suositusten perusteella tällaisten tuotteiden ja aineiden käyttö olisi sallittava asetuksen (EY) N:o 834/2007 21 artiklan mukaisesti.
- (4) Eräitä tuotteita ja aineita, joita käytetään viininvalmistuksessa lisäaineina ja valmistuksen apuaineina neuvoston asetuksen (EY) N:o 479/2008 yksityiskohtaisista soveltamissäännöistä rypäletuoteluokkien sekä viininvalmistus-

menetelmien ja niiden rajoitusten osalta 10 päivänä heinäkuuta 2009 annetun komission asetuksen (EY) N:o 606/2009⁽⁵⁾ mukaisesti, saadaan maatalousperäisistä raaka-aineista. Tällaisissa tapauksissa raaka-aineita voi olla saatavilla markkinoilla luonnonmukaisina. Luonnonmukaisesti tuotetuista raaka-aineista saatujen lisäaineiden ja valmistuksen apuaineiden kysynnän lisäämiseksi niiden käyttö olisi asetettava etusijalle.

- (5) Viinintuotannossa käytettävät menetelmät ja tekniikat vahvistetaan unionin tasolla asetuksessa (EY) N:o 1234/2007 ja sen soveltamissäännöissä, jotka ovat asetuksessa (EY) N:o 606/2009 ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 479/2008 soveltamista koskevista eräistä yksityiskohtaisista säännöistä tiettyjen viinialan tuotteiden suojattujen alkuperänimitysten, maantieteellisten merkintöjen ja perinteisten merkintöjen sekä merkintöjen ja esittelyn osalta 14 päivänä heinäkuuta 2009 annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 607/2009⁽⁶⁾. Kyseisten menetelmien ja tekniikoiden käyttö luonnonmukaisessa viininvalmistuksessa ei välttämättä ole asetuksessa (EY) N:o 834/2007 vahvistettujen tavoitteiden ja periaatteiden mukaista ja erityisesti asetuksen (EY) N:o 834/2007 6 artiklassa mainittujen luonnonmukaisten elintarvikkeiden jalostukseen sovellettavien erityisten periaatteiden mukaisesti. Sen vuoksi eräille viininvalmistusmenetelmille ja -käsitteille olisi vahvistettava erityiset rajoitukset.
- (6) Eräitä muita elintarvikkeiden jalostuksessa yleisesti käytettyjä menetelmiä voidaan käyttää myös viininvalmistuksessa, ja niillä voi olla vaikutuksia luonnonmukaisten tuotteiden olennaisiin ominaisuuksiin ja näin ollen todelliseen luonteeseen, mutta tällä hetkellä näille menetelmille ei ole teknisiä vaihtoehtoja. Tämä koskee lämpökäsittelyä, suodatusta, käänteistä osmoosia ja ioninvaihtohartsien käyttöä. Sen vuoksi tällaisten menetelmien olisi oltava luonnonmukaisten viinien valmistajien käytettävissä, mutta niiden käyttöä olisi rajoitettava. Olisi säädettävä mahdollisuudesta tarkastella sopivana ajankohtana uudelleen lämpökäsittelyä, ioninvaihtohartsien ja käänteisosmoosin käyttöä.
- (7) Luonnonmukaisen viinin tuotannossa olisi kiellettävä viininvalmistusmenetelmät ja -käsitteet, jotka voivat antaa harhaanjohtavan kuvan luonnonmukaisten tuotteiden todellisesta luonteesta. Tämä koskee tiivistämistä jäähdyttämisen avulla, alkoholin poistamista, rikkidioksidin poistamista fysikaalisilla menetelmillä, elektrodialyysia ja kationinvaihtohartsien käyttöä, sillä nämä viininvalmistusmenetelmät muuttavat merkittävästi tuotteen koostumusta ja voivat johtaa harhaan luonnonmukaisen

⁽¹⁾ EUVL L 189, 20.7.2007, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 250, 18.9.2008, s.1.

⁽³⁾ EUVL L 299, 16.11.2007, s. 1.

⁽⁴⁾ <http://www.orwine.org/default.asp?scheda=263>

⁽⁵⁾ EUVL L 193, 24.7.2009, s. 1.

⁽⁶⁾ EUVL L 193, 24.7.2009, s. 60.

viinin todellisen luonteen suhteen. Samoista syistä eräiden aineiden lisääminen voi johtaa harhaan luonnonmukaisen viinin todellisen luonteen suhteen. Sen vuoksi olisi säädettävä, että tällaisia aineita ei saa käyttää eikä lisätä luonnonmukaisen viininvalmistuksen menetelmissä ja -käsittelyissä.

- (8) Erityisesti sulfittien osalta ORWINE-tutkimuksen tulokset osoittavat, että unionin viininvalmistajat ovat jo onnistuneet vähentämään rikkidioksidien määrää luonnonmukaisista rypäleistä valmistetuissa viineissä verrattuna tavanomaisille viineille sallittuun rikkidioksidin enimmäispitoisuuteen. Sen vuoksi luonnonmukaisen viinin enimmäisrikkipitoisuus on asianmukaista vahvistaa alhaisemmalle tasolle kuin tavanomaisten viinien. Tarvittavat rikkidioksidin määrät riippuvat viiniluokista ja eräistä sokeripitoisuuden kaltaisista viinin luontaisista ominaisuuksista, jotka olisi otettava huomioon vahvistettaessa rikkidioksidin enimmäispitoisuuksia luonnonmukaisesti tuotetuille viineille. Poikkeukselliset sääolosuhteet voivat kuitenkin joillakin viininviljelyalueilla aiheuttaa sen, että viininvalmistuksessa on tarpeen käyttää enemmän sulfitteja asianomaisen vuoden lopputuotteen vakauden varmistamiseksi. Sen vuoksi olisi sallittava, että rikkidioksidin enimmäispitoisuutta voi nostaa tällaisten olosuhteiden esiintyessä.
- (9) Viinillä on tuotteena pitkä säilyvyys, ja eräitä viinejä pidetään perinteisesti useita vuosia tynnyreissä tai säiliöissä ennen markkinoille saattamista. Maataloustuotteiden luonnonmukaisesta tuotantotavasta ja siihen viittaavista merkinnöistä maataloustuotteissa ja elintarvikkeissa 24 päivänä kesäkuuta 1991 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2092/91⁽¹⁾ mukaisesti tällaisten viinien kaupan pitäminen asetuksen (EY) N:o 889/2008 merkintävaatimusten mukaisesti olisi sallittava varastojen loppumiseen saakka kyseisen asetuksen mukaisen rajoitetun ajanjakson ajan.
- (10) Osa varastoiduista viineistä on tuotettu viininvalmistusmenetelmin, jotka ovat tässä asetuksessa säädettyjen luonnonmukaisen viinin tuotantoa koskevien sääntöjen mukaisia. Tapauksissa, joissa tämä voidaan todistaa, olisi sallittava asetuksen (EY) N:o 834/2007 25 artiklan 1 kohdassa tarkoitettujen yhteisön luonnonmukaisen tuotannon tunnuksen, jota kutsutaan 1 päivästä heinäkuuta 2010 alkaen nimellä ”EU:n luomutunnus”, käyttö, jotta ennen tämän asetuksen voimaantuloa ja sen jälkeen tuotettujen luonnonmukaisen viinin välinen vertailu olisi oikeudenmukaista ja kilpailu rehellistä. Muissa tapauksissa viinin merkintänä olisi oltava yksinomaan ilmaisu ”luonnonmukaisesti viljellyistä rypäleistä valmistettu viini”, eikä siinä saa käyttää EU:n luomutunnusta, sillä edellytyksellä että viini on tuotettu asetuksen (ETY) N:o 2092/91 ja asetuksen (EY) N:o 889/2008, sellaisena kuin se on ennen tällä asetuksella tehtäviä muutoksia, mukaisesti.
- (11) Sen vuoksi asetusta (EY) N:o 889/2008 olisi muutettava.

- (12) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat luonnonmukaisen tuotannon sääntelykomitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetus (EY) N:o 889/2008 seuraavasti:

1) Muutetaan II osasto seuraavasti:

- a) Korvataan 27 artiklan 1 kohdan johdantovirke seuraavasti:

”Asetuksen (EY) N:o 834/2007 19 artiklan 2 kohdan b alakohdan soveltamiseksi luonnonmukaisen elintarvikkeiden – lukuun ottamatta viinialan tuotteita, joihin sovelletaan 3 a luvun säännöksiä – jalostuksessa voidaan käyttää ainoastaan seuraavia aineita:”.

- b) Lisätään 3 a luku seuraavasti:

”3 a LUKU

Viininvalmistusta koskevat erityissäännöt

29 b artikla

Kohde

1. Tässä luvussa vahvistetaan asetuksen (EY) N:o 1234/2007 (*) 1 artiklan 1 kohdan l alakohdassa tarkoitettujen viinialan tuotteiden luonnonmukaista tuotantoa koskevat erityissäännöt.

2. Komission asetusten (EY) N:o 606/2009 (**) ja (EY) N:o 607/2009 (***) säännöksiä sovelletaan, jollei tässä luvussa nimenomaisesti muuta säädetä.

29 c artikla

Eräiden tuotteiden ja aineiden käyttö

1. Asetuksen (EY) N:o 834/2007 19 artiklan 2 kohdan a alakohdan soveltamiseksi viinialan tuotteet on tuotettava luonnonmukaisista raaka-aineista.

2. Asetuksen (EY) N:o 834/2007 19 artiklan 2 kohdan b alakohdan soveltamiseksi viinialan tuotteiden valmistuksessa – viininvalmistusmenetelmät ja -käsittelyt mukaan luettuina – voidaan käyttää ainoastaan tämän asetuksen liitteessä VIII a lueteltuja tuotteita ja aineita, sanottuna kuitenkin rajoittamatta asetuksessa (EY) N:o 1234/2007 sekä asetuksessa (EY) N:o 606/2009 ja erityisesti sen liitteessä I A säädettyjen edellytysten ja rajoitusten soveltamista.

3. Jos tämän asetuksen liitteessä VIII a lueteltuja tähdellä merkittyjä tuotteita tai aineita on saatavilla luonnonmukaisista raaka-aineista peräisin olevina, niitä on käytettävä.

⁽¹⁾ EYVL L 198, 22.7.1991, s. 1. Asetus (ETY) N:o 2092/91 on kumottu ja korvattu asetuksella (EY) N:o 834/2007 1 päivästä tammikuuta 2009 lähtien.

29 d artikla

Viininvalmistusmenetelmät ja rajoitukset

1. Sallittuja ovat ainoastaan sellaiset viininvalmistusmenetelmät, -käytänteet ja -käsittelyt, jotka ovat käytössä ennen 1 päivää elokuuta 2010, mukaan luettuina asetuksen (EY) N:o 1234/2007 120 c ja 120 d artiklassa sekä asetuksen (EY) N:o 606/2009 3 artiklassa, 5–9 artiklassa ja 11–14 artiklassa sekä mainittujen asetusten liitteissä säädetyt rajoitukset, sanotun kuitenkin rajoittamatta 29 c artiklan ja tämän artiklan 2–5 kohdassa säädettyjen kieltojen ja rajoitusten soveltamista.

2. Seuraavien viininvalmistusmenetelmien, -käytäntöjen ja -käsittelyjen käyttö on kielletty:

- a) asetuksen (EY) N:o 1234/2007 liitteessä XV a olevan B kohdan 1 kohdan c alakohdassa tarkoitettu osittainen tiivistäminen jäädyttämisen avulla;
- b) asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä I A olevassa 8 kohdassa tarkoitettu rikkidioksidin poistaminen fyysikaalisilla menetelmillä;
- c) asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä I A olevassa 36 kohdassa tarkoitettu elektrodialyysikäsittely viinikiven stabiloimiseksi;
- d) asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä I A olevassa 40 kohdassa tarkoitettu viinin sisältämän alkoholin osittainen poistaminen;
- e) asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä I A olevassa 43 kohdassa tarkoitettu kationinvaihtokäsittely viinikiven stabiloinnin varmistamiseksi.

3. Seuraavien viininvalmistusmenetelmien, -käytäntöjen ja -käsittelyjen käyttö on sallittu seuraavin edellytyksin:

- a) Asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä I A olevassa 2 kohdassa tarkoitettuja lämpökäsittelyjä käytettäessä lämpötila saa olla enintään 70 celsiusastetta;
- b) Käytettäessä asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä I A olevassa 3 kohdassa tarkoitettua sentrifugointia ja suodatusta inertillä suodatuksen apuaineella tai ilman sitä huokoskoon on oltava vähintään 0,2 µm.

4. Seuraavia viininvalmistusmenetelmiä, -käytäntöjä ja -käsittelyjä komissio tarkastelee uudelleen ennen 1 päivää elokuuta 2015 niiden asteittaista poistamista tai lisärajoittamista varten:

- a) asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä I A olevassa 2 kohdassa tarkoitettut lämpökäsittelyt;
- b) asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä I A olevassa 20 kohdassa tarkoitettu ioninvaihtohartsien käyttö;

c) asetuksen (EY) N:o 1234/2007 liitteessä XV a olevan B kohdan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettu käänteisosmoosi.

5. Asetuksessa (EY) N:o 1234/2007 tai (EY) N:o 606/2009 säädettyihin viininvalmistusmenetelmiin, -käytäntöihin ja -käsittelyihin 1 päivän elokuuta 2010 jälkeen tehtyjä muutoksia voidaan soveltaa viinien luonnonmukaiseen tuotantoon vasta kun asetuksen (EY) N:o 834/2007 19 artiklan 3 kohdassa säädetyt tuotantoa koskevien sääntöjen täytäntöönpanemiseksi tarvittavat toimenpiteet ja mahdollisesti tarvittava kyseisen asetuksen 21 artiklassa säädetty arviointimenettely on toteutettu.

(*) EUVL L 299, 16.11.2007, s. 1.

(**) EYVL L 193, 24.7.2009, s. 1.

(***) EUVL L 193, 24.7.2009, s. 60.”

c) Muutetaan 47 artikla seuraavasti:

i) Lisätään ensimmäiseen kohtaan e alakohta seuraavasti:

”e) rikkidioksidin käytön sellaiseen enimmäispitoisuuteen asti, joka vahvistetaan asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteen I B mukaisesti, jos jonakin satovuonna tietyllä maantieteellisellä alueella poikkeuksellisista sääolosuhteista johtuvat vakavat bakteeri- tai sienitaudit heikentävät rypäleiden terveydentilaa, minkä vuoksi viininvalmistajan on käytettävä vertailukelpoisen lopputuotteen saamiseksi enemmän rikkidioksidia kuin edellisvuosina.”

ii) Korvataan toinen kohta seuraavasti:

”Toimivaltaisen viranomaisen hyväksynnän saatuaan yksittäisten toimijoiden on pidettävä kirjaa edellä mainittujen poikkeusten käytöstä. Jäsenvaltion on ilmoitettava sille ensimmäisen kohdan c ja e alakohdan mukaisesti myönnetty poikkeukset muille jäsenvaltioille ja komissiolle.”

2) Muutetaan V osasto seuraavasti:

a) Lisätään 94 artiklan 1 kohtaan d alakohta seuraavasti:

”d) jäsenvaltiolle 47 artiklan ensimmäisen kohdan c ja e alakohdan mukaisesti myönnetty poikkeukset yhden kuukauden kuluessa niiden hyväksymisestä.”

b) Korvataan 95 artiklan 10 a kohta seuraavasti:

”10 a. Viinialan tuotteiden osalta 8 kohdassa tarkoitettu siirtymäaika päättyy 31 päivänä heinäkuuta 2012.

Viinejä, jotka on tuotettu 31 päivään heinäkuuta 2012 asti asetuksen (ETY) N:o 2092/91 tai asetuksen (EY) N:o 834/2007 mukaisesti, voi saattaa markkinoille varastojen loppumiseen saakka seuraavien merkintävaatimusten mukaisesti:

- a) asetuksen (EY) N:o 834/2007 25 artiklan 1 kohdassa tarkoitettua yhteisön luonnonmukaisen tuotannon tunnusta, jota kutsutaan 1 päivästä heinäkuuta 2010 alkaen nimellä "EU:n luomutunnus", voidaan käyttää sillä edellytyksellä, että viininvalmistusmenetelmä on tämän asetuksen II osastossa olevan 3 a luvun mukainen;
- b) EU:n luomutunnusta käyttävien toimijoiden on säilytettävä vähintään viiden vuoden ajan asianomaisen luonnonmukaisesti viljellyistä rypäleistä saadun viinin markkinoille saattamisesta todisteet, joista ilmenevät myös vastaavat viinimäärät litroina sekä viiniluokan ja vuoden mukaan eriteltyinä;

c) jos tämän kohdan b alakohdassa tarkoitettuja todisteita ei ole saatavilla, tällaiseen viiniin voidaan tehdä merkintä "luonnonmukaisesti viljellyistä rypäleistä saatu viini", jos se täyttää tämän asetuksen vaatimukset, lukuun ottamatta tämän asetuksen II osastossa olevassa 3 a luvussa tarkoitettuja viinejä;

d) viinissä, jossa on ilmaisu "luonnonmukaisesti viljellyistä rypäleistä valmistettu viini", ei saa käyttää "EU:n luomutunnusta".

3) Lisätään liite VIII a tämän asetuksen liitteen mukaisesti.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kolmantena päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan 1 päivästä elokuuta 2012.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 8 päivänä maaliskuuta 2012.

Komission puolesta
José Manuel BARROSO
Puheenjohtaja

LIITE

"LIITE VIII a

Tuotteet ja aineet, joita voidaan käyttää 29 c artiklassa tarkoitetuissa viinialan luonnonmukaisissa tuotteissa tai lisätä niihin

Asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä I A tarkoitettu käsittely	Tuotteen tai aineen nimi	Asetuksessa (EY) N:o 1234/2007 tai (EY) N:o 606/2009 vahvistettujen rajojen ja edellytysten mukaiset erityisedellytykset ja rajoitukset
1 kohta: Käyttö ilmastuksen suorittamiseksi tai hapen lisäämiseksi	— Ilma — Kaasumainen happi	
3 kohta: Sentrifugointi ja suodatus	— Perliitti — Selluloosa — Piimaa	Käyttö ainoastaan inerttinä suodatuksen apuaineena
4 kohta: Käyttö inertin tilan luomiseksi ja tuotteen käsittelemiseksi suojassa ilmalta	— Typpi — Hiilidioksidi — Argon	
5, 15 ja 21 kohta: Käyttö	— Hiivat ⁽¹⁾	
6 kohta: Käyttö	— Diammoniumfosfaatti — Tiamiinihydrokloridi	
7 kohta: Käyttö	— Rikkidioksidi — Kaliumbisulfiitti tai kaliummetabisulfiitti	a) Rikkidioksidipitoisuus voi olla enintään 100 milligrammaa litrassa, kun kyseessä ovat asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä I B olevan A osan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitettut punaviinit, joiden jäännössokeripitoisuus on alle 2 grammaa litraa kohden. b) Rikkidioksidipitoisuus voi olla enintään 150 milligrammaa litrassa, kun kyseessä ovat asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä I B olevan A osan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitettut valko- ja roseeviinit, joiden jäännössokeripitoisuus on alle 2 grammaa litraa kohden. c) Kaikkien muiden viinien osalta asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteen I B mukaisesti 1 päivänä elokuuta 2010 sovellettavaa rikkidioksidin enimmäispitoisuutta alennetaan 30 milligrammalla litraa kohden.
9 kohta: Käyttö	— Viinivalmistuskäyttöön tarkoitettu hiili	
10 kohta: Kirkastaminen	— Syötävä gelatiini ⁽²⁾ — Vehnästä tai herneestä saatavat kasviperäiset valkuaisaineet ⁽²⁾ — Kalaliima ⁽²⁾ — Munanvalkuainen ⁽²⁾ — Tanniinit ⁽²⁾	
	— Kaseiini — Kaliumkaseinaatti — Piidioksidi — Bentonitti — Pektolyttiset entsyymit	

Asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä I A tarkoitettu käsittely	Tuotteen tai aineen nimi	Asetuksessa (EY) N:o 1234/2007 tai (EY) N:o 606/2009 vahvistettujen rajojen ja edellytysten mukaiset erityisedellytykset ja rajoitukset
12 kohta: Käyttö happamuuden lisäämiseksi	— Maitohappo — L(+)-viinihappo	
13 kohta: Käyttö happamuuden vähentämiseksi	— L(+)-viinihappo — Kalsiumkarbonaatti — Neutraali kaliumtartraatti — Kaliumbikarbonaatti	
14 kohta: Lisääminen	— Aleppo-mäntypihka	
17 kohta: Käyttö	— Maitohappobakteerit	
19 kohta: Lisääminen	— L-askorbiinihappo	
22 kohta: Käyttö kuplittamiseksi	— Typpi	
23 kohta: Lisääminen	— Hiilidioksidi	
24 kohta: Lisääminen viinin stabilisoimiseksi	— Sitruunahappo	
25 kohta: Lisääminen	— Tanniinit ⁽²⁾	
27 kohta: Lisääminen	— Metaviinihappo	
28 kohta: Käyttö	— Arabikumi ⁽²⁾	
30 kohta: Käyttö	— Kaliumbitartraatti	
31 kohta: Käyttö	— Kuparisitraatti	
31 kohta: Käyttö	— Kuparisulfaatti	Sallittu 31. heinäkuuta 2015 asti
38 kohta: Käyttö	— Tammipuun palaset	
39 kohta: Käyttö	— Kaliumalginaatti	
Asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä III olevan A osan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettu käsittely	— Kalsiumsulfaatti	Ainoastaan "vino generoso" tai "vino generoso de licor" -viineissä

⁽¹⁾ Saatu luonnonmukaisista raaka-aineista, jos niitä on saatavilla.

⁽²⁾ Yksittäisten hiivakantojen osalta: saatu luonnonmukaisesta raaka-aineesta, jos sellaista on saatavilla."