I

(EY:n ja Euratomin perustamissopimuksia soveltamalla annetut säädökset, joiden julkaiseminen on pakollista)

ASETUKSET

KOMISSION ASETUS (EY) N:o 606/2009,

annettu 10. päivänä heinäkuuta 2009,

neuvoston asetuksen (EY) N:o 479/2008 yksityiskohtaisista soveltamissäännöistä rypäletuoteluokkien sekä viininvalmistusmenetelmien ja niiden rajoitusten osalta

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon viinialan yhteisestä markkinajärjestelystä, asetusten (EY) N:o 1493/1999, (EY) N:o 1782/2003, (EY) N:o 1290/2005 ja (EY) N:o 3/2008 muuttamisesta sekä asetusten (ETY) N:o 2392/86 ja (EY) N:o 1493/1999 kumoamisesta 29 päivänä huhtikuuta 2008 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 479/2008 [1] ja erityisesti sen 25 artiklan 3 kohdan ja 32 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV luetellaan rypäletuoteluokat, ja kyseisen liitteen 1 kohdan toisen alakohdan c alakohdan ensimmäisessä luetelmakohdassa olevan määritelmän mukaan viinin kokonaisalkoholipitoisuus saa olla enintään 15 tilavuusprosenttia. Kyseinen enimmäisraja voi kuitenkin nousta 20 tilavuusprosenttiin, kun kyseessä ovat ilman väkevöimistä valmistetut viinit, jotka on tuotettu tietyillä viininviljelyalueilla; nämä viininviljelyalueet olisi rajattava.

(2) Asetuksen (EY) N:o 479/2008 III osaston II luvussa ja liitteissä V ja VI vahvistetaan viininvalmistusmenetelmiä ja -käsittelyjä koskevat yleiset säännöt ja viitataan muilta osin yksityiskohtaisiin soveltamissääntöihin, jotka komissio antaa. Sallitut viininvalmistusmenetelmät olisi määriteltävä selkeästi ja tarkasti sekä vahvistettava viinien makeuttamista koskevat säännöt, eräiden aineiden käyttörajat ja käyttöedellytykset joillekin niistä.

(3) Viinin yhteisestä markkinajärjestelystä 17 päivänä toukokuuta 1999 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1493/1999 [2] liitteessä IV luetellaan sallitut viininvalmistusmenetelmät. Sallituissa viininvalmistusmenetelmissä olisi otettava huomioon tekninen kehitys, ja ne olisi kuvattava yksinkertaisemmin ja johdonmukaisemmin yhdessä ainoassa liitteessä.

(4) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevassa A kohdassa vahvistetaan yhteisössä tuotettujen viinien enimmäissulfiittipitoisuudet, jotka olivat korkeammat kuin Kansainvälisen viinijärjestön (OIV) vahvistamat enimmäispitoisuudet. Olisi otettava käyttöön kansainvälisesti hyväksytyt OIV:n enimmäisrajat ja säilytettävä eräillä pieniä määriä tuotettavilla makeilla erityisviineillä poikkeukset, jotka ovat tarpeen näiden viinien korkeamman sokeripitoisuuden vuoksi ja säilyvyyden varmistamiseksi. Raja-arvoja on voitava tarkastella uudelleen niiden alentamiseksi ottaen huomioon tulokset, jotka saadaan parhaillaan käynnissä olevissa tieteellisissä tutkimuksissa, jotka koskevat sulfiittien vähentämistä ja korvaamista viineissä sekä viinien sisältämien sulfaattien saantia ihmisravinnossa.

(5) Olisi säädettävä, miten jäsenvaltiot voivat sallia käytettävän tietyn ajanjakson kokeilutarkoituksiin sellaisia viininvalmistusmenetelmiä ja -käsittelyjä, joista ei säädetä yhteisön lainsäädännössä.

(6) Kuohuviinien, laatukuohuviinien ja maustettujen kuohuviinien valmistuksessa on käytettävä sallittujen viininvalmistusmenetelmien lisäksi eräitä erityismenetelmiä. Kyseiset menetelmät olisi selkeyden vuoksi esitettävä erillisessä liitteessä.

[1] EUVL L 148, 6.6.2008, s. 1.

[2] EYVL L 179, 14.7.1999, s. 1.

(7) Väkevien viinien valmistuksessa on käytettävä sallittujen viininvalmistusmenetelmien lisäksi eräitä erityismenetelmiä, ja tiettyjen suojatulla alkuperämerkinnällä varustettujen väkevien viinien valmistus edellyttää myös joitakin erikoismenetelmiä. Kyseiset menetelmät ja rajoitukset olisi selkeyden vuoksi esitettävä erillisessä liitteessä.

(8) Leikkaaminen on yleinen viininvalmistusmenetelmä, jolla voi olla vaikutusta viinin laatuun; sen vuoksi on tarpeen säätää leikkaamisen määritelmästä ja käytöstä väärinkäytösten välttämiseksi ja viinien korkean laadun varmistamiseksi, jotta viiniala olisi kilpailukykyisempi. Tästä syystä kyseistä käyttöä olisi säänneltävä roseeviinin tuotannossa erityisesti eräiden viinien osalta, joihin ei sovelleta eritelmän määräyksiä.

(9) Merkittävälle määrälle viininvalmistuksessa käytettäviä aineita on vahvistettu puhtaus- ja tunnistevaatimuksia yhteisön elintarvikelainsäädännössä ja OIV:n viininvalmistussäännöstössä (*Codex œnologique international*). Yhdenmukaisuuden ja selkeyden vuoksi kyseiset vaatimukset olisi otettava ensisijaisesti huomioon ja säädettävä, että niitä täydennetään yhteisön tilanteeseen soveltuvilla erityissäännöillä.

(10) Rypäletuotteita, jotka eivät ole asetuksen (EY) N:o 479/2008 III osaston II luvun tai tämän asetuksen säännösten mukaisia, ei saa saattaa markkinoille. Eräitä tällaisista tuotteista voidaan kuitenkin käyttää teollisuudessa, minkä vuoksi olisi vahvistettava teollisuuskäyttöä koskevat säännöt tuotteiden lopullisen käyttötarkoituksen asianmukaisen valvonnan varmistamiseksi. Jotta toimijat, joilla on varastoissa eräitä ennen tämän asetuksen soveltamispäivää ennen valmistettuja tuotteita, eivät kärsisi taloudellisesti, olisi säädettävä, että tuotteet, jotka on valmistettu ennen kyseistä päivämäärää olemassa olleiden sääntöjen mukaisesti, voidaan saattaa markkinoille.

(11) Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä V olevan D kohdan 4 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.

(12) Happamuuden lisäämisen ja vähentämisen osalta riittää jälkikäteen tapahtuva valvonta. Tästä syystä olisi hallinnon yksinkertaistamiseksi sallittava, että markkinointivuoden ensimmäistä ilmoitusta lukuun ottamatta ilmoitukset tehdään saattamalla ajan tasalle toimivaltaisen viranomaisen säännöllisesti tarkastamat rekisterit. Eräissä jäsenvaltioissa toimivaltaiset viranomaiset suorittavat kaikkien viiniytettävien tuote-erien järjestelmällistä analyyttistä valvontaa. Niin kauan kuin kyseiset edellytykset säilyvät, väkevöimistä koskevaa ilmoitusta ei vaadita.

(13) Poiketen asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa D kohdassa esitetystä yleissäännöstä viinin tai rypäleen puristemehun kaataminen viinisakan, puristejäännöksen tai aszú- tai výber-lajikkeen puristetun hedelmälihan päälle on olennainen osa eräiden unkarilaisten ja slovakialaisten viinien valmistusta. Kyseistä käytäntöä koskevat erityisedellytykset on vahvistettava asianomaisten jäsenvaltioiden 1 päivänä toukokuuta 2004 voimassa olleiden kansallisten säännösten mukaisesti.

(14) Asetuksen (EY) N:o 479/2008 31 artiklassa säädetään, että kyseisen asetuksen soveltamisalaan kuuluvien tuotteiden koostumuksen määrittämiseksi käytettävät menetelmät ja säännöt, joiden perusteella voidaan todeta, onko tuotteita käsitelty sallittujen viininvalmistusmenetelmien vastaisesti, ovat OIV:n suosittelemat ja viinien ja rypäleen puristemehujen kansainvälisten määritysmenetelmien kokoelmassaan (*Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts*) julkaisemat määritysmenetelmät ja säännöt. Jos jonkin rypäletuotteen yhteisön erityinen määritysmenetelmä on tarpeen, eikä OIV ole sitä vahvistanut, kyseinen yhteisön määritysmenetelmä olisi kuvattava.

(15) Avoimuuden parantamiseksi asianomaisten määritysmenetelmien luettelo ja kuvaus on syytä julkaista yhteisön tasolla.

(16) Sen vuoksi olisi kumottava yhteisön viinianalyysimenetelmistä 17 päivänä syyskuuta 1990 annettu komission asetus (EY) N:o 2676/90 [1] ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1493/1999 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä sekä viininvalmistusmenetelmiä ja -käsittelyjä koskevista yhteisön säännöistä 8 päivänä toukokuuta 2008 annettu komission asetus (EY) N:o 423/2008 [2].

(17) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat asetuksen (EY) N:o 479/2008 113 artiklan 2 kohdassa säädetyn sääntelykomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Kohde

Tässä asetuksessa vahvistetaan eräät asetuksen (EY) N:o 479/2008 III osaston I ja II luvun soveltamista koskevat yksityiskohtaiset säännöt.

---

[1] EYVL L 272, 3.10.1990, s. 1.

[2] EUVL L 127, 15.5.2008, s. 13.

2 artikla

Viininviljelyalueet, joilta saatujen viinien kokonaisalkoholipitoisuus voi olla enintään 20 tilavuusprosenttia

Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 1 kohdan toisen alakohdan c alakohdan ensimmäisessä luetelmakohdassa tarkoitettuja viininviljelyalueita ovat kyseisen asetuksen liitteessä IX tarkoitettuihin C I-, C II- ja C III -viininviljelyvyöhykkeisiin kuuluvat alueet sekä B-vyöhykkeeseen kuuluvat alat, joilla voidaan tuottaa suojatuilla maantieteellisillä merkinnöillä "Vin de pays de Franche-Comté" ja "Vin de pays du Val de Loire" varustettuja valkoviinejä.

3 artikla

Sallitut viininvalmistusmenetelmät ja rajoitukset

1. Tämän asetuksen liitteessä I vahvistetaan asetuksen (EY) N:o 479/2008 soveltamisalaan kuuluvien tuotteiden valmistukseen ja säilytykseen sovellettavat sallitut viininvalmistusmenetelmät ja rajoitukset, joita tarkoitetaan kyseisen asetuksen 29 artiklan 1 kohdassa.

2. Liitteessä I A esitetään sallitut viininvalmistusmenetelmät sekä niiden käyttöedellytykset ja -rajat.

3. Liitteessä I B esitetään viinien rikkidioksidipitoisuuden rajat.

4. Liitteessä I C esitetään viinien haihtuvien happojen pitoisuuden rajat.

5. Liitteessä I D vahvistetaan makeuttamista koskevat edellytykset.

4 artikla

Uusien viininvalmistusmenetelmien käyttö kokeilutarkoituksessa

1. Kukin jäsenvaltio voi asetuksen (EY) N:o 479/2008 29 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua koekäyttöä varten antaa luvan käyttää enintään kolmen vuoden ajan eräitä viininvalmistusmenetelmiä ja -käsittelyjä, joista ei säädetä asetuksessa (EY) N:o 479/2008 tai tässä asetuksessa, sillä edellytyksellä että

a) kyseiset menetelmät tai käsittelyt täyttävät asetuksen (EY) N:o 479/2008 27 artiklan 2 kohdassa vahvistetut edellytykset ja 30 artiklan b–e alakohdassa esitetyt perusteet;

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

c) asianomainen jäsenvaltio ilmoittaa komissiolle ja muille jäsenvaltioille kokeilun alussa kunkin luvan edellytykset;

d) käsittely ilmoitetaan asetuksen (EY) N:o 479/2008 112 artiklan 1 kohdassa tarkoitetussa saateasiakirjassa ja 112 artiklan 2 kohdassa tarkoitetussa kirjanpidossa.

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

2. Tällaisten viininvalmistusmenetelmien ja -käsittelyjen kokeellisesta käytöstä saadut tuotteet voidaan saattaa muun jäsenvaltion kuin asianomaisen jäsenvaltio markkinoille, jos koekäytön sallinut jäsenvaltion on etukäteen ilmoittanut lupaedellytyksistä ja asianomaisista määristä määrämaana olevan jäsenvaltion toimivaltaisille viranomaisille.

3. Jäsenvaltion on kolmen kuukauden kuluessa 1 kohdassa tarkoitetun määräajan päättymisestä toimitettava komissiolle tiedonanto luvan saaneesta kokeilusta ja sen tuloksista. Komissio ilmoittaa kokeilun tuloksista muille jäsenvaltioille.

4. Asianomainen jäsenvaltio voi tapauksen mukaan ja tulosten perusteella jättää komissiolle hakemuksen kokeilun jatkamisen sallimisesta mahdollisesti ensimmäistä koetta suuremmalla määrällä vielä enintään kolmeksi vuodeksi. Jäsenvaltion on liitettävä hakemukseensa asianmukainen asiakirja-aineisto. Komissio tekee päätöksen kokeen jatkamista koskevasta hakemuksesta asetuksen (EY) N:o 479/2008 113 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

5 artikla

Kuohuviinien luokkaan sovellettavat viininvalmistusmenetelmät

Tämän asetuksen liitteessä II esitetään asetuksen (EY) N:o 479/2008 32 artiklan toisen alakohdan b alakohdassa tarkoitetut kuohuviinien, laatukuohuviinien ja maustettujen laatukuohuviinien sallitut valmistusmenetelmät ja rajoitukset väkevöiminen, happamuuden lisääminen ja happamuuden vähentäminen mukaan luettuina, sanotun kuitenkaan rajoittamatta asetuksessa (EY) N:o 479/2008 tai tämän asetuksen liitteessä I säädettyjen yleisluontoisten viininvalmistusmenetelmien ja rajoitusten soveltamista.

6 artikla

Väkevien viinien luokkaan sovellettavat viininvalmistusmenetelmät

Tämän asetuksen liitteessä III esitetään asetuksen (EY) N:o 479/2008 32 artiklan toisen alakohdan c alakohdassa tarkoitetut väkevien viinien sallitut valmistusmenetelmät ja rajoitukset, sanotun kuitenkaan rajoittamatta asetuksessa (EY) N:o 479/2008 tai tämän asetuksen liitteessä I säädettyjen yleisluontoisten viininvalmistusmenetelmien ja rajoitusten soveltamista.

7 artikla

Leikkaamisen määritelmä

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 32 artiklan toisen kohdan d alakohdan mukaan leikkaamisella tarkoitetaan eri lähteistä, eri viiniköynnöslajikkeista, eri satovuosilta tai eri viiniluokista peräisin olevien viinien ja rypäleen puristemehujen sekoittamista.

2. Seuraavia pidetään eri viiniluokkina tai rypäleen puristemehuluokkina:

a) punaviiniä, valkoviiniä sekä rypäleen puristemehuja ja viinejä, jotka soveltuvat jompaankumpaan näistä viiniluokista kuuluvan viinin valmistukseen;

b) viiniä, jolla ei ole suojattua alkuperänimitystä tai suojattua maantieteellistä merkintää, viiniä, jolla on suojattu alkuperänimitys (SAN), viiniä, jolla on suojattu maantieteellinen merkintä (SMM), sekä rypäleen puristemehuja ja viinejä, jotka soveltuvat johonkin näistä viiniluokista kuuluvan viinin valmistukseen.

Tätä kohtaa sovellettaessa roseeviiniä pidetään punaviininä.

3. Leikkaamisella ei tarkoiteta

a) väkevöimistä tiivistettyä rypäleen puristemehua tai puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua lisäämällä;

b) makeuttamista.

8 artikla

Sekoittamista ja leikkaamista koskevat yleiset yksityiskohtaiset säännöt

1. Viiniä voidaan valmistaa sekoittamalla tai leikkaamalla vain, jos sekoituksen tai leikkauksen ainesosat ovat viinin valmistuksen osalta säädettyjen ominaisuusvaatimusten sekä asetuksen (EY) N:o 479/2008 ja tämän asetuksen säännösten mukaisia.

Roseeviiniä ei saa valmistaa leikkaamalla valkoviiniä, jolla ei ole SAN-/SMM-merkintää, punaviinillä, jolla ei ole SAN-/SMM-merkintää.

Se, mitä toisessa alakohdassa säädetään, ei estä siinä tarkoitettua leikkaamista, jos lopputuote on tarkoitettu asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä I määritellyn cuvéen valmistukseen tai helmeilevien viinien valmistukseen.

2. On kiellettyä leikata rypäleen puristemehua tai viiniä, jolle on tehty tämän asetuksen liitteessä I A olevassa 14 kohdassa tarkoitettu viininvalmistuskäsittely, rypäleen puristemehulla tai pöytäviinillä, jolle kyseistä viininvalmistuskäsittelyä ei ole tehty.

9 artikla

Viininvalmistusmenetelmissä käytettävien aineiden puhtaus- ja tunnistevaatimukset

1. Jos viininvalmistusmenetelmissä käytettäville aineille ei ole vahvistettu komission direktiivillä 2008/84/EY [1] puhtaus- ja tunnistevaatimuksia, joita tarkoitetaan asetuksen (EY) N:o 479/2008 32 artiklan toisen kohdan e alakohdassa, sovelletaan OIV:n viininvalmistussäännöstössä (*Codex œnologique international*) vahvistettuja ja julkaistuja vaatimuksia.

Puhtausvaatimuksia täydennetään tarvittaessa tämän asetuksen liitteessä I A esitetyillä erityisvaatimuksilla.

2. Liitteessä I A luetelluissa sallituissa viininvalmistusmenetelmissä ja -käsittelyissä käytettävien entsyymien ja entsyymivalmisteiden on täytettävä elintarvike-entsyymeistä 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1332/2008 [2] vaatimukset.

10 artikla

Hallussapitoa, liikkuvuutta ja käyttöä koskevat edellytykset tuotteille, jotka eivät ole asetuksen (EY) N:o 479/2008 III osaston II luvun tai tämän asetuksen säännösten mukaisia

1. Tuotteet, jotka eivät ole asetuksen (EY) N:o 479/2008 III osaston II luvun tai tämän asetuksen säännösten mukaisia, on hävitettävä. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin sallia, että tiettyjä sellaisia tuotteita, joiden ominaisuudet jäsenvaltiot määrittävät, voidaan käyttää tislaamoissa, etikkavalmistamoissa tai teollisuudessa.

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

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

4. Ennen 1 päivää elokuuta 2009 tuotettuja viinejä voidaan tarjota ja toimittaa sellaisenaan nautittavaksi, jos ne ovat yhteisön tai kansallisten ennen tuota päivämäärää voimassa olevien säännösten mukaiset.

11 artikla

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

Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä V olevan D kohdan 1 kohdassa tarkoitetut toimenpiteet on tehtävä yhdellä kertaa. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin säätää, että jotkut näistä toimenpiteistä voidaan tehdä useaan kertaan, jos tällainen käsittely parantaa kyseisten tuotteiden viiniytymistä. Tällöin asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä V säädettyjä raja-arvoja sovelletaan koko toimenpiteeseen.

[1] EUVL L 253, 20.9.2008, s. 1.

[2] EUVL L 354, 31.12.2008, s. 7.

12 artikla

Väkevöimistä koskevat hallinnolliset säännöt

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä V olevan D kohdan 4 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 -kellonaika;

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 väkevöimistoimenpide sekä 2 kohdassa tarkoitetut 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.

5. Edellä 1 kohdassa tarkoitettua ilmoitusta ei vaadita jäsenvaltioissa, joissa toimivaltaiset viranomaiset suorittavat kaikkien viiniytettävien tuote-erien järjestelmällistä analyyttistä valvontaa.

6. Alkoholipitoisuuden lisäämiseen liittyvät merkinnät on tehtävä asetuksen (EY) N:o 1493/2008 112 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuihin rekistereihin välittömästi varsinaisen toimenpiteen päättymisen jälkeen.

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

13 artikla

Happamuuden lisäämistä ja vähentämistä koskevat hallinnolliset säännöt

1. Toimijoiden on esitettävä asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä V olevan D kohdan 4 kohdassa tarkoitettu ilmoitus happamuuden lisäämisen ja vähentämisen osalta viimeistään toisena päivänä markkinointivuoden aikana suoritetun 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 asetuksen (EY) N:o 479/2008 112 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuihin rekistereihin.

14 artikla

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

Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä VI olevan D kohdan 2 kohdassa säädetty viinin kaataminen viinisakan, puristejäännöksen taikka aszú- tai výber-lajikkeen puristetun hedelmälihan päälle on tehtävä 1 päivänä toukokuuta 2004 voimassa olevien kansallisten säännösten mukaisesti seuraavasti:

a) ”Tokaji fordítás”- tai ”Tokajský forditáš” -viini on valmistettava kaatamalla rypäleen puristemehua tai viiniä aszú- tai výber-lajikkeen puristetun hedelmälihan päälle;

b) ”Tokaji máslás”- tai ”Tokajský mášláš” -viini on valmistettava kaatamalla rypäleen puristemehua tai viiniä szamorodni/samorodné-, aszú- tai výber-lajikkeen viinisakan päälle.

Kyseisten tuotteiden on oltava peräisin samalta satovuodelta.

15 artikla

Sovellettavat yhteisön määritysmenetelmät

1. Liitteessä IV esitetään asetuksen (EY) N:o 479/2008 31 artiklan toisessa kohdassa tarkoitetut määritysmenetelmät, joita sovelletaan eräiden rypäletuotteiden tai eräiden yhteisön tasolla vahvistettujen raja-arvojen valvontaan.

2. Komissio julkaisee *Euroopan unionin virallisen lehden* C-sarjassa luettelon ja kuvauksen asetuksen (EY) N:o 479/2008 31 artiklan ensimmäisessä kohdassa tarkoitetuista ja OIV:n viinien ja rypäleen puristemehujen kansainvälisten määritysmenetelmien kokoelmassa (*Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts*) kuvatuista määritysmenetelmistä, joita sovelletaan rypäletuotteiden tuotannolle yhteisön lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen ja vaatimusten valvonnan toteuttamiseksi.

16 artikla

Kumoaminen

Kumotaan asetukset (ETY) N:o 2676/90 ja (EY) N:o 423/2008.

Viittauksia kumottuihin asetuksiin ja asetukseen (EY) N:o 1493/1999 pidetään viittauksina tähän asetukseen liitteessä V olevan vastaavuustaulukon mukaisesti.

17 artikla

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

Sitä sovelletaan 1 päivästä elokuuta 2009.

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

Tehty Brysselissä 10. päivänä heinäkuuta 2009

Komission puolesta
Mariann FISCHER-BOEL
Komission jäsen

LIITE I A

SALLITUT VIININVALMISTUSMENETELMÄT JA -KÄSITTELYT

1		2	3
Menetelmä		Käyttöedellytykset (1)	Käyttörajoitukset
1	ilmastus tai hapen lisääminen kaasumaisena happena		
2	lämpökäsittelyt		
3	sentrifugointi ja suodatus inertillä suodatuksen apuaineella tai ilman sitä		Apuaineen käyttö ei saa jättää epätoivottuja jäämiä käsiteltyyn tuotteeseen.
4	rikkidioksidin, argonin tai typen käyttäminen joko yksin tai yhteen sekoitettuina inertin tilan luomiseksi ja tuotteen käsittelemiseksi suojassa ilmalta		
5	kuivahiivojen tai viinisuspensiohiivojen käyttäminen viiniyttämisessä	Ainoastaan tuoreille rypäleille, rypäleen puristemehulle, käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, kuivuneista viinirypäleistä valmistetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, tiivistetylle rypäleen puristemehulle ja käymistilassa olevalle uudelle viinille sekä kaikkien kuohuviiniluokkien toisessa alkoholikäymisessä.	
6	hiivan kehittymisen edistäminen yhden tai useamman seuraavan aineen, joita voidaan täydentää mikrokiteisen selluloosan muodostamalla inertillä tukiaineella, avulla:		
	— diammoniumfosfaatin tai ammoniumsulfaatin lisääminen	Ainoastaan tuoreille rypäleille, rypäleen puristemehulle, käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, kuivuneista viinirypäleistä valmistetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, tiivistetylle rypäleen puristemehulle ja käymistilassa olevalle uudelle viinille sekä kaikkien kuohuviiniluokkien toisessa alkoholikäymisessä.	Käyttörajat: 1 g/l (suolana ilmaistuna) (2) ja kuohuviinien toisen alkoholikäymisen yhteydessä 0,3 g/l
	— ammoniumbisulfiitin lisääminen	Ainoastaan tuoreille rypäleille, rypäleen puristemehulle, käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, kuivuneista viinirypäleistä valmistetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, tiivistetylle rypäleen puristemehulle ja käymistilassa olevalle uudelle viinille	Käyttörajat: 0,2 g/l (suolana ilmaistuna) (2) ja 7 kohdassa esitetyt rajat.
	— tiamiinihydrokloridin lisääminen	Ainoastaan tuoreille rypäleille, rypäleen puristemehulle, käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, kuivuneista viinirypäleistä valmistetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, tiivistetylle rypäleen puristemehulle ja käymistilassa olevalle uudelle viinille sekä kaikkien kuohuviiniluokkien toisessa alkoholikäymisessä.	Käyttöraja kaikissa käsittelyissä 0,6 mg/l (tiamiinina ilmaistuna).
7	rikkidioksidin, kaliumbisulfiitin tai kaliummetabisulfiitin, jota kutsutaan myös kaliumdisulfiitiksi tai kaliumpyrosulfiitiksi, käyttäminen		Liitteessä I B esitetyt rajat (enimmäismäärä markkinoille saatetussa tuotteessa)
8	rikkidioksidin poistaminen fysikaalisilla menetelmillä	Ainoastaan tuoreille rypäleille, rypäleen puristemehulle, käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, kuivuneista viinirypäleistä valmistetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, tiivistetylle rypäleen puristemehulle, puhdistetulle tiivistetylle rypäleen puristemehulle ja käymistilassa olevalle uudelle viinille	

1		2	3
Menetelmä		Käyttöedellytykset (1)	Käyttörajoitukset
9	käsittely viininvalmistuskäyttöön tarkoitetulla hiilellä	Ainoastaan rypäleen puristemehulle, käymistilassa oleville uusille viineille, puhdistetulle tiivistetylle rypäleen puristemehulle ja valkoviinille	Käyttöraja 100 g kuivatuotetta/hl
10	kirkastaminen yhdellä tai usealla seuraavista viininvalmistuksessa käytettävistä aineista: — elintarvikegelatiini — vehnästä tai herneestä saatavat kasviperäiset valkuaisaineet — kalaliima — kaseiini ja kaliumkaseinaatti — muna-albumiini — bentoniitti — piidioksidi geelimäisessä tai kolloidisen liuoksen muodossa — kaoliini — tanniini — pektiiniä hajottavat entsyymit — beetaglukanaasientsyymivalmiste	Beetaglukanaasin käyttöedellytykset esitetään lisäyksessä 1.	
11	sorbiinihapon käyttäminen kaliumsorbaatin muodossa		Sorbiinihapon enimmäismäärä markkinoille saatetussa käsitellyssä tuotteessa: 200 mg/l.
12	L(+)-viinihapon, L-omenahapon, DL-omenahapon tai maitohapon käyttö happamuuden lisäämiseksi	Edellytykset ja raja-arvot esitetään asetuksen (EY) N:o liitteessä V olevassa C ja D kohdassa sekä tämän asetuksen 11 ja 13 artiklassa. L(+)-viinihappoa koskevat vaatimukset esitetään lisäyksessä 2 olevassa 2 kohdassa.	
13	yhden tai useamman seuraavista aineista lisääminen happamuuden vähentämiseksi: — neutraali kaliumtartraatti — kaliumbikarbonaatti — kalsiumkarbonaatti, joka saattaa sisältää pieniä määriä L(+)- viinihapon ja L(–)-omenahapon kaksoiskalsiumsuolaa — kalsiumtartraatti — L(+)-viinihappo — homogeeninen viinihappo-kalsiumkarbonaattiseos, johon on sekoitettu samassa suhteessa molempia hienoksi jauhettuja aineita	Edellytykset ja raja-arvot esitetään asetuksen (EY) N:o liitteessä V olevassa C ja D kohdassa sekä tämän asetuksen 11 ja 13 artiklassa. L(+)-viinihappo lisäyksessä 2 esitetyin edellytyksin.	
14	– Aleppo-mäntypihkan lisääminen	Lisäyksessä 3 esitetyin edellytyksin.	

1		2	3
Menetelmä		Käyttöedellytykset (1)	Käyttörajoitukset
15	hiivasolukalvovalmisteiden käyttö		Käyttöraja 40 g/hl
16	polyvinyylipolypyrrolidonin käyttö		Käyttöraja 80 g/hl
17	maitohappobakteerien käyttö		
18	lysotsyymin lisääminen		Käyttöraja 500 mg/l (kun lisätään rypäleen puristemehuun tai viiniin, kumuloituva määrä voi olla enintään 500 mg/l).
19	L-askorbiinihapon lisääminen		Enimmäismäärä markkinoille saatetussa käsitellyssä tuotteessa: 250 mg/l (3).
20	ioninvaihtohartsien käyttö	Ainoastaan puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun valmistukseen tarkoitetulle rypäleen puristemehulle ja lisäyksessä 4 esitetyin edellytyksin.	
21	kuivan viinin äskettäisestä viiniyttämisestä saatuja hiivoja sisältävän tuoreen, terveen ja laimentamattoman sakan käyttö kuivissa viineissä	Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, et 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille.	Enintään 5 % käsitellyn tuotteen tilavuudesta
22	kuplittaminen argonilla tai typellä		
23	hiilidioksidin lisääminen	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 7 ja 9 kohdassa määritellyille tuotteille.	Hiilihapottomilla viineillä hiilidioksidin enimmäismäärä markkinoille saatetussa käsitellyssä tuotteessa on 3 g/l, ja hiilidioksidin liukenemisesta aiheutuvan ylipaineen on oltava 20 °C:n lämpötilassa alle 1 baari.
24	sitruunahapon lisääminen viinin stabilisoimiseksi	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille.	Enimmäismäärä markkinoille saatetussa käsitellyssä tuotteessa: 1 g/l.
25	tanniinien lisääminen	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille.	
26	seuraavat käsittelyt: — valkoviinin ja roseeviinin käsitteleminen kaliumferrosyanidilla — punaviinin käsitteleminen kaliumferrosyanidilla tai kalsiumfytaatilla	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille lisäyksessä 5 esitetyin edellytyksin.	Kalsiumfytaatin käyttöraja 8 g/hl
27	metaviinihapon lisääminen	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille.	Käyttöraja 100 mg/l

1		2	3
Menetelmä		Käyttöedellytykset (1)	Käyttörajoitukset
28	arabikumihapon käyttö	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille.	
29	DL-viinihapon (raseeminen happo) tai sen neutraalin kaliumsuolan käyttäminen ylimääräisen kalsiumin saostamiseksi	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille lisäyksessä 5 esitetyin edellytyksin.	
30	seuraavien aineiden käyttö viinihapon suolojen saostumisen edistämiseksi: — kaliumbitartraatti ja kaliumvetytartraatti — kalsiumtartraatti	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille.	Kalsiumtartraatin käyttöraja 200 g/hl
31	kuparisulfaatin tai -sitraatin käyttö viinin maku- tai hajuvirheiden poistamiseksi	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille.	Käyttöraja 1 g/hl, jos käsitellyn tuotteen kuparipitoisuus ei ole yli 1 mg/l
32	elintarvikkeissa käytettäväksi tarkoitetuista väriaineista 30 päivänä kesäkuuta 1994 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä 94/36/EY (4) tarkoitetun sokerivärin lisääminen värin parantamiseksi	Ainoastaan väkevät viinit	
33	allyyli-isotiosyaniitilla imeytettyjen puhdasta parafiiniä olevien levyjen käyttö steriilin tilan luomiseksi	Ainoastaan sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja viinille. Sallittu ainoastaan Italiassa, jos sitä ei ole kielletty kansallisessa lainsäädännössä ja ainoastaan suuremmissa kuin 20 litran vetoisissa säiliöissä.	Viinissä ei saa olla allyyli-isotiosyanaatin jäämiä.
34	dimetyylidikarbonaatin lisääminen viiniin mikrobiologisen stabiloinnin varmistamiseksi	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille lisäyksessä 6 esitetyin edellytyksin.	Käyttöraja 200 mg/l, ja markkinoille saatetussa viinissä ei saa olla havaittavissa jäämiä.
35	hiivan mannoproteiinien lisääminen viinikiven ja proteiinien stabiloimiseksi	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille.	

1		2	3
Menetelmä		Käyttöedellytykset ([1])	Käyttörajoitukset
36	elektrodialyysikäsittely viinikiven stabiloimiseksi	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille lisäyksessä 7 esitetyin edellytyksin.	
37	ureaasin käyttö viinien ureapitoisuuden vähentämiseksi	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille lisäyksessä 8 esitetyin edellytyksin.	
38	tammipuun palasten käyttö viininvalmistuksessa ja -kypsytyksessä, myös tuoreiden rypäleiden ja rypäleen puristemehujen fermentaatiossa	Lisäyksessä 9 esitetyin edellytyksin.	
39	seuraavien aineiden käyttö: — kalsiumalginaatti tai — kaliumalginaatti	Ainoastaan kaikkien sellaisten kuohuviinien ja helmilevien viinien valmistuksessa, jotka on käytetty pullossa ja joista sakka on erotettu juoksuttamalla.	
40	viinin sisältämän alkoholin osittainen poistaminen	Ainoastaan viineille ja lisäyksessä 10 esitetyin edellytyksin.	
41	polyvinyyli-imidatsolin ja polyvinyylipyrrolidonin kopolymeerien käyttö kupari-, rauta- ja raskasmetallipitoisuuksien vähentämiseksi	Lisäyksessä 11 esitetyin edellytyksin.	Käyttöraja 500 mg/l (kun lisätään rypäleen puristemehuun tai viiniin, kumuloituva määrä voi olla enintään 500 mg/l).
42	karboksimetyyliselluloosan (selluloosaliima) lisääminen viinikiven stabiloimiseksi	Ainoastaan viinille sekä kaikille kuohuviineille ja helmileville viineille	Käyttöraja 100 mg/l
43	kationinvaihtokäsittely viinikiven stabiloinnin varmistamiseksi	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 12, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille lisäyksessä 7 esitetyin edellytyksin.	

([1]) Jollei toisin mainita, kuvattua menetelmää tai käsittelyä voi käyttää tuoreille viinirypäleille, rypäleen puristemehulle, käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, kuivuneista viinirypäleistä valmistetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, tiivistetylle rypäleen puristemehulle, käymistilassa olevalle uudelle viinille, sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, viinille, kaikille kuohuviinin luokille, helmeilevälle viinille, hiilihapotetulle helmeilevälle viinille, väkevälle viinille, kuivuneista viinirypäleistä valmistetulle viinille ja ylikypsistä rypäleistä valmistetulle viinille.

([2]) Näitä ammoniumsuoloja voidaan käyttää myös yhdessä siten, että kokonaispitoisuuden raja on 1 g/l eivätkä edellä mainitut enimmäispitoisuudet 0,3 g/l tai 0,2 g/l ylity.

([3]) Käyttöraja on kaikissa käsittelyissä 250 mg/l.

([4]) EYVL L 237, 10.9.1994, s. 13.

Lisäys 1

Beetaglukanaasia koskevat vaatimukset

1. Beetaglukanaasien kansainvälinen koodi: E.C. 3–2–1–58

2. Beetaglukaanihydrolaasi (*Botrytis cinerean* glukaanin hajoittaminen).

3. Alkuperä: *Trichoderma harzianum*

4. Käyttöalue: viinien, erityisesti botrytis-jalohometartunnan saaneista rypäleistä valmistettujen viinien sisältämien beetaglukaanien hajottaminen.

5. Enimmäisannos: 3 grammaa entsyymivalmistetta, joka sisältää 25 prosenttia orgaanista ainesta suspensiossa (TOS) hehtolitraa kohden.

6. Kemiallista ja mikrobiologista puhtautta koskevat vaatimukset:

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

Lisäys 2

L(+)-viinihappo

1. Liitteessä I A olevassa 13 kohdassa tarkoitettu viinihapon käyttö happamuuden vähentämiseksi on sallittu ainoastaan tuotteille, jotka

   saadaan Elbling- ja Riesling-viiniköynnöslajikkeista; ja

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

   — Ahr

   — Rheingau

   — Mittelrhein

   — Mosel

   — Nahe

   — Rheinhessen

   — Pfalz

   — Moselle luxembourgeoise.

2. Viinihapon, josta käytetään myös nimitystä L(+)-viinihappo ja jota voidaan käyttää tämän liitteen 12 ja 13 kohdan mukaisesti, on oltava peräisin maataloustuotannosta ja nimenomaan viininviljelystä. Sen on myös oltava direktiivissä 2008/84/EY asetettujen puhtausvaatimusten mukaista.

Lisäys 3

Aleppo-mäntypihka

1. Liitteessä I A olevassa 14 kohdassa tarkoitettu Aleppo-mäntypihkan käyttö on sallittua ainoastaan retsina-pöytäviinin valmistuksessa. Tätä viininvalmistusmenetelmää saa soveltaa ainoastaan

   a) Kreikan maantieteellisellä alueella;

   b) sellaisista rypäleistä saadussa rypäleen puristemehussa, joiden lajikkeet, tuotantoalue ja viiniyttämisalue on määritelty 31 päivänä joulukuuta 1980 voimassa olleessa Kreikan lainsäädännössä;

   c) lisäämällä pihkaa enintään 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.

Lisäys 4

Ioninvaihtohartsit

Ioninvaihtohartsit, joita voidaan käyttää liitteessä I A olevan 20 kohdan mukaisesti, ovat sulfonihappo- ja ammoniumryhmiä sisältäviä styreenin tai divinyylibentseenin kopolymeerejä. Ioninvaihtohartsien on oltava Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1935/2004 [1] säännösten ja sen soveltamiseksi annettujen yhteisön ja kansallisten säännösten mukaiset. Niistä ei saa irrota edellä mainittuihin liuottimiin 2 kohdassa olevalla määritysmenetelmällä testattaessa yli yhtä milligrammaa hartsia orgaanisten aineiden litraa kohden. Hartsien regenerointi on suoritettava käyttämällä elintarvikkeiden valmistukseen sallittuja aineita.

Hartseja voidaan käyttää ainoastaan enologin tai pätevän teknikon valvonnassa sen jäsenvaltion viranomaisten hyväksymässä laitoksessa, jonka alueella hartseja käytetään. Näiden viranomaisten on määritettävä hyväksytyille enologeille ja päteville teknikoille kuuluvat tehtävät ja velvollisuudet.

Menetelmä ioninvaihtohartsien orgaanisten aineiden hävikin määrittämiseksi

1. TARKOITUS JA KÄYTTÖALUE

Ioninvaihtohartsien orgaanisten aineiden hävikin määritys.

2. MÄÄRITELMÄ

Ioninvaihtohartsien orgaanisten aineiden hävikit. Jäljempänä esitetyllä menetelmällä määritetyt hävikit.

3. PERIAATE

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

4. REAGENSSIT

Kaikkien reagenssien on oltava analyysilaatua.

Uuttoliuottimet

4.1 Tislattu vesi, deionisoitu vesi tai vastaavaa puhtausastetta oleva 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.

[1] EUVL L 338, 13.11.2004, s. 4.

6. SUORITUS

6.1 Lisätään kaikkiin kolmeen ioninvaihtokromatografiakolonniin (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 uuttoliuotinta (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 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 uuttamisliuotinta, 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:

$$500\ (m_1 - m_2 - m_{3\ +\ m4})$$

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

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

Lisäys 5

Kaliumferrosyanidi

Kalsiumfytaatti

DL-viinihappo

Liitteessä I A olevassa 26 kohdassa tarkoitettu kaliumferrosyanidin ja kalsiumfytaatin ja liitteessä I A olevassa 29 kohdassa tarkoitettu DL-viinihapon käyttö on sallittu ainoastaan niiden enologien tai pätevien teknikoiden valvonnassa, jotka ovat sen jäsenvaltion viranomaisten hyväksymiä, joiden alueella käsittely tapahtuu ja joiden vastuuta koskevat vaatimukset vahvistaa tarvittaessa kyseinen jäsenvaltio.

Kaliumferrosyanidi- tai kalsiumfytaattikäsittelyn jälkeen viinin on sisällettävä rautajäämiä.

Ensimmäisessä kohdassa tarkoitettujen aineiden käytön valvontaan sovelletaan jäsenvaltioiden vahvistamia säännöksiä.

Lisäys 6

Dimetyylidikarbonaattia koskevat vaatimukset

KÄYTTÖALUE

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.

— Käsittely voidaan tehdä ainoastaan viinille, jonka sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

— Käytettävän tuotteen on täytettävä direktiivissä 2008/84/EY vahvistetut puhtausvaatimukset.

— Käsittely on kirjattava asetuksen (EY) N:o 479/2008 112 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.

Lisäys 7

Elektrodialyysikäsittelyä koskevat vaatimukset

Tällä käsittelyllä pyritään viinikiven stabilointiin happaman kaliumtartraatin ja kalsiumtartraatin (ja muiden kalsiumsuolojen) osalta erottamalla viinistä 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 vaihtoehtoisesti suotopuristinjärjestelmään 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 tartraattia nionien 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 [1] liitteessä II mainittujen, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien muovimateriaalien valmistuksessa.

— 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 stabiliteetti varmistetaan viinin fysikaalis-kemiallista koostumusta jäljittelevällä keinotekoisella viinivalmisteella, jotta tiettyjen elektrodialyysikalvoista peräisin olevien ainesten mahdollista siirtymistä voidaan tutkia.

Suositeltu koemenettely on seuraava:

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

— puhdas etanoli: 11 l

— kaliumvetytartraatti: 380 g

— kaliumkloridi: 60 g

— väkevä rikkihappo: 5 ml

— tislattu vesi: riittävästi 100 litralle.

Tätä liuosta käytetään migraatiokokeissa elektrodialyysilaitteistossa suljetussa kierrossa sähköjännitteen ollessa 1 voltti/kenno. Liuosmäärän suhde anioni- ja kationikalvojen pinta-alaan on 50 litraa/m^2, kunnes liuoksen mineraalipitoisuus on vähentynyt 50 prosenttia. Kierto käynnistetään liuoksella, jonka kaliumkloridipitoisuus on 5 g/l. Migraatiossa kulkeutuvat ionit määritetään keinotekoisesta viinivalmisteesta ja elektrodialyysista tulevasta nesteestä.

[1] EYVL L 220, 15.8.2002, s. 18.

Kalvon koostumukseen sisältyvät orgaaniset molekyylit, jotka voivat siirtyä käsiteltävään liuokseen, analysoidaan. Jokaisesta yhdisteestä suoritetaan erityinen analyysi hyväksytyssä laboratoriossa. 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

Viinikiven elektrodialyysilla suoritettavaan stabilointiin käytetyn kalvoparin on oltava sellainen, että

— viinin pH laskee enintään 0,3 pH-yksikköä,

— haihtuvien happojen pitoisuus vähenee vähemmän kuin 0,12 g/l (2 meq etikkahappona ilmoitettuna),

— elektrodialyysikäsittely ei vaikuta viinin ei-ionisiin yhdisteisiin, varsinkaan polyfenoleihin ja polysakkarideihin,

— pienten molekyylien kuten etanolin diffuusio on vähäinen, ja alkoholipitoisuus pienenee enintään 0,1 tilavuusprosenttia,

— kalvojen säilytys ja puhdistus on suoritettava sallittujen menettelytapojen mukaisesti aineilla, joiden käyttö on sallittu elintarvikkeiden valmistuksessa,

— kalvot merkitään, jotta voidaan varmistaa niiden järjestys järjestelmässä,

— käytettävää laitteistoa ohjataan ohjaus- ja valvontajärjestelmällä, jossa otetaan huomioon kullekin viinille ominainen epästabiliteetti siten, että ainoastaan liiallinen kaliumvetytartraatti ja liialliset kalsiumsuolat poistetaan,

— käsittelyn toteuttamisesta vastaa enologi tai pätevä teknikko.

Käsittely on kirjattava asetuksen (EY) N:o 479/2008 112 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.

Lisäys 8

Ureaasia koskevat vaatimukset

1. Ureaasin kansainvälinen koodi: EC 3–5–1–5, CAS-nro: 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 5 g/l:n ureakonsentraatiosta (pH 4) yhden mikromoolin NH_3: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
Kolibakteerien kokonaismäärä:	ei lainkaan
Salmonella 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.

Lisäys 9

Tammipuun palasia koskevat vaatimukset

TARKOITUS, ALKUPERÄ JA KÄYTTÖALUE

Tammipuun palasia käytetään viininvalmistukseen ja -kypsytykseen, myös tuoreiden rypäleiden ja rypäleen puristemehujen käyttämisessä, 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 hiiltyneeltä 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.

TUOTTEEN PÄÄLLYSMERKINNÄT

Päällysmerkinnöissä 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 479/2008 112 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.

Lisäys 10

Viinin sisältämän alkoholin osittaista poistamista koskevat vaatimukset

Tämän käsittelyn tarkoituksena on valmistaa viiniä, josta alkoholi on osittain poistettu, poistamalla osa viinin sisältämästä alkoholista (etanolista) fysikaalisilla erotustekniikoilla.

Vaatimukset

— Käsitellyissä viineissä ei saa olla aistinvaraisia virheitä, ja niiden on sovelluttava sellaisenaan ihmisravinnoksi.

— Viinistä saa poistaa alkoholia vain, jos jollekin asianomaisen viinin valmistuksessa käytetylle rypäletuotteelle on tehty jokin asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä V esitetyistä väkevöimistoimenpiteistä.

— Todellinen alkoholipitoisuus ei saa laskea yli kahta tilavuusprosenttia, ja lopputuotteen todellisen alkoholipitoisuuden on oltava asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 1 kohdan toisen alakohdan a alakohdassa määritellyn mukainen.

— Käsittelyn toteuttamisesta vastaa enologi tai pätevä teknikko.

— Käsittely on kirjattava asetuksen (EY) N:o 479/2008 112 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.

— Jäsenvaltio voi säätää, että käsittelystä on ilmoitettava toimivaltaisille viranomaisille.

Lisäys 11

PVI/PVP-kopolymeerikäsittelyä koskevat vaatimukset

Tämän käsittelyn tarkoituksena on vähentää liiallisia metallipitoisuuksia ja estää metallien (esimerkiksi valkocassen) aiheuttamat virheet lisäämällä tällaisia metalleja adsorboivia kopolymeerejä.

Vaatimukset

— Viiniin lisätyt kopolymeerit on poistettava suodattamalla kahden päivän kuluessa niiden lisäämisestä ennaltavarautumisen periaate huomioon ottaen.

— Rypäleen puristemehuun kopolymeerit on lisättävä aikaisintaan kaksi päivää ennen suodatusta.

— Käsittelyn toteuttamisesta vastaa enologi tai pätevä teknikko.

— Adsorboivien kopolymeerien on oltava OIV:n julkaiseman viininvalmistussäännöstön (*Codex œnologique international*) mukaisia erityisesti monomeerien enimmäispitoisuuksien osalta ([1]).

(1) PVI/PVP-kopolymeerikäsittely voidaan tehdä vasta kun OIV:n Codex œnologique internationalissa on vahvistettu ja julkaistu sallittujen kopolymeerien puhtaus- ja tunnistevaatimukset.

Lisäys 12

Viinikiven stabiloinnin varmistamiseksi tehtävää kationinvaihtokäsittelyä koskevat vaatimukset

Tämän käsittelyn tarkoituksena on viinikiven stabiloiminen kaliumvetytartraatin ja kalsiumtartraatin (ja muiden kalsiumsuolojen) osalta.

Vaatimukset

1. Käsittelyn saa suorittaa vain liiallisten kationien poistamiseksi.

   — Viinille on ensin tehtävä kylmäkäsittely.

   — Kationinvaihdolla käsitellään vain niin pieni osa viiniä kuin on tarpeen viinikiven stabiloimiseksi.

2. Käsittely tehdään hapolla regeneroiduilla kationinvaihtohartseilla.

3. Kaikista toimista vastaa enologi tai pätevä teknikko. Käsittely on kirjattava asetuksen (EY) N:o 479/2008 112 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.

4. Kationihartsien on oltava Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1935/2004 [1] säännösten ja sen soveltamiseksi annettujen yhteisön ja kansallisten säännösten sekä tämän asetuksen lisäyksessä 4 olevien analyyttisten vaatimusten mukaisia. Niiden käytöstä ei saa aiheutua liiallisia muutoksia viinin fysikaalis-kemialliseen koostumukseen tai aistittaviin ominaisuuksiin, ja niiden on noudatettava OIV:n julkaisemassa viininvalmistussäännöstössä (*Codex œnologique international*) vahvistettuja rajoja.

[1] EUVL L 338, 13.11.2004, s. 4.

LIITE I B

VIINIEN RIKKIDIOKSIDIPITOISUUKSIEN ENIMMÄISRAJAT

A. VIINIEN RIKKIDIOKSIDIPITOISUUS

1. Muun viinin kuin kuohuviinin ja väkevän viinin kokonaisrikkidioksidipitoisuus ei saa sellaisenaan nautittavaksi toimitettaessa olla suurempi kuin:

   a) 150 milligrammaa litraa kohti punaviineissä;

   b) 200 milligrammaa litraa kohti valko- ja roseeviineissä.

2. Poiketen 1 kohdan a ja b alakohdasta rikkidioksidin enimmäispitoisuusrajat ovat sellaisten viinien osalta, joiden sokeripitoisuus glukoosin ja fruktoosin summana ilmaistuna on vähintään 5 grammaa litraa kohti, seuraavat:

   a) 200 milligrammaa litraa kohti punaviineissä;

   b) 250 milligrammaa litraa kohti valko- ja roseeviineissä;

   c) 300 milligrammaa litraa kohti seuraavissa:

      — viinit, joista on oikeus käyttää yhteisön säännösten mukaisesti mainintaa ”Spätlese”,

      — valkoviinit, joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista alkuperänimityksistä: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette tai Savennières,

      — valkoviinit, joista on oikeus käyttää alkuperänimitystä Allela, Navarra, Penedès, Tarragona tai Valencia, ja Baskimaan itsehallintoalueelta peräisin olevat viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan maininnalla ”vendimia tardía”,

      — makeat viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen Binissalem-Mallorca,

      — Yhdistyneestä kuningaskunnasta peräisin olevat viinit, jotka on tuotettu Britannian lainsäädännön mukaisesti, silloin kun niiden sokeripitoisuus on suurempi kuin 45 g/l,

      — Unkarista peräisin olevat viinit, joilla on suojattu maantieteellinen merkintä Tokaji ja Unkarin lainsäädännön mukainen nimi ”Tokaji édes szamorodni” tai ”Tokaji szàraz szamorodni”,

      — viinit, joilla on oikeus alkuperänimitykseen Loazzolo, Alto Adige tai Trentino ja joita kuvataan toisella seuraavista maininnoista tai niistä molemmilla: ”passito” tai ”vendemmia tardiva”,

      — viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen Colli orientali del Friuli, jota seuraa maininta ”Picolit”,

      — viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen Moscato di Pantelleria naturale tai Moscato di Pantelleria,

      — Tšekistä peräisin olevat viinit, joilla on oikeus mainintaan ”pozdní sběr”,

      — Slovakiasta peräisin olevat viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan maininnalla ”neskorý zber”, sekä slovakialaiset Tokaj-viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen Tokajské samorodné suché tai Tokajské samorodné sladké,

      — Sloveniasta peräisin olevat viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan maininnalla ”vrhunsko vino ZGP – pozna trgatev”,

      — seuraavat suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustetut valkoviinit silloin kun niiden kokonaisalkoholipitoisuus on suurempi kuin 15 tilavuusprosenttia ja sokeripitoisuus suurempi kuin 45 g/l:

         — Vin de pays de Franche-Comté,

         — Vin de pays des coteaux de l’Auxois,

         — Vin de pays de Saône-et-Loire,

— Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,

— Vin de pays des collines rhodaniennes,

— Vin de pays du comté Tolosan,

— Vin de pays des côtes de Gascogne,

— Vin de pays du Gers,

— Vin de pays du Lot,

— Vin de pays des côtes du Tarn,

— Vin de pays de la Corrèze,

— Vin de pays de l'Ile de Beauté,

— Vin de pays d'Oc,

— Vin de pays des côtes de Thau,

— Vin de pays des coteaux de Murviel,

— Vin de pays du Val de Loire,

— Vin de pays de Méditerranée,

— Vin de pays des comtés rhodaniens,

— Vin de pays des côtes de Thongue,

— Vin de pays de la Côte Vermeille;

— Kreikasta peräisin olevat makeat viinit, joiden kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 15 tilavuusprosenttia ja sokeripitoisuus vähintään 45 g/l ja joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista maantieteellisistä merkinnöistä:

— Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tyrnavos)

— Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia)

— Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia)

— Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina)

— Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades)

— Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida)

— Τοπικός Οίνος Πιερίας (Regional wine of Pieria)

— Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos Regional wine of Holy Mountain);

— Kyproksesta peräisin olevat makeat viinit, joiden todellinen alkoholipitoisuus on enintään 15 tilavuusprosenttia ja sokeripitoisuus vähintään 45 g/l ja joilla on oikeus suojattuun maantieteelliseen merkintään Κουμανδαρία (Commandaria),

— Kyproksesta peräisin olevat ylikypsistä tai kuivuneista viinirypäleistä valmistetut makeat viinit, joiden kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 15 tilavuusprosenttia ja sokeripitoisuus vähintään 45 g/l ja joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista maantieteellisistä merkinnöistä:

— Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos)

— Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos)

— Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka)

— Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia);

d) 350 milligrammaa litraa kohti seuraavissa:

— viinit, joilla on yhteisön säännösten mukaisesti oikeus mainintaan ”Auslese”,

— romanialaiset valkoviinit, joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista alkuperänimityksistä: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,

— Tšekistä peräisin olevat viinit, joilla on oikeus nimitykseen ”výběr z hroznů”,

— Slovakiasta peräisin olevat viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan maininnalla ”výber z hrozna”, sekä slovakialaiset Tokaj-viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen Tokajský másláš tai Tokajský forditáš,

— Sloveniasta peräisin olevat viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan maininnalla ”vrhunsko vino ZGP – izbor”;

e) 400 milligrammaa litraa kohti seuraavissa:

— viinit, joilla on yhteisön säännösten mukaisesti oikeus mainintaan ”Beerenauslese”, ”Ausbruch”, ”Ausbruchwein”, ”Trockenbeerenauslese”, ”Strohwein”, ”Schilfwein” tai ”Eiswein”,

— valkoviinit, joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista alkuperänimityksistä: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon, paitsi jos sitä seuraa maininta ”sec”, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon (jota seuraa alkuperäkunnan nimi), Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, paitsi jos sitä seuraa maininta ”sec”, tai Alsace tai Alsace grand cru, joita seuraa maininta ”vendanges tardives” tai ”sélection de grains nobles”,

— Kreikasta peräisin olevat ylikypsistä rypäleistä valmistetut makeat viinit ja kuivatuista rypäleistä valmistetut makeat viinit, joiden jäännössokeripitoisuus on vähintään 45 grammaa litraa kohti ja joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista alkuperänimityksistä: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πατρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céphalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Daphnès), sekä ylikypsistä rypäleistä valmistetut makeat viinit ja kuivatuista rypäleistä valmistetut makeat viinit, joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista alkuperänimityksistä: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos – Holy Mountain);

— Tšekistä peräisin olevat viinit, joilla on oikeus mainintaan ”výběr z bobulí”, ”výběr z cibéb”, ”ledové víno” tai ”slámové víno”,

— Slovakiasta peräisin olevat viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan maininnalla ”bobuľový výber”, ”hrozienkový výber”, ”cibébový výber”, ”ľadové víno” tai ”slamové víno”, sekä slovakialaiset Tokaj-viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen Tokajský výber, Tokajská esencia tai Tokajská výberová esenciaš,

— Unkarista peräisin olevat viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja Unkarin lainsäädännön mukainen nimitys ”Tokaji máslás”, ”Tokaji fordítás”, ”Tokaji aszúeszencia”, ”Tokaji eszencia”, ”Tokaji aszú” tai ”Töppedt szőlőből készült bor”,

— viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ”Albana di Romagna” ja joita kuvataan maininnalla ”passito”,

— luxemburgilaiset viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan maininnoilla ”vendanges tardives”, ”vin de glace” tai ”vin de paille”,

— valkoviinit, joilla on oikeus alkuperänimitykseen ”Douro”, jota seuraa maininta ”colheita tardia”,

— Sloveniasta peräisin olevat viinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan maininnalla ”vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor”, ”vrhunsko vino ZGP – ledeno vino” tai ”vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor”,

— Kanadasta peräisin olevat valkoviinit, joilla on oikeus mainintaan ”Icewine”.

3. Edellä 2 kohdan c, d ja e alakohdassa olevia luetteloja suojatulla alkuperänimityksellä tai suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustetuista viineistä voidaan muuttaa, jos asianomaisten viinien tuotantoedellytykset muuttuvat tai niiden maantieteellistä merkintää tai alkuperänimitystä muutetaan. Jäsenvaltioiden on ennalta toimitettava asianomaisista viineistä kaikki tarvittavat tekniset tiedot, tuote-eritelmät mukaan luettuina, sekä ilmoitettava vuosittain tuotetut määrät.

4. Komissio voi asetuksen (EY) N:o 479/2008 113 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen päättää, että ilmasto-olojen edellyttäessä asianomaiset jäsenvaltiot voivat tietyillä yhteisön viininviljelyvyöhykkeillä sallia alueellaan tuotettavien viinien osalta, että tässä artiklassa tarkoitettuja 300:aa milligrammaa litraa kohti pienempiä rikkidioksidin enimmäispitoisuuksia nostetaan enintään 50 milligrammaa litraa kohti. Lisäyksessä 1 on luettelo tapauksista, joissa jäsenvaltiot voivat sallia tällaisen noston.

5. Jäsenvaltiot voivat soveltaa rajoittavampia säännöksiä alueellaan tuotettuihin viineihin.

B. VÄKEVIEN VIINIEN RIKKIDIOKSIDIPITOISUUS

Väkevien viinien kokonaisrikkidioksidipitoisuus ei saa niitä sellaisenaan nautittavaksi tarjottaessa ylittää seuraavia rajoja:

150 mg/l, jos sokeripitoisuus on pienempi kuin 5 g/l;

200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

C. KUOHUVIINIEN RIKKIDIOKSIDIPITOISUUS

1. Kuohuviinien kokonaisrikkidioksidipitoisuus ei saa niitä sellaisenaan nautittavaksi tarjottaessa ylittää seuraavia rajoja:

   a) 185 mg/l kaikissa laatukuohuviiniluokissa; ja

   b) 235 mg/l muissa kuohuviineissä.

2. Jos sääolot tietyillä yhteisön viinivyöhykkeillä sitä edellyttävät, kyseiset jäsenvaltiot voivat sallia niiden alueella tuotettujen 1 kohdan a ja b alakohdassa tarkoitettujen kuohuviinien osalta, että niiden rikkidioksidin enimmäispitoisuutta nostetaan enintään 40 milligrammaa litrassa, jollei tämän luvan saaneita viinejä lähetetä kyseisen jäsenvaltion ulkopuolelle.

Lisäys 1

Kokonaisrikkidioksidipitoisuuden enimmäismäärän nostaminen ilmasto-olosuhteiden niin edellyttäessä

(Tämän asetuksen liite I B)

	Vuosi	Jäsenvaltio	Viininviljelyalue(et)	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 I C

VIINIEN SISÄLTÄMIEN HAIHTUVIEN HAPPOJEN PITOISUUTTA KOSKEVAT ENIMMÄISRAJAT

1. Haihtuvien happojen pitoisuus ei saa olla suurempi kuin

   a) 18 milliekvivalenttia litraa kohti, kun kyse on käymistilassa olevasta rypäleen puristemehusta;

   b) 18 milligrammaa litraa kohti, kun kyse on valko- ja roseeviineistä; tai

   c) 20 milliekvivalenttia litraa kohti, kun kyse on punaviineistä.

2. Edellä olevassa 1 kohdassa tarkoitettuja pitoisuuksia sovelletaan:

   a) yhteisössä korjatuista rypäleistä valmistettuihin tuotteisiin tuotantovaiheessa ja kaikissa kaupan pitämisen vaiheissa;

   b) käymistilassa oleviin rypäleen puristemehuihin ja kolmansista maista peräisin oleviin viineihin kaikissa vaiheissa niiden saavuttua yhteisön alueelle.

3. Edellä olevasta 1 kohdasta voidaan tehdä poikkeuksia, jotka koskevat

   a) eräitä viinejä, joilla on suojattu alkuperänimitys (SAN) tai maantieteellinen merkintä (SMM), jos

      — niitä on vanhennettu vähintään kaksi vuotta, tai

      — ne on tuotettu erityisillä menetelmillä;

   b) viinejä, joiden kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on vähintään 13 tilavuusprosenttia.

   Jäsenvaltioiden on ilmoitettava näistä poikkeuksista komissiolle, joka antaa ne tiedoksi muille jäsenvaltioille.

LIITE I D

VIINIEN MAKEUTTAMISTA KOSKEVAT RAJAT JA EDELLYTYKSET

1. Viinin makeuttaminen on sallittua vain jollakin seuraavista tuotteista:

   a) rypäleen puristemehua;

   b) tiivistetty rypäleen puristemehu;

   c) puhdistettu tiivistetty rypäleen puristemehu.

   Viinin kokonaisalkoholipitoisuutta ei saa nostaa yli 4:ää tilavuusprosenttia.

2. Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettujen ja maantieteellisellä merkinnällä varustettujen tuontiviinien makeuttaminen on kielletty yhteisön alueella. Muiden tuontiviinien makeuttamiseen sovelletaan samoja edellytyksiä kuin yhteisössä tuotettuihin viineihin.

3. Jäsenvaltio voi sallia suojatulla alkuperänimityksellä varustetun viinin makeuttamisen ainoastaan, jos se tapahtuu

   a) tässä liitteessä esitetyin edellytyksin ja vahvistetuissa rajoissa;

   b) sillä alueella, jolta kyseinen viini on peräisin, tai sen välittömässä läheisyydessä sijaitsevalla alueella.

   Edellä olevassa 1 kohdassa tarkoitetun rypäleen puristemehun ja tiivistetyn rypäleen puristemehun on oltava peräisin samalta alueelta kuin viinien, joiden makeutukseen niitä käytetään.

4. Viinien makeuttaminen on sallittua ainoastaan tuotanto- tai tukkukauppavaiheessa.

5. Viinien makeuttaminen on toteutettava seuraavia erityisiä hallinnollisia sääntöjä noudattaen:

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

   b) Ilmoitukset on tehtävä kirjallisina. Niiden on oltava toimivaltaisella viranomaisella vähintään 48 tuntia ennen päivää, jona makeuttaminen tehdään.

   c) 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 ainoastaan, jos yritys pitää rekisteriä, johon merkitään jokainen makeutustoimenpide ja d alakohdassa tarkoitetut tiedot.

   d) Ilmoitusten on sisällettävä seuraavat tiedot:

      — viinin määrä, kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus,

      — tapauksen mukaan rypäleen puristemehun määrä ja kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus tai lisättävän tiivistetyn rypäleen puristemehun tai puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun määrä ja tiheys,

      — viinin kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus makeutuksen jälkeen.

   Edellä a alakohdassa tarkoitettujen henkilöiden on pidettävä kirjaa saapuvista ja lähtevistä eristä kirjaamalla makeuttamisen suorittamiseksi hallussaan pitämien rypäleen puristemehujen, tiivistettyjen rypäleen puristemehujen ja puhdistettujen tiivistettyjen rypäleen puristemehujen määrät.

LIITE II

KUOHUVIINIEN, LAATUKUOHUVIINIEN JA MAUSTETTUJEN LAATUKUOHUVIINIEN SALLITUT VALMISTUSMENETELMÄT JA RAJOITUKSET

A. **Kuohuviini**

1. Tämän kohdan sekä tämän liitteen B ja C kohdan soveltamiseksi

   a) 'tirage-liuoksella' tarkoitetaan

      tuotetta, joka on tarkoitettu lisättäväksi cuvéehen jälkikäymisen aikaansaamiseksi;

   b) 'expedition-liuoksella' tarkoitetaan

      tuotetta, joka on tarkoitettu lisättäväksi kuohuviineihin erityisten makuominaisuuksien aikaansaamiseksi.

2. Expedition-liuos saa sisältää ainoastaan

   — sakkaroosia,

   — rypäleen puristemehua,

   — käymistilassa olevaa rypäleen puristemehua,

   — tiivistettyä rypäleen puristemehua,

   — puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua,

   — viiniä tai

   — näiden sekoitusta,

   joihin on mahdollisesti lisätty viinitislettä.

3. Kaikenlainen cuvéen väkevöiminen on kielletty, sanotun kuitenkaan rajoittamatta asetuksen (EY) N:o 479/2008 mukaisesti sallittua cuvéen ainesosien väkevöimistä.

4. Kukin jäsenvaltio voi kuitenkin sallia cuvéen väkevöimisen kuohuviinien valmistuspaikalla sellaisten alueiden ja lajikkeiden osalta, joiden kannalta se on teknisesti perusteltua, sillä edellytyksellä että

   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 ylity:

      i) 3 %, kun kyseessä on A-viininviljelyvyöhykkeeltä tulevista aineosista muodostuva cuvée;

      ii) 2 %, kun kyseessä on B-viininviljelyvyöhykkeeltä tulevista aineosista muodostuva cuvée;

      iii) 1,5 %, kun kyseessä on C-viininviljelyvyöhykkeeltä tulevista aineosista muodostuva cuvée;

   e) käytetty menetelmä on sakkaroosin, tiivistetyn rypäleen puristemehun tai puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun lisääminen.

5. Tirage-liuoksen lisäämistä ja expedition-liuoksen lisäämistä ei pidetä väkevöintinä eikä makeuttamisena. Tirage-liuoksen lisääminen saa lisätä cuvéen kokonaisalkoholipitoisuutta enintään 1,5 tilavuusprosenttia. Tämä lisäys mitataan laskemalla cuvéen ja kuohuviinin tilavuusprosentteina ilmaistun kokonaisalkoholipitoisuuden välinen ero ennen expedition-liuoksen lisäämistä.

6. Expedition-liuoksen lisääminen on tehtävä siten, että kuohuviinien todellinen alkoholipitoisuus nousee enintään 0,5 tilavuusprosenttia.

7. Cuvéen ja sen ainesosien makeuttaminen on kiellettyä.

8. Sen lisäksi, että cuvéen ainesosien happamuutta voidaan lisätä tai vähentää asetuksen (EY) N:o 479/2008 säännösten mukaisesti, voidaan myös cuvéen happamuutta lisätä tai vähentää. Cuvéen happamuuden vähentäminen ja happamuuden lisääminen sulkevat pois toinen toisensa. Happamuutta saa lisätä korkeintaan 1,50 grammaa viinihappoa litrassa eli 20 milliekvivalenttia litrassa.

9. Niinä vuosina, joina sääolot ovat olleet poikkeukselliset, enimmäisraja-arvoa 1,5 grammaa litrassa eli 20 milliekvivalenttia litrassa, voidaan nostaa 2,5 grammaan litrassa eli 34 milliekvivalenttiin litrassa, jos tuotteiden luonnollinen happamuus on alle 3 grammaa viinihappoa litrassa eli 40 milliekvivalenttia litrassa.

10. Kuohuviinien sisältämä hiilidioksidi saa olla peräisin ainoastaan sen cuvéen alkoholikäymisestä, josta kyseinen viini valmistetaan.

    Jos kyseessä ei ole rypäleiden, rypäleen puristemehun tai käymistilassa olevan rypäleen puristemehun jalostaminen suoraan kuohuviiniksi, mainitun käymisen syynä saa olla ainoastaan tirage-liuoksen lisääminen. Käyminen saa tapahtua vain pulloissa tai suljetussa sammiossa.

    Hiilidioksidin käyttäminen vastapaineella juoksutettaessa sallitaan valvonnan alaisena ja sillä edellytyksellä, että kuohuviinin sisältämä hiilidioksidin paine ei tämän johdosta nouse.

11. Kun kyseessä ovat muut kuohuviinit kuin suojatulla alkuperämerkinnällä varustetut kuohuviinit, sovelletaan seuraavaa:

    a) niiden valmistukseen tarkoitettu tirage-liuos saa sisältää ainoastaan

        — rypäleen puristemehua,

        — käymistilassa olevaa rypäleen puristemehua,

        — tiivistettyä rypäleen puristemehua,

        — puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua tai

        — sakkaroosia ja viiniä;

    b) niiden todellisen alkoholipitoisuuden, mukaan luettuna mahdollisesti lisätyn expedition-liuoksen sisältämä alkoholi, on oltava vähintään 9,5 tilavuusprosenttia.

B. **Laatukuohuviinit**

1. Laatukuohuviinin valmistukseen tarkoitettu tirage-liuos saa sisältää vain

    a) sakkaroosia,

    b) tiivistettyä rypäleen puristemehua;

    c) puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua;

    d) rypäleen puristemehua tai käymistilassa olevaa rypäleen puristemehua; tai

    e) viiniä.

2. Tuottajajäsenvaltiot voivat määritellä kaikki tässä osastossa tarkoitettujen ja niiden alueella tuotettujen laatukuohuviinien tuotantoon ja liikkuvuuteen liittyvät täydentävät tai tiukemmat ominaisuudet ja vaatimukset.

3. Laatukuohuviinien valmistukseen sovelletaan myös sääntöjä, joita tarkoitetaan

    — A kohdan 1–10 kohdassa,

    — C kohdan 3 kohdassa todellisen alkoholipitoisuuden osalta, C kohdan 5 kohdassa vähimmäispaineen osalta sekä C kohdan 6 ja 7 kohdassa valmistusprosessin vähimmäiskeston osalta, sanotun kuitenkaan rajoittamatta tämän 3 kohdan 4 kohdan d alakohdan soveltamista.

4. Kun kyseessä ovat maustetut laatukuohuviinit, sovelletaan seuraavaa:

   a) niitä voidaan poikkeuksia lukuun ottamatta voidaan valmistaa vain käyttämällä cuvéen valmistukseen ainoastaan lisäyksessä 1 olevassa luettelossa mainituista viiniköynnöslajikkeista peräisin olevaa rypäleen puristemehua tai käymistilassa olevaa rypäleen puristemehua. Maustettuja laatukuohuviinejä voidaan kuitenkin valmistaa perinteisesti käyttämällä cuvéen ainesosina Trentino-Alto Adigen, Veneton ja Friuli-Venezia Giulian alueilta korjatun Prosecco-viiniköynnöslajikkeen rypäleistä saatuja viinejä;

   b) ennen cuvéen valmistusta ja sen jälkeen tapahtuvan käymisen säätely jälkikäymisen aikaansaamiseksi cuvéehen voidaan suorittaa ainoastaan jäähdytysmenetelmän tai muiden fysikaalisten menetelmien avulla;

   c) expedition-liuoksen lisääminen on kielletty;

   d) maustettujen laatukuohuviinien valmistuksen on kestettävä vähintään yksi kuukausi.

C. **Suojatulla alkuperänimityksellä varustetut kuohuviinit ja laatukuohuviinit**

1. Suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen laatukuohuviinien valmistukseen tarkoitettujen cuvéiden kokonaisalkoholipitoisuus on oltava vähintään

   — 9,5 tilavuusprosenttia C III -viininviljelyvyöhykkeellä,

   — 9 tilavuusprosenttia muilla viininviljelyvyöhykkeillä.

2. Suojatulla alkuperänimityksellä Prosecco di Conegliano Valdobbiadene tai Montello e Colli Asolani varustettujen laatukuohuviinien, jotka valmistetaan yhdestä ainoasta lajikkeesta, valmistukseen tarkoitetun cuvéen kokonaisalkoholipitoisuus voi kuitenkin olla vain vähintään 8,5 tilavuusprosenttia.

3. Suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen laatukuohuviinien todellisen alkoholipitoisuuden tilavuusprosentteina, johon luetaan myös mahdollisesti lisätyn expedition-liuoksen sisältämä alkoholi, on oltava vähintään 10 tilavuusprosenttia.

4. Suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen kuohuviinien ja laatukuohuviinien valmistukseen tarkoitettu tirage-liuos saa sisältää vain

   a) sakkaroosia,

   b) tiivistettyä rypäleen puristemehua,

   c) puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua,

   sekä

   a) rypäleen puristemehua;

   b) käymistilassa olevaa rypäleen puristemehua,

   c) viiniä,

   joka soveltuu saman suojatulla alkuperänimityksellä varustetun kuohuviinin tai laatukuohuviinin tuottamiseen kuin se, johon tirage-liuos on lisätty.

5. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 5 kohdan c alakohdasta poiketen suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen laatukuohuviinien, joita pidetään pienemmissä kuin 25 senttilitran suljetuissa säiliöissä, vähimmäispaine voi olla 20 °C:n lämpötilassa 3 baaria.

6. Suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen kuohuviinien ja laatukuohuviinien valmistusajan – vanhentaminen tuotantotehtaassa mukaan luettuna ja jälkikäymisen aikaansaamiseksi tarkoitetun käymisen alkamisesta laskettuna – on oltava vähintään

   a) kuusi kuukautta, jos käyminen jälkikäymisen aikaansaamiseksi tapahtuu suljetussa sammiossa;

   b) yhdeksän kuukautta, jos käyminen jälkikäymisen aikaansaamiseksi tapahtuu pullossa.

7. Cuvéen jälkikäymisen aikaansaamiseksi tarkoitetun käymisajan ja ajan, jonka cuvée on sakan päällä, on oltava vähintään

   — 90 vuorokautta,

   — 30 vuorokautta, jos käyminen tapahtuu sekoittimilla varustetuissa säiliöissä.

8. Suojatulla alkuperänimityksellä varustettuihin kuohuviineihin ja laatukuohuviineihin sovelletaan myös A kohdan 1–10 alakohdassa ja B kohdan 2 alakohdassa esitettyjä sääntöjä.

9. Kun kyseessä ovat suojatulla alkuperänimityksellä varustetut maustetut laatukuohuviinit, sovelletaan seuraavaa:

   a) niitä voidaan tuottaa ainoastaan käyttämällä cuvéen koostumukseen yksinomaan rypäleen puristemehua tai käymistilassa olevaa rypäleen puristemehua, joka on saatu lisäyksessä 1 olevassa luettelossa mainituista viiniköynnöslajikkeista, mikäli näiden lajikkeiden katsotaan soveltuvan suojatulla alkuperänimityksellä varustetun laatukuohuviinin tuotantoon sillä määritellyllä alueella, jonka mukaan nämä suojatulla alkuperänimityksellä varustetut laatukuohuviinit ovat saaneet nimensä. Suojatulla alkuperänimityksellä varustetun maustetun laatukuohuviinin cuvéen valmistuksessa saa säännöksistä poiketen käyttää ainoastaan viinejä, jotka on saatu Prosecco-viiniköynnöslajikkeesta peräisin olevista rypäleistä, jotka on korjattu Conegliano-Valdobbiadene- ja Montello e Colli Asolan -alkuperänimityksen mukaisilta alueilta.

   b) ennen cuvéen valmistusta ja sen jälkeen tapahtuvan käymisen säätely jälkikäymisen aikaansaamiseksi cuvéehen voidaan suorittaa ainoastaan jäähdytysmenetelmän tai muiden fysikaalisten menetelmien avulla;

   c) expedition-liuoksen lisääminen on kielletty;

   d) suojatulla alkuperänimityksellä varustetun maustetun laatukuohuviinin kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava vähintään 6 tilavuusprosenttia;

   e) suojatulla alkuperänimityksellä varustetun maustetun laatukuohuviinin todellisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 10 tilavuusprosenttia;

   f) suojatulla alkuperänimityksellä varustetun maustetun laatukuohuviinin ylipaineen on oltava vähintään 3 baaria, kun niitä säilytetään suljetuissa säiliöissä 20 °C:n lämpötilassa;

   g) poiketen C kohdan 6 kohdasta suojatulla alkuperämerkinnällä varustetun maustetun laatukuohuviinin valmistuksen on kestettävä vähintään yksi kuukausi.

Lisäys 1

Luettelo viiniköynnöslajikkeista, joiden rypäleitä voidaan käyttää aromaattisten laatukuohuviinien ja suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen maustettujen laatukuohuviinien cuvéen valmistukseen

Airén

Aleatico N

Alvarinho

Ασύρτικο (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N.

Busuioacă de Bohotin

Clairette B

Colombard B

Csaba gyöngye B

Cserszegi fűszeres B

Devín

Fernão Pires

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

Γλυκερύθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Irsai Olivér B

Macabeu B

Tous les Malvoisies

Mauzac blanc et rosé

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Tous les Muscats

Manzoni moscato

Nektár

Pálava B

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Tămâioasă românească

Torbato

Touriga Nacional

Verdejo

Zefír B

LIITE III

VÄKEVIIN VIINEIHIN SEKÄ SUOJATULLA ALKUPERÄNIMITYKSELLÄ TAI SUOJATULLA MAANTIETEELLISELLÄ MERKINNÄLLÄ VARUSTETTUIHIN VÄKEVIIN VIINEIHIN SOVELLETTAVAT SALLITUT VIININVALMISTUSMENETELMÄT JA RAJOITUKSET

A. **Väkevät viinit**

1. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan c alakohdassa tarkoitettujen, väkevien viinien sekä suojatulla alkuperänimityksellä tai suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettujen väkevien viinien valmistuksessa käytettävien tuotteiden osalta on saanut tehdä vain asetuksessa (EY) N:o 479/2008 tai tässä asetuksessa tarkoitetut viininvalmistusmenetelmät ja -käsittelyt.

2. Kuitenkin

   a) tilavuusprosentteina ilmoitetun luonnollisen alkoholipitoisuuden lisäys saa aiheutua ainoastaan asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan e ja f alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden käytöstä; ja

   b) Espanja saa säännöksistä poiketen sallia kalsiumsulfaatin käytön espanjalaisissa viineissä, joita kuvataan perinteisellä maininnalla "vino generoso" tai "vino generoso de licor", silloin kun kyseinen käytäntö on perinteinen ja sillä edellytyksellä että näin käsitellyn tuotteen sulfaattipitoisuus on enintään 2,5 grammaa litraa kohden kaliumsulfaattina ilmaistuna. Näiden tuotteiden täydentävä happamuuden lisääminen on sallittua noudattaen enimmäisrajaa, joka on 1,5 grammaa litraa kohden.

3. Väkeviin viineihin sekä suojatulla alkuperänimityksellä tai suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettuihin väkeviin laatuviineihin saa soveltaa asetuksessa (EY) N:o 479/2008 tai tässä asetuksessa tarkoitettuja viininvalmistusmenettelyjä, sanotun kuitenkaan rajoittamatta sellaisten rajoittavampien säännösten soveltamista, joita jäsenvaltiot voivat antaa alueellaan tuotettujen väkevien viinien sekä suojatulla alkuperänimityksellä tai suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettujen väkevien laatuviinien osalta.

4. Myös seuraavat ovat sallittuja:

   a) makeuttaminen, jota koskee ilmoitus- ja rekisteröintivaatimus, jos makeuttamiseen käytettyjä tuotteita ei ole väkevöity tiivistetyllä rypäleen puristemehulla, seuraavia käyttäen:

      — tiivistetty rypäleen puristemehu tai puhdistettu tiivistetty rypäleen puristemehu, jos kyseisen viinin alkoholipitoisuuden lisäys on enintään 3 tilavuusprosenttia,

      — espanjalaisen viinin, jota kuvataan perinteisellä maininnalla "vino generoso de licor", osalta tiivistetty rypäleen puristemehu, puhdistettu tiivistetty rypäleen puristemehu tai kuivuneista viinirypäleistä valmistettu käymistilassa oleva rypäleen puristemehu, jos kyseisen viinin alkoholipitoisuuden lisäys tilavuusprosentteina on enintään 8 tilavuusprosenttia,

      — suojatulla alkuperänimityksellä Madeira varustetun väkevän viinin osalta tiivistetty rypäleen puristemehu tai puhdistettu tiivistetty rypäleen puristemehu, jos kyseisen viinin alkoholipitoisuuden lisäys on enintään 8 tilavuusprosenttia;

   b) asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan e ja f alakohdassa tarkoitetun alkoholin, tisleen tai tislatun alkoholijuoman lisääminen vanhentamisen aikana tapahtuvan haihtumisen korvaamiseksi;

   c) suojatulla alkuperänimityksellä Madeira varustetun väkevän viinin osalta vanhentaminen astioissa enintään 50 °C:n lämpötilassa.

5. Viiniköynnöslajikkeet, joista asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan c alakohdassa tarkoitetut väkevien viinien sekä suojatulla alkuperänimityksellä tai suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettujen väkevien viinien valmistuksessa käytettävät tuotteet saadaan, on valittava asetuksessa (EY) N:o 479/2008 24 artiklan 1 kohdassa tarkoitetuista lajikkeista.

6. Muiden väkevien viinien kuin suojatulla alkuperänimityksellä tai suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettujen väkevien viinien valmistuksessa käytettävien, asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan c alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 12 tilavuusprosenttia.

B. **Suojatulla alkuperänimityksellä varustettu väkevä viini (säännökset, jotka ovat muita kuin tämän liitteen A kohdassa vahvistetut säännökset ja jotka koskevat yksinomaan suojatulla alkuperänimityksellä varustettuja väkeviä viinejä)**

1. Tämän liitteen lisäyksessä 1 olevassa A kohdassa esitetään luettelo väkevistä laatuviineistä, joiden valmistuksessa käytetään asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan c alakohdan neljännessä luetelmakohdassa tarkoitettua rypäleen puristemehua tai rypäleen puristemehun ja viinin sekoitusta.

2. Tämän liitteen lisäyksessä 1 olevassa B osassa esitetään luettelo suojatulla alkuperänimityksellä varustetuista väkevistä viineistä, joihin voidaan lisätä asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan f alakohdassa tarkoitettuja tuotteita.

3. Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan c alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden sekä kyseisessä liitteessä olevan 3 kohdan f alakohdan iii alakohdassa tarkoitetun rypäleen puristemehun ja kuivuneista viinirypäleistä valmistetun käymistilassa olevan rypäleen puristemehun, jota käytetään suojatulla alkuperänimityksellä varustetun väkevän viinin valmistukseen, on oltava peräisin alueelta, jonka mukaan asianomainen suojatulla alkuperänimityksellä varustettu väkevä viini on saanut nimensä.

Suojatulla alkuperänimityksellä Málaga tai Jerez-Xérés-Sherry varustettujen väkevien viinien osalta rypäleen puristemehu ja, asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä VI olevan B kohdan 4 alakohdan mukaisesti kyseisen asetuksen liitteessä IV olevan 3 kohdan f alakohdan iii alakohdassa tarkoitettu kuivuneista viinirypäleistä valmistetun käymistilassa oleva rypäleen puristemehu, jotka on saatu Pedro Ximénez -viiniköynnöslajikkeesta, voivat kuitenkin olla peräisin Montilla-Morilesin alueelta.

4. Tämän liitteen A kohdan 1–4 alakohdassa tarkoitetut toimet suojatulla alkuperänimityksellä varustetun väkevän viinin valmistamiseksi saa tehdä ainoastaan 3 kohdassa tarkoitetulla alueella.

Douron alueelta saaduista rypäleistä valmistetun suojatulla alkuperänimityksellä varustetun väkevän viinin osalta, jolle on varattu nimike Porto, voidaan kuitenkin sallia muita valmistus- ja vanhentamisprosesseja joko edellä mainitulla alueella tai Vila Nova de Gaia-Porton alueella.

5. Rajoittamatta sellaisten rajoittavampien säännösten soveltamista, joita jäsenvaltiot voivat antaa alueellaan tuotettujen suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen väkevien viinien osalta,

a) suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen väkevien viinien valmistuksessa käytettävien, asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan c alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 12 tilavuusprosenttia. Eräät suojatulla alkuperänimityksellä varustetut väkevät viinit, jotka sisältyvät johonkin tämän liitteen lisäyksessä 2 olevan A osan luetteloon, voidaan valmistaa

i) joko rypäleen puristemehusta, jonka luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10 tilavuusprosenttia, jos kyseessä on suojatulla alkuperänimityksellä varustettu väkevä viini, joka valmistetaan lisäämällä viinistä tai rypäleiden puristejäännöksestä tislattua väkevää alkoholijuomaa, jolla on alkuperänimitys ja joka on mahdollisesti peräisin samalta tilalta;

ii) tai käymistilassa olevasta rypäleen puristemehusta tai jäljempänä olevassa toisessa luetelmakohdassa tarkoitetussa tapauksessa viinistä, jonka alkuperäinen luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään:

— 11 tilavuusprosenttia sellaisten suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen väkevien viinien osalta, jotka on saatu lisäämällä neutraalia alkoholia, viinitislettä, jonka todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 70 tilavuusprosenttia, tai viininvalmistuksesta peräisin olevaa tislattua alkoholijuomaa,

— 10,5 tilavuusprosenttia sellaisten viinien osalta, jotka on valmistettu lisäyksessä 2 olevan A osan luettelossa mainitusta vaaleiden rypäleiden puristemehusta,

— 9 tilavuusprosenttia sellaisten suojatulla alkuperänimityksellä Madeira varustettujen väkevien viinien osalta, joiden tuotanto on perinteistä ja tavanomaista sellaisten kansallisten lakien mukaan, joissa nimenomaan säädetään tällaisesta viinistä;

b) lisäyksessä 2 B osassa esitetään luettelo suojatulla alkuperänimityksellä varustetuista väkevistä viineistä, joiden kokonaisalkoholipitoisuus on asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan b alakohdan mukaisesti poikkeuksellisesti enintään 17,5 mutta vähintään 15 tilavuusprosenttia ja joiden osalta tästä säädetään nimenomaisesti niihin ennen 1 päivää tammikuuta 1985 sovelletussa kansallisessa lainsäädännössä.

6. Perinteiset erityismerkinnät ”οἶνος γλυκὺς φυσικός”, ”vino dulce natural”, ”vino dolce naturale” ja ”vinho doce natural” varataan suojatulla alkuperänimityksellä varustetuille viineille, jotka saadaan

— sadoista, joista vähintään 85 prosenttia on peräisin lisäyksessä 3 olevaan luetteloon sisältyvistä viiniköynnöslajikkeista,

— rypäleen puristemehuista, joiden alkuperäinen luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 212 grammaa litraa kohti,

— väkevöimällä ainoastaan asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan e ja f alakohdassa tarkoitettuja alkoholia, tislettä tai tislattua alkoholia lisäämällä.

7. Perinteisten tuotantotapojen sitä edellyttäessä voivat jäsenvaltiot säätää alueellaan valmistettujen suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen väkevien viinien osalta, että perinteinen erityismerkintä ”vin doux naturel” varataan suojatulla alkuperänimityksellä varustetuille väkeville viineille, jotka

   — sadon korjanneet tuottajat ovat valmistaneet suoraan viiniksi, jos ne ovat lähtöisin yksinomaan heidän omasta Muscat-, Grenache-, Maccabeo- tai Malvoisie-sadostaan; kuitenkin sallitaan muista kuin neljällä edellä kuvatulla viiniköynnöslajikkeella istutetuilta palstoilta saadut sadot, jos ne eivät muodosta enemmän kuin 10 prosenttia näiden kokonaismäärästä,

   — saadaan 40 hehtolitraa hehtaaria kohden olevan tuotoksen rajoissa asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan c alakohdan ensimmäisessä ja neljännessä luetelmakohdassa tarkoitetusta rypäleen puristemehusta; kyseisen tuotosrajan ylittämisestä seuraa nimikkeen ”vin doux naturel” käyttöoikeuden menettäminen koko sadon osalta,

   — saadaan edellä tarkoitetusta rypäleen puristemehusta, jonka alkuperäinen luonnollinen sokeripitoisuus on vähintään 252 grammaa litraa kohti,

   — saadaan väkevöimällä ainoastaan sellaista viinistä tislattua alkoholia lisäämällä, joka vastaa puhtaana alkoholina vähintään 5:tä prosenttia edellä mainitun käytetyn rypäleen puristemehun määrästä ja enintään pienempää toisesta seuraavasta prosenttiosuudesta:

      — joko 10 prosenttia edellä mainitun käytetyn rypäleen puristemehun määrästä,

      — tai 40 prosenttia lopputuotteen kokonaisalkoholipitoisuudesta, joka saadaan laskemalla yhteen todellinen alkoholipitoisuus ja tilavuusprosentteina ilmaistun potentiaalisen alkoholipitoisuuden ekvivalentti, jota laskettaessa oletetaan, että 17,5 grammaa jäännössokeria vastaa yhtä tilavuusprosenttia puhdasta alkoholia.

8. Perinteinen erityismerkintä ”vino generoso” varataan suojatulla alkuperänimityksellä varustetulle kuivalle väkevälle viinille, joka valmistetaan kokonaan tai osittain hiivaketon alla ja joka

   — saadaan viiniköynnöslajikkeista Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema ja Garrido Fino peräisin olevista vaaleista rypäleistä,

   — saatetaan nautittavaksi, kun niitä on kypsytetty tammityynnyreissä keskimäärin kaksi vuotta.

   Ensimmäisessä alakohdassa tarkoitetulla valmistuksella hiivaketon alla tarkoitetaan biologista käsittelyä, joka tapahtuu, kun viinin vapaalle pinnalle muodostuu itsestään mehun kokonaisalkoholikäymisen jälkeen sille ominaisten hiivojen ketto, joka antaa tuotteelle erityiset analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet.

9. Perinteinen erityismerkintä ”vinho generoso” varataan suojatulla alkuperänimityksellä Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal tai Carcavelos varustetuille väkeville viineille vastaavan alkuperänimityksen yhteydessä.

10. Perinteinen erityismerkintä ”vino generoso de licor” varataan suojatulla alkuperänimityksellä varustetuille viineille, jotka

   — saadaan 8 kohdassa tarkoitetusta ”vino generososta” tai hiivaketon alla olevasta tällaisen ”vino generoson” valmistukseen soveltuvasta viinistä, johon on lisätty joko kuivuneista viinirypäleistä valmistettua käymistilassa olevaa rypäleen puristemehua tai tiivistettyä rypäleen puristemehua,

   — saatetaan nautittavaksi, kun niitä on kypsytetty tammityynnyreissä keskimäärin kaksi vuotta.

Lisäys 1

Luettelo suojatulla alkuperänimityksellä varustetuista väkevistä viineistä, joiden valmistukseen liittyy erityissääntöjä

A. LUETTELO SUOJATULLA ALKUPERÄMERKINNÄLLÄ VARUSTETUISTA VÄKEVISTÄ VIINEISTÄ, JOIDEN VALMISTUKSEEN KÄYTETÄÄN RYPÄLEEN PURISTEMEHUA TAI RYPÄLEEN PURISTEMEHUN JA VIININ SEKOITUSTA

(Tämän liitteen B kohdan 1 alakohta)

KREIKKA

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

ESPANJA

Suojatulla alkuperänimityksellä varustettu väkevä viini	Yhteisön tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
Alicante	Moscatel de Alicante
	Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez
	Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez
	Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia
	Vino dulce

ITALIA

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

B. LUETTELO SUOJATULLA ALKUPERÄNIMITYKSELLÄ VARUSTETUISTA VÄKEVISTÄ VIINEISTÄ, JOIDEN VALMISTUKSEEN KUULUU ASETUKSEN (EY) N:o 479/2008 LIITTEESSÄ IV OLEVAN 3 KOHDAN F ALAKOHDASSA TARKOITETTUJEN TUOTTEIDEN LISÄÄMINEN

(Tämän liitteen B kohdan 2 alakohta)

1. **Luettelo suojatulla alkuperämerkinnällä varustetuista väkevistä viineistä, joiden valmistukseen kuuluu sellaisen viinistä tai kuivatuista viinirypäleistä valmistetun alkoholin lisääminen, jonka alkoholipitoisuus on vähintään 95 tilavuusprosenttia ja enintään 96 tilavuusprosenttia**

(asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan f alakohdan ii alakohdan ensimmäinen luetelmakohta)

KREIKKA

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

ESPANJA

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

KYPROS

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. **Luettelo suojatulla alkuperämerkinnällä varustetuista väkevistä viineistä, joiden valmistukseen kuuluu sellaisen viinistä tai rypäleen puristejäännöksestä tislatun alkoholijuoman lisääminen, jonka alkoholipitoisuus on vähintään 52 tilavuusprosenttia ja enintään 86 tilavuusprosenttia**

(asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan f alakohdan ii alakohdan toinen luetelmakohta)

KREIKKA

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

RANSKA

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

KYPROS

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. **Luettelo suojatulla alkuperämerkinnällä varustetuista väkevistä viineistä, joiden valmistukseen kuuluu sellaisen kuivatuista viinirypäleistä tislatun alkoholijuoman lisääminen, jonka alkoholipitoisuus on vähintään 52 tilavuusprosenttia ja enintään 94,5 tilavuusprosenttia**

(asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan f alakohdan ii alakohdan kolmas luetelmakohta)

KREIKKA

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

4. **Luettelo suojatulla alkuperämerkinnällä varustetuista väkevistä viineistä, joiden valmistukseen kuuluu kuivuneista viinirypäleistä valmistetun käymistilassa olevan rypäleen puristemehun lisääminen**

(asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan f alakohdan iii alakohdan ensimmäinen luetelmakohta)

ESPANJA

Suojatulla alkuperänimityksellä varustettu väkevä viini	Yhteisön tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIA

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

KYPROS

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. **Luettelo suojatulla alkuperämerkinnällä varustetuista väkevistä viineistä, 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 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan f alakohdan iii alakohdan toinen luetelmakohta)

ESPANJA

Suojatulla alkuperänimityksellä varustettu väkevä viini	Yhteisön tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
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 suojatulla alkuperämerkinnällä varustetuista väkevistä viineistä, joiden valmistukseen kuuluu tiivistetyn rypäleen puristemehun lisääminen**

(asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan f alakohdan iii alakohdan kolmas luetelmakohta)

ESPANJA

Suojatulla alkuperänimityksellä varustettu väkevä viini	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.

Lisäys 2

A. **Liitteessä III olevan B kohdan 5 kohdan a alakohdassa tarkoitetut luettelot**

1. **Luettelo suojatulla alkuperämerkinnällä varustetuista väkevistä viineistä, joiden valmistukseen käytetään luonnolliselta alkoholipitoisuudeltaan vähintään 10 tilavuusprosenttia olevaa rypäleen puristemehua ja jotka on saatu lisäämällä alkuperänimityksellä varustettua ja samalta tilalta mahdollisesti lähtöisin olevaa viinistä tai rypäleen puristejäännöksestä tislattua alkoholijuomaa**

RANSKA

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

2. **Luettelo suojatulla alkuperämerkinnällä varustetuista väkevistä viineistä, joiden valmistukseen käytetään käymistilassa olevaa, alkuperäiseltä luonnolliselta alkoholipitoisuudeltaan vähintään 11 tilavuusprosenttia olevaa rypäleen puristemehua ja jotka on saatu lisäämällä neutraalia alkoholia tai todelliselta alkoholipitoisuudeltaan vähintään 70 tilavuusprosentin viinitislettä tai viinivalmistuksesta peräisin olevaa tislattua alkoholijuomaa**

PORTUGALI

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITALIA

Moscato di Noto

Trentino

3. **Luettelo suojatulla alkuperänimityksellä varustetuista väkevistä viineistä, joiden valmistukseen käytetään alkuperäiseltä luonnolliselta alkoholipitoisuudeltaan vähintään 10,5 tilavuusprosentin viiniä**

ESPANJA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. **Luettelo suojatulla alkuperänimityksellä varustetuista väkevistä viineistä, joiden valmistukseen käytetään alkuperäiseltä luonnolliselta alkoholipitoisuudeltaan vähintään 9 tilavuusprosentin käymistilassa olevaa rypäleen puristemehua**

PORTUGALI

Madeira.

B. **Liitteessä III olevan B kohdan 5 kohdan b alakohdassa tarkoitettu luettelo**

Luettelo suojatulla alkuperänimityksellä varustetuista väkevistä viineistä, joiden alkoholin kokonaispitoisuus on enintään 17,5 mutta vähintään 15 tilavuusprosenttia ja joiden osalta tästä säädetään nimenomaisesti niihin ennen 1 päivää tammikuuta 1985 sovelletussa kansallisessa lainsäädännössä

(Asetuksen (EY) N:o 479/2008 liitteessä IV olevan 3 kohdan b alakohta)

ESPANJA

Suojatulla alkuperänimityksellä varustettu väkevä viini	Yhteisön tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITALIA

Trentino.

PORTUGALI

Suojatulla alkuperänimityksellä varustettu väkevä viini	Yhteisön tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
Porto – Port	Branco leve seco

Lisäys 3

Luettelo lajikkeista, joita voidaan käyttää sellaisten suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen väkevien viinien valmistukseen, joissa käytetään perinteistä erityismerkintää ”vino dulce natural”, ”vino dolce naturale”, ”vinho doce natural” tai ”οινος γλυκυς φυσικος”

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

LIITE IV

YHTEISÖN ERITYISET MÄÄRITYSMENETELMÄT

A. ALLYYLI-ISOTIOSYANAATTI

1. **Menetelmän periaate**

Viinin mahdollisesti sisältämä allyyli-isotiosyanaatti kerätään tislaamalla ja tunnistetaan kaasukromatografisesti.

2. **Reagenssit**

2.1 Absoluuttinen etanoli.

2.2 Vertailuliuos: absoluuttisessa alkoholissa oleva allyyli-isotiosyanaattiliuos, joka sisältää 15 mg allyyli-isotiosyanaattia litrassa.

2.3 Jäähdytysseos, joka koostuu etanolin ja hiilihappojään seoksesta (lämpötila –60 °C).

3. **Välineistö**

3.1 Kuvion mukainen laitteisto typpivirrassa tislaamista varten.

3.2 Säädettävä lämpöhaude.

3.3 Virtausmittari.

3.4 Kaasukromatografi, liekkifotometridetektorilla, jossa on rikkiyhdisteille selektiivinen suodatin (λ = 394 nm) tai muu tähän määritykseen soveltuva detektori.

3.5 Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kromatografiakolonni, sisähalkaisija 3 mm, pituus 3 m; täytetty 10 % Carbowax 20 M 80–100 meshin Chromosorb WHP:llä.

3.6 Mikroruisku, 10 µl.

4. **Suoritus**

Mitataan 2 litraa viiniä tislauskolviin. Lisätään muutama millilitra etanolia (kohta 2.1) kahteen keräysputkeen siten, että kaasudispersioputken huokoiset osat peittyvät kokonaan. Jäähdytetään putket ulkopuolelta jäähdytysseoksella. Liitetään kolvi keräysputkiin ja annetaan typen virrata laitteeseen noin 3 l/tunnissa. Lämmitetään viini 80 celsiusasteeseen säätämällä lämpövaippa sopivalla tavalla ja kerätään yhteensä 45–50 ml tislettä.

Stabiloidaan kromatografi. Seuraavat ajo-olosuhteet ovat suositeltavia:

— injektorin lämpötila: 200 °C

— kolonnin lämpötila: 130 °C

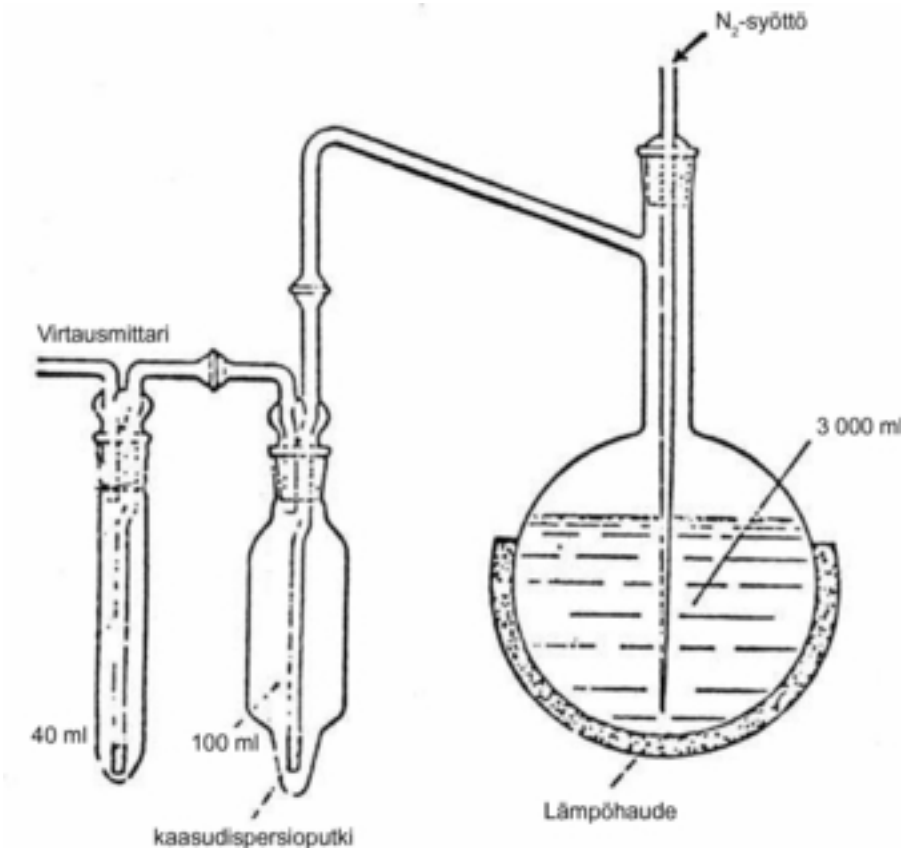
— helium-kantokaasun virtausnopeus: 20 ml/minuutti.

Ruiskutetaan mikroruiskulla sellainen määrä vertailuliuosta, että allyyli-isotiosyanaattia vastaava piikki voidaan tunnistaa kromatogrammilta helposti.

Lisäksi ruiskutetaan tisleestä otettu näyte ja tarkistetaan, että saadun piikin retentioaika vastaa allyyli-isotiosyanaatin piikkiä.

Edellä kuvatuissa koeolosuhteissa mikään viinin luontainen aine ei aiheuta häiritsevää piikkiä tutkittavan näytteen kromatogrammissa.

Laitteisto typpivirrassa tislaamista varten



B. PUHDISTETTUJEN TIIVISTETTYJEN RYPÄLEEN PURISTEMEHUJEN ERITYISET MÄÄRITYSMENETELMÄT

a) ***Kationien kokonaismäärä***

1. **Periaate**

Käsitellään näyte vahvasti happamalla kationinvaihtajalla. Kationit vaihdetaan H+:ksi. Ne ilmoitetaan eluaatin kokonaishappopitoisuuden ja näytteen kokonaishappopitoisuuden erotuksena.

2. **Välineistö**

2.1 Pituudeltaan noin 300 mm ja sisähalkaisijaltaan 10–11 mm oleva lasikolonni, jossa on hana.

2.2 pH-mittari, jonka asteikko on jaettu vähintään 0,1 pH-yksiköihin.

2.3 Elektrodit:

— lasielektrodi, säilytetään tislatussa vedessä.

— kalomeli/kyllästetty kaliumkloridi -vertailuelektrodi, säilytetään kyllästetyssä kaliumkloridiliuoksessa,

— tai yhdistelmäelektrodi, säilytetään tislatussa vedessä.

3. **Reagenssit**

3.1 Vahvasti hapan kationinvaihtaja H+-muodossa. Ennen käyttöä hartsia on turvotettava vedessä yli yön.

3.2 0,1 M natriumhydroksidiliuos.

3.3 pH-indikaattoripaperi.

4. **Suoritus**

4.1 *Näytteen valmistaminen*

Käytetään liuosta, joka on saatu laimentamalla puhdistettu tiivistetty rypäleen puristemehu 40-prosenttiksi (m/v). Mitataan tarkalleen 200 g puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua 500 ml:n mittapulloon, täytetään merkkiin vedellä ja homogenoidaan.

4.2 *Ioninvaihtokolonnin valmistaminen*

Asetetaan kolonniin noin 10 ml H+-muodossa olevaa paisutettua ioninvaihtohartsia; huuhdellaan kolonnia tislatulla vedellä, kunnes happo on peseytynyt pois; tämä todetaan indikaattoripaperilla.

4.3 *Ioninvaihto*

Valutetaan kolonnin läpi 100 ml puhdistetusta tiivistetystä rypäleen puristemehusta kohdan 4.1 mukaisesti valmistettua liuosta 1 tippa sekunnissa. Kerätään eluaatti mittalasiin. Huuhdotaan kolonni 50 ml:lla tislattua vettä. Titrataan eluaatin happopitoisuus (mukaan lukien huuhteluvesi) 0,1 M natriumhydroksidiliuoksella pH-arvoon 7 lämpötilassa 20 °C. Emäksisen nesteen lisääminen on tehtävä hitaasti ja liuosta on sekoitettava koko ajan. Olkoon käytetyn 0,1 M natriumhydroksidiliuoksen tilavuus n ml.

5. **Tulosten ilmoittaminen**

Kationien kokonaismäärä ilmoitetaan milliekvivalentteina kilogrammassa kokonaissokeria yhdellä desimaalilla.

5.1 *Laskentakaavat*

— Eluaatin happopitoisuus ilmoitettuna milliekvivalentteina kilogrammassa puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua:

E = 2,5 n.

— Kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna milliekvivalentteina kilogrammassa puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua: a.

— Kationien kokonaismäärä milliekvivalentteina kilogrammassa kokonaissokeria:

((2,5 n–a)/(P)) × 100

P = kokonaissokerien pitoisuus prosentteina (m/m).

b) ***Johtokyky***

1. **Periaate**

Nestepatsaan sähkönjohtavuus määritetään kahdella samansuuntaisella platinaelektrodilla, jotka muodostavat yhden haaran Wheatstonen sillan kytkennässä.

Johtokyky vaihtelee lämpötilan mukaan. Se ilmoitetaan 20 °C:ssa.

2. **Välineistö**

2.1 Johtokykymittari, jolla voidaan tehdä johtokykymittauksia alueella 1–1 000 mikrosiemensiä/cm.

2.2 Vesihaude, jolla voidaan saattaa määritettävien näytteiden lämpötila noin 20 °C:seen (20 ± 2 °C).

3. **Reagenssit**

3.1 Demineralisoitu vesi, jonka ominaisjohtokyky on alle 2 mikrosiemensiä/cm 20 °C:ssa.

3.2 *Kaliumkloridivertailuliuos.*

Liuotetaan 0,581 g aiemmin 105 °C:ssa vakiopainoon kuivattua kaliumkloridia, KCI, demineralisoituun veteen (kohta 3.1). Täytetään yhdeksi litraksi demineralisoidulla vedellä (kohta 3.1). Tämän liuoksen johtokyky on 1 000 mikrosiemensiä/cm 20 °C:ssa. Se säilyy 3 kuukautta.

4. **Suoritus**

4.1 *Näytteen valmistaminen määritystä varten*

Käytetään liuosta, jonka kokonaissokeripitoisuus on 25 % (m/m) (25°Brix): punnitaan massa, joka vastaa arvoa 2 500/P ja täytetään vedellä 100 g:ksi (kohta 3.1); P on puhdistetun tiivistetyn rypäleenpuristemehun kokonaissokerin pitoisuus prosentteina (m/m).

4.2 *Johtokyvyn määrittäminen*

Saatetaan määritettävä näyte 20 °C:seen vesihauteessa. Pidetään lämpötila vakiona 0,1 °C:n tarkkuudella.

Huuhdotaan johtokykymittarin mittauskenno kaksi kertaa tutkittavalla liuoksella.

Mitataan johtokyky ja ilmoitetaan se mikrosiemenseinä senttimetriä kohti.

5. **Tulosten ilmoittaminen**

Puhdistetusta tiivistetystä rypäleen puristemehusta valmistetun 25-prosenttisen (m/m) (25°Brix) liuoksen johtokyky ilmoitetaan kokonaislukuna mikrosiemenseinä senttimetriä kohti (μScm^{-1}) 20 °C:ssa.

5.1 *Laskentakaavat*

Jos laitteessa ei ole lämpötilankompensoijaa, mitattu johtokyky korjataan taulukon 1 avulla. Jos lämpötila on alle 20 °C, lisätään korjausarvo; jos lämpötila on yli 20 °C, vähennetään korjausarvo.

Taulukko I

Johtokykyyn tehtävät korjaukset, kun lämpötila eroaa 20 °C:sta, mikrosiemenseinä cm^{-1}

Johtokyky	Lämpötila									
	20,2 19,8	20,4 19,6	20,6 19,4	20,8 19,2	21,0 19,0	21,2 18,8	21,4 18,6	21,6 18,4	21,8 18,2	22,0 (1) 18,0 (2)
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	0	0	1	1	1	1	1	2	2	2
100	0	1	1	2	2	3	3	3	4	4
150	1	1	2	3	3	4	5	5	6	7
200	1	2	3	3	4	5	6	7	8	9
250	1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
300	1	3	4	5	7	8	9	11	12	13
350	1	3	5	6	8	9	11	12	14	15
400	2	3	5	7	9	11	12	14	16	18
450	2	3	6	8	10	12	14	16	18	20
500	2	4	7	9	11	13	15	18	20	22
550	2	5	7	10	12	14	17	19	22	24
600	3	5	8	11	13	16	18	21	24	26

(1) Korjausarvo vähennetään.
(2) Korjausarvo lisätään.

c) ***Hydroksimetyylifurfuraali***

1. **Menetelmien periaate**

1.1 *Kolorimetrinen menetelmä*

Furaanin aldehydijohdokset, joista tärkein on hydroksimetyylifurfuraali, reagoivat barbituurihapon ja paratoluidiinin kanssa, jolloin reaktiossa syntyy punainen yhdiste, joka määritetään kolorimetrisesti 550 nm:ssä.

1.2 *Korkean suorituskyvyn nestekromatografia*

Erottaminen kolonnissa käänteisfaasitekniikalla ja määritys 280 nm:ssä.

2. **Kolorimetrinen menetelmä**

2.1 *Välineistö*

2.1.1 Spektrofotometri, jolla voidaan tehdä mittauksia välillä 300–700 nm.

2.1.2 Lasikyvettejä, valotie 1 cm.

2.2 *Reagenssit*

2.2.1 Barbituurihappoliuos, 0,5 % (m/v)

Liuotetaan 500 mg barbituurihappoa $C_4O_3N_2H_4$ tislattuun veteen lämmittäen hieman 100 °C:ssa vesihauteessa; täytetään 100 ml:ksi tislatulla vedellä. Liuos säilyy noin viikon.

2.2.2 Paratoluidiiniliuos, 10 % (m/v)

Mitataan 10 g paratoluidiinia $C_6H_4(CH_3)NH_2$ 100 ml:n mittapulloon; lisätään 50 ml isopropanolia $CH_3CH(OH)CH_3$ ja 10 ml jääetikkaa CH_3COOH (ρ_{20} = 1,05 g/ml); täytetään 100 ml:ksi isopropanolilla. Tämä liuos on uusittava päivittäin.

2.2.3 Etanaali (CH_3CHO), 1 % vesiliuos (m/v)

Valmistetaan juuri ennen käyttöä.

2.2.4 Hydroksimetyylifurfuraali, $C_6O_3H_6$, 1 g/l vesiliuos

Valmistetaan perättäisillä laimennuksilla liuokset, joiden pitoisuudet ovat 5; 10; 20; 30 ja 40 mg/l.

2.3 *Suoritus*

2.3.1 Näytteen valmistaminen

Käytetään liuosta, joka on saatu laimentamalla puhdistettu tiivistetty rypäleen puristemehu 40-prosenttiseksi (m/v). Mitataan tarkalleen 200 g puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua 500 ml:n mittapulloon, täytetään merkkiin vedellä ja homogenoidaan. Tehdään määritys 2 ml:sta tätä liuosta.

2.3.2 Kolorimetrinen määritys

Mitataan kahteen 25 ml:n hiostulpalliseen pulloon a ja b 2 ml näytettä, joka on valmistettu kohdan 2.3.1 mukaisesti. Mitataan molempiin pulloihin 5 ml paratoluidiiniliuosta (kohta 2.2.2); sekoitetaan. Lisätään pulloon b (vertailu) 1 ml tislattua vettä, ja pulloon a (näyte) 1 ml barbituurihappoliuosta (kohta 2.2.1). Homogenoidaan ravistelemalla. Siirretään pullojen sisältö spektrofotometrin 1 cm:n kyvetteihin. Säädetään absorbanssiasteikon nollakohta aallonpituudella 550 nm käyttäen pullon b sisältöä, seurataan pullon a sisällön absorbanssin muutosta; mitataan sen suurin arvo A, joka saavutetaan 2–5 minuutissa.

Näytteet, joiden hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus on yli 30 mg/l, on laimennettava ennen määritystä.

2.3.3 Kalibrointikäyrän laatiminen

Mitataan kahteen sarjaan 25 ml:n pulloja a ja b 2 ml hydroksimetyylifurfuraaliliuoksia, joiden pitoisuudet ovat 5; 10; 20; 30 ja 40 mg/l (kohta 2.2.4) ja käsitellään ne kohdassa 2.3.2 kuvatulla tavalla.

Kuvaaja, joka esittää absorbanssin muutoksen vertailuliuosten hydroksimetyylifurfuraalipitoisuuksien (mg/l) funktiona, on origon kautta kulkeva suora.

2.4 *Tulosten ilmoittaminen*

Puhdistettujen tiivistettyjen rypäleen puristemehujen hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus ilmoitetaan milligrammoina kilogrammassa kokonaissokeria.

2.4.1 Laskentamenetelmä

Määritettävän näytteen hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus C mg/l on kalibrointikäyrältä saatava pitoisuus, joka vastaa tästä näytteestä mitattua absorbanssia A.

Hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus milligrammoina kilogrammassa kokonaissokeria:

$250 \times ((C)/(P))$

P = puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun kokonaissokerien pitoisuus prosentteina (m/m).

3. **Korkean suorituskyvyn nestekromatografia**

3.1 *Välineistö*

3.1.1 Korkean suorituskyvyn nestekromatografi, jossa on

— 5–10 µl injektiosilmukka,

— detektori, spektrofotometri, jolla voidaan tehdä mittauksia 280 nm:ssä,

— kolonni, silikaan sidottu oktadekyyli (esimerkiksi: Bondapak C_{18} – Corasil, Water Ass.),

— piirturi ja mahdollisesti integraattori.

Liikkuvan faasin virtausnopeus: 1,5 ml/min.

3.1.2 Kalvosuodatuslaitteisto (0,45 µm)

3.2 *Reagenssit*

3.2.1 Kahdesti tislattu vesi.

3.2.2 Metanoli, CH_3OH, tislattu tai HPLC-laatua.

3.2.3 Etikkahappo CH_3COOH (ρ_{20} = 1,05 g/ml).

3.2.4 Liikkuva faasi: vesi-metanoli (kohta 3.2.2) – etikkahappo (kohta 3.2.3) suodatettu kalvosuodattimen (0,45 µm) läpi, (40:9:1 v/v).

Tämä liikkuva faasi on valmistettava päivittäin, ja siitä on poistettava kaasut ennen käyttöä.

3.2.5 Hydroksimetyylifurfuraalivertailuliuos, 25 mg/l (m/v).

Mitataan 100 ml:n mittapulloon tarkalleen 25 mg hydroksimetyylifurfuraalia $C_6H_3O_6$ ja täytetään tilavuus merkkiin metanolilla (kohta 3.2.2). Tämä liuos laimennetaan metanolilla (kohta 3.2.2) suhteessa 1/10 ja suodatetaan kalvosuodattimen (0,45 µm) läpi.

Ruskeassa ilmatiiviisti suljetussa pullossa jääkaapissa säilytettynä tämä liuos säilyy 2–3 kuukautta.

3.3 *Suoritus*

3.3.1 Näytteen valmistaminen

Käytetään liuosta, joka on saatu laimentamalla puhdistettu tiivistetty rypäleen puristemehu 40-prosenttiseksi (m/v) (mitataan tarkalleen 200 g puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua 500 ml:n mittapulloon, täytetään merkkiin vedellä ja homogenoidaan) ja suodattamalla liuos kalvosuodattimen (0,45 µm) läpi.

3.3.2 Kromatografinen määritys

Injektoidaan kromatografiin 5 (tai 10) µl kohdan 3.3.1 mukaisesti valmistettua näytettä ja 5 (tai 10) µl hydroksimetyylifurfuraalivertailuliuosta (kohta 3.2.5). Tulostetaan kromatogrammi.

Hydroksimetyylifurfuraalin retentioaika on noin 6–7 minuuttia.

3.4 *Tulosten ilmoittaminen*

Puhdistettujen tiivistettyjen rypäleen puristemehujen hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus ilmoitetaan milligrammoina kilogrammassa kokonaissokeria.

3.4.1 Laskentamenetelmä

Olkoon puhdistetusta tiivistetystä rypäleen puristemehusta saadun 40-prosenttisen (m/v) liuoksen hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus C mg/l.

Hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus milligrammoina kilogrammassa kokonaissokeria:

$250 \times ((C)/(P))$

P = puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun kokonaissokerien pitoisuus prosentteina (m/m).

d) ***Raskasmetallit***

1. **Periaatteet**

I. *Raskasmetallien nopea arviointimenetelmä*

Raskasmetallit osoitetaan sopivasti laimennetusta puhdistetusta tiivistetystä rypäleen puristemehusta värillä, jonka sulfidien muodostuminen tuottaa. Ne arvioidaan vertaamalla lyijyvertailuliuokseen, joka vastaa korkeinta hyväksyttyä pitoisuutta.

II. *Lyijypitoisuuden määrittäminen atomiabsorptiospektrofotometrisesti*

Kelaatti, jonka lyijy muodostaa ammoniumpyrrolidiiniditiokarbamaatin kanssa, uutetaan metyyli-isobutyyliketonilla ja absorbanssi mitataan 283,3 nm:ssä. Lyijypitoisuus määritetään lisäysmenetelmällä.

2. **Raskasmetallien nopea arviointimenetelmä**

2.1 *Reagenssit*

2.1.1 Laimennettu kloorivetyhappo, 70 % (m/v)

Mitataan 70 g kloorivetyhappoa (HCl), (ρ_{20} = 1,16–1,19 g/ml), ja täytetään vedellä 100 ml:ksi.

2.1.2 Laimennettu kloorivetyhappo, 20 % (m/v)

Mitataan 20 g kloorivetyhappoa (HCl), (ρ_{20} = 1,16–1,19 g/ml), ja täytetään vedellä 100 ml:ksi.

2.1.3 Laimennettu ammoniakki

Mitataan 14 g ammoniakkia (NH_3), (ρ_{20} = 0,931–0,934 g/ml), ja täytetään vedellä 100 ml:ksi.

2.1.4 Puskuriliuos, pH 3,5

Liuotetaan 25 g ammoniumasetaattia (CH_3COONH_4) 25 ml:aan vettä ja lisätään 38 ml laimennettua kloorivetyhappoa (kohta 2.1.1). Tarpeen vaatiessa säädetään pH laimennetulla rikkihapolla (kohta 2.1.2) tai laimennetulla ammoniakilla (kohta 2.1.3) ja täytetään vedellä 100 ml:ksi.

2.1.5 Tioasetamidiliuos (C_2H_5NS), 4 % (m/v)

2.1.6 Glyseroliliuos ($C_3H_8O_3$), 85 % (m/v)

($n_D^{20\,°C}$ = 1,449–1,455).

2.1.7 Tioasetamidireagenssi

Lisätään 0,2 ml:aan tioasetamidiliuosta (kohta 2.1.5) 1 ml seosta, jossa on 5 ml vettä, 15 ml 1 M natriumhydroksidiliuosta ja 20 ml glyserolia (kohta 2.1.6). Lämmitetään 100 °C:ssa vesihauteessa 20 sekuntia. Valmistetaan juuri ennen käyttöä.

2.1.8 Lyijyliuos, 0,002 g/l

Valmistetaan 1 g/l lyijyä sisältävä liuos liuottamalla veteen 0,400 g lyijynitraattia $Pb(NO_3)_2$ ja täytetään vedellä 250 ml:ksi. Laimennetaan tämä liuos vedellä juuri ennen käyttöä 2 ‰:ksi (v/v), jotta saadaan lyijyä 0,002 g/l sisältävä liuos.

2.2 *Suoritus*

Liuotetaan puhdistetusta tiivistetystä rypäleen puristemehusta otettu 10 g:n suuruinen näyte 10 ml:aan vettä. Lisätään 2 ml puskuriliuosta, jonka pH-arvo on 3,5 (kohta 2.1.4); sekoitetaan. Lisätään 1,2 ml tioasetamidireagenssia (kohta 2.1.7). Sekoitetaan heti. Valmistetaan vertailunäyte samoissa koeolosuhteissa käyttäen 10 ml lyijyä 0,002 g/l sisältävää liuosta (kohta 2.1.8).

Puhdistettuun tiivistettyyn rypäleen puristemehuun mahdollisesti muodostunut ruskea väri ei saa olla kahden minuutin kuluttua tummempi kuin vertailuliuoksen väri.

2.3 *Laskenta*

Käytetyissä koeolosuhteissa vertailukoe vastaa korkeinta hyväksyttyä raskasmetallipitoisuutta, joka on 2 mg/kg puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua lyijynä ilmaistuna.

3. **Lyijypitoisuuden määrittäminen atomiabsorptiospektrofoto-metrillä**

3.1 *Välineistö*

3.1.1 Atomiabsorptiospektrofotometri, jossa on ilma-asetyleenipoltin.

3.1.2 Lyijyonttokatodilamppu.

3.2 *Reagenssit*

3.2.1 Laimennettu etikkahappo.

Mitataan 12 g jääetikkaa (ρ_{20} = 1,05 g/ml) ja täytetään vedellä 100 ml:ksi.

3.2.2 Ammoniumpyrrolidiiniditiokarbamaattiliuos $C_5H_{12}N_2S_2$, 1 % (m/v).

3.2.3 Metyyli-isobutyyliketoni, $(CH_3)_2\ CHCH_2COCH_3$.

3.2.4 Lyijyliuos, joka sisältää lyijyä 0,010 g/l.

Laimennetaan 1 g/l lyijyä sisältävä lyijyliuos (kohta 2.1.8) 1 %:ksi (v/v).

3.3 *Suoritus*

3.3.1 Tutkittava liuos

Liuotetaan 10 g puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua seokseen, joka sisältää yhtä suuret tilavuudet laimennettua etikkahappoa (kohta 3.2.1) ja vettä, ja täytetään tällä seoksella 100 ml:ksi.

Lisätään 2 ml ammoniumpyrrolidiiniditiokarbamaattiliuosta (kohta 3.2.2) ja 10 ml metyyli-isobutyyliketonia (kohta 3.2.3). Ravistellaan 30 sekuntia valolta suojattuna. Annetaan kerrosten erottua. Käytetään metyyli-isobutyyliketonikerrosta.

3.3.2 Vertailuliuokset

Valmistetaan 3 vertailuliuosta, jotka sisältävät 10 g puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua, ja sen lisäksi 1, 2 ja 3 ml 0,010 g/l lyijyliuosta (kohta 3.2.4). Käsitellään liuokset samalla tavoin kuin määritettävä liuos.

3.3.3 Kontrolli

Valmistetaan sokeakoeliuos 3.3.1 kohdan koeolosuhteissa, mutta ei lisätä liuokseen puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua.

3.3.4 Määritys

Valitaan aallonpituus 283,3 nm.

Atomisoidaan sokeakokeesta peräisin oleva metyyli-isobutyyliketoni liekissä ja säädetään absorbanssin nollakohta.

Käyttäen vastaavia uuttoliuottimia määritetään tutkittavan liuoksen ja vertailuliuosten absorbanssit.

3.4 *Tulosten ilmoittaminen*

Lyijypitoisuus ilmoitetaan yhdellä desimaalilla milligrammoina kilogrammassa puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua.

3.4.1 Laskenta

Piirretään käyrä, joka edustaa absorbanssien muuttumista vertailuliuoksiin lisätyn lyijyn konsentraation funktiona, siten että nollakonsentraatio vastaa tutkittavaa liuosta.

Ekstrapoloidaan pisteet yhdistävä suora, kunnes se leikkaa konsentraatioakselin negatiivisella osalla. Tämän pisteen etäisyys origosta antaa tutkittavan liuoksen lyijykonsentraation.

e) ***Etanolin kemiallinen määritys***

Tätä määritysmenetelmää käytetään määritettäessä alkoholipitoisuus vähän alkoholia sisältävistä nesteistä, kuten rypäleen puristemehut, tiivistetyt rypäleen puristemehut ja puhdistetut tiivistetyt rypäleen puristemehut.

1. **Periaate**

Nesteen yksinkertainen tislaus. Tisleen sisältämän etanolin hapettaminen kaliumdikromaatilla. Dikromaattiylijäämän titraus rauta(II)-liuoksella.

2. **Välineistö**

2.1 Tislauslaitteisto alkoholipitoisuuden mittaamiseksi

3. **Reagenssit**

3.1 *Kaliumdikromaattiliuos*

Liuotetaan 33,600 g kaliumdikromaattia ($K_2Cr_2O_7$) sellaiseen määrään vettä, että liuosta on 20 °C:ssa yksi litra.

Yksi millilitra tätä liuosta hapettaa 7,8924 mg alkoholia.

3.2 *Rauta(II)ammoniumsulfaattiliuos*

Liuotetaan 135 g rauta(II)ammoniumsulfaattia Fe SO_4. $(NH_4)_2SO_4$. 6 H_2O sellaiseen määrään vettä, että siitä tulee 1 litra liuosta ja lisätään 20 ml väkevää rikkihappoa (H_2SO_4), (ρ_{20} = 1,84 g/ml). Juuri valmistettuna tämä liuos vastaa noin puolen tilavuutensa kokoista dikromaattiliuosta. Tämän jälkeen se hapettuu hitaasti.

3.3 *Kaliumpermanganaattiliuos*

Liuotetaan 1,088 g kaliumpermanganaattia, $KMnO_4$, sellaiseen määrään vettä, että saadaan liuosta 1 litra.

3.4 *Suhteessa 1/2 (v/v) laimennettu rikkihappo*

Lisätään ravistellen ja hieman kerrallaan 500 ml:aan vettä 500 ml rikkihappoa (H_2SO_4) (ρ_{20} = 1,84 g/ml).

3.5 *Rauta-ortofenantroliinireagenssi*

Liuotetaan 0,695 g rautasulfaattia $FeSO_4$. 7 H_2O 100 ml:aan vettä, lisätään 1,485 g ortofenantroliinimonohydraattia $C_{12}H_8N_2$. H_2O. Lämmitetään liukenemisen helpottamiseksi. Tämä kirkkaan punainen liuos säilyy erittäin hyvin.

4. **Suoritus**

4.1 *Tislaus*

Mitataan tislauskolviin 100 g puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua ja 100 ml vettä. Kerätään tisle 100 ml:n mittapulloon ja täytetään merkkiin vedellä.

4.2 *Hapettaminen*

Mitataan 300 ml:n hiostulpalliseen pulloon, joka voidaan huuhdella ilman hävikkiä laajennetun kaulaosansa ansiosta, 20 ml kaliumdikromaattiliuosta (kohta 3.1), 20 ml suhteessa 1/2 (v/v) laimennettua rikkihappoa (kohta 3.4) ja ravistellaan. Lisätään 20 ml tislettä. Suljetaan pullo, ravistellaan ja odotetaan vähintään 30 minuuttia ravistellen pulloa ajoittain (määrityspullo).

Tehdään rauta(II)ammoniumsulfaattiliuoksella titraus (kohta 3.2) kaliumdikromaattiliuoksen suhteen mittaamalla samanlaiseen pulloon sama määrä reagensseja, mutta korvaamalla 20 ml tislettä 20 ml:lla tislattua vettä (vertailupullo).

4.3 *Titraus*

Lisätään 4 tippaa ortofenantroliinireagenssia (kohta 3.5) määrityspulloon. Titrataan dikromaattiylijäämä lisäämällä pulloon rauta(II)ammoniumsulfaattiliuosta (kohta 3.2). Keskeytetään rautaliuoksen lisääminen, kun seos muuttuu sinivihreästä ruskeaksi.

Loppukohdan tarkentamiseksi muutetaan ruskea liuos sinivihreäksi kaliumpermanganaattiliuoksella (kohta 3.3). Vähennetään kymmenesosa tämän liuoksen tilavuudesta käytetyn rauta(II)sulfaattiliuoksen tilavuudesta. Olkoon erotus n.

Toistetaan suoritus samalla tavoin vertailupullolle. Olkoon erotus n′.

5. **Tulosten ilmoittaminen**

Etanoli ilmoitetaan grammoina kilogrammassa kokonaissokeria yhdellä desimaalilla.

5.1 *Laskentamenetelmä*

n' ml rautaliuosta pelkistää 20 ml dikromaattiliuosta, joka hapettaa 157,85 mg puhdasta etanolia.

Yhdellä millilitralla rauta(II)-liuosta on sama pelkistävä vaikutus kuin:

((157,85)/(n′)) mg etanoli

n′ – n ml:lla rauta(II)-liuosta on sama pelkistävä vaikutus kuin:

157,85 × ((n′ – n)/(n′)) mg etanoli.

Etanolia g/kg puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua:

7,892 × ((n′ – n)/(n′))

Etanolia g/kg kokonaissokeria:

789,2 × ((n′ – n)/(n′ × P))

P = puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun kokonaissokerien pitoisuus prosentteina (m/m).

f) ***Mesoinositoli, skylloinositoli ja sakkaroosi***

1. **Periaate**

Silanoitujen johdannaisten kaasukromatografia.

2. **Reagenssit**

2.1 Sisäinen standardi: ksylitoli (10 g/l vesiliuos, johon on lisätty lastankärjellinen natriumatsidia).

2.2 Bistrimetyylisilyylitrifluoriasetamidi – BSTFA – ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$).

2.3 Trimetyylikloorisilaani (C_3H_9ClSi)

2.4 Pyridiini, analyysilaatua (C_5H_5N)

2.5 Mesoinositoli ($C_6H_{12}O_6$)

3. **Välineistö**

3.1 Kaasukromatografi, jossa on

3.2 Kapillaarikolonni (esimerkiksi sulatettu silikakapillaarikolonni, OV 1, kalvon paksuus 0,15 µ, pituus 25 m ja sisähalkaisija 0,3 mm).

Suoritusolosuhteet: kantokaasu: vety ja helium,

— kantokaasun virtausnopeus: noin 2 ml/minuutissa,

— injektorin ja detektorin lämpötila: 300 °C,

— lämpötilan ohjelmointi: 1 minuutti 160 °C:ssa, 4 °C/minuutti, kunnes saavutetaan 260 °C, isotermisesti 260 °C:ssa 15 minuuttia,

— jakosuhde: noin 1–20.

3.3 Integraattori.

3.4 Mikroruisku, 10 µl.

3.5 Mikropipettejä, 50, 100 ja 200 µl.

3.6 2 ml:n mittapulloja, joissa on teflonkorkki.

3.7 Uuni.

4. **Suoritus**

Mitataan 50 ml:n mittapulloon tarkalleen 5 g puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua, lisätään 1 ml ksylitolistandardiliuosta (kohta 2.1) ja täytetään merkkiin vedellä. Näytteen homogenoinnin jälkeen otetaan 100 µl liuosta mittapulloon ja kuivataan kevyessä ilmavirrassa (kohta 3.6). Haihtumisen helpottamiseksi on mahdollista lisätä 100 µl absoluuttista etanolia.

Liuotetaan jäännös huolellisesti 100 µl:aan pyridiiniä (kohta 2.4), lisätään 100 µl bistrimetyylisilyylitrifluoriasetamidia (kohta 2.2) ja 10 µl trimetyylikloorisilaania (kohta 2.3), suljetaan pullo teflonkorkilla ja asetetaan 60 °C:n uuniin tunnin ajaksi.

Otetaan 0,5 µl kirkasta nestettä ja injektoidaan se käyttäen onttoa lämmitettyä neulaa edellä mainitun jakosuhteen mukaisesti.

5. **Tulosten laskeminen**

5.1 Valmistetaan liuos, joka sisältää:

60 g/l glukoosia, 60 g/l fruktoosia, 1 g/l mesoinositolia ja 1 g/l sakkaroosia.

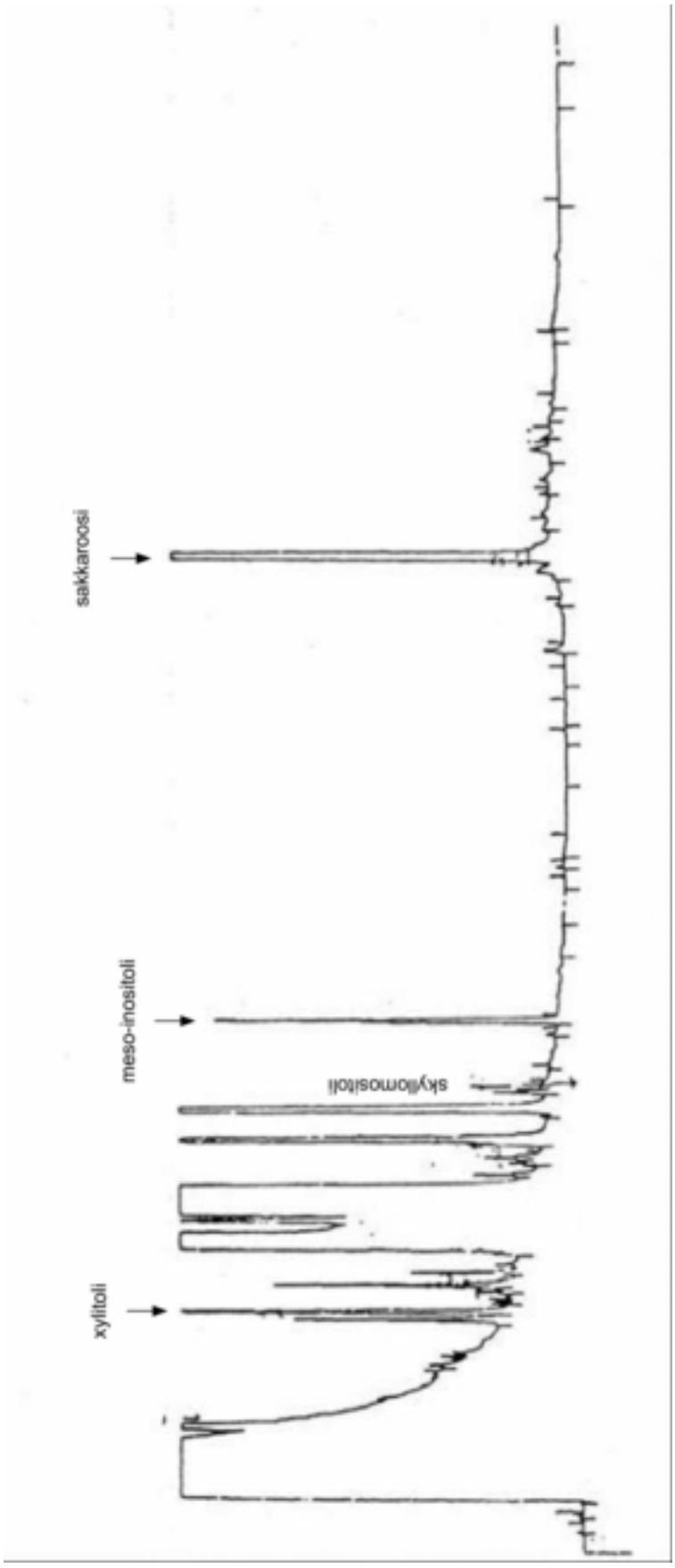
Punnitaan 5 g tätä liuosta ja edetään 4 kohdassa kuvatulla tavalla. Saadusta kromatogrammista lasketaan mesoinositolin ja sakkaroosin vastekertoimet ksylitolin suhteen.

Skylloinositolille, jota ei ole kaupallisesti saatavissa ja jonka retentioaika on glukoosin anomeriamuotojen viimeisen piikin ja mesoinositolin viimeisen piikin välillä (ks. liitekuva), käytetään mesoinositolin kerrointa.

6. **Tulosten ilmoittaminen**

6.1 Mesoinositoli ja skylloinositoli ilmoitetaan milligrammoina kilogrammassa kokonaissokeria.

Sakkaroosi ilmoitetaan grammoina kilogrammassa rypäleen puristemehua.


sakkaroosi
meso-inositoli
sykliittimosiitoli
xylitoli

LIITE V

ASETUKSEN 16 ARTIKLAN TOISESSA KOHDASSA TARKOITETTU VASTAAVUUSTAULUKKO

Asetus (EY) N:o 1493/1999	Asetus (ETY) N:o 2676/90	Asetus (EY) N:o 423/2008	Tämä asetus
—	—	1 artikla	1 artikla
—	—	—	2 artikla
43 artiklan 1 kohta	—	5 artikla	3 artiklan 1 kohta
43 artiklan 2 kohdan ensimmäinen luetelmakohta	—	23 artikla	3 artiklan 2 kohta
43 artiklan 2 kohdan ensimmäinen luetelmakohta	—	24 artikla	3 artiklan 3 kohta
43 artiklan 2 kohdan ensimmäinen luetelmakohta	—	34, 35 ja 36 artikla	3 artiklan 4 kohta
—	—	44 artikla	4 artikla
43 artiklan 2 kohdan toinen luetelmakohta	—	—	5 artikla
43 artiklan 2 kohdan kolmas luetelmakohta	—	—	6 artikla
—	—	38 artikla	7 artikla
42 artiklan 6 kohta	—	39 artikla	8 artikla
—	—	6 artikla	9 artikla
—	—	46 artikla	10 artiklan 1 kohta
—	—	45 artikla	10 artiklan 2 kohta
—	—	32 artikla	11 artikla
—	—	29 artikla	12 artikla
—	—	30 artikla	13 artikla
—	—	21 artikla	14 artikla
—	1 artiklan 1 kohta	47 artikla	15 artikla
—	—	48 artikla	16 artikla
Liite IV	—	7 ja 12 artikla	Liite I A
—	—	10 artikla	Liite I A, lisäys 1
—	—	8 artikla	Liite I A, lisäys 2
—	—	9 artikla	Liite I A, lisäys 3
—	—	13 artikla	Liite I A, lisäys 4
—	—	14, 15 ja 16 artikla	Liite I A, lisäys 5
—	—	17 artikla	Liite I A, lisäys 6
—	—	18 artikla	Liite I A, lisäys 7
—	—	19 artikla	Liite I A, lisäys 8
—	—	22 artikla	Liite I A, lisäys 9
Liitteessä V oleva A kohta	—	—	Liite I B
Liitteessä V oleva B kohta	—	—	Liite I C
Liitteessä V oleva F kohta	—	—	Liite I D
Liitteessä V oleva H kohta	—	28 artikla	Liitteessä II oleva A kohta
Liitteessä V oleva I kohta	—	4 artikla	Liitteessä II oleva B kohta
Liitteessä VI oleva K kohta	—	—	Liitteessä II oleva C kohta
Liitteessä V oleva J kohta	—	25 ja 37 artikla	Liitteessä III oleva A kohta
—	—	43 artikla	Liitteessä III oleva A kohta
Liitteessä VI oleva L kohta	—	40 ja 41 artikla	Liitteessä III oleva B kohta
—	Liite, 39 kohta	—	Liitteessä IV oleva A kohta
—	Liite, 42 kohta	—	Liitteessä IV oleva B kohta