

KOMISSION ASETUS (EY) N:o 423/2008,**annettu 8 päivänä toukokuuta 2008,****neuvoston asetuksen (EY) N:o 1493/1999 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä sekä viininvalmistusmenetelmiä ja -käsittelyjä koskevista yhteisön säännöistä**

(Kodifioitu toisinto)

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon viinin yhteisestä markkinajärjestelystä 17 päivänä toukokuuta 1999 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1493/1999 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 46 ja 80 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Viinin yhteisestä markkinajärjestelystä annetun asetuksen (EY) N:o 1493/1999 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä sekä viininvalmistusmenetelmiä ja -käsittelyjä koskevista yhteisön säännöistä 24 päivänä heinäkuuta 2000 annettua komission asetusta (EY) N:o 1622/2000 ⁽²⁾ muutettu useita kertoja ja huomattavilta osilta ⁽³⁾. Sen vuoksi olisi selkeyden ja järjeistämisen takia kodifioitava mainittu asetus.

(2) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 V osaston I luvussa ja useissa liitteissä vahvistetaan viininvalmistusmenetelmiä ja -käsittelyjä koskevat yleiset säännöt ja viitataan muilta osin yksityiskohtaisiin soveltamissääntöihin, jotka komissio antaa.

(3) Yhteisön elinkeinonharjoittajien ja yhteisön lainsäädännön soveltamisesta vastaavan hallinnon edun mukaista olisi yhdistää nämä säännökset yhteisön viininvalmistusmenetelmiä ja -käsittelyjä koskeviksi yhteisön säännöiksi.

(4) Näin vahvistettuihin yhteisön sääntöihin olisi sisällytettävä ainoastaan neuvoston asetuksessa (EY) N:o

1493/1999 nimenomaisesti tarkoittamat yksityiskohtaiset soveltamissäännöt. Muiden sääntöjen osalta perustamissopimuksen 28 artiklasta ja sitä seuraavista artikloista johtuvien sääntöjen pitäisi olla riittävät takaamaan viininvalmistuksen alalla viinialan tuotteiden vapaa liikkuvuus.

(5) Lisäksi olisi syytä täsmentää, että näitä sääntöjä sovelletaan rajoittamatta muilla aloilla vahvistettujen erityissääntöjen soveltamista. Tällaisia erityissääntöjä voi olla tai niitä voidaan vahvistaa elintarvikesääntelyn osalta.

(6) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 42 artiklan 5 kohdassa sallitaan, että muita kuin kyseisen asetuksen 19 artiklan mukaisesti laaditussa luokituksessa mainittuja viininvalmistuksessa käytettäviä rypälelajikkeita ja niistä johdettuja tuotteita käytetään yhteisössä kyseisen 42 artiklan 5 kohdassa tarkoitettujen tuotteiden valmistukseen. On syytä vahvistaa luettelo lajikkeista, joiden osalta kyseisistä poikkeuksista säädetään.

(7) Olisi laadittava asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteen V mukaisesti luettelo niistä määrättyillä alueilla tuotetuista väkevästä tma-laatuviineistä, joille on hyväksytty erityiset valmistussäännöt. Tuotteiden tunnistamisen ja yhteisön sisäisen kaupan helpottamiseksi olisi viitattava tuotteen kuvaukseen muodossa, jossa se on yhteisön säännöissä tai tarvittaessa kansallisessa lainsäädännössä.

(8) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteen IV mukaisesti olisi myös vahvistettava eräiden aineiden käyttörajat ja käyttöedellytykset.

(9) Kahden jäsenvaltion tekemien, lysotsyymien käyttöä viiniintämisessä koskevien testien perusteella on varmistunut, että tämän aineen lisäämisestä on merkittävää hyötyä viinien stabiiloimisessa ja että sen avulla on mahdollista tuottaa laatuviinejä, joiden rikkidioksidipitoisuus on alhainen. Näin ollen on syytä sallia sen käyttö ja vahvistaa enimmäiskäyttöannokset, jotka vastaavat testeissä paljastuneita teknologisia tarpeita.

⁽¹⁾ EYVL L 179, 14.7.1999, s. 1. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1791/2006 (EUVL L 363, 20.12.2006, s. 1).

⁽²⁾ EYVL L 194, 31.7.2000, s. 1. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1300/2007 (EUVL L 289, 7.11.2007, s. 8).

⁽³⁾ Katso liite XXII.

- (10) Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 337/79⁽¹⁾ 44 artiklassa, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (ETY) N:o 3307/85⁽²⁾, säädetään, että 1 päivästä syyskuuta 1986 muiden viinien kuin kuohuviinien, väkevien viinien ja eräiden laatuviinien korkeimpia kokonaisrikkidioksidipitoisuuksia alennetaan 15 milligrammalla litraa kohden. Viinien menekkivaikeuksien välttämiseksi tämän valmistussäännön muuttamisen jälkeen sallittiin, että kyseisen päivämäärän jälkeen saa tarjota sellaisenaan nautittavaksi yhteisöstä, Portugalia lukuun ottamatta, peräisin olevia viinejä, jotka on tuotettu ennen kyseistä päivämäärää, ja edellä mainitusta päivämäärästä alkavan yhden vuoden siirtymäkauden ajan kolmansista maista ja Portugalista peräisin olevia viinejä, jos niiden kokonaisrikkidioksidipitoisuus on ennen 1 päivää syyskuuta 1986 voimassa olleen yhteisön ja tarvittaessa Espanjan lainsäädännön mukainen. Kyseisen toimenpiteen soveltamista olisi jatkettava, koska tällaisia viinejä voi vielä olla varastoissa.
- (11) Yhteisössä tuotetuista ja asetuksen (ETY) N:o 337/79 liitteessä II olevassa 13 kohdassa määritellyistä kuohuviineistä 5 päivänä helmikuuta 1979 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 358/79⁽³⁾ 12 ja 16 artiklassa säädetään, että 1 päivästä syyskuuta 1986 kuohuviinien, laatukuohuviinien ja määritetyillä alueilla tuotettujen laatukuohuviinien korkeimpia kokonaisrikkidioksidipitoisuuksia alennetaan 15 milligrammalla litraa kohden. Muista yhteisön maista kuin Portugalista peräisin olevien kuohuviinien osalta asetuksen (ETY) N:o 358/79 22 artiklan 1 kohdassa säädetään mahdollisuudesta myydä kyseisiä tuotteita varastojen loppumiseen saakka, jos ne on valmistettu asetuksen (ETY) N:o 358/79, sellaisena kuin sitä sovelletaan ennen 1 päivää syyskuuta 1986, säännösten mukaisesti. Olisi annettava siirtymäsäännöksiä tuontikuohuviineistä sekä Espanjasta ja Portugalista peräisin olevista, ennen 1 päivää syyskuuta 1986 valmistetuista kuohuviineistä näiden tuotteiden menekkivaikeuksien välttämiseksi. On syytä sallia näiden tuotteiden tarjoaminen kyseisen päivämäärän jälkeen siirtymäkauden ajan, jos niiden kokonaisrikkidioksidipitoisuus on ennen 1 päivää syyskuuta 1986 voimassa olevien yhteisön säännösten mukainen.
- (12) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan B kohdan 1 kohdassa vahvistetaan viinien haihtuvien happojen enimmäispitoisuudet. Poikkeuksista voidaan säätää eräiden määritetyillä alueilla tuotettujen laatuviinien (tmaalatuviinien) ja eräiden maantieteellisellä merkinnällä kuvattujen pöytäviinien osalta tai jos alkoholipitoisuus on vähintään 13 prosenttia. Eräiden Saksasta, Espanjasta, Ranskasta, Italiasta, Itävalasta ja Yhdistyneestä kuningaskunnasta peräisin olevien, kyseisiin luokkiin kuuluvien viinien haihtuvien happojen pitoisuudet ylittävät edellä mainitussa liitteessä V säädetyt pitoisuudet erityisten valmistusmenetelmien ja korkean alkoholipitoisuuden vuoksi. Olisi säädettävä poikkeuksesta edellä mainitusta liitteessä V olevan B kohdan 1 kohdasta, jotta edellä tarkoitettuja viinejä voidaan edelleen valmistaa perinteisin menetelmin, joiden ansiosta ne saavat ominaispiirteensä.
- (13) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan D kohdan 3 kohdan mukaisesti on tarpeen määritellä ne viinialueet, joilla perinteisesti harjoitettiin sakkaroosin lisäämistä 8 päivänä toukokuuta 1970 olemassa olleen lainsäädännön mukaisesti.
- (14) Luxemburgissa viininviljelyalueiden pieni koko mahdollistaa sen, että toimivaltaiset viranomaiset voivat suorittaa kaikkien viininyttävien tuote-erien järjestelmällistä analyttistä valvontaa. Niin kauan kuin kyseiset edellytykset säilyvät, väkevöimistä koskevaa ilmoitusta ei vaadita.
- (15) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan G kohdan 5 kohdassa säädetään, että kaikista väkevöimistä, happamuuden lisäämistä ja happamuuden vähentämistä koskevista toimenpiteistä on tehtävä ilmoitus toimivaltaisille viranomaisille. Sama koskee mainittuja toimenpiteitä suorittavien luonnollisten tai oikeushenkilöiden hallussaan pitämiä sokerin, tiivistetyn rypäleen puristemehun tai puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun määriä. Näiden ilmoitusten tavoitteena on mahdollistaa kyseisten toimenpiteiden valvonta. Tämän vuoksi on välttämätöntä, että ilmoitukset osoitetaan sen jäsenvaltion toimivaltaiselle viranomaiselle, jonka alueella toimenpide tapahtuu. Ilmoitusten on myös oltava mahdollisimman täsmällisiä, ja jos kyseessä on alkoholipitoisuuden lisääminen, niiden on oltava toimivaltaisella viranomaisella hyvissä ajoin, jotta sitä voidaan valvoa tehokkaasti. Happamuuden lisäämisen ja vähentämisen osalta riittää jälkikäteen tapahtuva valvonta. Tästä syystä olisi hallinnon keventämiseksi sallittava, että markkinointivuoden ensimmäistä ilmoitusta lukuun ottamatta ilmoitukset tehdään saattamalla ajan tasalle toimivaltaisen viranomaisen säännöllisesti tarkastamat rekisterit.
- (16) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan F kohdan 1 kohdassa vahvistetaan tietyt säännöt viinien makeuttamisesta. Tämä säännös koskee ensisijaisesti pöytäviinejä. Sitä voidaan kuitenkin mainitun asetuksen VI liitteessä olevan G kohdan 2 kohdan mukaan soveltaa tmaalatuviineihin.
- (17) Makeuttaminen ei saa johtaa asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevassa C kohdassa vahvistetut rajat ylittävään lisäväkevöimiseen. Tämän tarpeen huomioiden ottaen ottaen mainitun asetuksen liitteessä V olevan F kohdan 1 kohdassa vahvistetaan erityissäännökset. Lisäksi valvontatoimenpiteet ovat välttämättömiä erityisesti kyseisten säännösten noudattamisen takaamiseksi.

⁽¹⁾ EYVL L 54, 5.3.1979, s. 1.

⁽²⁾ EYVL L 367, 31.12.1985, s. 39.

⁽³⁾ EYVL L 54, 5.3.1979, s. 130.

- (18) On suotavaa, erityisesti valvonnan tehokkuuden lisäämiseksi, että makeuttaminen tehdään ainoastaan tuotantovaiheessa tai tuotantoa mahdollisimman lähellä olevassa vaiheessa. Tämän vuoksi on tarpeen rajoittaa makeuttaminen tuotanto- ja tukkukauppavaiheeseen.
- (19) On tarpeen, että valvontaelin saa tiedon tulossa olevista toimista. Tässä tarkoituksessa olisi säädettävä, että jokaisen makeuttamista suunnittelevan henkilön on tehtävä siitä valvontaelimelle kirjallinen ilmoitus. Tätä menettelyä voidaan kuitenkin helpottaa, jos makeuttamisen tekee toistuvasti tai jatkuvasti jokin yritys.
- (20) Ilmoituksen tarkoituksena on mahdollistaa kyseisten toimien valvonta. Tämän vuoksi on välttämätöntä, että ilmoitukset osoitetaan sen jäsenvaltion toimivaltaiselle viranomaiselle, jonka alueella toimenpide tapahtuu. Ilmoitusten on myös oltava mahdollisimman täsmällisiä, ja niiden on oltava toimivaltaisella viranomaisella ennen toimenpiteen suorittamista.
- (21) Valvonnan tehokkuuden vuoksi on välttämätöntä, että asianosainen tekee ilmoituksen hallussa pitämistään rypäleen puristemehun tai tiivistetyn rypäleen puristemehun määristä ennen makeuttamista. Tämä ilmoitus on arvo-ton, jollei siihen liity velvoitetta pitää lähtö- ja tulorekisteriä makeuttamiseen käytetyistä tuotteista.
- (22) Sakkarosin käytön välttämiseksi väkevien viinien makeuttamisessa olisi sallittava tiivistetyn rypäleen puristemehun ohella myös puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun käyttö.
- (23) Leikkaaminen on yleinen viinivalmistusmenetelmä, jonka käytöstä on sen mahdollisten vaikutusten vuoksi säädettävä väärinkäytösten välttämiseksi.
- (24) Sellaisille viineille tai rypäleen puristemehuille, jotka ovat lähtöisin samalta yhteisön viinialueelta tai samalta kolmannen maan tuotantovyöhykkeeltä, on merkintä maantieteellisestä alkuperäalueesta tai viiniköynnöslajikkeesta erittäin tärkeä niiden kaupallisen arvon kannalta. Leikkaamisella olisi siten tarkoitettava myös sellaisten viinien ja rypäleen puristemehujen sekoitusta, jotka ovat lähtöisin samalta vyöhykkeeltä, mutta sen eri maantieteellisistä yksiköistä, sekä sellaisten viinien ja rypäleen puristemehujen sekoitusta, jotka on saatu eri viiniköynnöslajikkeista tai eri satovuosina, kun näitä koskevat merkinnät tehdään tällä tavoin saatavan tuotteen kuvaukseen.
- (25) On syytä antaa jäsenvaltiolle lupa sallia määrätyn ajan ja kokeilutarkoituksissa eräiden sellaisten viininviljelymenetelmien tai -käsittelyjen käyttö, joista ei säädetä asetuksessa (EY) N:o 1493/1999.
- (26) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 46 artiklan 3 kohdassa säädetään sellaisten määritysmenetelmien vahvistamisesta, joiden avulla voidaan määrittää mainitun asetuksen 1 artiklassa tarkoitettujen tuotteiden koostumus, ja säännöistä, joiden avulla voidaan tarkastaa, onko näitä tuotteita käsitelty sallittujen viinivalmistusmenetelmien vastaisesti.
- (27) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä VI olevan J kohdan 1 kohdassa säädetään analyttisestä tutkimuksesta, jossa on mitattava vähintään kyseisten tma-laatuviinien mainitun kohdan 3 kohdassa lueteltujen laatu-tekiöiden arvot.
- (28) Kyseisiä tuotteita koskevissa asiakirjoissa olevien tietojen valvonta tekee tarpeelliseksi sellaisten yhdenmukaisten määritysmenetelmien laatimisen, joita käyttämällä varmistetaan tarkkojen ja verrattavissa olevien tulosten saaminen. Tämän vuoksi näiden menetelmien on oltava pakollisia kaikissa liiketoimissa ja kaikessa valvonnassa. Valvonnan tarpeen ja kaupan rajoitettujen mahdollisuuksien vuoksi olisi kuitenkin hyväksyttävä rajoitetuksi ajaksi tiettyjä tavanomaisia menetelmiä, joilla voidaan tehdä nopea ja tarpeeksi varma tutkittavien aineiden määrittäminen.
- (29) Viinialalla sovellettavat yhteisön vertailumääritysmenetelmät vahvistetaan komission asetuksessa (ETY) N:o 2676/90 ⁽¹⁾. Koska kyseisessä asetuksessa kuvatut menetelmät ovat asianmukaisia, se olisi pidettävä voimassa lukuun ottamatta tavanomaisia menetelmiä, joita ei vastaisuudessa enää kuvata.
- (30) Viinin hallintokomitea ei ole antanut lausuntoa puheenjohtajansa asettamassa määräajassa,
- ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:
- 1 artikla
- Kohde**
- Viinivalmistusmenetelmiä ja -käsittelyjä koskevan yhteisön lainsäädännön muodostavat asetuksen (EY) N:o 1493/1999 V osaston I luku ja liitteet sekä nämä säännöt, sanotun kuitenkin rajoittamatta kaikkia elintarvikkeita koskevien yleisten säännösten soveltamista.
- ⁽¹⁾ EYVL L 272, 3.10.1990, s. 1. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1293/2005 (EUVL L 205, 6.8.2005, s. 12).

Nämä säännöt koskevat asetuksen (EY) N:o 1493/1999 yksityiskohtaisia soveltamissääntöjä erityisesti seuraaville: viiniytettäväksi tarkoitetut tuotteet (I osasto) ja yhteisössä sallitut viininvalmistusmenetelmät ja -käsittelyt (II ja III osasto).

I OSASTO

ERÄITÄ RYPÄLEITÄ JA RYPÄLEEN PURISTEMEHUJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

2 artikla

Eräiden rypälelajikkeiden käyttö

1. Yksinomaan syötäväksi tarkoitettuja viinirypäleitä tuottaviksi lajikkeiksi luokitelluista lajikkeista saatujen rypäleiden viiniyttäminen on kiellettyä.

2. Poiketen siitä, mitä asetuksen (EY) N:o 1493/1999 42 artiklan 5 kohdassa säädetään, tässä säännöksessä tarkoitettujen tuotteiden valmistukseen yhteisössä voidaan käyttää tämän asetuksen liitteessä I esitetyistä lajikkeista saatuja rypäleitä.

3 artikla

Eräiden tuotteiden, joilla ei ole luonnollista alkoholipitoisuutta, käyttö kuohuviinien, hiilihapotettujen kuohuviinien tai hiilihapotettujen helmeilevien viinien valmistuksessa

Tämän asetuksen liitteessä II vahvistetaan vuodet, jolloin huonojen ilmasto-olojen vuoksi A- ja B-viininviljelyvyöhykkeiltä saatuja tuotteita, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina ei ole kyseiselle viininviljelyvyöhykkeelle vahvistetun vähimmäismäärän suuruinen, voidaan asetuksen (EY) N:o 1493/1999 44 artiklan 3 kohdassa säädetyn edellytyksin käyttää kuohuviinien, hiilihapotettujen kuohuviinien tai hiilihapotettujen helmeilevien viinien valmistukseen.

4 artikla

Tiettyjen viiniköynnöslajikkeiden rypäleistä saatujen rypäleen puristemehujen käyttö aromaattisten laatukuohuviinien ja aromaattisten tma-laatukuohuviinien valmistukseen ja poikkeukset tällaisesta käytöstä

1. Tämän asetuksen liitteessä III olevassa A osassa esitetään sellaisia rypäleitä tuottavat viiniköynnöslajikkeet, joista saadaan rypäleen puristemehua tai käymistilassa olevaa rypäleen puristemehua, joita on käytettävä aromaattisten laatukuohuviinien ja aromaattisten tma-laatukuohuviinien valmistukseen tarkoitettua cuvéen koostumukseen asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan I kohdan 3 kohdan a alakohdan ja liitteessä VI olevan K kohdan 10 kohdan a alakohdan mukaisesti.

2. Tämän asetuksen liitteessä III olevassa B osassa vahvistetaan asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan I kohdan 3 kohdan a alakohdassa ja liitteessä VI olevan K kohdan 10

kohdan a alakohdassa tarkoitettua poikkeukset, jotka koskevat viiniköynnöslajikkeita ja cuvéen koostumuksen muodostavia tuotteita.

II OSASTO

VIININVALMISTUSMENETELMÄT JA -KÄYTÄNNÖT

I LUKU

Viininvalmistuksessa sallittujen eräiden aineiden käytön rajoitukset ja edellytykset

5 artikla

Eräiden aineiden käytön rajoitukset

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV vahvistettuja viininvalmistuksessa sallittuja aineita voidaan käyttää ainoastaan tämän asetuksen liitteessä IV esitetyissä rajoissa.

6 artikla

Viininvalmistusmenetelmissä käytettävien aineiden puhtaus- ja tunnistevaatimukset

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 46 artiklan 2 kohdan c alakohdassa tarkoitetuissa viininvalmistusmenetelmissä käytettävien aineiden puhtaus- ja tunnistevaatimukset ovat komission direktiivissä 96/77/EY⁽¹⁾ vahvistetut vaatimukset. Puhtausvaatimuksia täydennetään tarvittaessa tässä asetuksessa säädettyillä vaatimuksilla.

7 artikla

Kalsiumtartraatti

Kalsiumtartraattia, jonka käytöstä tartraatin saostumisen edistämiseksi säädetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 3 kohdan v alakohdassa, saa käyttää ainoastaan, jos se täyttää tämän asetuksen liitteessä V esitetyt vaatimukset.

8 artikla

Viinihappo

1. Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 1 kohdan m alakohdassa ja 3 kohdan ensimmäisessä alakohdassa säädetty viinihapon käyttö happamuuden vähentämiseksi on sallittu ainoastaan tuotteille, jotka

a) saadaan Elbling- ja Riesling -viiniköynnöslajikkeista; ja

b) on valmistettu rypäleistä, jotka on korjattu seuraavilla A-viininviljelyvyöhykkeen pohjoisosassa sijaitsevilla viinialueilla:

— Ahr,

— Rheingau,

⁽¹⁾ EYVL L 339, 30.12.1996, s. 1.

- Mittelrhein,
- Mosel,
- Nahe,
- Rheinhessen,
- Pfalz,
- Moselle luxembourgeoise.

2. Viinihapon, jonka käyttämisestä säädetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 1 kohdan l ja m alakohdassa ja 3 kohdan k ja l alakohdassa ja josta käytetään myös nimitystä L-viinihappo, on oltava peräisin maataloustuotannosta ja nimenomaan viininviljelystä. Sen on myös täytettävä direktiivissä 96/77/EY asetetut puhtausvaatimukset.

9 artikla

Aleppo-mäntypihka

1. Aleppo-mäntypihkaa, jonka käytöstä säädetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 1 kohdan n alakohdassa, saa käyttää ainoastaan retsina-pöytäviinin valmistuksessa. Tätä viininvalmistusmenetelmää saa soveltaa ainoastaan

- a) Kreikan maantieteellisellä alueella;
- b) sellaisista rypäleistä saadussa rypäleen puristemehussa, joiden lajikkeet, tuotantoalue ja viiniyttämisaika on määritelty 31 päivänä joulukuuta 1980 voimassa olleessa Kreikan lain-säädännössä;
- c) pihkaa saa lisätä korkeintaan 1 000 grammaa hehtolitraan käytettävää tuotetta ennen käyttämistä, jos todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina ei ole käyttämisen aikana yli kolmannesta tilavuusprosentteina ilmoitetusta kokonaisalkoholipitoisuudesta.

2. Jos Kreikka aikoo muuttaa 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettuja säännöksiä, sen on ilmoitettava tästä etukäteen komissiolle. Kreikka voi panna kyseiset muutokset täytäntöön, jos komissio ei vastaa kahden kuukauden kuluessa tiedonannosta.

10 artikla

Beetaglukaanasi

Beetaglukaanasia, jonka käytöstä säädetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 1 kohdan j alakohdassa ja 3 kohdan m alakohdassa, saa käyttää ainoastaan, jos se täyttää tämän asetuksen liitteessä VI esitetyt vaatimukset.

11 artikla

Maitohappobakteerit

Maitohappobakteereja, joiden käytöstä säädetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 1 kohdan q alakohdassa ja 3 kohdan z alakohdassa, saa käyttää ainoastaan, jos ne täyttävät tämän asetuksen liitteessä VII esitetyt vaatimukset.

12 artikla

Lysotsyymi

Lysotsyymiä, jonka käytöstä säädetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 1 kohdan r alakohdassa ja 3 kohdan zb alakohdassa, saa käyttää ainoastaan, jos se täyttää tämän asetuksen liitteessä VIII esitetyt vaatimukset.

13 artikla

Ioninvaihtohartsit

Ioninvaihtohartsit, joita voidaan käyttää asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 2 kohdan h alakohdan mukaisesti, ovat sulfonihappo- ja ammoniumryhmiä sisältäviä styreenin tai divinyylibentseenin kopolymeerejä. Niiden on oltava Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1935/2004 ⁽¹⁾ säännösten ja sen noudattamiseksi annettujen yhteisön ja kansallisten säännösten mukaiset. Ne eivät saa myöskään luovuttaa tämän asetuksen liitteessä IX olevalla määritysmenetelmällä testattaessa yhdellekään mainitulle uutteelle enemmän kuin 1 milligramman orgaanisia aineita litraa kohti. Niiden regenerointi on suoritettava käyttämällä elintarvikkeiden valmistukseen sallittuja aineita.

Niitä voidaan käyttää ainoastaan enologin tai teknisen asiantuntijan valvonnassa sen jäsenvaltion viranomaisten hyväksymässä laitoksessa, jonka alueella näitä hartseja käytetään. Näiden viranomaisten on määritettävä hyväksytyille enologeille ja teknisille asiantuntijoille kuuluvat tehtävät ja velvollisuudet.

14 artikla

Kaliumferrosyanidi

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 3 kohdan p alakohdassa säädetty kaliumferrosyanidin käyttö on sallittu ainoastaan niiden enologien tai teknisten asiantuntijoiden valvonnassa, jotka ovat sen jäsenvaltion viranomaisten hyväksymiä, joiden alueella käsittely tapahtuu ja joiden vastuuta koskevat vaatimukset vahvistaa tarvittaessa kyseinen jäsenvaltio.

Kaliumferrosyanidikäsittelyn jälkeen viinin on sisällettävä rautajäämiä.

⁽¹⁾ EUVL L 338, 13.11.2004, s. 4.

Tässä artiklassa tarkoitettun aineen käytön valvontaan sovelletaan jäsenvaltioiden vahvistamia säännöksiä.

15 artikla

Kalsiumfytaatti

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 3 kohdan p alakohdassa säädetty kalsiumfytaatin käyttö on sallittu ainoastaan niiden enologien tai teknisten asiantuntijoiden valvonnassa, jotka ovat sen jäsenvaltion viranomaisten hyväksymiä, joiden alueella käsittely tapahtuu ja joiden vastuuta koskevat vaatimukset vahvistaa tarvittaessa kyseinen jäsenvaltio.

Käsittelyn jälkeen viinin on sisällettävä rautajäämiä.

Tässä artiklassa tarkoitettun aineen käytön valvontaan sovelletaan jäsenvaltioiden vahvistamia säännöksiä.

16 artikla

DL-viinihapo

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 3 kohdan s alakohdassa säädetty DL-viinihapon käyttö on sallittu ainoastaan niiden enologien tai teknisten asiantuntijoiden valvonnassa, jotka ovat sen jäsenvaltion viranomaisten hyväksymiä, joiden alueella käsittely tapahtuu ja joiden vastuuta koskevat vaatimukset vahvistaa tarvittaessa kyseinen jäsenvaltio.

Tässä artiklassa tarkoitettun aineen käytön valvontaan sovelletaan jäsenvaltioiden vahvistamia säännöksiä.

17 artikla

Dimetyyliidikarbonaatti

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 3 kohdan zc alakohdassa vahvistettu dimetyyliidikarbonaatin lisääminen voidaan tehdä ainoastaan tämän asetuksen liitteessä IV vahvistetuissa rajoissa ja tämän asetuksen liitteessä X olevia vaatimuksia noudattaen.

18 artikla

Elektrodialyysikäsittely

Elektrodialyysikäsittelyä, jonka käytöstä tarraatin stabiloitumisen edistämiseksi säädetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 4 kohdan b alakohdassa, saa soveltaa ainoastaan sillä edellytyksellä, että käsittely täyttää tämän asetuksen liitteessä XI esitetyt vaatimukset.

19 artikla

Ureaasi

Ureaasia, jonka käytöstä viinien ureapitoisuuden vähentämiseksi säädetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 4

kohdan c alakohdassa, saa käyttää ainoastaan, jos se täyttää tämän asetuksen liitteessä XII esitetyt vaatimukset ja puhtausvaatimukset.

20 artikla

Hapen lisääminen

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 4 kohdan a alakohdassa säädetty happi on lisättävä puhtaana kaasumaisena happena.

21 artikla

Viinin kaataminen viinisakan, puristejäännöksen tai "aszú"-lajikkeen puristetun hedelmälihan päälle

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 4 kohdan d alakohdassa säädetty viinin kaataminen viinisakan, puristejäännöksen tai "aszú"-lajikkeen puristetun hedelmälihan päälle on tehtävä 1 päivänä toukokuuta 2004 voimassa olevien Unkarin säännösten mukaisesti seuraavasti:

- a) "Tokaji fordítás" -viini on valmistettava kaatamalla rypäleen puristemehua tai viiniä "aszú"-lajikkeen puristetun hedelmälihan päälle;
- b) "Tokaji másolás" -viini on valmistettava kaatamalla rypäleen puristemehua tai viiniä "szamorodni"- tai "aszú"-lajikkeen viinisakan päälle.

22 artikla

Tammipuun palasten käyttö

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 4 kohdan e alakohdassa vahvistettu tammipuun palasten käyttö on sallittua ainoastaan tämän asetuksen liitteessä XIII olevia vaatimuksia noudattaen.

II LUKU

Erityiset rajoitukset ja edellytykset

23 artikla

Rikkidioksidipitoisuus

1. Tämän asetuksen liitteessä XIV esitetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan A kohdan 2 kohdassa esitettyjen viiniluetteloiden muutokset.

2. Sellaisenaan nautittavaksi voidaan tarjota varastojen loppumiseen asti

— ennen 1 päivää syyskuuta 1986 tuotettuja yhteisöstä, Portugalia lukuun ottamatta, peräisin olevia muita viinejä kuin kuohuviinejä ja väkeviä viinejä, ja

— ennen 1 päivää syyskuuta 1987 tuotettuja kolmansista maista tai Portugalista peräisin olevia muita viinejä kuin kuohuviinejä ja väkeviä viinejä,

joiden kokonaisrikkidioksidipitoisuus ei niitä sellaisenaan nautittavaksi tarjottaessa ylitä seuraavia rajoja:

a) 175 milligrammaa litraa kohti punaviineissä;

b) 225 milligrammaa litraa kohti valko- ja roseeviineissä;

c) poiketen siitä, mitä a ja b alakohdassa säädetään, 225 milligrammaa litraa kohti punaviineissä ja 275 milligrammaa litraa kohti valko- ja roseeviineissä, jos viinien jäännösokeripitoisuus inverttisokerina ilmaistuna on vähintään 5 grammaa litraa kohti.

Tuotantomaassa voidaan lisäksi tarjota varastojen loppumiseen asti nautittavaksi tai viedä kolmansiin maihin:

— Espanjasta peräisin olevia, ennen 1 päivää syyskuuta 1986 valmistettuja viinejä, joiden kokonaisrikkidioksidipitoisuus ei ylitä ennen tätä päivämäärää Espanjassa voimassa olleissa säädöksissä säädettyjä pitoisuuksia,

— Portugalista peräisin olevia, ennen 1 päivää tammikuuta 1991 valmistettuja viinejä, joiden kokonaisrikkidioksidipitoisuus ei ylitä ennen tätä päivämäärää Portugalissa voimassa olleissa säännöksissä säädettyjä pitoisuuksia.

3. Sellaisenaan nautittavaksi voidaan tarjota varastojen loppumiseen asti kolmansista maista tai Portugalista peräisin olevia yhteisöön ennen 1 päivää syyskuuta 1987 tuotuja viinejä, joiden kokonaisrikkidioksidipitoisuus ei ylitä tapauksen mukaan seuraavia rajoja:

— 250 milligrammaa litraa kohti kuohuviineissä;

— 200 milligrammaa litraa kohti tma-kuohuviineissä.

Tuotantomaassa voidaan lisäksi tarjota varastojen loppumiseen asti nautittavaksi tai viedä kolmansiin maihin:

— Espanjasta peräisin olevia, ennen 1 päivää syyskuuta 1986 valmistettuja viinejä, joiden kokonaisrikkidioksidipitoisuus ei ylitä ennen tätä päivämäärää Espanjassa voimassa olleissa säädöksissä säädettyjä pitoisuuksia,

— Portugalista peräisin olevia, ennen 1 päivää tammikuuta 1991 valmistettuja viinejä, joiden kokonaisrikkidioksidipitoisuus ei ylitä ennen tätä päivämäärää Portugalissa voimassa olleissa säännöksissä säädettyjä pitoisuuksia.

4. Luettelo tapauksista, joissa jäsenvaltiot voivat sallia ilmastollisista syistä eräillä alueellaan sijaitsevilla viininviljelyalueilla tuotettujen tiettyjen viinien osalta asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevassa A kohdassa tarkoitettujen 300 milligrammaa litraa kohti pienempien kokonaisrikkidioksidipitoisuuksien nostamisen enintään 40 milligrammalla litraa kohti, on tämän asetuksen liitteessä XV.

24 artikla

Haihtuvien happojen pitoisuus

Tämän asetuksen liitteessä XVI esitetään viinit, joiden osalta säädetään haihtuvien happojen kokonaispitoisuutta koskevista poikkeuksista asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan B kohdan 3 kohdan mukaisesti.

25 artikla

Kalsiumsulfaatin käyttö eräissä väkevissä viineissä

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 4 kohdan b alakohdassa tarkoitettuja kalsiumsulfaatin käyttöä koskevia poikkeuksia voidaan soveltaa ainoastaan seuraaviin espanjalaisiin viineihin:

a) "vino generoso", sellaisena kuin se määritellään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä VI olevan L kohdan 8 kohdassa,

b) "vino generoso de licor", sellaisena kuin se määritellään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä VI olevan L kohdan 11 kohdassa.

III OSASTO

VIININVALMISTUSMENETELMÄT

I LUKU

Väkevöiminen

26 artikla

Sakkaroosin käytön salliminen

Sakkaroosin käyttö on sallittu asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan D kohdan 3 kohdan mukaisesti seuraavilla viinialueilla:

- a) A-viininviljelyvyöhyke
- b) B-viininviljelyvyöhyke
- c) C-viininviljelyvyöhykkeet, lukuun ottamatta Italiassa, Kreikassa, Espanjassa ja Portugalissa sekä seuraavien hovioikeuksien tuomiovaltaan kuuluvissa Ranskan departementeissa:
 - Aix-en-Provence,
 - Nîmes,
 - Montpellier,
 - Toulouse,
 - Agen,
 - Pau,
 - Bordeaux,
 - Bastia.

Kansalliset viranomaiset voivat kuitenkin poikkeuksellisesti sallia väkevöimisen kuivasokeroimalla c alakohdassa tarkoitetuissa Ranskan departementeissa. Ranskan on annettava tästä tieto viipymättä komissiolle ja muille jäsenvaltioille.

27 artikla

Väkevöittäminen silloin, kun ilmasto-olot ovat olleet poikkeuksellisen huonot

Vuodet, jolloin asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan C kohdan 3 kohdassa tarkoitettu luonnollisen alkoholipi-

toisuuden lisääminen on poikkeuksellisen huonojen ilmasto-olojen vuoksi sallittu mainitun asetuksen 75 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen mainitussa liitteessä olevan C kohdan 4 kohdan mukaisesti, sekä tarvittaessa asianomaiset viininviljelyvyöhykkeet, maantieteelliset alueet ja lajikkeet mainitaan tämän asetuksen liitteessä XVII.

28 artikla

Kuohuviinien cuvéen väkevöiminen

Jäsenvaltiot voivat asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan H kohdan 4 kohdan ja I kohdan 5 kohdan sekä liitteessä VI olevan K kohdan 11 kohdan mukaisesti sallia cuvéen väkevöimisen kuohuviinien valmistuspaikalla, jos

- a) mitään cuvéen ainesosaa ei ole vielä väkevöity;
- b) cuvéen ainesosat ovat peräisin ainoastaan sen alueella korjatuista rypäleistä;
- c) väkevöiminen suoritetaan ainoastaan kerran;
- d) seuraavat raja-arvot eivät ylitä:
 - i) A-viininviljelyvyöhykkeeltä peräisin olevista ainesosista valmistetun cuvéen osalta 3,5 tilavuusprosenttia, jos sen kaikkien ainesosien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 5 tilavuusprosenttia;
 - ii) B-viininviljelyvyöhykkeeltä peräisin olevista ainesosista valmistetun cuvéen osalta 2,5 tilavuusprosenttia, jos sen kaikkien ainesosien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 6 tilavuusprosenttia;
 - iii) C I a-, C I b-, C II- tai C III -viininviljelyvyöhykkeiltä peräisin olevista ainesosista valmistetun cuvéen osalta 2 tilavuusprosenttia, jos sen kaikkien ainesosien luonnollinen alkoholipitoisuus on vastaavasti vähintään 7,5 tilavuusprosenttia, 8 tilavuusprosenttia, 8,5 tilavuusprosenttia tai 9 tilavuusprosenttia.
- e) käytetty menetelmä on sakkaroosin, tiivistetyn rypäleen puristemehun tai puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun lisääminen.

Edellä d alakohdassa mainitut raja-arvot eivät estä asetuksen (EY) N:o 1493/1999 44 artiklan 3 kohdan säännösten soveltamista mainitun asetuksen liitteessä I olevassa 15 kohdassa tarkoitettujen kuohuviinien valmistukseen tarkoitettuihin cuvéisiin.

29 artikla

Väkevoimistamista koskevat hallinnolliset säännöt

1. Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan G kohdan 5 kohdassa tarkoitetun alkoholipitoisuuden lisäämistä koskevan ilmoituksen tekevät luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, jotka suorittavat tarkoitettuja toimenpiteitä. Ilmoitus on tehtävä sen jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen, jonka alueella toimenpide suoritetaan, vahvistamassa määräajassa ja sen vahvistamia asianmukaisia valvontaedellytyksiä noudattaen.

2. Edellä 1 kohdassa tarkoitettu ilmoitus on tehtävä kirjallisesti, ja siinä on oltava seuraavat tiedot:

- a) ilmoituksen tekijän nimi ja osoite;
- b) paikka, jossa toimenpide suoritetaan;
- c) toimenpiteen suorittamisen alkamispäivämäärä ja -kellon-aika;
- d) toimenpiteen kohteena olevan tuotteen kuvaus;
- e) käytettävä menetelmä sekä kuvaus siinä käytettävän tuotteen luonteesta.

3. Jäsenvaltiot voivat sallia, että toimivaltaiselle viranomaiselle toimitetaan etukäteisilmoitus, joka koskee useampia toimenpiteitä tai tiettyä ajanjaksoa. Tällainen ilmoitus hyväksytään ainoastaan, jos yritys pitää rekisteriä, johon on kirjattu 6 kohdan mukaisesti kukin väkevoimistamistoimenpide sekä 2 kohdassa tarkoitettut tiedot.

4. Jäsenvaltioiden on määritettävä edellytykset, joilla ilmoituksen tekijä, joka ylivoimaisen esteen vuoksi on estynyt suorittamasta ilmoituksessaan mainittua toimenpidettä, esittää toimivaltaiselle viranomaiselle uuden, tarvittavan valvonnan suorittamisen mahdollistavan ilmoituksen.

Jäsenvaltioiden on annettava nämä säännökset kirjallisesti tiedoksi komissiolle.

5. Edellä 1 kohdassa tarkoitettua ilmoitusta ei vaadita Luxemburgissa.

6. Alkoholipitoisuuden lisäämiseen liittyvät merkinnät on tehtävä rekistereihin asetuksen (EY) N:o 1493/1999 70 artiklan

mukaisesti välittömästi varsinaisen toimenpiteen päättymisen jälkeen.

Jos etukäteisilmoitus kattaa useita toimenpiteitä eikä siihen merkitä toimenpiteiden alkamispäivää eikä -tuntia, rekisteriin on tehtävä merkintä myös ennen kunkin toimenpiteen alkamista.

II LUKU

Happamuuden lisääminen ja vähentäminen

30 artikla

Happamuuden lisäämistä ja vähentämistä koskevat hallinnolliset säännöt

1. Toimijoiden on esitettävä asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan G kohdan 5 kohdassa tarkoitettu ilmoitus happamuuden lisäämisen ja vähentämisen osalta viimeistään toisena päivänä markkinointivuoden aikana suoritettua ensimmäisen toimenpiteen jälkeen. Ilmoitus on voimassa kaikkien kyseisen markkinointivuoden toimenpiteiden osalta.

2. Edellä 1 kohdassa tarkoitettu ilmoitus on tehtävä kirjallisesti, ja siinä on oltava seuraavat tiedot:

- a) ilmoituksen tekijän nimi ja osoite;
- b) toimenpiteen luonne;
- c) paikka, jossa toimenpide suoritetaan.

3. Happamuuden lisäämis- tai vähentämistoimenpiteisiin liittyvät merkinnät on tehtävä rekistereihin asetuksen (EY) N:o 1493/1999 70 artiklan mukaisesti vahvistettujen säännösten mukaisesti.

III LUKU

Väkevoimistamistoimenpiteitä sekä happamuuden lisäämis- ja vähentämistoimenpiteitä koskevat yhteiset säännöt

31 artikla

Saman tuotteen happamuuden lisääminen ja vähentäminen

Tapaukset, joissa asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä I määritellyn saman tuotteen happamuuden lisääminen ja väkevoiminen ovat sallittuja asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan E kohdan 7 kohdan mukaisesti, päätetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 75 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen ja esitetään tämän asetuksen liitteessä XVIII.

32 artikla

Muiden tuotteiden kuin viinin väkevöimistoimenpiteitä sekä happamuuden lisäämis- ja vähentämistoimenpiteitä koskevat yleiset edellytykset

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan G kohdan 1 kohdassa tarkoitettujen toimenpiteiden on tehtävä ainoastaan kerran. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin säätää, että jotkut näistä toimenpiteistä voidaan tehdä useaan kertaan, jos tällainen käsittely parantaa kyseisten tuotteiden viiniytymistä. Tällöin asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V säädettyjä raja-arvoja sovelletaan koko toimenpiteeseen.

33 artikla

Väkevöimistoimenpiteille sekä happamuuden lisäämis- ja vähentämistoimenpiteille vahvistetuista päivämääristä poikkeaminen

Poiketen asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan G kohdan 7 kohdassa vahvistetuista päivämääristä väkevöimistoimenpiteet sekä happamuuden lisäämis- ja vähentämistoimenpiteet voidaan suorittaa ennen tämän asetuksen liitteessä XIX esitettyjä päivämääriä.

IV LUKU

Makeuttaminen

34 artikla

Makeuttamista koskevat tekniset säännöt

Pöytäviinien ja tma-laatuviinien makeuttaminen on sallittua ainoastaan tuotanto- tai tukkukauppavaiheessa.

35 artikla

Makeuttamista koskevat hallinnolliset säännöt

1. Makeuttamista suunnittelevien luonnollisten henkilöiden tai oikeushenkilöiden on toimitettava ilmoitus sen jäsenvaltion toimivaltaiselle viranomaiselle, jonka alueella makeuttaminen tehdään.

2. Ilmoitukset on tehtävä kirjallisina. Niiden on oltava toimivaltaiselle viranomaisella vähintään 48 tuntia ennen päivää, jona makeuttaminen tehdään.

Kun makeuttamisen tekee toistuvasti tai jatkuvasti jokin yritys, jäsenvaltiot voivat kuitenkin sallia, että toimivaltaiselle viranomaiselle toimitetaan ilmoitus, joka koskee useampia toimenpiteitä tai tiettyä ajanjaksoa. Tällainen ilmoitus hyväksytään aino-

astaan, jos yritys pitää rekisteriä, johon merkitään jokainen makeutustoimenpide ja 3 kohdassa tarkoitettut tiedot.

3. Ilmoitusten on sisällettävä seuraavat tiedot:

a) Kun kyseessä on asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan F kohdan 1 kohdan a alakohdassa ja liitteessä VI olevan G kohdan 2 kohdassa tarkoitettujen edellytysten mukaisesti tehty makeutus,

i) käytetyn pöytäviinin tai tma-laatuviinin määrä ja kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus;

ii) lisättävän rypäleen puristemehun määrä ja kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus;

iii) pöytäviinin tai tma-laatuviinin kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus makeutuksen jälkeen.

b) Kun kyseessä on asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan F kohdan 1 kohdan b alakohdassa ja liitteessä VI olevan G kohdan 2 kohdassa tarkoitettujen edellytysten mukaisesti tehty makeutus,

i) käytetyn pöytäviinin tai tma-laatuviinin määrä ja kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus;

ii) tapauksen mukaan rypäleen puristemehun määrä ja kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus tai lisättävän tiivistetyn rypäleen puristemehun määrä ja kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus sekä tiheys;

iii) pöytäviinin tai tma-laatuviinin kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus makeutuksen jälkeen.

4. Edellä 1 kohdassa tarkoitettujen henkilöiden on pidettävä kirjaa saapuvista ja lähtevistä eristä kirjaamalla makeuttamisen suorittamiseksi hallussaan pitämien rypäleen puristemehujen ja tiivistettyjen rypäleen puristemehujen määrät.

36 artikla

Eräiden tuotujen viinien makeuttaminen

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan F kohdan 3 kohdassa tarkoitettuun tuotujen viinien makeuttamiseen sovelletaan tämän asetuksen 34 ja 35 artiklassa säädettyjä edellytyksiä.

37 artikla

Väkevien viinien makeuttamista koskevat erityiset säännöt

1. Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä VI olevan L kohdan 11 kohdassa määriteltyä "vino generoso de licoria" on sallittua makeuttaa asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 6 kohdan a alakohdan toisessa luetelmakohdassa säädettyin edellytyksin.

2. Väkevää tma-laatuviiniä "Madeira" on sallittua makeuttaa asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 6 kohdan a alakohdan kolmannessa luetelmakohdassa säädettyin edellytyksin.

V LUKU

Leikkaaminen

38 artikla

Määritelmä

1. Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 46 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukaan leikkaamisella tarkoitetaan seuraavaa: sellaisen viinien ja rypäleen puristemehujen sekoittamista, jotka ovat lähtöisin

a) eri valtioista;

b) asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä III tarkoitetuilta yhteisön eri viininviljelyvyöhykkeiltä tai kolmannen maan eri tuotantovyöhykkeiltä;

c) samalta yhteisön viininviljelyvyöhykkeeltä tai samalta kolmannen maan tuotantovyöhykkeeltä, mutta jotka kuitenkin ovat peräisin eri maantieteellisiltä alkuperäalueilta, eri viiniköynnöslajikkeista tai eri satovuosilta, kun kyseisiä alueita, lajikkeita tai vuosia koskevat merkinnät tehdään tai on tehtävä kyseisen tuotteen kuvaukseen; tai

d) eri viiniluokista tai rypäleen puristemehuluokista.

2. Eri viiniluokilla tai rypäleen puristemehuluokilla tarkoitetaan:

a) punaviiniä, valkoviiniä sekä rypäleen puristemehuja ja viinejä, jotka soveltuvat yhden viiniluokan viinin valmistukseen;

b) pöytäviiniä, tma-laatuviiniä sekä rypäleen puristemehuja ja viinejä, jotka soveltuvat yhden viiniluokan viinin valmistukseen.

Tätä kohtaa sovellettaessa roseeviiniä pidetään punaviininä.

3. Leikkaamisella ei tarkoiteta

a) tiivistetyn rypäleen puristemehun tai puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun lisäämistä kyseisen tuotteen luonnollisen alkoholipitoisuuden kohottamiseksi;

b) seuraavien makeuttamista:

i) pöytäviini;

ii) tma-laatuviini silloin kun makeuttava tuote on peräisin siltä maantieteelliseltä alueelta, jonka nimeä se kantaa, tai jos makeuttava tuote on puhdistettu tiivistetty rypäleen puristemehu;

c) tma-laatuviinin valmistusta asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä VI olevan D kohdan 2 kohdassa tarkoitettuihin perinteisiin menetelmiin.

39 artikla

Leikkaamista koskevat yleiset yksityiskohtaiset säännöt

1. Seuraavien tuotteiden sekoittaminen ja leikkaaminen on kiellettyä, jos jokin niiden ainesosa ei täytä asetuksen (EY) N:o 1493/1999 tai tämän asetuksen säännöksiä:

a) pöytäviinit, kun ne sekoitetaan tai leikataan keskenään; tai

b) pöytäviinin valmistukseen soveltuvat viinit, kun ne sekoitetaan keskenään tai toisten pöytäviinien kanssa taikka kun ne leikataan keskenään tai toisilla pöytäviineillä; tai

c) tma-laatuviinit, kun ne sekoitetaan tai leikataan keskenään.

2. Sekoittamalla tuoreita rypäleitä, rypäleen puristemehua, käymistilassa olevaa rypäleen puristemehua tai käymistilassa olevaa uutta viiniä kyseisten viinien valmistukseen soveltuvien tuotteiden tai pöytäviinin kanssa ei saada pöytäviinien valmistukseen soveltuvaa viiniä tai pöytäviiniä, jos jokin edellä mainituista tuotteista ei täytä pöytäviinin valmistukseen soveltuvan viinin tai pöytäviinin valmistuksen osalta säädettyjä vaatimuksia.

3. Pöytäviinejä ovat ainoastaan tuotteet, jotka on saatu leikkaamalla pöytäviinejä keskenään tai leikkaamalla pöytäviinejä pöytäviinien valmistukseen soveltuvilla viineillä, jos kyseessä olevien soveltuvien viinien luonnollinen alkoholipitoisuus ei ylitä 17:ää tilavuusprosenttia, sanotun kuitenkaan rajoittamatta seuraavien kohtien soveltamista.

4. Rajoittamatta asetuksen (EY) N:o 1493/1999 44 artiklan 7 kohdan soveltamista leikattaessa pöytäviinin valmistukseen soveltuvaa viiniä

a) pöytäviinillä saadaan pöytäviiniä ainoastaan, jos toimenpide tehdään viininviljelyvyöhykkeellä, jolla pöytäviinin valmistukseen soveltuva viini on tuotettu;

b) muulla pöytäviinin valmistukseen soveltuvalla viinillä saadaan pöytäviiniä ainoastaan, jos

i) kyseinen pöytäviinin valmistukseen soveltuva viini on saatu samalta alueelta; ja

ii) toimenpide on tehty samalla viininviljelyvyöhykkeellä.

5. On kiellettyä leikata rypäleen puristemehua tai pöytäviiniä, jolle on tehty asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 1 kohdan n alakohdassa tarkoitettu viininvalmistuskäsittely, rypäleen puristemehulla tai pöytäviinillä, jolle kyseistä viininvalmistuskäsittelyä ei ole tehty.

VI LUKU

Muiden tuotteiden lisääminen

40 artikla

Tisleen lisääminen väkeviin viineihin ja eräisiin väkeviin tma-laatuviineihin

Tämän asetuksen liitteessä XX vahvistetaan ominaisuudet viinistä tai kuivatusta rypäleistä saatavalle tisleelle, jota voi asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 2 kohdan a alakohdan i alakohdan toisen luettelakohdan mukaisesti lisätä väkeviin viineihin ja eräisiin väkeviin tma-laatuviineihin.

41 artikla

Muiden tuotteiden lisääminen eräisiin väkeviin tma-laatuviineihin ja rypäleen puristemehun käyttö niiden valmistuksessa

1. Tämän asetuksen liitteessä XXI olevassa A osassa esitetään luettelo väkevistä tma-laatuviineistä, joiden valmistuksessa käytetään rypäleen puristemehua tai rypäleen puristemehun ja viinin sekoitusta asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 1 kohdan mukaisesti.

2. Tämän asetuksen liitteessä XXI olevassa B osassa esitetään luettelo väkevistä tma-laatuviineistä, joihin voidaan lisätä asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettuja tuotteita.

42 artikla

Alkoholin lisääminen helmeileviin viineihin

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 42 artiklan 3 kohdan mukaisesti alkoholin lisääminen helmeileviin viineihin saa lisätä helmeilevien viinien kokonaisalkoholipitoisuutta korkeintaan 0,5 tilavuusprosentilla. Alkoholia saa lisätä ainoastaan expedition-liuksena ja sillä edellytyksellä, että kyseinen menetelmä on tuottajajäsenvaltion lainsäädännössä sallittu ja että kyseisestä lainsäädännöstä on ilmoitettu komissiolle ja muille jäsenvaltioille.

VII LUKU

Eräät vanhentamista koskevat edellytykset

43 artikla

Eräiden väkevien viinien vanhentaminen

Väkevää tma-laatuviiniä "Madeira" on sallittua vanhentaa asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 6 kohdan c alakohdassa säädettyin edellytyksin.

IV OSASTO

UUSIEN VIININVALMISTUSMENETELMIEN KOEKÄYTTÖ

44 artikla

Yleiset säännöt

1. Kukin jäsenvaltio voi asetuksen (EY) N:o 1493/1999 46 artiklan 2 kohdan f alakohdassa tarkoitettua koekäyttöä varten antaa luvan käyttää enintään kolmen vuoden ajan eräitä viininvalmistusmenetelmiä ja -käsittelyjä, joista ei säädetä asetuksessa (EY) N:o 1493/1999 tai tässä asetuksessa, sillä edellytyksellä että

a) kyseiset menetelmät tai käsittelyt täyttävät asetuksen (EY) N:o 1493/1999 42 artiklan 2 kohdassa vahvistetut edellytykset;

b) menettelyjen tai käsittelyjen kohteena olevat määrät ovat koetta kohden korkeintaan 50 000 hehtolitraa vuodessa;

c) saatuja tuotteita ei lähetetä sen jäsenvaltion alueen ulkopuolelle, jossa koe tehtiin;

d) asianomaisen jäsenvaltion on ilmoitettava komissiolle ja muille jäsenvaltioille kokeen alussa kunkin luvan edellytykset.

Koe on yksi tai useampi toimenpide, joka toteutetaan osana täsmällisesti määritettyä tutkimushanketta, jossa sovelletaan yhtenäistä koemenettelyä.

2. Jäsenvaltion on ennen 1 kohdassa tarkoitetun määräajan päättymistä toimitettava komissiolle tiedonanto luvan saaneesta kokeesta. Komissio ilmoittaa kokeen tuloksista muille jäsenvaltioille. Asianomainen jäsenvaltio voi tapauksen mukaan ja tulosten perusteella jättää komissiolle hakemuksen kokeen jatkamisen sallimisesta mahdollisesti ensimmäistä koetta suuremmalla määrällä vielä enintään kolmeksi vuodeksi. Jäsenvaltion on liitettävä hakemukseensa asianmukainen asiakirja-aineisto.

3. Komissio tekee tämän artiklan 2 kohdassa tarkoitettua hakemusta koskevan päätöksen asetuksen (EY) N:o 1493/1999 75 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen; se voi samalla päättää, että koe voidaan toteuttaa muissa jäsenvaltioissa samoin edellytyksin.

4. Saatuaan kaikki kyseistä koetta koskevat tiedot komissio tekee 1 tai 2 kohdassa tarkoitetun määräajan päätyttyä tarvittaessa neuvostolle ehdotuksen kyseisessä kokeessa käytetyn viinivalmistusmenetelmän tai -käsitteilyn sallimisesta pysyvästi.

V OSASTO

LOPPUSÄÄNNÖKSET

45 artikla

Ennen 1 päivää elokuuta 2000 tuotetut viinit

Ennen 1 päivää elokuuta 2000 tuotettuja viinejä voidaan tarjota ja toimittaa sellaisenaan nautittavaksi, jos ne ovat yhteisön tai kansallisten ennen tuota päivämäärää voimassa olevien säännösten mukaiset.

46 artikla

Sellaisten tuotteiden tislausta, liikkuvuutta ja käyttötarkoitusta koskevat edellytykset, jotka eivät täytä asetuksen (EY) N:o 1493/1999 tai tämän asetuksen säännöksiä

1. Tuotteet, joita ei asetuksen (EY) N:o 1493/1999 45 artiklan 1 kohdan mukaan voi tarjota tai toimittaa sellaisenaan nautitta-

vaksi, on hävitettävä. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin sallia, että tiettyjä sellaisia tuotteita, joiden ominaisuudet jäsenvaltiot määrittävät, voidaan käyttää tislamoissa, etikkavalmistamoissa tai teollisuudessa.

2. Kyseiset tuotteet eivät saa olla ilman laillista perustetta tuottajan tai kauppiaan hallussa, eikä niitä voida siirtää muualle kuin tislamoon, etikkavalmistamoon tai laitokseen, joka käyttää tai jalostaa niitä teollisesti, taikka laitokseen, jossa ne tuhotaan.

3. Jäsenvaltiot voivat lisätä denaturointiainetta tai indikaattoriainetta 1 kohdassa tarkoitettuihin viineihin niiden tunnistamisen helpottamiseksi. Ne voivat myös kieltää 1 kohdassa säädetyt käyttötarkoitukset perustelluista syistä ja hävittää kyseiset tuotteet.

47 artikla

Sovellettavat yhteisön määritysmenetelmät

Asetusta (ETY) N:o 2676/90 sovelletaan tuotteisiin, jotka kuuluvat asetuksen (EY) N:o 1493/1999 soveltamisalaan.

48 artikla

Kumoaminen

Kumotaan asetus (EY) N:o 1622/2000.

Viittauksia kumottuun asetukseen pidetään viittauksina tähän asetukseen liitteessä XXIII olevan vastaavuustaulukon mukaisesti.

49 artikla

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

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

Tehty Brysselissä 8 päivänä toukokuuta 2008.

Komission puolesta
José Manuel BARROSO
Puheenjohtaja

LIITE I

Luettelo viiniköynnöslajikkeista, joiden rypäleitä voidaan käyttää tässä säädöksessä tarkoitettujen tuotteiden valmistukseen poiketen asetuksen (EY) N:o 1493/1999 42 artiklan 5 kohdan säännöistä

(tämän asetuksen 2 artikla)

(p.m.)

LIITE II

Vuodet, jolloin A- ja B-viininviljelyvyöhykkeiltä saatuja tuotteita, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina ei täytä asetuksessa (EY) N:o 1493/1999 vahvistettua vähimmäispitoisuutta, voidaan käyttää kuohuviinien, hiilihapotettujen kuohuviinien tai hiilihapotettujen helmeilevien viinien valmistukseen

(tämän asetuksen 3 artikla)

(p.m.)

LIITE III

A. Luettelo viiniköynnöslajikkeista, joiden rypäleitä voidaan käyttää aromaattisten laatukuohuviinien ja aromaattisten tma laatukuohuviinien cuvéen valmistukseen*(tämän asetuksen 4 artiklan 1 kohta)*

Aleatico N

Assyrtiko (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Csaba gyöngye B

Cserszegi fűszeres B

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

Γλυκερῖθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Irsai Olivér B

Macabeu B

Kaikki Malvoise-lajikkeet

Mauzac, valkoinen ja rosee

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Kaikki Muscat-lajikkeet

Nektár

Pálava B

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

Zefír B

B. Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan i kohdan 3 kohdan a alakohdassa ja liitteessä VI olevan K kohdan 10 kohdan a alakohdassa tarkoitetut poikkeukset, jotka koskevat aromaattisten laatukuohuviinien ja aromaattisten tma-laatukuohuviinien cuvéen valmistusta

(tämän asetuksen 4 artiklan 2 kohta)

Poiketen siitä, mitä liitteessä VI olevan K kohdan 10 kohdan a alakohdassa säädetään, aromaattisen tma-laatukuohuviinin cuvéen valmistuksessa saa käyttää ainoastaan viinejä, jotka on saatu Prosecco-viiniköynnöslajikkeesta peräisin olevista rypäleistä, jotka on korjattu Conegliano-Valdobbiadene- ja Montello e Colli Asolan -alkuperänimityksen mukaan määritellyiltä maantieteellisiltä alueilta.

LIITE IV

Eräiden aineiden käytön rajoitukset

(tämän asetuksen 5 artikla)

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV tarkoitettujen aineiden käyttöä koskevat enimmäisrajat siinä esitetyn edellytyksin ovat seuraavat:

Aine	Käyttö tuoreille rypäleille, rypäleen puristeme- hulle, käymistilassa olevalle rypäleen puristeme- hulle, kuivuneista viinirypäleistä val- mistetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristeme- hulle, tiivistetylle rypäleen puriste- mehulle ja käymistilassa olevalle uudelle viinille	Käyttö sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettulle käymistilassa olevalle rypäleen puristeme- hulle, pöytäviinin valmistukseen soveltuvalla viinille, pöytäviinille, kuohuviinille, hiiliha- potetulle kuohuviinille, helmeilevälle viinille, hiilihapotetulle helmeilevälle viinille, väke- ville viineille ja tma-laatuviinille
Hiiwasoluseos	40 g/hl	40 g/hl
Hiilidioksidi		enimmäispitoisuus näin käsitellyssä vii- nissä: 2 g/l
L-askorbiinihappo	250 mg/l	250 mg/l; enimmäispitoisuus näin käsitellyssä viinissä saa olla enintään 250 mg/l
Sitruunahappo		enimmäispitoisuus näin käsitellyssä vii- nissä: 1 g/l
Metaviinihappo		100 mg/l
Kuparisulfaatti		1 g/hl, jos näin käsitellyn tuotteen ku- paripitoisuus ei ole yli 1 mg/l
Viininvalmistuskäyttöön tarkoitettu hiili	100 g kuivatuotetta/hl	100 g kuivatuotetta/hl
Ravintosuolat: diammoniumfosfaatti tai ammoniumsulfaatti	1 g/l (suolana ilmaistuna) ⁽¹⁾	0,3 g/l (suolana ilmaistuna) kuohuvi- nien valmistuksessa
Ammoniumsulfiitti tai ammoniumbi- sulfiitti	0,2 g/l (suolana ilmaistuna) ⁽²⁾	
Kasvunestäjät: tiamiini tiamiinihyd- rokloridina	0,6 mg/l (tiamiinina ilmaistuna)	0,6 mg/l (tiamiinina ilmaistuna) kuo- huviinien valmistuksessa
Polyvinyyliipolypyrrolidoni	80 g/hl	80 g/hl
Kalsiumtartraatti		200 g/hl
Kalsiumfytaatti		8 g/hl
Lysotsyymi	500 mg/l ⁽³⁾	500 mg/l ⁽⁴⁾
Dimetyylidikarbonaatti		200 mg/l; markkinoille saatetussa vii- nissä ei saa olla havaittavissa jäämiä

⁽¹⁾ Näitä tuotteita voidaan käyttää myös yhdessä siten, että kokonaispitoisuuden raja on 1 g/l eikä edellä mainittu enimmäispitoisuus 0,2 g/l ylity.

⁽²⁾ Näitä tuotteita voidaan käyttää myös yhdessä siten, että kokonaispitoisuuden raja on 1 g/l eikä edellä mainittu enimmäispitoisuus 0,2 g/l ylity.

⁽³⁾ Kun lisätään rypäleen puristemehuun tai viiniin, kumuloituvaa määrää voi olla enintään 500 mg/l.

⁽⁴⁾ Kun lisätään rypäleen puristemehuun tai viiniin, kumuloituvaa määrää voi olla enintään 500 mg/l.

LIITE V

Kalsiumtartraattia koskevat vaatimukset

(tämän asetuksen 7 artikla)

KÄYTTÖALUE

Kalsiumtartraattia lisätään viiniin teknisenä apuaineena tartraatin saostumisen ja viinikiven stabiloinnin edistämiseksi, koska se vähentää kaliumvetytartraatin ja kalsiumtartraatin lopullista konsentraatiota.

VAATIMUKSET

- Enimmäismäärä vahvistetaan tämän asetuksen liitteessä IV.
- Kalsiumtartraatin lisäämisen yhteydessä viiniä ravistellaan ja se jäähdytetään, minkä jälkeen muodostuneet kiteet erotellaan fysikaalisilla menetelmillä.

LIITE VI

Beetaglukanaasia koskevat vaatimukset

(tämän asetuksen 10 artikla)

1. Beetaglukanaasin kansainvälinen koodi: E.C. 3-2-1-58.
2. Beetaglukanaasi hydrolaasi (*Botrytis cinerea*n sisältämän glukaanin vähentäminen).
3. Alkuperä: *Trichoderma harzianum*.
4. Käyttöalue: viinien sisältämän beetaglukanin vähentäminen; erityisesti botrytisoiduista rypäleistä valmistetut viinit.
5. Enimmäisannos: 3 grammaa entsymaattista seosta, joka sisältää 25 prosenttia orgaanista ainesta suspensiossa (TOS) hehtolitral kohden.
6. Kemiallista ja mikrobiologista puhtautta koskevat vaatimukset:

Hävikki kuivattaessa:	alle 10 %
Raskasmetallit:	alle 30 ppm
Lyijy:	alle 10 ppm
Arseeni:	alle 3 ppm
Kokonaiskolibakteerit:	ei lainkaan
<i>Escherichia coli</i>	ei lainkaan 25 g:n näytteessä
<i>Salmonella</i> spp:	ei lainkaan 25 g:n näytteessä
Aerobiset mikrobit yhteensä:	alle 5×10^4 mikrobia/g

LIITE VII

Maitohappobakteerit

(tämän asetuksen 11 artikla)

VAATIMUKSET

Maitohappobakteerien, joiden käytöstä säädetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 1 kohdan q alakohdassa ja 3 kohdan z alakohdassa, on kuuluttava *Leuconostoc*-, *Lactobacillus*- ja/tai *Pediococcus*-sukuun. Niiden on muutettava rypäleen puristemehun tai viinin omenahappo maitohapoksi, eivätkä ne saa aiheuttaa makuvirheitä. Ne on eristettävä viinirypäleistä, rypäleen puristemehuista, viineistä tai viinirypäleistä valmistetuista tuotteista. Suvun ja lajin nimi sekä kannan viite on mainittava etiketissä samoin kuin alkuperä ja kannan kasvattaja.

Maitohappobakteerien geenimanipulaatioon on annettava lupaa etukäteen.

MUOTO

Maitohappobakteereja käytetään nestemäisessä tai jäädytetyssä muodossa tai kylmäkuivauksella saatavana jauheena, puhtaana tai yhdistettynä viljelmänä.

LIKKUMATTOMIKSI TEHDYT BAKTEERIT

Valmistettaessa liikkumattomiksi tehtyjä bakteereja elatusaineen on oltava inerttiä ja viininvalmistukseen hyväksyttyä.

TARKASTUKSET**Kemialliset:**

valvottavien aineiden, erityisesti raskasmetallien osalta vaatimukset ovat samat kuin muilla enologisilla valmisteilla.

Mikrobiologiset:

- herätettävissä olevien maitohappobakteerien pitoisuuden on oltava vähintään 10^8 /g tai 10^7 /ml,
- kyseiseen kantaan tai kantoihin kuulumattomia lajeja edustavien maitohappobakteerien osuuden on oltava alle 0,01 % kaikista herätettävissä olevista bakteereista,
- aerobisten bakteerien pitoisuuden on oltava alle 10^3 grammassa jauhetta tai millilitrassa,
- kokonaishiivapitoisuuden on oltava alle 10^3 grammassa jauhetta tai millilitrassa,
- homesienipitoisuuden on oltava alle 10^3 grammassa jauhetta tai millilitrassa.

LISÄAINEET

Maitohappobakteerikantoja valmistettaessa tai aktivoitaessa käytettyjen lisäaineiden on oltava elintarvikkeissa käytettäviksi hyväksytyjä aineita, ja ne on mainittava etiketissä.

TUOTANTOPÄIVÄ

Tuotantotehtaasta lähtöpäivä on mainittava etiketissä.

KÄYTTÖ

Valmistajan on annettava käyttöohjeet tai ilmoitettava aktivointimenettely.

SÄILYTTÄMINEN

Varastointiolosuhteita koskevat vaatimukset on mainittava selvästi etiketissä.

MÄÄRITYSMENETELMÄT

- maitohappobakteerit: liuos A(1), B(2) tai C(3) tuottajan ilmoittaman kannan käyttömenetelmän mukaisesti,
- aerobiset bakteerit: Bacto-Agar-liuos
- hiivat: Malt-Wickerham-liuos
- homesienet: Malt-Wickerham- tai Czapeck-liuos.

Liuos A

Hiivauute	5 g
Lihauute	10 g
Trypsiinipeptoni	15 g
Natriumasetaatti	5 g
NH ₄ -sitraatti	2 g
Tween 80	1 g
MnSO ₄	0,050 g
MgSO ₄	0,200 g
Glukoosi	20 g
Vettä kunnes liuosta on	1 000 ml
pH	5,4

Liuos B

Tomaattimehu	250 ml
Difco-hiivauute	5 g
Peptoni	5 g
L-omenahappo	3 g
Tween 80	1 tippa
MnSO ₄	0,050 g
MgSO ₄	0,200 g
Vettä kunnes liuosta on	1 000 ml
pH	4,8

Liuos C

Glukoosi	5 g
Difco-tryptoni	2 g
Difco-peptoni	5 g
Maksauute	1 g
Tween 80	0,05 g
4,2-kertaisesti laimennettu tomaattimehu suodatettuna Whatman nro 1:n läpi	1 000 ml
pH	5,5

LIITE VIII

Lysotsyymiä koskevat vaatimukset*(tämän asetuksen 12 artikla)***KÄYTTÖALUE**

Lysotsyymiä voidaan lisätä rypäleen puristemehuun, käymistilassa olevaan rypäleen puristemehuun ja viiniin seuraavan tavoitteen saavuttamiseksi: kyseisten tuotteiden malolaktisesta käymisestä vastaavien bakteerien kasvun ja toiminnan kontrollointi.

VAATIMUKSET

- Enimmäiskäyttöannos vahvistetaan tämän asetuksen liitteessä IV.
 - Käytettävän tuotteen on täytettävä direktiivissä 96/77/EY vahvistetut puhtausvaatimukset.
-

LIITE IX

Ioninvaihtohartsien orgaanisten aineiden hävikin määrittäminen*(tämän asetuksen 13 artikla)***1. TARKOITUS JA KÄYTTÖALUE**

Ioninvaihtohartsien orgaanisten aineiden hävikin määrittäminen.

2. MÄÄRITELMÄ

Ioninvaihtohartsien orgaanisten aineiden hävikit. Jäljempänä esitetyllä menetelmällä määritetyt hävikit.

3. PERIAATE

Uuttamisliuottimet johdetaan tähän tarkoitukseen esikäsiteltyjen hartsien läpi ja uutetun orgaanisen aineen paino määritetään gravimetrisesti.

4. REAGENSIT

Kaikkien reagenssien on oltava analyysilaatua.

Uuttamisliuottimet

4.1. Tislattu vesi tai vastaavaa puhtausastetta oleva deionisoitu vesi.

4.2. Etanoli, 15 % v/v. Valmistetaan sekoittamalla 15 osaa absoluuttista etanolia 85 osaan vettä (4.1 kohta).

4.3. Etikkahappo, 5 % m/m. Valmistetaan sekoittamalla 5 paino-osaa jääetikkahappoa 95 paino-osaan vettä (4.1 kohta).

5. VÄLINEISTÖ

5.1. Ioninvaihtokromatografiakolonneja.

5.2. Vetoisuudeltaan 2 litran mittalaseja.

5.3. Litteitä haihdutusmaljoja, joiden lämmönsietokyky muhveliuunissa on 850 °C.

5.4. Termostaattisäätöinen uuni, säädetty noin 105 ± 2 °C:seen.

5.5. Termostaattisäätöinen muhveliuuni, säädetty noin 850 ± 25 °C:seen.

5.6. Analyysivaaka, tarkkuus 0,1 milligrammaa.

5.7. Haihdutin, sähkölevy tai infrapunahaihdutin.

6. SUORITUS

6.1. Lisätään kaikkiin kolmeen ioninvaihtokromatografiakolooniin (5.1 kohta) 50 millilitraa testattavia ioninvaihtohartseja, jotka on pesty ja käsitelty valmistajan elintarvikealalla käytettäväksi tarkoitettuja hartseja koskevien ohjeiden mukaisesti.

6.2. Anionihartsien osalta lasketaan kolme uuttamisliuotinta (4.1, 4.2 ja 4.3 kohta) erikseen tätä varten esikäsiteltyjen kolonnien (6.1 kohta) läpi 350–450 millilitraa tunnissa olevalla virtausnopeudella. Jokaisella kerralla heitetään pois ensimmäinen litra eluaattia ja kerätään seuraavat kaksi litraa asteikolla varustettuihin mittalaseihin (5.2 kohta). Kationihartsien osalta lasketaan vain kaksi uuttamisliuotinta (4.1 ja 4.2 kohta) erikseen tätä varten esikäsiteltyjen kolonnien läpi.

6.3. Haihdutetaan kukin kolmesta eluaatista sähkölevyllä tai infrapunahaihduttimen avulla (5.7 kohta) ennalta puhdistetussa ja punnitussa (m_0) litteässä haihdutusmaljassa (5.3 kohta). Asetetaan maljat uuniin (5.4 kohta) ja kuivataan vakiopainoon (m_1).

6.4. Kun tällä tavoin kuivatun maljan paino (6.3 kohta) on merkitty muistiin, se asetetaan muhveliuuniin (5.5 kohta), ja sitä poltetaan, kunnes vakiopaino saavutetaan (m_2).

6.5. Määritetään uutettu orgaaninen aine (7.1 kohta). Jos määrä on suurempi kuin 1 milligramma litraa kohti, tehdään reagenssien sokeakoe ja lasketaan uudelleen uutetun orgaanisen aineen paino.

Tehdään sokeakoe toistamalla 6.3 ja 6.4 kohdan menettelyt kuitenkin käyttämällä kaksi litraa uutamisliuotinta, mistä saadaan tulokseksi vastaavasti 6.3 ja 6.4 kohtaa vastaavat painot m_3 ja m_4 .

7. TULOSTEN ILMOITTAMINEN

7.1. Kaava ja tulosten laskeminen

Ioninvaihtohartseista uutetun orgaanisen aineen paino ilmaistuna milligrammoina litraa kohti saadaan seuraavalla kaavalla:

$$500 (m_1 - m_2)$$

jossa m_1 ja m_2 on ilmaistu grammoina.

Ioninvaihtohartseista uutetun orgaanisen aineen korjattu paino ilmaistuna milligrammoina litraa kohti saadaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa m_1 , m_2 , m_3 ja m_4 on ilmaistu grammoina.

7.2. Kahden samasta näytteestä tehdyn rinnakkaisen määrittelyn tulokset eivät saa erota toisistaan enemmän kuin 0,2 milligrammaa litraa kohti.

LIITE X

Dimetyylidikarbonaattia koskevat vaatimukset*(tämän asetuksen 17 artikla)***SOVELTAMISALA**

Dimetyylidikarbonaattia saa lisätä viiniin seuraavasta syystä: käymiskelpoisia sokereita sisältävän pullotetun viinin mikrobiologisen stabiloinnin varmistaminen.

VAATIMUKSET

- Lisäämisen on tapahduttava vain vähän ennen pullotusta, joka on määritelty kyseisen tuotteen pakkaamiseksi enintään 60 litran astioihin kaupallisessa tarkoituksessa,
 - käsittelyä voidaan soveltaa ainoastaan viiniin, jonka sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l,
 - suurin sallittu käyttömäärä vahvistetaan tämän asetuksen liitteessä IV, eikä ainetta saa olla havaittavissa markkinoille saatetussa viinissä,
 - käytettävän tuotteen on täytettävä direktiivissä 96/77/EY vahvistetut puhtausvaatimukset,
 - tämä käsittely on kirjattava asetuksen (EY) N:o 1493/1999 70 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.
-

LIITE XI

Elektrodialyysikäsittelyä koskevat vaatimukset*(tämän asetuksen 18 artikla)*

Tällä käsittelyllä pyritään viinikiven stabilointiin happaman kaliumtartraatin ja kalsiumtartraatin (ja muiden kalsiumsuolojen) osalta erottamalla viinistä siinä olevat liialliset ionit sähkökentän avulla käyttäen sekä sellaisia kalvoja, jotka ainoastaan anionit läpäisevät että sellaisia kalvoja, jotka ainoastaan kationit läpäisevät.

1. KALVOIHIN SOVELLETTAVAT VAATIMUKSET

1.1. Kalvot asetetaan vaihdellen 'suotopuristimen' tyyppiseen järjestelmään tai johonkin vastaavaan järjestelmään, joka erottaa käsittelyosaston (viini) ja tiivistymisosaston (ylimääräinen vesi).

1.2. Kalvot, jotka kationit lävistävät, on mukautettava sopiviksi ainoastaan kationien erottamiseen ja erityisesti kationien K^+ ja Ca^{++} erottamiseen.

1.3. Kalvot, jotka anionit lävistävät, on mukautettava sopiviksi ainoastaan anionien erottamiseen ja erityisesti tartraatti-anionien erottamiseen.

1.4. Kalvoista ei saa aiheutua liiallisia muutoksia viinin fysikaalis-kemialliseen koostumukseen tai aistittaviin ominaisuuksiin. Niiden on vastattava seuraavia edellytyksiä:

— Niiden on oltava valmistettu hyvän valmistustavan mukaisesti niistä aineista, joita voidaan käyttää komission direktiivin 2002/72/EY liitteessä II mainittujen, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien muovimateriaalien valmistuksessa ⁽¹⁾.

— Elektrodialyysilaitteen käyttäjän on osoitettava, että käytetyt kalvot vastaavat edellä kuvailtuja ominaisuuksia ja että korvaamisen on suorittanut asiantunteva henkilö.

— Niistä ei saa irrota mitään ainetta siinä määrin, että siitä aiheutuu vaaraa ihmisten terveydelle tai se vaikuttaa haitallisesti elintarvikkeiden hajuun tai makuun, ja niiden on vastattava direktiivissä 2002/72/EY säädettyjä vaatimuksia.

— Käytettäessä kalvoja niiden ja viinin ainesosien välillä ei saa tapahtua yhteisvaikutusta, joka voi aiheuttaa käsiteltävässä tuotteessa uusia yhdisteitä, joilla voi olla toksikologisia vaikutuksia.

Uusien elektrodialyysikalvojen stabiiletti varmistetaan viinin fysikaalis-kemiallista koostumusta jäljittelevällä simulantilla, jotta tiettyjen elektrodialyysikalvoista peräisin olevien aineiden mahdollista siirtymistä voidaan tutkia.

Suosittelun koemenettely on seuraava:

Simulantti on vesi-etanoliliuos, joka on puskuroitu viinin pH:n sekä sähkönjohtokyvyn tasolle. Sen koostumus on seuraava:

— puhdas etanoli: 11 l

— hapen kaliumtartraatti: 380 g

— kaliumkloridi: 60 g

— tiivistetty rikkihappo: 5 ml

— tislattu vesi: riittävästi 100 litralle.

⁽¹⁾ EYVL L 220, 15.8.2002, s. 18.

Tätä liuosta käytetään siirtymäkokeissa elektrodialyysilaitteiston suljetussa virtapiirissä sähköjännitteen (1 voltti/kenno) vallitessa suhteessa 50 litraa/m² anioni- ja kationikalvoja, kunnes liuoksen suolapitoisuus on vähentynyt 50 prosenttiin. Kierro nesteessä käynnistetään liuoksella, jonka kaliumkloridipitoisuus on 5 g/l. Siirtyviä aineksia tutkitaan simulantista sekä elektrodialyysista tulevasta nesteestä.

Kalvon koostumukseen sisältyvät orgaaniset molekyylit, jotka voivat siirtyä käsiteltävään liuokseen, analysoidaan. Jokaisesta yhdisteestä suoritetaan erityinen analyysi hyväksytyssä laboratorioissa. Kaikkien analysoitujen yhdisteiden pitoisuuden simulantissa on oltava yhteensä alle 50 g/l.

Yleensäkin kyseisiin kalvoihin on sovellettava yleisohjeita, jotka koskevat elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja.

2. KALVOJEN KÄYTTÖÖN SOVELLETTAVAT VAATIMUKSET

Kalvopari, jota voidaan käyttää viinikiven elektrodialyysilla suoritettavaan stabilointiin, määritetään siten, että seuraavia edellytyksiä noudatetaan:

- viinin pH laskee enintään 0,3 pH-yksikköä,
- haihtuvien happojen pitoisuus vähenee vähemmän kuin 0,12 g/l (2 meq etikkahappona ilmoitettuna),
- elektrodialyysikäsitely ei vaikuta viinin ei-ionisiin yhdisteisiin, varsinkaan polyfenoleihin ja polysakkarideihin,
- pienten molekyylien kuten etanolin diffuusio vähenee, ja alkoholipitoisuus pienenee enintään 0,1 tilavuusprosenttia,
- kyseisten kalvojen säilytys ja puhdistus on suoritettava sallittujen menettelytapojen mukaisesti aineilla, joiden käyttö on sallittu elintarvikkeiden valmistuksessa,
- kalvot merkitään, jotta niiden vaihdon seuranta järjestelmässä on mahdollista,
- käytettävää laitteistoa ohjataan ohjaus- ja valvontajärjestelmällä, jossa otetaan huomioon kullekin viinille ominainen epästabiilitetti siten, että ainoastaan liiallinen hapan kaliumtartraatti ja liialliset kalsiumsuolat poistetaan,
- käsittelyn toteuttamisesta vastaa enologi tai tekninen asiantuntija.

Tämä käsittely on kirjattava asetuksen (EY) N:o 1493/1999 70 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.

LIITE XII

Ureaasia koskevat vaatimukset

(tämän asetuksen 19 artikla)

- 1) Ureaasin kansainvälinen koodi: EC nro 3-5-1-5, CAS N:o: 9002-13-5.
- 2) Aktiivisuus: ureaasi (aktiivinen happamassa ympäristössä) hajottaa urean ammoniakiksi ja hiilidioksidiksi. Ilmoitettu aktiivisuus: vähintään 5 yksikköä/mg, kun 1 yksikkö on määritelty entsyymimääräksi, joka 37 °C:ssa vapauttaa 5g/l:n ureakonsentraatiosta (pH 4) yhden mikromoolin NH₃:a minuutissa.
- 3) Alkuperä: *Lactobacillus fermentum*.
- 4) Käyttöalue: viineissä olevan urean hajottaminen sellaisissa viineissä, joita on tarkoitus vanhentaa pidempään, jos alkuperäinen ureakonsentraatio on yli 1 mg/l.
- 5) Enimmäisannos: 75 mg entsyymivalmistetta viinilitraa kohden; viinilitrassa ei saa olla yli 375 yksikköä ureaasia. Käsittelyn lopuksi entsyymijäämät on poistettava suodattamalla viini (huokoskoko alle 1 µm).
- 6) Kemiallista ja mikrobiologista puhtautta koskevat vaatimukset:

Hävikki kuivattaessa:	alle 10 %
Raskasmetallit:	alle 30 ppm
Lyijy:	alle 10 ppm
Arseeni:	alle 2 ppm
Kokonaiskolibakteerit:	ei lainkaan
<i>Salmonella</i> spp:	ei lainkaan 25 g:n näytteessä
Aerobiset mikrobit yhteensä:	alle 5 × 10 ⁴ mikrobia/g

Viinin käsittelyssä sallittava ureaasi on valmistettava samanlaisissa olosuhteissa kuin ureaasi, josta on annettu elintarvikealan tiedekomitean lausunto 10 päivänä joulukuuta 1998.

LIITE XIII

Tammipuun palasia koskevat vaatimukset*(Tämän asetuksen 22 artikla)***TARKOITUS, ALKUPERÄ JA KÄYTTÖALUE**

Tammipuun palasia käytetään viininvalmistukseen ja tiettyjen tammipuusta peräisin olevien yhdisteiden viiniin siirtämiseen.

Puunpalasten on oltava peräisin yksinomaan *Quercus*-suvun lajeista.

Niiden on oltava joko luonnontilaisia tai kevyesti, kohtalaisesti tai voimakkaasti kuumennettuja, mutta ne eivät saa olla edes pinnaltaan palaneita eikä niiden pinta saa tuntua hiiltynneeltä eikä murenevalta. Ne eivät saa olla kemiallisesti, entsymaattisesti eikä fyysisesti käsiteltyjä, kuumentamista lukuun ottamatta. Niihin ei saa lisätä mitään tuotetta, jolla pyrittäisiin lisäämään niiden luonnollista aromaattista vaikutusta tai niiden uuttuvia fenoliyhdisteitä.

TUOTTEIDEN PÄÄLLYSMERKINNÄT

Päällysmarkkinöissä on mainittava tammipuulajin tai -lajien alkuperä ja mahdollisesti käytetyn kuumennuksen voimakkuus, säilytysolosuhteet ja turvaohjeet.

KOKO

Puunpalasten on oltava kooltaan sellaisia, että vähintään 95 painoprosenttia pysähtyy seulaan, jonka silmäkoko on 2 mm (seulamitta 9).

PUHTAUS

Tammipuun palasista ei saa vapautua aineita sellaisina pitoisuuksina, jotka voisivat aiheuttaa mahdollisia terveysriskejä.

Tämä käsittely on kirjattava asetuksen (EY) N:o 1493/1999 70 artiklan 2 kohdassa tarkoitettulla tavalla.

LIITE XIV

Rikkidioksidipitoisuutta koskevat poikkeukset

(tämän asetuksen 23 artiklan 1 kohta)

Täydentäen asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevaa A kohtaa rikkidioksidipitoisuuden enimmäismääräksi vahvistetaan sellaisten viinien osalta, joiden jäännössokeripitoisuus inverttisokerina ilmaistuna on vähintään 5 grammaa litraa kohti

a) 300 mg/l:

- tma-laatuvalkoviinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen "Gaillac";
- tma-laatuviinit, joilla on oikeus alkuperänimitykseen "Alto Adige" tai "Trentino" ja joita kuvataan toisella seuraavista maininnoista tai niistä molemmilla: "passito" tai "vendemmia tardiva";
- tma-laatuviinit, joilla on oikeus alkuperänimitykseen "Colli orientali del Friuli – Picolit";
- "Moscato di Pantelleria naturale"- ja "Moscato di Pantelleria" -tma-laatuviinit;
- seuraavat maantieteellisellä merkinnällä varustetut pöytäviinit silloin kun niiden kokonaisalkoholipitoisuus on yli 15 tilavuusprosenttia ja jäännössokeripitoisuus yli 45 g/l:
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,
 - Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
 - Vin de pays des collines rhodaniennes,
 - Vin de pays du comté Tolosan,
 - Vin de pays des côtes de Gascogne,
 - Vin de pays du Gers,
 - Vin de pays du Lot,
 - Vin de pays des côtes du Tarn,
 - Vin de pays de la Corrèze,
 - Vin de pays de l'Île de Beauté,
 - Vin de pays d'Oc,
 - Vin de pays des côtes de Thau,
 - Vin de pays des coteaux de Murviel,
 - Vin de pays du Jardin de la France,
 - Vin de pays Portes de Méditerranée,
 - Vin de pays des comtés rhodaniens,
 - Vin de pays des côtes de Thongue,
 - Vin de pays de la Côte Vermeille,

- tma-laatuviinit, joita kuvataan maininnalla "pozdní sběr",
- tma-laatuviinit, joita kuvataan maininnalla "neskorý zber";

b) 400 mg/l:

- tma-laatuvalkoviinit, joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista alkuperänimityksistä: Alsace, Alsace grand cru, jota seuraa maininta "vendanges tardives" tai "sélection de grains nobles", Anjou-Coteaux de la Loire, Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon, Coteaux du Layon, jota seuraa alkuperäkunnan nimi, Coteaux du Layon, jota seuraa nimi "Chaume", Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh y Saussignac,
- ylikypsistä rypäleistä valmistetut makeat viinit ja Kreikasta peräisin olevista kuivatuista rypäleistä valmistetut makeat viinit, joiden jäännössokeripitoisuus inverttisokerina ilmaistuna on vähintään 45 grammaa litraa kohti ja joilla on oikeus seuraaviin alkuperänimityksiin: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Cephalonie (Κεφαλονία), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorin (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Daphnes (Δαφνές),
- tma-laatuviinit, joita kuvataan maininnoilla "výběr z bobulí", "výběr z cibéb", "ledové víno" ja "slámové víno",
- tma-laatuviini, jota kuvataan maininnoilla "bobulový výber", "hrozienkový výber" ja "ľadový výber",
- tma-laatuviinit, joilla on oikeus alkuperänimitykseen "Albana di Romagna" ja joita kuvataan maininnalla "passito",
- luxemburgilaiset tma-laatuviinit, joita kuvataan maininnoilla "vendanges tardives", "vin de glace" tai "vin de paille";

c) 350 mg/l:

- tma-laatuviinit, joita kuvataan maininnalla "výběr z hroznů",
- tma-laatuviinit, joita kuvataan maininnalla "výber z hrozna".

Täydentäen asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevaa A kohtaa rikkidioksidipitoisuuden enimmäismääräksi vahvistetaan 400 mg/l sellaisten Kanadasta peräisin olevien valkoviinien osalta, joiden jäännössokeripitoisuus inverttisokerina ilmaistuna on vähintään 5 grammaa litraa kohti ja joilla on oikeus merkintään "Icewine".

LIITE XV

Kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärän nostaminen ilmasto-olosuhteiden niin edellyttäessä*(tämän asetuksen 23 artiklan 4 kohta)*

	Vuosi	Jäsenvaltio	Viininviljelyalue(et)	Kyseeseen tulevat viinit
1.	2000	Saksa	Kaikki Saksan alueella sijaitsevat viininviljelyalueet	Kaikki vuoden 2000 aikana korjatuista rypäleistä saadut viinit
2.	2006	Saksa	Baden-Württembergin, Baijerin, Hessenin ja Rheinland-Pfalzin alueiden viininviljelyalueet	Kaikki vuoden 2006 aikana korjatuista rypäleistä saadut viinit
3.	2006	Ranska	Bas-Rhinin ja Haut-Rhinin departementtien viininviljelyalueet	Kaikki vuoden 2006 aikana korjatuista rypäleistä saadut viinit

LIITE XVI

Haihtuvien happojen pitoisuus*(tämän asetuksen 24 artikla)*

Poiketen siitä, mitä asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan B kohdan 1 kohdassa säädetään, viinien haihtuvien happojen enimmäispitoisuudet vahvistetaan seuraavasti:

a) *saksalaiset viinit:*

30 milliekvivalenttia litrassa tma-laatuviineille, jotka täyttävät edellytykset nimitykseen "Eiswein" tai "Beerenauslese";

35 milliekvivalenttia litrassa tma-laatuviineille, jotka täyttävät edellytykset nimitykseen "Trockenbeerenauslese";

b) *ranskalaiset viinit:*

25 milliekvivalenttia litrassa seuraaville tma-laatuviineille:

— Barsac,

— Cadillac,

— Cérons,

— Loupiac,

— Monbazillac,

— Sainte-Croix-du-Mont,

— Sauternes,

— Anjou-Coteaux de la Loire,

— Bonnezeaux,

— Coteaux de l'Aubance,

— Coteaux du Layon,

— Coteaux du Layon, jota seuraa alkuperäkunnan nimi,

— Coteaux du Layon, jota seuraa nimi "Chaume",

— Quarts de Chaume,

— Coteaux de Saumur,

— Jurançon,

— Pacherenc du Vic Bilh,

— Alsace ja Alsace grand cru, jotka kuvataan ja joita esitellään maininnalla "vendanges tardives" tai "sélection de grains nobles",

— Arbois, jota seuraa merkintä "vin de paille",

— Côtes du Jura, jota seuraa merkintä "vin de paille",

— L'Etoile, jota seuraa merkintä "vin de paille",

- Hermitage, jota seuraa merkintä "vin de paille",
- Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon,
- Graves supérieurs,
- Saussignac,

seuraaville maantieteellisellä merkinnällä varustetuille pöytäviineille silloin kun niiden kokonaisalkoholipitoisuus on yli 15 % tilavuusprosenttia ja jäännössokeripitoisuus yli 45 g/l:

- Vin de pays de Franche-Comté,
- Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
- Vin de pays de Saône-et-Loire,
- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l'Île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel,
- Vin de pays du Jardin de la France, lukuun ottamatta viinejä, jotka on tuotettu alueella, jolla on suojattu alkuperänimitys, tai alueella, jolle on istutettu Chenin-lajiketta Maine et Loiren departementissa ja Indre et Loiren departementissa,
- Vin de pays Portes de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille;

seuraaville väkeville tma-laatuviineille, jotka kuvataan ja joita esitellään maininnalla "vin doux naturel":

- Banyuls,
- Banyuls rancio,
- Banyuls grand cru,
- Banyuls grand cru rancio,
- Frontignan,

- Grand Roussillon,
- Grand Roussillon rancio,
- Maury,
- Maury rancio,
- Muscat de Beaumes-de-Venise,
- Muscat de Frontignan,
- Muscat de Lunel,
- Muscat de Mireval,
- Muscat de Saint-Jean-de-Minervois,
- Rasteau,
- Rasteau rancio,
- Rivesaltes,
- Rivesaltes rancio,
- Vin de Frontignan,
- Muscat du Cap Corse;

c) *italialaiset viinit:*

i) 25 milliekvivalenttia litrassa seuraaville:

- väkevät Marsala-tma-laatuviinit,
- Moscato de Pantelleria naturale-, Moscato di Pantelleria- ja Malvasia delle Lipari -tma-laatuviinit,
- tma-laatuviinit, joilla on oikeus alkuperänimitykseen "Colli orientali del Friuli – Picolit",
- tma-laatuviinit ja väkevät tma-laatuviinit, jotka täyttävät edellytykset yhteen tai kaikkiin seuraavista maininnoista: "vin santo", "passito", "liquoroso" ja "vendemmia tardiva", lukuun ottamatta tma-laatuviinejä, joilla on oikeus alkuperänimitykseen "Alto Adige" ja joita kuvataan toisella seuraavista maininnoista tai niistä molemmilla: "passito" tai "vendemmia tardiva",
- maantieteellisellä merkinnällä varustetut pöytäviinit, jotka täyttävät edellytykset yhteen tai kaikkiin seuraavista maininnoista: "vin santo", "passito", "liquoroso" ja "vendemmia tardiva",
- Sardiassa Vernaccia di Oristano B -lajikkeesta korjatuista rypäleistä saadut pöytäviinit, jotka täyttävät edellytykset nimitykseen "Vernaccia di Sardegna";

ii) 40 milliekvivalenttia litrassa tma-laatuviineille, joilla on oikeus alkuperänimitykseen "Alto Adige" ja joita kuvataan toisella seuraavista maininnoista tai niistä molemmilla: "passito" tai "vendemmia tardiva";

d) *itävaltalaiset viinit:*

- 30 milliekvivalenttia litrassa tma-laatuviineille, jotka täyttävät edellytykset mainintaan "Beerenauslese" tai "Eiswein", lukuun ottamatta satovuoden 2003 viinejä, joita kuvataan maininnalla "Eiswein",
- 40 milliekvivalenttia litrassa tma-laatuviineille, jotka täyttävät edellytykset mainintaan "Ausbruch", "Trockenbeerenauslese" tai "Strohwein", sekä satovuoden 2003 viinit, joita kuvataan maininnalla "Eiswein";

e) Yhdistyneestä kuningaskunnasta peräisin olevat viinit:

25 milliekvivalenttia litrassa tma-laatuviineille, joita kuvataan ja joita esitellään maininnalla "botrytis" tai vastaavilla maininnoilla, maininnalla "noble harvest", "noble late harvested" tai "special late harvested" ja jotka täyttävät tällaista kuvausta koskevat edellytykset.

f) Espanjasta peräisin olevat viinit:

i) 25 milliekvivalenttia litrassa tma-laatuviineille, jotka täyttävät edellytykset mainintaan "vendimia tardía",

ii) yli 35 milliekvivalenttia litrassa seuraaville:

- ylikypsistä rypäleistä valmistetut tma-laatuviinit, joilla on oikeus alkuperänimitykseen "Ribeiro",
- väkevät tma-laatuviinit, jotka täyttävät edellytykset mainintaan "generoso" tai "generoso de licor" ja joilla on oikeus alkuperänimityksiin "Condado de Huelva", "Jerez-Xerez-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Málaga" ja "Montilla-Moriles";

g) Kanadasta peräisin olevat viinit:

35 milliekvivalenttia litrassa viineille, joita kuvataan maininnalla "Icewine";

h) unkarilaiset viinit:

25 milliekvivalenttia litrassa seuraaville tma-laatuviineille:

- Tokaji máslás,
- Tokaji fordítás,
- aszúbor,
- töppedt szőlőből készült bor,
- Tokaji szamorodni,
- késői szüretelésű bor,
- válogatott szüretelésű bor;

35 milliekvivalenttia litrassa seuraaville tma-laatuviineille:

- Tokaji aszú,
- Tokaji aszúeszencia,
- Tokaji eszencia;

i) tšekkiläiset viinit:

30 milliekvivalenttia litrassa tma-viineille, joita kuvataan maininnoilla "výběr z bobulí" ja "ledové víno",

35 milliekvivalenttia litrassa tma-viineille, joita kuvataan maininnoilla "slámové víno" ja "výběr z cibéb";

j) kreikkalaiset viinit:

30 milliekvivalenttia litrassa seuraaville tma-laatuviineille, joiden kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 13 tilavuusprosenttia ja jäännössokeripitoisuus vähintään 45 g/l:

- Samos (Σάμος),

- Rhodes (Ρόδος),
- Patras (Πάτρα),
- Rio Patron (Ρίο Πατρών),
- Cephalonie (Κεφαλονιά),
- Limnos (Λήμνος),
- Sitia (Σητεία),
- Santorini (Σαντορίνη),
- Nemea (Νεμέα),
- Daphnes (Δαφνές);

k) *kyproslaiset viinit:*

- 25 milliekvivalenttia litrassa väkeville tma-laatuviinille "Κουμανδάρια" (Commandaria);

l) *slovakialaiset viinit:*

- 25 milliekvivalenttia litrassa seuraavalle tma-laatuviinille:

- tokajské samorodné,

- 35 milliekvivalenttia litrassa seuraavalle:

- tokajský výber;

m) *slovenialaiset viinit:*

- 30 milliekvivalenttia litrassa seuraaville tma-laatuviineille:

- vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor,

- vrhunsko vino ZGP — ledeno vino;

- 35 milliekvivalenttia litrassa seuraavalle tma-laatuviinille:

- vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor;

n) *luxemburgilaiset viinit:*

- 25 milliekvivalenttia litrassa luxemburgilaisille tma-laatuviineille, jotka täyttävät edellytykset mainintaan "vendes tardives",
- 30 milliekvivalenttia litrassa luxemburgilaisille tma-laatuviineille, jotka täyttävät edellytykset mainintaan "vin de paille" tai "vin de glace".

o) *romaniaiset viinit:*

- 25 milliekvivalenttia litrassa tma-laatuviineille, jotka täyttävät edellytykset nimitykseen DOC-CT,
- 30 milliekvivalenttia litrassa tma-laatuviineille, jotka täyttävät edellytykset nimitykseen DOC-CIB.

LIITE XVII

Väkevöittäminen silloin kun ilmasto-olot ovat olleet poikkeuksellisen huonot

(tämän asetuksen 27 artikla)

	Vuosi	Viininviljely- vyöhyke	Maantieteellinen alue	Lajike (tarvittaessa)
1.	2000	A	Englanti, Wales	Auxerrois, Chardonnay, Ehrenfelser, Faber, Huxelrebe, Kerner, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Schonburger, Scheurebe, Seyval Blanc and Wurzer

LIITE XVIII

Tapaukset, joissa saman tuotteen happamuuden lisääminen ja väkevöiminen ovat sallittuja

(tämän asetuksen 31 artikla)

(p.m.)

LIITE XIX

Päivämäärät, joita ennen väkevöimistoimenpiteet sekä happamuuden lisäämis- ja vähentämistoimenpiteet voidaan toteuttaa poikkeuksellisten ilmasto-olojen vuoksi

(tämän asetuksen 33 artikla)

(p.m.)

LIITE XX

Ominaisuudet viinistä tai kuivatuista rypäleistä saatavalle tisleelle, jota voi lisätä väkeviin viineihin ja eräisiin väkeviin tma-laatuviineihin*(tämän asetuksen 40 artikla)*

1. Aistinvaraiset ominaisuudet	raaka-aineessa ei havaittavissa minkäänlaista vierasta makua
2. Alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään enintään	52 til-% 86 til-%
3. Muiden haihtuvien aineiden kuin etyyli- ja metyylialkoholin kokonaismäärä	125 g tai enemmän /hl 100 til-%:n alkoholia
4. Metyylialkoholin enimmäispitoisuus	<200 g/hl 100 til-%:n alkoholia

LIITE XXI

Luettelo väkevistä tma-laatuviineistä, joiden valmistusta koskevat erityissäännöt**A. LUETTELO VÄKEVISTÄ TMA-LAATUVIINEISTÄ, JOIDEN VALMISTUKSEEN KÄYTETÄÄN RYPÄLEEN PURISTEMEHUA TAI RYPÄLEEN PURISTEMEHUN JA VIININ SEKOITUSTA**

(tämän asetuksen 41 artiklan 1 kohta)

KREIKKA

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

ESPANJA

Väkevä tma-laatuviini	Yhteisön tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIA

Cannonau di Sardegna, girò di Cagliari, malvasia di Bosa, malvasia di Cagliari, Marsala, monica di Cagliari, moscato di Cagliari, moscato di Sorso-Sennori, moscato di Trani, nasco di Cagliari, Oltrepò Pavese moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. LUETTELO VÄKEVISTÄ TMA-LAATUVIINEISTÄ, JOIHIN VOIDAAN LISÄTÄ ASETUKSEN (EY) N:o 1493/1999 LIITTEESSÄ V OLEVAN J KOHDAN 2 KOHDAN B ALAKOHDASSA TARKOITETTUJA TUOTTEITA

(tämän asetuksen 41 artiklan 2 kohta)

1. Luettelo väkevistä tma-laatuviineistä, joiden valmistukseen kuuluu sellaisen viinistä tai kuivatusta viinirypäleistä valmistetun alkoholin lisääminen, jonka alkoholipitoisuus on vähintään 95 tilavuusprosenttia ja enintään 96 tilavuusprosenttia

(asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 2 kohdan b alakohdan ii alakohdan ensimmäinen luetelmakohta)

KREIKKA

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

ESPANJA

Contado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda.

KYPROS

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. **Luettelo väkevästä tma-laatuviineistä, joiden valmistukseen kuuluu sellaisen viinistä tai rypäleen puristajaan-nöksestä saadun tislatus alkoholijuoman lisääminen, jonka alkoholipitoisuus on vähintään 52 tilavuusprosenttia ja enintään 86 tilavuusprosenttia**

(asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 2 kohdan b alakohdan ii alakohdan toinen luetelmakohta)

KREIKKA

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

RANSKA

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

KYPROS

Κομμανδάρια (Commandaria)

3. **Luettelo väkevästä tma-laatuviineistä, joiden valmistukseen kuuluu sellaisen viinistä tai kuivatuista viinirypä-leistä valmistetun alkoholin lisääminen, jonka alkoholipitoisuus on vähintään 52 tilavuusprosenttia ja enintään 94,5 tilavuusprosenttia**

(asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 2 kohdan b alakohdan ii alakohdan kolmas luetelmakohta)

KREIKKA

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

4. **Luettelo väkevästä tma-laatuviineistä, joiden valmistukseen kuuluu kuivatuista rypäleistä peräisin olevan osit-tain käyneen rypäleen puristemehun lisääminen**

(asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 2 kohdan b alakohdan iii alakohdan ensimmäinen luetelmakohta)

ESPANJA

Väkevä tma-laatuviini	Yhteisön tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen ku- vaus
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIA

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

KYPROS

Κομμανδάρια (Commandaria)

5. **Luettelo väkevästä tma-laatuviineistä, joiden valmistukseen kuuluu sellaisen tiivistetyn rypäleen puristemehun lisääminen, joka on saatu suoraan kuumentamalla ja joka vastaa tätä menettelyä lukuun ottamatta tiivistetyn rypäleen puristemehun määritelmää**

(asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 2 kohdan b alakohdan iii alakohdan toinen luetelmakohta)

ESPANJA

Väkevä tma-laatuviini	Yhteisön tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen ku- vaus
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIA

Marsala

6. Luettelo väkevästä tma-laatuviineistä, joiden valmistukseen kuuluu tiivistetyn rypäleen puristemehun lisääminen

(asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 2 kohdan b alakohdan iii alakohdan kolmas luetelmakohta)

ESPANJA

Väkevä tma-laatuviini	Yhteisön tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

LIITE XXII

Kumottu asetus ja luettelo sen muutoksista

Kommission asetus (EY) N:o 1622/2000
(EYVL L 194, 31.7.2000, s. 1)

Asetus (EY) N:o 2451/2000
(EYVL L 282, 8.11.2000, s. 7)

Asetus (EY) N:o 885/2001
(EYVL L 128, 10.5.2001, s. 54)

Ainoastaan 2 artikla

Asetus (EY) N:o 1609/2001
(EYVL L 212, 7.8.2001, s. 9)

Asetus (EY) N:o 1655/2001
(EYVL L 220, 15.8.2001, s. 17)

Asetus (EY) N:o 2066/2001
(EYVL L 278, 23.10.2001, s. 9)

Asetus (EY) N:o 2244/2002
(EYVL L 341, 17.12.2002, s. 27)

Asetus (EY) N:o 1410/2003
(EUVL L 201, 8.8.2003, s. 9)

Vuoden 2003 liittymisasiakirjan liitteessä II oleva 6.A.30 kohta
(EUVL L 236, 23.9.2003, s. 346)

Asetus (EY) N:o 1427/2004
(EUVL L 263, 10.8.2004, s. 3)

Asetus (EY) N:o 1428/2004
(EUVL L 263, 10.8.2004, s. 7)

Asetus (EY) N:o 1163/2005
(EUVL L 188, 20.7.2005, s. 3)

Asetus (EY) N:o 643/2006
(EUVL L 115, 28.4.2006, s. 6)

Ainoastaan 1 artikla

Asetus (EY) N:o 1507/2006
(EUVL L 280, 12.10.2006, s. 9)

Ainoastaan 1 artikla

Asetus (EY) N:o 2030/2006
(EUVL L 414, 30.12.2006, s. 40)

Ainoastaan 2 artikla

Asetus (EY) N:o 388/2007
(EUVL L 97, 12.4.2007, s. 3)

Asetus (EY) N:o 389/2007
(EUVL L 97, 12.4.2007, s. 5)

Asetus (EY) N:o 556/2007
(EUVL L 132, 24.5.2007, s. 3)

Asetus (EY) N:o 1300/2007
(EUVL L 289, 7.11.2007, s. 8)

LIITE XXIII

Vastaavuustaulukko

Asetus (EY) N:o 1622/2000	Tämä aset
1–7 artikla	1–7 artikla
8 artiklan ensimmäisen alakohdan johdantokappale	8 artiklan 1 kohdan johdantokappale
8 artiklan ensimmäisen alakohdan ensimmäinen luettelma-kohta	8 artiklan 1 kohdan a alakohta
8 artiklan ensimmäisen alakohdan toinen luettelma-kohta	8 artiklan 1 kohdan b alakohta
8 artiklan toinen alakohta	8 artiklan 2 kohta
9 artiklan ensimmäisen alakohdan johdantokappale	9 artiklan 1 kohdan johdantokappale
9 artiklan ensimmäisen alakohdan ensimmäinen luettelma-kohta	9 artiklan 1 kohdan a alakohta
9 artiklan ensimmäisen alakohdan toinen luettelma-kohta	9 artiklan 1 kohdan b alakohta
9 artiklan ensimmäisen alakohdan kolmas luettelma-kohta	9 artiklan 1 kohdan c alakohta
9 artiklan toinen alakohta	9 artiklan 2 kohta
10 ja 11 artikla	10 ja 11 artikla
11 a artikla	12 artikla
12 artikla	13 artikla
13 artikla	14 artikla
14 artikla	15 artikla
15 artikla	16 artikla
15 a artikla	17 artikla
16 artikla	18 artikla
17 artikla	19 artikla
18 artikla	20 artikla
18 a artikla	21 artikla
18 b artikla	22 artikla
19 artikla	23 artikla
20 artikla	24 artikla
21 artikla	25 artikla
22 artikla	26 artikla
23 artikla	27 artikla
24 artiklan johdantokappale	28 artiklan johdantokappale
24 artiklan a alakohta	28 artiklan ensimmäisen kohdan a alakohta
24 artiklan b alakohta	28 artiklan ensimmäisen kohdan b alakohta
24 artiklan c alakohta	28 artiklan ensimmäisen kohdan c alakohta
24 artiklan d alakohdan johdantokappale	28 artiklan ensimmäisen kohdan d alakohdan johdantokappale
24 artiklan d alakohdan ensimmäinen luettelma-kohta	28 artiklan ensimmäisen kohdan d alakohdan i alakohta
24 artiklan d alakohdan toinen luettelma-kohta	28 artiklan ensimmäisen kohdan d alakohdan ii alakohta
24 artiklan d alakohdan kolmas luettelma-kohta	28 artiklan ensimmäisen kohdan d alakohdan iii alakohta
24 artiklan d alakohdan toinen alakohta	28 artiklaintoinen alakohta
24 artiklan e alakohta	28 artiklan ensimmäisen kohdan e alakohta

Asetus (EY) N:o 1622/2000	Tämä asetus
25 artiklan 1 kohta	29 artiklan 1 kohta
25 artiklan 2 kohdan johdantokappale	29 artiklan 2 kohdan johdantokappale
25 artiklan 2 kohdan ensimmäinen luetelmakohta	29 artiklan 2 kohdan a alakohta
25 artiklan 2 kohdan toinen luetelmakohta	29 artiklan 2 kohdan b alakohta
25 artiklan 2 kohdan kolmas luetelmakohta	29 artiklan 2 kohdan c alakohta
25 artiklan 2 kohdan neljäs luetelmakohta	29 artiklan 2 kohdan d alakohta
25 artiklan 2 kohdan viides luetelmakohta	29 artiklan 2 kohdan e alakohta
25 artiklan 3–6 kohta	29 artiklan 3–6 kohta
26 artiklan 1 kohta	30 artiklan 1 kohta
26 artiklan 2 kohdan johdantokappale	30 artiklan 2 kohdan johdantokappale
26 artiklan 2 kohdan ensimmäinen luetelmakohta	30 artiklan 2 kohdan a alakohta
26 artiklan 2 kohdan toinen luetelmakohta	30 artiklan 2 kohdan b alakohta
26 artiklan 2 kohdan kolmas luetelmakohta	30 artiklan 2 kohdan c alakohta
26 artiklan 3 kohta	30 artiklan 3 kohta
27 artikla	31 artikla
28 artikla	32 artikla
29 artikla	33 artikla
30 artikla	34 artikla
31 artikla	35 artikla
32 artikla	36 artikla
33 artikla	37 artikla
34 artiklan 1 kohta	38 artiklan 1 kohta
34 artiklan 2 kohdan johdantokappale	38 artiklan 2 kohdan johdantokappale
34 artiklan 2 kohdan ensimmäinen luetelmakohta	38 artiklan 2 kohdan a alakohta
34 artiklan 2 kohdan toinen luetelmakohta	38 artiklan 2 kohdan b alakohta
34 artiklan 2 kohdan toinen alakohta	38 artiklan 2 kohdan alakohta
34 artiklan 3 kohta	38 artiklan 3 kohta
35 artiklan 1 kohdan johdantokappale	39 artiklan 1 kohdan johdantokappale
35 artiklan 1 kohdan ensimmäinen luetelmakohta	39 artiklan 1 kohdan a alakohta
35 artiklan 1 kohdan toinen luetelmakohta	39 artiklan 1 kohdan b alakohta
35 artiklan 1 kohdan kolmas luetelmakohta	39 artiklan 1 kohdan c alakohta
35 artiklan 1 kohdan toinen alakohta	39 artiklan 1 kohdan johdantokappale
35 artiklan 2 ja 3 kohta	39 artiklan 2 ja 3 kohta
35 artiklan 4 kohdan johdantokappale	39 artiklan 4 kohdan johdantokappale
35 artiklan 4 kohdan a alakohta	39 artiklan 4 kohdan a alakohta
35 artiklan 4 kohdan b alakohdan johdantokappale	39 artiklan 4 kohdan b alakohdan johdantokappale
35 artiklan 4 kohdan b alakohdan ensimmäinen luetelmakohta	39 artiklan 4 kohdan b alakohdan i alakohta
35 artiklan 4 kohdan b alakohdan toinen luetelmakohta	39 artiklan 4 kohdan b alakohdan ii alakohta
35 artiklan 5 kohta	39 artiklan 5 kohta
37 artikla	40 artikla

Asetus (EY) N:o 1622/2000	Tämä asetus
38 artikla	41 artikla
39 artikla	42 artikla
40 artikla	43 artikla
41 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan johdantokappale	44 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan johdantokappale
41 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan ensimmäinen luetelmakohta	44 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan a alakohta
41 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan toinen luetelmakohta	44 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan b alakohta
41 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan kolmas luetelmakohta	44 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan c alakohta
41 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan neljäs luetelmakohta	44 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan d alakohta
41 artiklan 1 kohdan toinen alakohta	44 artiklan 1 kohdan toinen alakohta
41 artiklan 2, 3 ja 4 kohta	44 artiklan 2, 3 ja 4 kohta
42 artikla	45 artikla
43 artikla	46 artikla
44 artiklan 1 kohta	-
44 artiklan 2 kohta	47 artikla
-	48 artikla
45 artikla	49 artikla
Liite I	Liite I
Liite II	Liite II
Liite III	Liite III
Liite IV	Liite IV
Liite VI	Liite V
Liite VII	Liite VI
Liite VIII	Liite VII
Liite VIII a	Liite VIII
Liite IX	Liite IX
Liite IX a	Liite X
Liite X	Liite XI
Liite XI	Liite XII
Liite XI a	Liite XIII
Liite XII	Liite XIV
Liite XII a	Liite XV
Liite XIII	Liite XVI
Liite XIV	Liite XVII
Liite XV	Liite XVIII
Liite XVI	Liite XIX
Liite XVII	Liite XX
Liite XVIII	Liite XXI
-	Liite XXII
-	Liite XXIII