II

(Muut kuin lainsäätämisjärjestyksessä hyväksyttävät säädökset)

ASETUKSET

KOMISSION DELEGOITU ASETUS (EU) 2019/934,

annettu 12 päivänä maaliskuuta 2019,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä viininviljelyalueiden, joilla alkoholipitoisuutta voi lisätä, rypäletuotteiden valmistukseen ja säilytykseen sovellettavien sallittujen viininvalmistusmenetelmien ja sovellettavien rajoitusten, sivutuotteiden vähimmäisalkoholipitoisuuden ja sivutuotteiden poistamisen sekä OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioiden julkaisemisen osalta

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ([1]) ja erityisesti sen 75 artiklan 2 kohdan ja 80 artiklan 4 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetuksella (EU) N:o 1308/2013 kumotaan ja korvataan neuvoston asetus (EY) N:o 1234/2007 ([2]). Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 II osan II osaston I luvun 1 jaksossa vahvistetaan rypäletuotteiden luokkia, viininvalmistusmenetelmiä ja sovellettavia rajoituksia koskevat säännöt ja siirretään komissiolle valta antaa asiaa koskevia delegoituja säädöksiä ja täytäntöönpanosäädöksiä. Tietyt säännöt on hyväksyttävä tällaisilla säädöksillä, jotta voidaan varmistaa viinimarkkinoiden moitteeton toiminta uudessa oikeudellisessa kehyksessä. Näillä säädöksillä olisi korvattava komission asetuksen (EY) N:o 606/2009 ([3]) säännökset, ja mainittu asetus olisi sen vuoksi kumottava.

(2) Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa, jossa luetellaan rypäletuotteiden luokat, säädetään, että 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 alueet olisi määriteltävä.

(3) Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 80 ja 83 artiklassa sekä liitteessä VIII vahvistetaan viininvalmistusmenetelmiä ja -käsittelyjä koskevat yleiset säännöt ja viitataan yksityiskohtaisiin sääntöihin, jotka komissio hyväksyy. Sallitut viininvalmistusmenetelmät, mukaan lukien viininmakeuttamismenetelmät, olisi määriteltävä selkeästi ja tarkasti, ja olisi vahvistettava käyttörajat eräille viininvalmistuksessa sallituille aineille ja käyttöedellytykset joillekin niistä.

(4) Asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä I A luetellaan sallitut viininvalmistusmenetelmät ja -käsittelyt. Sallittujen viininvalmistusmenetelmien luetteloa olisi selkiytettävä ja johdonmukaistettava. Luetteloa olisi lisäksi täydennettävä siten, että siinä otetaan huomioon tekninen kehitys. Selkeyden parantamiseksi luettelo olisi jaettava kahteen taulukkoon, joista toisessa esitetään viininvalmistuskäsittelyt ja toisessa viininvalmistuksessa käytettävät yhdisteet.

([1]) EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.
([2]) Neuvoston asetus (EY) N:o 1234/2007, annettu 22 päivänä lokakuuta 2007, maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja tiettyjä maataloustuotteita koskevista erityissäännöksistä (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus) (EUVL L 299, 16.11.2007, s. 1).
([3]) 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 (EUVL L 193, 24.7.2009, s. 1).

(5) Tämän asetuksen liitteessä I olevan A osan taulukossa 1 olisi lueteltava sallitut viininvalmistuskäsittelyt sekä niiden käytön edellytykset ja raja-arvot. Sallittujen käsittelyjen olisi perustuttava Kansainvälisen viinijärjestön (OIV) suosittelemiin asianmukaisiin menetelmiin siten kuin ne esitetään OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioissa, joihin taulukossa viitataan, ja asianmukaiseen unionin lainsäädäntöön, johon taulukossa viitataan.

(6) Sen varmistamiseksi, että viininvalmistuksessa sallittuja yhdisteitä käyttävät rypäletuotteiden tuottajat saisivat enemmän tietoa ja paremman käsityksen asiaan liittyvistä säännöistä, tämän asetuksen liitteessä I olevan A osan taulukossa 2 olisi lueteltava paitsi viininvalmistuksessa sallitut yhdisteet myös niiden käytön edellytykset ja raja-arvot. Viininvalmistuksessa sallittujen yhdisteiden olisi perustuttava OIV:n suosittelemiin asianmukaisiin yhdisteisiin siten kuin ne esitetään OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioissa, joihin taulukossa viitataan, ja asianmukaiseen unionin lainsäädäntöön, johon taulukossa viitataan. Taulukossa olisi myös selvästi ilmoitettava yhdisteen kansainvälinen nimi, E-koodi, jos yhdisteellä on sellainen, ja/tai yhdisteen Chemical Abstracts Service -numero (CAS). Lisäksi yhdisteet olisi jaettava siinä kahteen luokkaan sen perusteella, käytetäänkö niitä lisäaineina vai valmistuksen apuaineina. Tämä on tärkeää etenkin merkintöjen kannalta.

(7) Sovellettavien sääntöjen yksinkertaistamiseksi ja sen varmistamiseksi, että tässä asetuksessa vahvistetut säännöt ja kansainväliset standardit ovat keskenään johdonmukaisia, olisi lopetettava aiempi käytäntö ilmoittaa tietyt OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioiden sisältämät tiedot kahteen kertaan toistamalla ne liitteessä I olevissa lisäyksissä. Käytön edellytysten ja rajoitusten olisi periaatteessa oltava OIV:n suositusten mukaisia, paitsi jos OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioiden lisäksi tarvitaan muita edellytyksiä, raja-arvoja ja poikkeuksia.

(8) Komission olisi julkaistava *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ne OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osiot, joihin tämän asetuksen liitteessä I viitataan, ja varmistettava, että kyseiset OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osiot ovat saatavilla kaikilla unionin virallisilla kielillä.

(9) Asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä I B vahvistetaan rikkidioksidipitoisuuksien enimmäisrajat unionissa tuotetuille viineille. Raja-arvot ovat yhdenmukaiset kansainvälisesti hyväksyttyjen OIV:n asettamien raja-arvojen kanssa. Lisäksi eräiden pieninä määrinä tuotettavien makeiden erityisviinien tapauksessa olisi yhä sallittava poikkeukset, joiden syynä on näiden viinien korkeampi sokeripitoisuus ja säilyvyyden varmistaminen. Parhaillaan on käynnissä tieteellisiä tutkimuksia, jotka koskevat sulfiittien vähentämistä ja korvaamista viineissä sekä viinien sisältämien sulfaattien saantia ihmisravinnossa. Niiden tulosten perusteella raja-arvoja voitaisiin tarkastella myöhemmin uudelleen tarkoituksena laskea niitä entisestään.

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

(11) Kuohuviinien, laatukuohuviinien ja maustettujen laatukuohuviinien valmistuksessa on käytettävä eräitä erityismenetelmiä muiden rypäletuotteiden valmistuksessa sallittujen viininvalmistusmenetelmien lisäksi. Kyseiset menetelmät olisi selkeyden vuoksi esitettävä tämän asetuksen erillisessä liitteessä.

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

(13) Leikkaaminen on viininvalmistuksessa laajalle levinnyt käytäntö, joka voi vaikuttaa merkittävästi rypäletuotteiden laatuun. Tämä käytäntö olisikin määriteltävä ja sitä olisi säänneltävä tiukasti, jotta voidaan estää väärinkäytökset, varmistaa rypäletuotteiden korkea laatu ja edistää alan kilpailukykyä. Samasta syystä kyseistä käytäntöä olisi säänneltävä roseeviinin tuotannossa erityisesti eräiden viinien osalta, joihin ei sovelleta tuote-eritelmän määräyksiä.

(14) Elintarvikkeita koskevissa unionin säännöissä ja OIV:n viininvalmistussäännöstössä on jo vahvistettu puhtaus- ja tunnistevaatimuksia merkittävälle määrälle viininvalmistuksessa käytettäviä aineita. Yhdenmukaisuuden ja selkeyden vuoksi olisi noudatettava ensisijaisesti kyseisiä vaatimuksia ja säädettävä lisäksi niitä täydentäviä unionin tilanteeseen soveltuvia erityissääntöjä.

(15) Viinialan tuotteita, jotka eivät ole asetuksen (EU) N:o 1308/2013 II osaston II osan I luvun 1 jakson tai tämän asetuksen säännösten mukaisia, ei saa saattaa markkinoille, ja ne on hävitettävä. Eräiden tällaisten tuotteiden käyttö pelkästään teollisuustarkoituksiin voidaan kuitenkin sallia, minkä vuoksi olisi vahvistettava teollisuuskäyttöä koskevat säännöt tuotteiden lopullisen käyttötarkoituksen asianmukaisen valvonnan

varmistamiseksi. Jottei aiheuteta taloudellisia tappioita toimijoille, joilla on varastoissa eräitä ennen tämän asetuksen voimaantuloa valmistettuja tuotteita, olisi säädettävä, että tuotteet, jotka on valmistettu ennen kyseistä päivämäärää voimassa olleiden sääntöjen mukaisesti, voidaan luovuttaa kulutukseen.

(16) Sen estämättä, mitä asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VIII olevan II osan D jaksossa esitetyssä yleissäännössä säädetään, 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.

(17) Rypäletuotteiden laadun varmistamiseksi olisi annettava säännös rypäleiden ylipuristamiskiellon täytäntöönpanosta. Kyseisen kiellon moitteettoman soveltamisen tarkastaminen vaatii viininvalmistuksen sivutuotteiden ja niiden loppukäytön asianmukaista seurantaa. Sen vuoksi olisi määritettävä säännöt, jotka koskevat vähimmäisalkoholipitoisuutta, joka sivutuotteella on oltava rypäleiden puristamisen jälkeen, sekä edellytyksiä, jotka koskevat luonnollisten henkilöiden, oikeushenkilöiden tai henkilöryhmittymien hallussaan pitämien sivutuotteiden poistamista jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten valvonnassa. Koska kyseiset edellytykset liittyvät suoraan viininvalmistukseen, ne olisi lueteltava yhdessä tässä asetuksessa vahvistettujen viininvalmistusmenetelmien ja sovellettavien rajoitusten kanssa,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Soveltamisala

Tässä asetuksessa vahvistetaan säännöt, joilla täydennetään asetusta (EU) N:o 1308/2013 viininviljelyalueiden, joilla alkoholipitoisuutta voi lisätä, rypäletuotteiden valmistukseen ja säilytykseen sovellettavien sallittujen viininvalmistusmenetelmien ja sovellettavien rajoitusten, sivutuotteiden vähimmäisalkoholipitoisuuden ja poistamisen sekä OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioiden julkaisemisen osalta.

2 artikla

Viininviljelyalueet, joilta saatujen viinien kokonaisalkoholipitoisuus voi olla enintään 20 tilavuusprosenttia

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 1 kohdan toisen alakohdan c alakohdan ensimmäisessä luetelmakohdassa tarkoitettuja viininviljelyalueita ovat kyseisen liitteen lisäyksessä 1 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

1. Tämän asetuksen liitteessä I vahvistetaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan soveltamisalaan kuuluvien rypäletuotteiden valmistukseen ja säilytykseen sovellettavat, mainitun asetuksen 80 artiklan 1 kohdassa tarkoitetut sallitut viininvalmistusmenetelmät ja rajoitukset.

Liitteessä I olevan A osan taulukossa 1 vahvistetaan sallitut viininvalmistuskäsittelyt sekä niiden käytön edellytykset ja raja-arvot.

Liitteessä I olevan A osan taulukossa 2 vahvistetaan viininvalmistuksessa sallitut yhdisteet sekä niiden käytön edellytykset ja raja-arvot.

2. Komissio julkaisee *Euroopan unionin virallisen lehden* C-sarjassa ne OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osiot, joihin tämän asetuksen liitteessä I olevan A osan taulukon 1 sarakkeessa 2 ja taulukon 2 sarakkeessa 3 viitataan.

3. Liitteessä I olevassa B osassa vahvistetaan viinien rikkidioksidipitoisuuden enimmäisrajat.

4. Liitteessä I olevassa C osassa vahvistetaan viinien haihtuvien happojen pitoisuuden enimmäisrajat.

5. Liitteessä I olevassa D osassa vahvistetaan makeuttamista koskevat säännöt.

4 artikla

Uusien viininvalmistusmenetelmien käyttö kokeilutarkoituksessa

1. Kukin jäsenvaltio voi asetuksen (EU) N:o 1308/2013 83 artiklan 3 kohdassa tarkoitettua koekäyttöä varten antaa luvan käyttää enintään viiden vuoden ajan eräitä viininvalmistusmenetelmiä ja -käsittelyjä, joista ei säädetä kyseisessä asetuksessa tai tässä asetuksessa, sillä edellytyksellä, että

a) kyseiset menetelmät tai käsittelyt täyttävät asetuksen (EU) N:o 1308/2013 80 artiklan 1 kohdan kolmannessa alakohdassa ja 80 artiklan 3 kohdan b–e alakohdassa vahvistetut edellytykset;

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) käsittelyt ilmoitetaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 1 kohdassa tarkoitetussa saateasiakirjassa ja 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetussa kirjanpidossa.

”Kokeilulla” tarkoitetaan yhtä tai useampaa toimenpidettä, 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 jäsenvaltion markkinoille, jos kokeilun sallinut jäsenvaltio 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 kokeilua suuremmalla tuotemäärällä vielä enintään kolmeksi vuodeksi. Asianomaisen jäsenvaltion on liitettävä hakemukseensa asianmukainen asiakirja-aineisto. Komissio hyväksyy hakemusta koskevan päätöksen asetuksen (EU) N:o 1308/2013 229 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

5. Edellä 1 kohdan c alakohdassa sekä 3 ja 4 kohdassa säädetyt komissiolle toimitettavia tietoja tai asiakirjoja koskevat ilmoitukset on tehtävä komission delegoidun asetuksen (EU) 2017/1183 ([4]) mukaisesti.

5 artikla

Kuohuviinien luokkaan sovellettavat viininvalmistusmenetelmät

Sen lisäksi, että asetuksessa (EU) N:o 1308/2013 ja tämän asetuksen liitteessä I vahvistetaan yleisluontoiset viininvalmistusmenetelmät ja rajoitukset, tämän asetuksen liitteessä II luetellaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 4, 5 ja 6 kohdassa tarkoitetut kuohuviinien, laatukuohuviinien ja maustettujen laatukuohuviinien valmistuksessa sallitut erityiset viininvalmistusmenetelmät ja sovellettavat rajoitukset, mukaan lukien väkevöiminen, happamuuden lisääminen ja happamuuden vähentäminen.

([4]) Komission delegoitu asetus (EU) 2017/1183, annettu 20 päivänä huhtikuuta 2017, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EU) N:o 1307/2013 ja (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä komissiolle tiedoksiannettavien tietojen ja asiakirjojen osalta (EUVL L 171, 4.7.2017, s. 100).

6 artikla

Väkevien viinien luokkaan sovellettavat viininvalmistusmenetelmät

Sen lisäksi, että asetuksessa (EU) N:o 1308/2013 ja tämän asetuksen liitteessä I vahvistetaan yleisluontoiset viininvalmistusmenetelmät ja rajoitukset, tämän asetuksen liitteessä II luetellaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdassa tarkoitetut väkevien viinien valmistuksessa sallitut erityiset viininvalmistusmenetelmät ja sovellettavat rajoitukset.

7 artikla

Leikkaamisen määritelmä

1. Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 75 artiklan 3 kohdan h alakohdassa ja liitteessä VIII olevan II osan C jaksossa mainitulla ”leikkaamisella” tarkoitetaan eri lähteistä, eri viiniköynnöslajikkeista, eri satovuosilta tai eri luokista peräisin olevien viinien ja rypäleen puristemehujen sekoittamista.

2. Eri viiniluokilla tai rypäleen puristemehuluokilla tarkoitetaan

a) punaviiniä, valkoviiniä sekä rypäleen puristemehuja ja viinejä, jotka soveltuvat yhden viiniluokan 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 säännöt

1. Viiniä voidaan valmistaa sekoittamalla tai leikkaamalla vain, jos sekoituksen tai leikkauksen ainesosat ovat viinin valmistuksen osalta säädettyjen ominaisuusvaatimusten sekä asetuksen (EU) N:o 1308/2013 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 kuitenkaan estä siinä tarkoitettua leikkaamista, jos lopputuote on tarkoitettu asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä II olevan IV osan 12 kohdassa määritellyn cuvéen valmistukseen tai helmeilevien viinien valmistukseen.

2. On kiellettyä leikata sellaista rypäleen puristemehua tai viiniä, jolle on tehty tämän asetuksen liitteessä I olevan A osan taulukon 2 11.1 kohdassa tarkoitettu viininvalmistuskäsittely, rypäleen puristemehulla tai viinillä, jolle kyseistä viininvalmistuskäsittelyä ei ole tehty.

9 artikla

Viininvalmistusmenetelmissä käytettävien aineiden puhtaus- ja tunnistevaatimukset

1. Jos viininvalmistusmenetelmissä käytettäville aineille ei ole vahvistettu asetuksen (EU) N:o 1308/2013 75 artiklan 3 kohdan f alakohdassa tarkoitettuja puhtaus- ja tunnistevaatimuksia komission asetuksella (EU) N:o 231/2012 ([5]), sovelletaan tämän asetuksen liitteessä I olevan A osan taulukossa 2 olevassa 4 sarakkeessa esitettyjä puhtaus- ja tunnistevaatimuksia.

([5]) Komission asetus (EU) N:o 231/2012, annettu 9 päivänä maaliskuuta 2012, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisäaineiden eritelmien vahvistamisesta (EUVL L 83, 22.3.2012, s. 1).

2. Liitteessä I olevassa A osassa luetelluissa sallituissa viininvalmistusmenetelmissä ja -käsittelyissä käytettävien entsyymien ja entsyymivalmisteiden on täytettävä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1332/2008 ([6]) vaatimukset.

10 artikla

Hallussapitoa, liikkuvuutta ja käyttöä koskevat edellytykset tuotteille, jotka eivät ole asetuksen (EU) N:o 1308/2013 80 artiklan tai tämän asetuksen säännösten mukaisia

1. Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 80 artiklan 2 kohdan ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettuja tuotteita ei saa saattaa markkinoille, ja ne on hävitettävä. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin sallia, että tiettyjä sellaisia tuotteita, joiden ominaisuudet jäsenvaltiot määrittävät, voidaan käyttää tietyin ehdoin 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 määrätä kyseiset tuotteet hävitettäviksi.

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

11 artikla

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

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VIII olevan I osan D jakson 1 kohdassa tarkoitetut sallitut käsittelyt on tehtävä yhdellä kertaa. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin säätää, että jotkut näistä käsittelyistä voidaan tehdä useaan kertaan, jos se parantaa kyseisten tuotteiden viiniytymistä. Tällöin asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VIII säädettyjä raja-arvoja sovelletaan koko toimenpiteeseen.

12 artikla

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

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VIII olevan II osan D jakson 2 kohdassa säädetty viinin tai rypäleen puristemehun 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- tai samorodné- taikka aszú- tai výber-lajikkeen viinisakan päälle.

Kyseisten tuotteiden on oltava peräisin samalta satovuodelta.

13 artikla

Sivutuotteiden vähimmäisalkoholipitoisuuden vahvistaminen

1. Jollei asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VIII olevan II osan D jakson 1 kohdasta muuta johdu, jäsenvaltion on vahvistettava tilavuusprosentteina ilmaistu vähimmäisalkoholipitoisuus, joka viinistä erotetulla sivutuotteella on oltava suhteessa tuotetun viinin alkoholipitoisuuteen. Jäsenvaltio voi mukauttaa vähimmäispitoisuutta objektiivisin ja syrjimättömin perustein.

([6]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1332/2008, annettu 16 päivänä joulukuuta 2008, elintarvike-entsyymeistä sekä neuvoston direktiivin 83/417/ETY, neuvoston asetuksen (EY) N:o 1493/1999, direktiivin 2000/13/EY, neuvoston direktiivin 2001/112/EY ja asetuksen (EY) N:o 258/97 muuttamisesta (EUVL L 354, 31.12.2008, s. 7).

2. Jos jäsenvaltion 1 kohdan nojalla vahvistamaa prosenttiosuutta ei saavuteta, asianomaisen toimijan on toimitettava tuottamaansa viiniä määrä, joka vastaa vähimmäisprosenttiosuuden saavuttamiseksi tarvittavaa määrää.

3. Sen alkoholipitoisuuden määrittämiseksi, joka sivutuotteilla on oltava suhteessa tuotetun viinin alkoholipitoisuuteen, eri viininviljelyvyöhykkeillä sovellettavat tilavuusprosentteina ilmoitetut alkoholin luonnolliset vakiopitoisuudet ovat seuraavat:

a) A-vyöhykkeellä 8,0 prosenttia;

b) B-vyöhykkeellä 8,5 prosenttia;

c) C I -vyöhykkeellä 9,0 prosenttia;

d) C II -vyöhykkeellä 9,5 prosenttia;

e) C III -vyöhykkeellä 10,0 prosenttia.

14 artikla

Sivutuotteiden poistaminen

1. Tuottajien on poistettava viiniyttämisen tai muun rypäleiden jalostuksen sivutuotteet jäsenvaltion toimivaltaisten viranomaisten valvonnan alaisena noudattaen komission delegoidun asetuksen (EU) 2018/273 ([7]) 9 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2018/274 ([8]) 14 artiklan 1 kohdan b alakohdan vii alakohdassa ja 18 artiklassa säädettyjä toimittamista ja rekisteröintiä koskevia vaatimuksia.

2. Tuotteet on poistettava viipymättä ja viimeistään sen viinivuoden lopussa, jona sivutuotteet saatiin, noudattaen unionin sovellettavaa lainsäädäntöä ja erityisesti ympäristönsuojelulainsäädäntöä.

3. Jäsenvaltio voi päättää, että tuottajien, jotka tuottavat asianomaisena viinivuonna enintään 50 hehtolitraa viiniä tai rypäleen puristemehua omissa tiloissaan, ei edellytetä poistavan sivutuotteitaan.

4. Tuottaja voi noudattaa velvoitetta poistaa viiniyttämisen tai muun rypäleiden jalostuksen sivutuotteet kokonaan tai osittain toimittamalla sivutuotteet tislattaviksi. Tällaisella sivutuotteiden poistamisella on oltava asianomaisen jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen vahvistus.

5. Jäsenvaltio voi objektiivisin ja syrjimättömin perustein päättää, että viiniyttämisen tai muun rypäleiden jalostuksen kaikkien sivutuotteiden tai osan niistä toimittaminen tislattavaksi on pakollista kaikille tuottajille tai osalle tuottajista.

15 artikla

Siirtymäjärjestelyt

Ennen tämän asetuksen voimaantuloa voimassa olleiden sääntöjen mukaisesti valmistettujen rypäletuotteiden olemassa olevat varastot voidaan saattaa markkinoille.

16 artikla

Kumoaminen

Kumotaan asetus (EY) N:o 606/2009.

([7]) Komission delegoitu asetus (EU) 2018/273, annettu 11 päivänä joulukuuta 2017, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä viini-istutusten lupajärjestelmän, viinitilarekisterin, saateasiakirjojen ja todistusten, saapuvien ja lähtevien erien rekisterin, pakollisten ilmoitusten sekä tiedoksiantojen ja tiedoksiannettujen tietojen julkistamisen osalta, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1306/2013 täydentämisestä asianomaisten tarkastusten ja seuraamusten osalta, komission asetusten (EY) N:o 555/2008, (EY) N:o 606/2009 ja (EY) N:o 607/2009 muuttamisesta sekä komission asetuksen (EY) N:o 436/2009 ja komission delegoidun asetuksen (EU) 2015/560 kumoamisesta (EUVL L 58, 28.2.2018, s. 1).

([8]) Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2018/274, annettu 11 päivänä joulukuuta 2017, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 soveltamissäännöistä viini-istutusten lupajärjestelmän, sertifioinnin, saapuvien ja lähtevien erin rekisterin, pakollisten ilmoitusten sekä tiedoksiantojen osalta, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1306/2013 soveltamissäännöistä asiaan liittyvien tarkastusten osalta sekä komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2015/561 kumoamisesta (EUVL L 58, 28.2.2018, s. 60).

17 artikla

Voimaantulo

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

2. Sitä sovelletaan 7 päivästä joulukuuta 2019.

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

Tehty Brysselissä 12 päivänä maaliskuuta 2019.

Komission puolesta

Puheenjohtaja

Jean-Claude JUNCKER

LIITE I

A OSA

SALLITUT VIININVALMISTUSMENETELMÄT

TAULUKKO 1: 3 ARTIKLAN 1 KOHDASSA TARKOITETUT SALLITUT VIININVALMISTUSKÄSITTELYT

	1	2
	Viininvalmistusmenetelmät	Käytön edellytykset ja raja-arvot [1]
1	Ilmastus tai hapen lisääminen	Ainoastaan kaasumaisen hapen käyttö sallittu.
2	Lämpökäsittelyt	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioissa 1.8 (1970), 2.4.4 (1988), 3.4.3 (1988) ja 3.4.3.1 (1990) vahvistetuin edellytyksin.
3	Sentrifugointi ja suodatus inertillä suodatuksen apuaineella tai ilman sitä	Inertin apuaineen käyttö ei saa jättää epätoivottuja jäämiä käsiteltyyn tuotteeseen.
4	Inertin tilan luominen	Ainoastaan tuotteen suojaamiseksi ilmalta käsittelyn ajaksi.
5	Rikkidioksidin poistaminen fysikaalisilla menetelmillä	Ainoastaan tuoreille rypäleille, rypäleen puristemehulle, osittain käyneelle rypäleen puristemehulle, kuivuneista rypäleistä valmistetulle osittain käyneelle rypäleen puristemehulle, tiivistetylle rypäleen puristemehulle, puhdistetulle tiivistetylle rypäleen puristemehulle tai käymistilassa olevalle uudelle viinille.
6	Ioninvaihtohartsit	Ainoastaan puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun valmistukseen tarkoitetulle rypäleen puristemehulle. Lisäyksessä 3 esitetyin edellytyksin.
7	Kuplittaminen	Ainoastaan argonin tai typen avulla.
8	Flotaatio	Ainoastaan typen tai hiilidioksidin avulla tai hiilihapottamalla. Osiossa 2.1.14 (1999) esitetyin edellytyksin.
9	Allyyli-isotiosyaniitilla imeytetyt puhdasta parafiiniä olevat levyt	Ainoastaan, kun tarkoituksena on luoda steriili tila. Sallittu Italiassa ainoastaan, jos käyttö on kansallisen lainsäädännön mukaista ja käytettävien säiliöiden vetoisuus suurempi kuin 20 litraa. Allyyli-isotiosyaniitin käyttöön sovelletaan taulukossa 2 ”Viininvalmistuksessa sallitut yhdisteet” esitettyjä edellytyksiä ja raja-arvoja.
10	Elektrodialyysikäsittely	Ainoastaan, kun tarkoituksena on varmistaa viinikiven stabilointi. Ainoastaan sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle osittain käyneelle rypäleen puristemehulle ja asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille. Tämän liitteen lisäyksessä 5 vahvistetuin edellytyksin.

	1	2
	Viininvalmistusmenetelmät	Käytön edellytykset ja raja-arvot [1]
11	Tammipuun palaset	Viininvalmistuksessa ja -vanhennuksessa, myös tuoreiden rypäleiden ja rypäleen puristemehujen alkoholikäymisessä. Lisäyksessä 7 esitetyin edellytyksin.
12	Viinin alkoholipitoisuuden korjaaminen	Ainoastaan viinejä saa korjata. Lisäyksessä 8 esitetyin edellytyksin.
13	Kationinvaihto viinikiven stabiloimiseksi	Ainoastaan viinikiven stabilointiin sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetussa osittain käyneessä rypäleen puristemehussa ja asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyissä tuotteissa. OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osiossa 3.3.3 (2011) vahvistetuin edellytyksin. Lisäksi on noudatettava Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EY) N:o 1935/2004 [2] ja sen täytäntöönpanosta annettuja kansallisia säännöksiä. Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.
14	Kalvoelektrodialyysi	Ainoastaan happamuuden lisäämiseksi tai vähentämiseksi. Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VIII olevan I osan C ja D jaksossa sekä tämän asetuksen 11 artiklassa esitetyin edellytyksin ja raja-arvoin. Käytön on oltava asetuksen (EY) N:o 1935/2004 ja asetuksen (EU) N:o 10/2011 [3] sekä niiden soveltamiseksi annettujen kansallisten säännösten mukaista. OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioissa 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010) ja 3.1.2.3 (2012) vahvistetuin edellytyksin. Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.
15	Kationinvaihto happamuuden lisäämiseksi	Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VIII olevan I osan C ja D jaksossa sekä tämän asetuksen 11 artiklassa esitetyin edellytyksin ja raja-arvoin. Käytön on oltava asetuksen (EY) N:o 1935/2004 ja sen soveltamiseksi annettujen kansallisten säännösten mukaista. OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioissa 2.1.3.1.4 (2012) ja 3.1.1.5 (2012) vahvistetuin edellytyksin. Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.
16	Kaksi eri kalvokäsittelyä	Ainoastaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 10 kohdassa tarkoitetun rypäleen puristemehun sokeripitoisuuden vähentämiseen. Lisäyksessä 9 esitetyin edellytyksin.
17	Kalvokontaktorit	Ainoastaan viiniin liuenneen kaasun käsittelemiseksi. Ainoastaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä IV olevassa 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16 kohdassa määritellyille tuotteille. Hiilidioksidin lisääminen kyseisessä liitteessä olevan II osan 4, 5, 6 ja 8 kohdassa määriteltyihin tuotteisiin on kielletty. Käytön on oltava asetuksen (EY) N:o 1935/2004 ja asetuksen (EU) N:o 10/2011 sekä niiden soveltamiseksi annettujen kansallisten säännösten mukaista. OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osiossa 3.5.17 (2013) vahvistetuin edellytyksin.
18	Kalvotekniikka yhdistettynä aktiivihiilen käyttöön	Ainoastaan viinin liiallisen 4-etyylifenolin ja 4-etyyliguajakolin vähentämiseksi. Lisäyksessä 10 esitetyin edellytyksin.

	1	2
	Viininvalmistusmenetelmät	Käytön edellytykset ja raja-arvot (1)
19	Zeoliittia Y-faujasiitti sisältävät suodatinlevyt	Ainoastaan haloanisolien adsorboimiseksi. OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osiossa 3.2.15 (2016) vahvistetuin edellytyksin.

(1) OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioidenjälkeen sulkeissa oleva vuosiluku viittaa siihen osion versioon, jonka unioni on hyväksynyt sallituksi viininvalmistusmenetelmäksi, jonka käyttöön sovelletaan tässä taulukossa esitettyjä edellytyksiä ja raja-arvoja.
(2) Elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista ja direktiivien 80/590/ETY ja 89/109/ETY kumoamisesta annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1935/2004 (EUVL L 338, 13.11.2004, s. 4).
(3) Komission asetus (EU) N:o 10/2011, annettu 14 päivänä tammikuuta 2011, elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista muovisista materiaaleista ja tarvikkeista (EUVL L 12, 15.1.2011, s. 1).

TAULUKKO 2: 3 ARTIKLAN 1 KOHDASSA TARKOITETUT VIININVALMISTUKSESSA SALLITUT YHDISTEET

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö (1)	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine (2)	Käytön edellytykset ja raja-arvot (3)	Viinialan tuotteiden luokat (4)
1	Happamuudensäätöaineet							
1.1	Viinihappo (L(+)-)	E 334 / CAS-numero 87-69-4	Osiot 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Edellytykset ja raja-arvot esitetään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VIII olevan I osan C ja D jaksossa sekä tämän asetuksen 11 artiklassa. Viinihappoa (L(+)-) koskevat vaatimukset esitetään tämän liitteen lisäyksessä 1 olevassa 2 kohdassa.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
1.2	Omenahappo (DL-, L-)	E 296 / -	Osiot 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
1.3	Maitohappo	E 270 / -	Osiot 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
1.4	Kalium-L(+)-tartraatti	E 336 ii / CAS-numero 921-53-9	Osiot 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö (1)	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine (2)	Käytön edellytykset ja raja-arvot (3)	Viinialan tuotteiden luokat (4)
1.5	Kaliumbikarbonaatti	E 501 ii / CAS-numero 298-14-6	Osiot 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
1.6	Kalsiumkarbonaatti	E 170 / CAS-numero 471-34-1	Osiot 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
1.7	Kalsiumtartraatti	E 354 / -	Osio 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
1.8	Kalsiumsulfaatti	E 516 / -	Osio 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Edellytykset ja raja-arvot esitetty liitteessä III olevan A jakson 2 kohdan b alakohdassa. Enimmäiskäyttömäärä: 2 g/l.	(3)
1.9	Kaliumkarbonaatti	E 501 i	Osiot 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)			x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2	Säilöntäaineet ja hapettumisenestoaineet							
2.1	Rikkidioksidi	E 220 / CAS-numero 7446-09-5	Osiot 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Liitteessä I olevassa B jaksossa esitetyt raja-arvot (enimmäismäärä markkinoille saatetussa tuotteessa).	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2.2	Kaliumbisulfiitti	E 228 / CAS-numero 7773-03-7	Osio 2.1.2 (1987)	COEI-1-POTBIS	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2.3	Kaliumdisulfiitti	E 224 / CAS-numero 16731-55-8	Osiot 1.12 (2004), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö (1)	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine (2)	Käytön edellytykset ja raja-arvot (3)	Viinialan tuotteiden luokat (4)
2.4	Kaliumsorbaatti	E 202	Osio 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
2.5	Lysotsyymi	E 1105	Osiot 2.2.6 (1997); 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2.6	L-askorbiinihappo	E 300	Osiot 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Enimmäismäärä markkinoille saatetussa käsitellyssä viinissä: 250 mg/l. Enintään 250 mg/l käsittelyä kohden.	Tuoreet rypäleet, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2.7	Dimetyylidikarbonaatti (DMDC)	E 242 / CAS-numero 4525-33-1	Osio 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
3	Kompleksinmuodostajat							
3.1	Viininvalmistuskäyttöön tarkoitettu hiili		Osiot 2.1.9 (2002); 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x		Valkoviinit, 2, 10 ja 14
3.2	Selektiiviset kasvikuidut		Osio 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
4	Alkoholikäymisen ja malolaktisen käymisen aktivaattorit							
4.1	Mikrokiteinen selluloosa	E 460 i / CAS-numero 9004-34-6	Osiot 2.3.2 (2005), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Noudatettava asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteessä vahvistettuja vaatimuksia.	Tuoreet rypäleet, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11 ja 12

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö (1)	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine (2)	Käytön edellytykset ja raja-arvot (3)	Viinialan tuotteiden luokat (4)
4.2	Diammoniumvetyfosfaatti	E 342 / CAS-numero 7783-28-0	Osio 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Ainoastaan alkoholikäymiseen. Käyttörajat: 1 g/l (suolana ilmaistuna) (5) ja kuohuviinien toisen alkoholikäymisen yhteydessä 0,3 g/l.	Tuoreet rypäleet, 2, 10, 11, 12, 13, luokkien 4, 5, 6 ja 7 tuotteiden toinen alkoholikäyminen.
4.3	Ammoniumsulfaatti	E 517 / CAS-numero 7783-20-2	Osio 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	Ammoniumbisulfiitti	- / CAS-numero 10192-30-0		COEI_1-AMMHYD		x	Ainoastaan alkoholikäymiseen. Käyttörajat: 0,2 g/l (suolana ilmaistuna) ja 2.1–2.3 kohdassa esitetyt rajat.	Tuoreet rypäleet, 2, 10, 11, 12 ja 13
4.5	Tiamiinihydrokloridi	- / CAS-numero 67-03-8	Osiot 2.3.3 (1976); 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Ainoastaan alkoholikäymiseen.	Tuoreet rypäleet, 2, 10, 11, 12, 13, luokkien 4, 5, 6 ja 7 tuotteiden toinen alkoholikäyminen.
4.6	Hiiva-autolysaatit	- / -	Osiot 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x (2)		Tuoreet rypäleet, 2, 10, 11, 12 ja 13
4.7	Hiivasolut	- / -	Osiot 2.3.4 (1988); 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x (2)		Tuoreet rypäleet, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
4.8	Inaktivoitu hiiva	- / -	Osiot 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x (2)		Tuoreet rypäleet, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
4.9	Taatun määrän glutationia sisältävä inaktivoitu hiiva	- / -	Osio 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x (2)	Ainoastaan alkoholikäymiseen.	Tuoreet rypäleet, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö (1)	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine (2)	Käytön edellytykset ja raja-arvot (3)	Viinialan tuotteiden luokat (4)
5	Kirkastusaineet							
5.1	Syötävä gelatiini	- / CAS-numero 9000-70-8	Osiot 2.1.6 (1997); 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.2	Vehnävalkuainen		Osiot 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.3	Hernevalkuainen		Osiot 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.4	Perunavalkuainen		Osiot 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.5	Kalaliima		Osio 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
5.6	Kaseiini	- / CAS-numero 9005-43-0	Osio 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.7	Kaliumkaseinaatit	- / CAS-numero 68131-54-4	Osiot 2.1.15 (2004); 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.8	Muna-albumiini	- / CAS-numero 9006-59-1	Osio 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö (1)	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine (2)	Käytön edellytykset ja raja-arvot (3)	Viinialan tuotteiden luokat (4)
5.9	Bentoniitti	E 558 / -	Osiot 2.1.8 (1970); 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.10	Hyytelömäinen piidioksidigeeli tai -liuos	E 551 / -	Osiot 2.1.10 (1991); 3.2.1 (2011); 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.11	Kaoliini	- / CAS-numero 1332-58-7	Osio 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
5.12	Tanniinit		Osiot 2.1.7 (1970); 2.1.17 (2004); 3.2.6 (1970); 3.2.7 (2004); 4.1.8 (1981); 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 ja 16
5.13	*Aspergillus niger* -sienestä peräisin oleva kitosaani	- / CAS-numero 9012-76-4	Osiot 2.1.22 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.12 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.14	*Aspergillus niger* -sienestä peräisin oleva kitiiniglukaani	Kitiini: CAS-numero 1398-61-4; glukaani: CAS-numero 9041-22-9.	Osiot 2.1.23 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.13 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.15	Hiivaproteiiniuutteet	- / -	Osiot 2.1.24 (2011); 3.2.14 (2011); 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.16	Polyvinyylipolypyrrolidoni	E 1202 / CAS-numero 25249-54-1	Osio 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö (1)	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine (2)	Käytön edellytykset ja raja-arvot (3)	Viinialan tuotteiden luokat (4)
5.17	Kalsiumalginaatti	E 404 / CAS-numero 9005-35-0	Osio 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Ainoastaan kaikkien sellaisten kuohuviinien ja helmeilevien viinien tuotannossa, jotka on käytetty pullossa ja joista sakka on erotettu juoksuttamalla.	4, 5, 6, 7, 8 ja 9
5.18	Kaliumalginaatti	E 402 / CAS-numero 9005-36-1	Osio 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Ainoastaan kaikkien sellaisten kuohuviinien ja helmeilevien viinien tuotannossa, jotka on käytetty pullossa ja joista sakka on erotettu juoksuttamalla.	4, 5, 6, 7, 8 ja 9
6	Stabilisaattorit							
6.1	Kaliumvetytartraatti	E 336 i / CAS-numero 868-14-4	Osio 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Ainoastaan viinihapon suolojen saostumisen edistämiseksi.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.2	Kalsiumtartraatti	E 354 / -	Osio 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.3	Sitruunahappo	E 330	Osiot 3.3.8 (1970); 3.3.1 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Enimmäismäärä markkinoille saatetussa käsitellyssä viinissä: 1 g/l.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö (1)	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine (2)	Käytön edellytykset ja raja-arvot (3)	Viinialan tuotteiden luokat (4)
6.4	Tanniinit	- / -	3.3.1 (1970);	COEI-1-TANINS				Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.5	Kaliumferrosyanidi	E 536 / -	Osio 3.3.1 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Tämän liitteen lisäyksessä 4 vahvistetuin edellytyksin.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.6	Kalsiumfytaatti	- / CAS-numero 3615-82-5	Osio 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Käyttö punaviineissä, enintään 8 g/hl. Tämän liitteen lisäyksessä 4 vahvistetuin edellytyksin.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.7	Metaviinihappo	E 353 / -	Osio 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x			Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.8	Arabikumi	E 414 / CAS-numero 9000-01-5	Osio 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		*Quantum satis* -periaatteen mukaisesti.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö (1)	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine (2)	Käytön edellytykset ja raja-arvot (3)	Viinialan tuotteiden luokat (4)
6.9	Viinihappo DL- tai sen neutraali kaliumsuola	- / CAS-numero 133-37-9	Osiot 2.1.21 (2008); 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Ainoastaan ylimääräisen kalsiumin saostamiseen. Tämän liitteen lisäyksessä 4 vahvistetuin edellytyksin.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.10	Hiivan mannoproteiinit	- / -	Osio 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.11	Karboksimetyyliselluloosa	E 466 / -	Osio 3.3.14 (2008)	COEI-1-CMC	x		Ainoastaan viinikiven stabiloinnin varmistamiseksi.	Valkoviinit, 4, 5, 6, 7, 8 ja 9
6.12	Polyvinyyliimidatsolin ja polyvinyylipyrrolidonin kopolymeerit (PVI/PVP)	- / CAS-numero 87865-40-5	Osiot 2.1.20 (2014); 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
6.13	Kaliumpolyaspartaatti	E 456 / CAS-numero 64723-18-8	Osio 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTASP	x		Ainoastaan viinikiven stabiloimiseksi.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
7	Entsyymit (6)							
7.1	Ureaasi	EC 3.5.1.5	Osio 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE		x	Ainoastaan viinin ureapitoisuuden vähentämiseksi. Tämän liitteen lisäyksessä 6 vahvistetuin edellytyksin.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö (1)	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine (2)	Käytön edellytykset ja raja-arvot (3)	Viinialan tuotteiden luokat (4)
7.2	Pektiinilyaasi	EC 4.2.2.10	Osiot 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPLY		x	Sallittu viininvalmistuksessa ainoastaan maseroinnissa, kirkastamisessa, stabiloinnissa, suodatuksessa sekä rypäleen aromiaineiden esiaineiden vapauttamisessa.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.3	Pektiinimetyyliesteraasi	EC 3.1.1.11	Osiot 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPME		x	Sallittu viininvalmistuksessa ainoastaan maseroinnissa, kirkastamisessa, stabiloinnissa, suodatuksessa sekä rypäleen aromiaineiden esiaineiden vapauttamisessa.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.4	Polygalakturonaasi	EC 3.2.1.15	Osiot 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPGA		x	Sallittu viininvalmistuksessa ainoastaan maseroinnissa, kirkastamisessa, stabiloinnissa, suodatuksessa sekä rypäleen aromiaineiden esiaineiden vapauttamisessa.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.5	Hemisellulaasi	EC 3.2.1.78	Osiot 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTGHE		x	Sallittu viininvalmistuksessa ainoastaan maseroinnissa, kirkastamisessa, stabiloinnissa, suodatuksessa sekä rypäleen aromiaineiden esiaineiden vapauttamisessa.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.6	Sellulaasi	EC 3.2.1.4	Osiot 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTCEL		x	Sallittu viininvalmistuksessa ainoastaan maseroinnissa, kirkastamisessa, stabiloinnissa, suodatuksessa sekä rypäleen aromiaineiden esiaineiden vapauttamisessa.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö (1)	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine (2)	Käytön edellytykset ja raja-arvot (3)	Viinialan tuotteiden luokat (4)
7.7	Betaglukanaasi	EC 3.2.1.58	Osio 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA		x	Sallittu viininvalmistuksessa ainoastaan maseroinnissa, kirkastamisessa, stabiloinnissa, suodatuksessa sekä rypäleen aromiaineiden esiaineiden vapauttamisessa.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.8	Glykosidaasi	EC 3.2.1.20	Osiot 2.1.19 (2013); 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS		x	Sallittu viininvalmistuksessa ainoastaan maseroinnissa, kirkastamisessa, stabiloinnissa, suodatuksessa sekä rypäleen aromiaineiden esiaineiden vapauttamisessa.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
8	Kaasut ja pakkauskaasut (7)							
8.1	Argon	E 938 / CAS-numero 7440-37-1	Osiot 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x (7)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
8.2	Typpi	E 941 / CAS-numero 7727-37-9	Osiot 2.1.14 (1999); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x (7)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
8.3	Hiilidioksidi	E 290 / CAS-numero 124-38-9	Osiot 1.7 (1970); 2.1.14 (1999); 2.2.3 (1970); 2.2.5 (1970); 2.3.9 (2005); 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x (7)	x	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.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö (1)	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine (2)	Käytön edellytykset ja raja-arvot (3)	Viinialan tuotteiden luokat (4)
8.4	Kaasumainen happi	E 948 / CAS-numero 17778-80-2	Osiot 2.1.1 (2016); 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
9	Käyteaineet							
9.1	Viinihiivat	- / -	Osiot 2.3.1 (2016); 4.1.8 (1981)	COEI-1-LESEAC		x (2)		Tuoreet rypäleet, 2, 10, 11, 12, 13, luokkien 4, 5, 6 ja 7 tuotteiden toinen alkoholikäyminen.
9.2	Maitohappobakteerit	- / -	Osiot 3.1.2 (1979); 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x (2)		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 ja 16
10	Vikojen korjaaminen							
10.1	Kuparisulfaatti, pentahydraatti	- / CAS-numero 7758-99-8	Osio 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Käyttöraja 1 g/hl, jos käsitellyn tuotteen kuparipitoisuus ei ole yli 1 mg/l, lukuun ottamatta tuoreesta käymättömästä tai vähän käyneestä rypäleen puristemehusta valmistettuja väkeviä viinejä, joiden kuparipitoisuus saa olla enintään 2 mg/l.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
10.2	Kuparisitraatti	- / CAS-numero 866-82-0	Osio 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Käyttöraja 1 g/hl, jos käsitellyn tuotteen kuparipitoisuus ei ole yli 1 mg/l, lukuun ottamatta tuoreesta käymättömästä tai vähän käyneestä rypäleen puristemehusta valmistettuja väkeviä viinejä, joiden kuparipitoisuus saa olla enintään 2 mg/l.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö (1)	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine (2)	Käytön edellytykset ja raja-arvot (3)	Viinialan tuotteiden luokat (4)
10.3	*Aspergillus niger* -sienestä peräisin oleva kitosaani	- / CAS-numero 9012-76-4	Osio 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
10.4	*Aspergillus niger* -sienestä peräisin oleva kitiiniglukaani	Kitiini: CAS-numero 1398-61-4; glukaani: CAS-numero 9041-22-9.	Osio 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
10.5	Inaktivoitu hiiva	- / -		COEI-1-INAYEA		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
11	Muut menetelmät							
11.1	Aleppo-mäntypihka	- / -			x		Tämän liitteen lisäyksessä 2 vahvistetuin edellytyksin.	(2), (10), (11)
11.2	Tuore sakka	-/-				x (2)	Ainoastaan kuivissa viineissä. Terve ja laimentamaton tuore sakka sisältää kuivan viinin äskettäisestä viiniyttämisestä saatuja hiivoja. Enintään 5 % käsitellyn tuotteen tilavuudesta.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
11.3	Sokerikulööri	E 150 a–d / -	Osio 4.3 (2007)	COEI-1-CARAMEL	x		Värin parantamiseen niin kuin se määritellään asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä I olevassa 2 kohdassa.	(3)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö (1)	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine (2)	Käytön edellytykset ja raja-arvot (3)	Viinialan tuotteiden luokat (4)
11.4	Allyyli-isotiosyanaatti	- / 57-06-7				x	Ainoastaan puhdasta parafiiniä olevien levyjen kyllästämiseen. Ks. taulukko 1. Viinissä ei saa olla allyyli-isotiosyanaatin jäämiä.	Ainoastaan sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle osittain käyneelle rypäleen puristemehulle ja viinille.
11.5	Inaktivoitu hiiva	- / -		COEI-1-INAYEA		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

(1) OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioidenjälkeinen sulkeissa oleva vuosiluku viittaa siihen osion versioon, jonka unioni on hyväksynyt sallituksi viininvalmistusmenetelmäksi edellyttäen, että käyttöön sovelletaan tässä taulukossa esitettyjä edellytyksiä ja raja-arvoja.

(2) Elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1924/2006 ja (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta sekä komission direktiivin 87/250/ETY, neuvoston direktiivin 90/496/ETY, komission direktiivin 1999/10/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY, komission direktiivien 2002/67/EY ja 2008/5/EY sekä komission asetuksen (EY) N:o 608/2004 kumoamisesta 25 päivänä lokakuuta 2011 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 20 artiklan d alakohdassa tarkoitettu valmistuksen apuaine (EUVL L 304, 22.11.2011, s. 18).

(3) Viininvalmistuksessa sallittujen yhdisteiden käytössä on noudatettava sarakkeessa 3 tarkoitettujen OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioidensisältämiä määräyksiä, ellei tässä sarakkeessa esitetä muita sovellettavia edellytyksiä tai raja-arvoja.

(4) Ellei soveltamisalaan kuulu kaikki asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut viinialan tuotteiden luokat.

(5) Riveillä 4.2, 4.3 ja 4.4 esitettyjä ammoniumsuoloja voidaan käyttää myös yhdistelminä siten, että kokonaispitoisuuden raja on 1 g/l tai kuohuviinien toisen alkoholikäymisen yhteydessä 0,3 g/l. Rivillä 4.4 esitetyn ammoniumsuolan pitoisuus ei kuitenkaan saa ylittää samalla rivillä esitettyä raja-arvoa.

(6) Ks. myös tämän asetuksen 9 artiklan 2 kohta.

(7) Kun kyseistä ainetta käytetään elintarvikelisäaineista 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä I olevassa 20 kohdassa tarkoitettuna lisäaineena (EUVL L 354, 31.12.2008, s. 16).

Lisäys 1

Viinihappo (L(+)-) ja siitä johdetut tuotteet

1. Tämän liitteen taulukon 2 rivillä 1.1 tarkoitettu viinihapon käyttö happamuuden vähentämiseksi on sallittu ainoastaan tuotteille,

   jotka saadaan Elbling- ja Riesling-viiniköynnöslajikkeista ja

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

   — Ahr

   — Rheingau

   — Mittelrhein

   — Mosel

   — Nahe

   — Rheinhessen

   — Pfalz

   — Moselle Luxembourgeoise.

2. Viinihapon, josta käytetään myös nimitystä (L(+)-)-viinihappo ja jonka käytöstä säädetään tämän liitteen taulukon 2 rivillä 1.1, on oltava peräisin maataloustuotannosta ja nimenomaan viinialan tuotteista uutettua. Sen on myös täytettävä asetuksessa (EU) N:o 231/2012 vahvistetut puhtausvaatimukset.

3. Seuraavien (L(+)-)-viinihaposta johdettujen tuotteiden on oltava peräisin maataloudesta, ja niiden käytöstä säädetään tämän liitteen taulukon 2 seuraavilla riveillä:

   — kalsiumtartraatti (1.7)

   — kaliumtartraatti (1.4)

   — kaliumvetytartraatti (6.1)

   — metaviinihappo (6.7).

Lisäys 2

Aleppo-mäntypihka

1. Aleppo-mäntypihka, jonka käytöstä säädetään tämän liitteen taulukon 2 rivillä 11.1, on sallittua ainoastaan retsina-pöytäviinin valmistuksessa. Tämä viininvalmistusmenetelmä on sallittu ainoastaan

   a) Kreikan maantieteellisellä alueella;

   b) käytettäessä sellaisista rypäleistä saatua rypäleen puristemehua, joiden lajikkeet, tuotantoalue ja viiniyttämisalue on määritelty 31 päivänä joulukuuta 1980 voimassa olleessa Kreikan kansallisessa lainsäädännössä;

   c) jos pihkaa lisätään enintään 1 000 grammaa hehtolitraan käytettävää tuotetta ennen alkoholikäymistä tai, jos todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina ei ole yli kolmannesta tilavuusprosentteina ilmoitetusta kokonaisalkoholipitoisuudesta, alkoholikäymisen aikana.

2. Kreikan on ennalta ilmoitettava komissiolle, jos se aikoo tehdä muutoksia 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettuihin säännöksiin. Ilmoitus on tehtävä delegoidun asetuksen (EU) 2017/1183 mukaisesti. Jos komissio ei vastaa kahden kuukauden kuluessa ilmoituksen vastaanottamisesta, Kreikka voi panna suunnitellut muutokset täytäntöön.

Lisäys 3

Ioninvaihtohartsit

Ioninvaihtohartsit, joita voidaan käyttää tämän liitteen taulukon 1 rivin 6 mukaisesti, ovat sulfonihappo- ja ammoniumryhmiä sisältäviä styreenin tai divinyylibentseenin kopolymeerejä. Niiden on oltava asetuksen (EY) N:o 1935/2004 säännösten ja sen noudattamiseksi annettujen unionin ja kansallisten säännösten mukaiset. Tämän lisäyksen kolmannessa kohdassa vahvistetulla määritysmenetelmällä testattaessa niistä ei saa irrota edellä mainittuihin liuottimiin yli yhtä milligrammaa hartsia orgaanisten aineiden litraa kohden. Hartsien regenerointi on suoritettava käyttämällä elintarvikkeiden valmistukseen sallittuja aineita.

Hartseja voidaan käyttää ainoastaan enologin tai teknikon valvonnassa sen jäsenvaltion viranomaisten hyväksymässä laitoksessa, jonka alueella hartseja käytetään. Näiden viranomaisten on määritettävä hyväksytyille enologeille ja 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 orgaanisten aineiden 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 tai vastaavaa puhtausastetta oleva deionisoitu vesi.

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

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

5. LAITTEET

5.1 Ioninvaihtokromatografiakolonneja.

5.2 Vetoisuudeltaan 2 litran mittalaseja.

5.3 Haihdutusastioita, 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, jonka tarkkuus on 0,1 mg.

5.7 Haihdutin, sähkölevy tai infrapunahaihdutin.

6. MENETTELY

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

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

6.3 Haihdutetaan kukin kolmesta eluaatista sähkölevyllä tai infrapunahaihduttimen avulla (5.7 kohta) ennalta puhdistetussa ja punnitussa (m0) haihdutusastiassa (5.3 kohta). Asetetaan astiat uuniin (5.4 kohta) ja kuivataan vakiopainoon (m1).

6.4 Kun tällä tavoin kuivatun astian paino (6.3 kohta) on merkitty muistiin, astia asetetaan muhveliuuniin (5.5 kohta), ja sitä poltetaan, kunnes vakiopaino saavutetaan (m2).

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 m3 ja m4.

7. TULOSTEN ESITTÄMINEN

7.1 Kaava ja tulosten laskeminen

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

$$500\ (m1 - m2)$$

jossa m1 ja m2 on ilmaistu grammoina.

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

$$500\ (m1 - m2 - m3 + m4)$$

jossa m1, m2, m3 ja m4 on ilmaistu grammoina.

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

Lisäys 4

Kaliumferrosyanidi

Kalsiumfytaatti

DL-viinihappo

Tämän liitteen taulukon 2 rivillä 6.5 tarkoitettu kaliumferrosyanidin ja rivillä 6.6 tarkoitettu kalsiumfytaatin ja kyseisen taulukon rivillä 6.9 tarkoitettu DL-viinihapon käyttö on sallittu ainoastaan niiden enologien tai teknikoiden valvonnassa, jotka ovat sen jäsenvaltion viranomaisten hyväksymiä, jonka 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 jäsenvaltion vahvistamia säännöksiä.

Lisäys 5

Elektrodialyysikäsittelyä koskevat vaatimukset

Tällä käsittelyllä pyritään viinikiven stabilointiin kaliumvetytartraatin 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 tartraattianionien erottamiseen.

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

— Niiden on oltava valmistettu hyvän valmistustavan mukaisesti niistä aineista, joita voidaan käyttää asetuksen (EU) N:o 10/2011 liitteessä I mainittujen, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien muovimateriaalien valmistuksessa.

— Elektrodialyysilaitteen käyttäjän on osoitettava, että käytettävät kalvot vastaavat edellä kuvailtuja ominaisuuksia ja että kalvot korvaa uusilla kalvoilla 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 asetuksessa (EU) N:o 10/2011 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/m2, 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.

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

Yleensäkin kyseisiin kalvoihin on sovellettava yleisiä sääntöjä, 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 (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.

Lisäys 6

Ureaasia koskevat vaatimukset

1. Ureaasin kansainvälinen koodi: EC 3-5-1-5, CAS-numero: 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: urean hajottaminen sellaisissa viineissä, joita on tarkoitus vanhentaa pidempään, jos alkuperäinen ureakonsentraatio on yli 1 mg/l.

5. Enimmäisannos: 75 mg entsyymivalmistetta käsiteltyä 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:

Kuivaushäviö	alle 10 %
Raskasmetallit	alle 30 ppm
Pb	alle 10 ppm
As	alle 2 ppm
Kokonaiskolibakteerit	ei esiinny
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 ”Opinion on the use of urease prepared from *Lactobacillus fermentum* in wine production” 10 päivänä joulukuuta 1998.

Lisäys 7

Tammipuun palasia koskevat vaatimukset

TARKOITUS, ALKUPERÄ JA KÄYTTÖALUE

Tammipuun palasia käytetään viininvalmistuksessa ja -vanhennuksessa, myös tuoreiden rypäleiden ja rypäleen puristemehujen alkoholikäymisessä, tiettyjen tammipuusta peräisin olevien ominaisuuksien siirtämiseksi viiniin.

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 (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.

Lisäys 8

Viinin alkoholipitoisuuden korjaamiskäsittelyä koskevat vaatimukset

Viinin alkoholipitoisuuden korjaamiskäsittelyn, jäljempänä 'käsittely', tarkoituksena on vähentää viinin liiallista etanolipitoisuutta makutasapainon parantamiseksi.

Vaatimukset:

1) Tavoitteet voidaan saavuttaa yksittäisin tai yhdistellyin erotustekniikoin.

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

3) Viinistä ei saa poistaa alkoholia, jos jollekin asianomaisen viinin valmistuksessa käytetylle viinialan tuotteelle on tehty jokin asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VIII olevassa I osassa esitetyistä väkevöimistoimenpiteistä.

4) Alkoholipitoisuutta voi vähentää enintään 20 prosenttia, ja lopputuotteen kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 1 kohdan toisen alakohdan a alakohdassa määritellyn mukainen.

5) Käsittelyn toteuttamisesta vastaa enologi tai pätevä teknikko.

6) Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.

7) Jäsenvaltio voi säätää, että käsittelystä on ilmoitettava etukäteen toimivaltaisille viranomaisille.

Lisäys 9

Kahden eri kalvokäsittelyn avulla tehtävää rypäleen puristemehun sokeripitoisuuden vähentämistä koskevat vaatimukset

Sokeripitoisuuden vähentämiskäsittelyn, jäljempänä 'käsittely', tarkoituksena on poistaa rypäleen puristemehusta sokeria kahden eri kalvokäsittelyn avulla: mikro- tai ultrasuodatus yhdistetään nanosuodatukseen tai käänteisosmoosiin.

Vaatimukset:

1) Käsittely vähentää rypäleen puristemehun määrää, ja se, kuinka paljon määrä vähenee, riippuu alkuperäisestä rypäleen puristemehusta poistetun sokeriliuoksen määrästä ja sokeripitoisuudesta.

2) Käsittelyillä on voitava säilyttää rypäleen puristemehun muiden ainesten kuin sokerin pitoisuudet.

3) Jos rypäleen puristemehun sokeripitoisuutta alennetaan, rypäleen puristemehusta valmistettujen viinien alkoholipitoisuutta ei saa korjata.

4) Käsittelyä ei voi käyttää yhdessä asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VIII olevassa I osassa esitettyjen väkevöimistoimenpiteiden kanssa.

5) Käsiteltävän rypäleen puristemehun määrä riippuu siitä, kuinka paljon sokeripitoisuutta on tarkoitus vähentää.

6) Ensimmäisen vaiheen tarkoituksena on tehdä rypäleen puristemehusta toiseen tiivistämisvaiheeseen soveltuvaa ja säilyttää makromolekyylit, jotka ovat liian suuria läpäisemään kalvon. Tämä vaihe voidaan tehdä ultrasuodatuksella.

7) Ensimmäisestä käsittelyvaiheesta saatu permeaatti tiivistetään nanosuodatuksella tai käänteisosmoosilla.

   Alkuperäinen vesi ja orgaaniset hapot, jotka läpäisevät kalvon nanosuodatuksessa, voidaan palauttaa käsiteltyyn rypäleen puristemehuun.

8) Käsittelyn toteuttamisesta vastaa enologi tai pätevä teknikko.

9) Käytettävien kalvojen on oltava asetuksen (EY) N:o 1935/2004 ja asetuksen (EU) N:o 10/2011 sekä niiden soveltamiseksi annettujen kansallisten säännösten mukaiset. Niiden on oltava OIV:n julkaiseman viininvalmistussäännöstön (Codex œnologique international) mukaisia.

Lisäys 10

Viinien käsittelyä kalvotekniikalla sekä aktiivihiilellä liiallisen 4-etyylifenolin ja 4-etyyliguajakolin vähentämiseksi koskevat vaatimukset

Käsittelyn tarkoituksena on aistinvaraisia virheitä aiheuttavan ja viinin aromin peittävän mikrobiperäisen 4-etyylifenoli- ja 4-etyyliguajakolipitoisuuden vähentäminen.

Vaatimukset:

1) Käsittelyn toteuttamisesta vastaa enologi tai pätevä teknikko.

2) Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.

3) Käytettävien kalvojen on oltava asetuksen (EY) N:o 1935/2004 ja asetuksen (EU) N:o 10/2011 sekä niiden soveltamiseksi annettujen kansallisten säännösten mukaiset. Niiden on oltava OIV:n julkaiseman viininvalmistussäännöstön (Codex œnologique international) mukaisia.

B OSA

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. Sen estämättä, mitä 1 kohdan a ja b alakohdassa säädetään, 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

   — viineissä, joilla on unionin säännösten mukaisesti oikeus mainintaan ”Spätlese”,

   — valkoviineissä, joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista alkuperänimityksistä: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac, jota seuraa maininta ”doux” tai ”vendanges tardives”, Rosette tai Savennières,

   — valkoviineissä, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen Allela, Navarra, Penedès, Tarragona tai Valencia, ja Baskimaan itsehallintoalueelta peräisin olevissa viineissä, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan maininnalla ”vendimia tardía”,

   — makeissa viineissä, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen Binissalem-Mallorca,

   — ylikypsistä rypäleistä ja kuivatuista rypäleistä valmistetuissa viineissä, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen Málaga ja joiden jäännössokeripitoisuus on vähintään 45 grammaa litraa kohti,

   — Yhdistyneestä kuningaskunnasta peräisin olevissa ja Yhdistyneen kuningaskunnan lainsäädännön mukaisesti tuotetuissa viineissä, joiden sokeripitoisuus on suurempi kuin 45 g/l,

   — Unkarista peräisin olevissa viineissä, joilla on suojattu alkuperänimitys Tokaji ja Unkarin lainsäädännön mukainen maininta ”Tokaji édes szamorodni” tai ”Tokaji száraz szamorodni”,

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

   — viineissä, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen Colli orientali del Friuli, johon liittyy maininta ”Picolit”,

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

   — Tšekistä peräisin olevissa viineissä, joilla on oikeus mainintaan ”pozdní sběr”,

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

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

   — seuraavissa suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustetuissa valkoviineissä silloin kun niiden kokonaisalkoholipitoisuus on suurempi kuin 15 tilavuusprosenttia ja sokeripitoisuus suurempi kuin 45 g/l:

     — Franche-Comté,

     — Coteaux de l’Auxois,

— Saône-et-Loire,

— Coteaux de l'Ardèche,

— Collines rhodaniennes,

— Comté Tolosan,

— Côtes de Gascogne,

— Gers,

— Lot,

— Côtes du Tarn,

— Corrèze,

— Ile de Beauté,

— Oc,

— Thau,

— Val de Loire,

— Méditerranée,

— Comtés rhodaniens,

— Côtes de Thongue,

— Côte Vermeille,

— Agenais,

— Landes,

— Allobrogie,

— Var,

— Kreikasta peräisin olevissa makeissa viineissä, joiden todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 15 tilavuusprosenttia ja sokeripitoisuus vähintään 45 g/l ja joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista maantieteellisistä merkinnöistä:

— Άγιο Όρος (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Άθως),

— Αργολίδα (Argolida),

— Αχαΐα (Achaia),

— Επανομή (Epanomi),

— Κυκλάδες (Cyclades),

— Λακωνία (Lakonia),

— Πιερία (Pieria),

— Τύρναβος (Tyrnavos),

— Φλώρινα (Florina),

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

— Kyproksesta peräisin olevissa ylikypsistä tai kuivatuista rypäleistä valmistetuissa makeissa viineissä, 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),

— Maltasta peräisin olevissa viineissä, joiden kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 13,5 tilavuusprosenttia ja sokeripitoisuus vähintään 45 g/l ja joilla on oikeus suojattuihin alkuperänimityksiin Malta ja Gozo,

— Kroatistasta peräisin olevissa viineissä, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan maininnalla ”kvalitetno vino KZP – desertno vino” tai ”vrhunsko vino KZP – desertno vino”, kun sokeripitoisuus on suurempi kuin 50 g/l, tai maininnalla ”vrhunsko vino KZP – kasna berba”,

— kuivatuista rypäleistä valmistetuissa viineissä, joilla on suojattu alkuperänimitys Ponikve ja joiden sokeripitoisuus on suurempi kuin 50 g/l,

— viineissä, joilla on suojattu alkuperänimitys Muškat momjanski / Moscato di Momiano, joita kuvataan maininnalla ”kvalitetno vino KZP – desertno vino” tai ”vrhunsko vino KZP – desertno vino” ja joiden sokeripitoisuus on suurempi kuin 50 g/l,

d) 350 milligrammaa litraa kohti

— viineissä, joilla on unionin säännösten mukaisesti oikeus mainintaan ”Auslese”,

— romanialaisissa valkoviineissä, joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista alkuperänimityksistä: Murfatlar, Cotnari, Tirnave, Pietroasele, Valea Călugărească,

— Tšekistä peräisin olevissa viineissä, joilla on oikeus mainintaan ”výběr z hroznů”,

— Slovakiasta peräisin olevissa viineissä, 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 olevissa viineissä, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan maininnalla ”vrhunsko vino ZGP – izbor”,

— viineissä, joilla on oikeus perinteiseen merkintään ”Késői szüretelésű bor”,

— Italiasta peräisin olevissa aleatico-tyyppisiksi luokitelluissa viineissä, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen Pergola ja perinteiseen mainintaan ”passito”,

— Kroatiasta peräisin olevissa viineissä, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan maininnalla ”vrhunsko vino KZP– izborna berba”,

— Unkarista peräisin olevissa viineissä, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja Unkarin lainsäädännön mukainen maininta ”Válogatott szüretelésű bor” tai ”Főbor”,

e) 400 milligrammaa litraa kohti

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

— valkoviineissä, 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, Haut-Montravel, Saussignac, Jurançon, paitsi jos sitä seuraa maininta ”sec”, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, jota seuraa alkuperäkunnan nimi, Chaume, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon, jota seuraa maininta ”premier cru” ja jolla on täydentävä maantieteellinen nimitys ”Chaume”, 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 olevissa ylikypsistä rypäleistä valmistetuissa makeissa viineissä ja kuivatuista rypäleistä valmistetuissa makeissa viineissä, joiden jäännössokeripitoisuus on vähintään 45 grammaa litraa kohti ja joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista alkuperänimityksistä:

— Δαφνές (Dafnes),

— Λήμνος (Limnos),

— Malvasia Πάρος (Malvasia Paros),

— Malvasia Σητείας (Malvasia Sitia),

— Malvasia Χάνδακας – Candia,

— Μονεμβασία- Malvasia (Monemvasia – Malvasia),

— Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia – Muscat de Céphalonie),

— Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos),

— Μοσχάτο Πατρών (Muscat of Patra),

— Μοσχάτος Ρίου Πάτρας (Muscat of Rio Patra),

— Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos),

— Νεμέα (Nemea),

— Σάμος (Samos),

— Σαντορίνη (Santorini),

— Σητεία (Sitia),

ja Kreikasta peräisin olevissa ylikypsistä rypäleistä ja kuivatuista rypäleistä valmistetuissa makeissa viineissä, joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista maantieteellisistä merkinnöistä:

— Άγιο Όρος (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Άθως),

— Αιγαίο Πέλαγος (Aegean Sea – Aigaio Pelagos),

— Δράμα (Drama),

— Ηράκλειο (Iraklio),

— Καστοριά (Kastoria),

— Κρήτη (Crete),

— Μακεδονία (Macedonia),

— Ρέθυμνο (Rethimno),

— Σιάτιστα (Siatista),

— Στερεά Ελλάδα (Sterea Ellada),

— Χανιά (Chania),

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

— Slovakiasta peräisin olevissa viineissä, 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 olevissa viineissä, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joilla on Unkarin lainsäädännön mukainen maininta ”Tokaji máslás”, ”Tokaji fordítás”, ”Tokaji aszúeszencia”, ”Tokaji eszencia”, ”Tokaji aszú”, ”Töppedt szőlőből készült bor” tai ”Jégbor”,

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

— luxemburgilaisissa viineissä, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joita kuvataan maininnalla ”vendanges tardives”, ”vin de glace” tai ”vin de paille”,

— Portugalista peräisin olevissa viineissä, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen tai suojattuun maantieteelliseen merkintään sekä mainintaan ”colheita tardia”,

— Sloveniasta peräisin olevissa viineissä, 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 olevissa viineissä, joilla on oikeus mainintaan ”Icewine”.

— Kroatiasta peräisin olevissa viineissä, joilla on oikeus suojattuun maantieteelliseen merkintään ja joita kuvataan maininnalla ”vrhunsko vino KZP – izborna berba bobica”, ”vrhunsko vino KZP – izborna berba prosušenih bobica” tai ”vrhunsko vino KZP – ledeno vino”.

3. Edellä 2 kohdan c, d ja e alakohdassa olevia luetteloja suojatulla alkuperänimityksellä tai suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustetuista viineistä voidaan muuttaa uusien viinien sisällyttämiseksi niihin tai jos viinien tuotantoedellytykset muuttuvat tai viinien maantieteellistä merkintää tai alkuperänimitystä muutetaan. Jäsenvaltioiden on tehtävä komissiolle poikkeuspyyntö komission delegoidun asetuksen (EU) 2017/1183 mukaisesti ja toimitettava asianomaisista viineistä kaikki tarvittavat tekniset tiedot, mukaan lukien niiden tuote-eritelmät ja vuosittain tuotetut määrät.

4. Vuosina, joina sääolot sitä poikkeuksellisesti edellyttävät, jäsenvaltiot voivat sallia alueellaan sijaitsevilla tietyillä viininviljelyalueilla tuotettujen viinien osalta, että niiden rikkidioksidin enimmäispitoisuutta nostetaan enintään 50 milligrammaa litrassa, kun tavallisesti rikkidioksidin sallittu kokonaispitoisuus on 300 milligrammaa litrassa. Jäsenvaltioiden on ilmoitettava delegoidun asetuksen (EU) 2017/1183 mukaisesti näistä poikkeuksista komissiolle yhden kuukauden kuluessa siitä, kun poikkeus on myönnetty. Ilmoituksessa on mainittava vuosi, kyseessä olevat viininviljelyalueet ja viinit sekä esitettävä näyttöä siitä, että lisäys on sääolojen vuoksi tarpeen. Komissio julkaisee tiedon poikkeuksesta verkkosivuillaan.

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:

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

b) 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 unionin viininviljelyalueilla sitä edellyttävät, kyseiset jäsenvaltiot voivat sallia alueellaan tuotettujen 1 kohdan a ja b alakohdassa tarkoitettujen kuohuviinien osalta, että niiden rikkidioksidin enimmäispitoisuutta nostetaan enintään 40 milligrammaa litrassa, edellyttäen, että tämän luvan saaneita viinejä ei lähetetä kyseisen jäsenvaltion ulkopuolelle.

C OSA

VIINIEN SISÄLTÄMIEN HAIHTUVIEN HAPPOJEN PITOISUUTTA KOSKEVAT ENIMMÄISRAJAT

1. Haihtuvien happojen pitoisuus ei saa olla suurempi kuin

   a) 18 milliekvivalenttia litraa kohti, kun kyse on osittain käyneestä 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 1 kohdassa tarkoitettuja pitoisuuksia sovelletaan

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

   b) osittain käyneisiin rypäleen puristemehuihin ja kolmansista maista peräisin oleviin viineihin kaikissa vaiheissa niiden saavuttua unionin alueelle.

3. Jäsenvaltiot voivat myöntää luvan poiketa 1 kohdassa vahvistetuista raja-arvoista, kun kyseessä ovat:

a) eräät viinit, joilla on suojattu alkuperänimitys (SAN) tai suojattu maantieteellinen merkintä (SMM), jos

— niitä on vanhennettu vähintään kaksi vuotta tai

— ne on tuotettu erityisillä menetelmillä,

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

Jäsenvaltioiden on ilmoitettava näistä poikkeuksista komissiolle delegoidun asetuksen (EU) 2017/1183 mukaisesti ja yhden kuukauden kuluessa siitä, kun poikkeus on myönnetty. Komissio julkaisee tiedon poikkeuksista verkkosivuillaan.

D OSA

VIINIEN MAKEUTTAMISTA KOSKEVAT RAJA-ARVOT JA EDELLYTYKSET

1. Viinin makeuttaminen on sallittua vain jollakin seuraavista tuotteista:

a) rypäleen puristemehu;

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 unionin alueella. Muiden tuontiviinien makeuttamiseen sovelletaan samoja edellytyksiä kuin unionissa tuotettuihin viineihin.

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

a) tässä liitteessä esitetyin edellytyksin ja vahvistetuissa raja-arvoissa,

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

Edellä 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.

LIITE II

KUOHUVIINIEN, LAATUKUOHUVIINIEN JA MAUSTETTUJEN LAATUKUOHUVIINIEN SALLITUT VALMISTUSMENETELMÄT JA RAJOITUKSET

A. **Kuohuviini**

1. Tämän kohdan sekä tämän liitteen B ja C jakson soveltamisessa

   a) tirage-liuos tarkoittaa tuotetta, joka on tarkoitettu lisättäväksi cuvéehen jälkikäymisen aikaansaamiseksi;

   b) expedition-liuos tarkoittaa 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,

   ja siihen voidaan lisätä viinitislettä.

3. Kaikenlainen cuvéen väkevöiminen on kielletty, sanotun kuitenkaan rajoittamatta asetuksen (EU) N:o 1308/2013 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 jäsenvaltion alueella korjatuista rypäleistä;

   c) väkevöiminen suoritetaan ainoastaan kerran;

   d) seuraavat raja-arvot eivät ylity:

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

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

      iii) 1,5 tilavuusprosenttia, 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 (EU) N:o 1308/2013 säännösten mukaisesti, voidaan myös cuvéen happamuutta lisätä tai vähentää. Cuvéen happamuuden vähentäminen ja happamuuden lisääminen sulkevat pois toinen toisensa. Happamuutta saa lisätä korkeintaan 1,5 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 osittain käyneen 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 väistämättömät kaasujenvaihdot cuvéen alkoholikäymisestä peräisin olevan hiilidioksidin kanssa eivät nosta kuohuviinien sisältämän hiilidioksidin painetta.

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 lukien mahdollisesti lisätyn expedition-liuoksen sisältämä alkoholi, on oltava vähintään 9,5 tilavuusprosenttia.

B. **Laatukuohuviini**

1. Laatukuohuviinin valmistukseen tarkoitettu tirage-liuos saa sisältää ainoastaan

a) sakkaroosia;

b) tiivistettyä rypäleen puristemehua;

c) puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua;

d) rypäleen puristemehua tai osittain käynyttä rypäleen puristemehua; tai

e) viiniä.

2. Tuottajajäsenvaltiot voivat määritellä kaikki alueellaan tuotettujen laatukuohuviinien tuotantoon ja liikkuvuuteen liittyvät täydentävät tai tiukemmat ominaisuudet ja vaatimukset.

3. Laatukuohuviinien valmistukseen sovelletaan myös sääntöjä, joita tarkoitetaan

— A jakson 1–10 kohdassa,

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

4. Kun kyseessä ovat maustetut laatukuohuviinit, sovelletaan seuraavaa:

a) niitä voidaan poikkeuksia lukuun ottamatta valmistaa vain käyttämällä cuvéen valmistukseen ainoastaan tämän liitteen lisäyksessä olevassa luettelossa mainituista viiniköynnöslajikkeista peräisin olevaa rypäleen puristemehua tai osittain käynyttä rypäleen puristemehua. Maustettuja laatukuohuviinejä voidaan kuitenkin valmistaa perinteisesti käyttämällä cuvéen ainesosina Veneton ja Friuli-Venezia Giulian alueilta korjatun Glera-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 kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava vähintään

   — 9,5 tilavuusprosenttia C III -viininviljelyvyöhykkeellä,

   — 9 tilavuusprosenttia muilla viininviljelyvyöhykkeillä.

2. Suojatulla alkuperänimityksellä Prosecco, Conegliano Valdobbiadene – Prosecco, Colli Asolani – Prosecco tai Asolo – Prosecco varustettujen laatukuohuviinien, jotka valmistetaan yhdestä ainoasta viiniköynnöslajikkeesta, 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 ainoastaan

   a) sakkaroosia,

   b) tiivistettyä rypäleen puristemehua,

   c) puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua,

   sekä

   a) rypäleen puristemehua,

   b) osittain käynyttä rypäleen puristemehua,

   c) viiniä,

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

5. Sen estämättä, mitä asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 5 kohdan c alakohdassa säädetään, 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 lukien 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 jakson 1–10 alakohdassa ja B jakson 2 kohdassa 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 osittain käynyttä rypäleen puristemehua, joka on saatu tämän liitteen lisäyksessä olevassa luettelossa mainituista viiniköynnöslajikkeista, jos 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 cuvéen ainesosina viinejä, jotka on saatu Glera-viiniköynnöslajikkeesta peräisin olevista rypäleistä, jotka on korjattu alkuperänimitysten Prosecco, Conegliano-Valdobbiadene – Prosecco, Colli Asolani – Prosecco ja Asolo – Prosecco 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 todellisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 6 tilavuusprosenttia;

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

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

g) sen estämättä, mitä tämän jakson 6 kohdassa säädetään, suojatulla alkuperämerkinnällä varustetun maustetun laatukuohuviinin valmistuksen on kestettävä vähintään yksi kuukausi.

Lisäys

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

Airén
Albariño
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
Glera
Γλυκερύθρα (Glykerythra)
Huxelrebe
Irsai Olivér B
Macabeo B
Macabeu B
kaikki Malvasia-lajikkeet
kaikki Malvoisie-lajikkeet
Mauzac, valkoinen ja rosee
Monica N
kaikki Moscatel-lajikkeet
Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Müller-Thurgau B
kaikki Muscatel-lajikkeet
Manzoni moscato
Nektár
Pálava B
Parellada B
Perle B
Piquepoul B
Poulsard
Ροδίτης (Roditis)
Scheurebe
Tămâioasă românească
Torbato
Touriga Nacional
Verdejo
Zefír B

LIITE III

VÄKEVIEN VIINIEN SEKÄ SUOJATULLA ALKUPERÄNIMITYKSELLÄ TAI SUOJATULLA MAANTIETEELLISELLÄ MERKINNÄLLÄ VARUSTETTUJEN VÄKEVIEN VIINIEN SALLITUT VIININVALMISTUSMENETELMÄT JA RAJOITUKSET

A. **Väkevät viinit**

1. Niiden asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan c alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden osalta, joita käytetään väkevien viinien sekä suojatulla alkuperänimityksellä tai suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettujen väkevien viinien valmistuksessa, on saanut tehdä vain asetuksessa (EU) N:o 1308/2013 tai tässä asetuksessa tarkoitetut viininvalmistusmenetelmät ja -käsittelyt.

2. On kuitenkin otettava huomioon, että

   a) tilavuusprosentteina ilmoitetun luonnollisen alkoholipitoisuuden lisäys saa aiheutua ainoastaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 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 viineihin saa soveltaa asetuksessa (EU) N:o 1308/2013 tai tässä asetuksessa tarkoitettuja viininvalmistusmenetelmiä, sanotun kuitenkaan rajoittamatta sellaisten rajoittavampien säännösten soveltamista, joita jäsenvaltiot voivat antaa alueellaan tuotettujen väkevien viinien sekä suojatulla alkuperänimityksellä tai suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettujen väkevien viinien 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 kokonaisalkoholipitoisuuden 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 rypäleistä valmistettu rypäleen puristemehu, johon on lisätty viinistä tislattua neutraalia alkoholia käymisen estämiseksi, jos kyseisen viinin kokonaisalkoholipitoisuuden lisäys tilavuusprosentteina on enintään 8 tilavuusprosenttia,

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

   b) asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 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 (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan c alakohdassa tarkoitetut väkevien viinien sekä suojatulla alkuperänimityksellä tai suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettujen väkevien viinien valmistuksessa käytettävät tuotteet saadaan, on valittava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 81 artiklan 2 kohdassa tarkoitetuista lajikkeista.

6. Muiden väkevien viinien kuin suojatulla alkuperänimityksellä tai suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettujen väkevien viinien valmistuksessa käytettävien, asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 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 jaksossa vahvistetut säännökset ja jotka koskevat yksinomaan suojatulla alkuperänimityksellä varustettuja väkeviä viinejä)**

1. Tämän liitteen lisäyksessä 1 olevassa A jaksossa esitetään luettelo suojatulla alkuperänimityksellä varustetuista väkevistä viineistä, joiden valmistuksessa käytetään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan c alakohdan neljännessä luetelmakohdassa tarkoitettua rypäleen puristemehua tai rypäleen puristemehun ja viinin sekoitusta.

2. Tämän liitteen lisäyksessä 1 olevassa B jaksossa esitetään luettelo suojatulla alkuperänimityksellä varustetuista väkevistä viineistä, joihin voidaan lisätä asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan f alakohdassa tarkoitettuja tuotteita.

3. Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan c alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden sekä kyseisessä liitteessä olevan II osan 3 kohdan f alakohdan iii alakohdassa tarkoitetun tiivistetyn rypäleen puristemehun ja kuivuneista rypäleistä valmistetun osittain käyneen 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 Pedro Ximénez -viiniköynnöslajikkeen kuivuneista rypäleistä valmistettu rypäleen puristemehu, johon on lisätty viinistä tislattua neutraalia alkoholia käymisen estämiseksi, voi kuitenkin olla peräisin Montilla-Morilesin alueelta.

4. Tässä liitteessä olevan A jakson 1–4 kohdassa 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 nimitys Porto, voidaan kuitenkin sallia muita valmistus- ja vanhentamiskäsittelyjä 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 (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 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 jakson 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 alkoholijuomaa, jolla on alkuperänimitys ja joka on mahdollisesti peräisin samalta tilalta; tai

      ii) osittain käyneestä 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 jakson luettelossa 3 mainitusta vaaleiden rypäleiden puristemehusta,

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

   b) lisäyksessä 2 olevassa B jaksossa esitetään luettelo suojatulla alkuperänimityksellä varustetuista väkevistä viineistä, joiden kokonaisalkoholipitoisuus on sen estämättä, mitä asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan b alakohdassa säädetään, 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 γλυκύς φυσικός”, ”vino dulce natural”, ”vino dolce naturale” ja ”vinho doce natural” varataan suojatulla alkuperänimityksellä varustetuille väkeville 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 (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 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, johon on käytetty yksinomaan heidän omaa Muscatel-, Grenache-, Maccabeo- tai Malvoisie-satoaan, kuitenkin sallitaan muilla kuin neljällä edellä mainitulla viiniköynnöslajikkeella istutetuilta palstoilta saadut sadot, kunhan muita lajikkeita on enintään 10 prosenttia kaikista lajikkeista,

— saadaan 40 hehtolitraa hehtaaria kohden olevan tuotoksen rajoissa asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 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 litraa kohti.

8. Perinteinen erityismerkintä ”vino generoso” varataan väkevien viinien osalta 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 sitä on kypsytetty tammityynnyreissä keskimäärin kaksi vuotta.

Ensimmäisessä alakohdassa tarkoitetulla valmistuksella hiivaketon alla tarkoitetaan biologista käsittelyä, joka tapahtuu, kun viinin vapaalle pinnalle muodostuu itsestään rypälemehun kokonaisalkoholikäymisen jälkeen viinille 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 väkeville viineille, jotka

— saadaan 8 kohdassa tarkoitetusta ”vino generososta” tai hiivaketon alla olevasta tällaisen ”vino generoson” valmistukseen soveltuvasta viinistä, johon on lisätty joko kuivuneista rypäleistä valmistettua rypäleen puristemehua, johon on lisätty viinistä tislattua neutraalia alkoholia käymisen estämiseksi, tai puhdistettua tiivistettyä rypäleen puristemehua tai ”vino dulce natural” -merkittyä viiniä,

— 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

(Tässä liitteessä olevan B jakson 1 kohta)

KREIKKA

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

ESPANJA

Suojatulla alkuperämerkinnällä varustetut väkevät viinit	Unionin tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Málaga	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, Marsala, Moscato di Sorso-Sennori, Moscato di Trani, Nascodi Cagliari, Oltrepó Pavese Moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. LUETTELO SUOJATULLA ALKUPERÄNIMITYKSELLÄ VARUSTETUISTA VÄKEVISTÄ VIINEISTÄ, JOIDEN VALMISTUKSEEN KUULUU ASETUKSEN (EU) N:o 1308/2013 LIITTEESSÄ VII OLEVAN II OSAN 3 KOHDAN F ALAKOHDASSA TARKOITETTUJEN TUOTTEIDEN LISÄÄMINEN

(Tässä liitteessä olevan B jakson 2 kohta)

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

(asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan f alakohdan ii alakohdan ensimmäinen luetelmakohta)

KREIKKA

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

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 todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 52 tilavuusprosenttia ja enintään 86 tilavuusprosenttia**

(asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan f alakohdan ii alakohdan toinen luetelmakohta)

KREIKKA

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

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 rypäleistä tislatun alkoholijuoman lisääminen, jonka alkoholipitoisuus on vähintään 52 tilavuusprosenttia ja enintään 94,5 tilavuusprosenttia**

(asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan f alakohdan ii alakohdan kolmas luetelmakohta)

KREIKKA

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

4. **Luettelo suojatulla alkuperämerkinnällä varustetuista väkevistä viineistä, joiden valmistukseen kuuluu kuivuneista rypäleistä valmistetun osittain käyneen rypäleen puristemehun lisääminen**

(asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan f alakohdan iii alakohdan ensimmäinen luetelmakohta)

ESPANJA

Suojatulla alkuperämerkinnällä varustetut väkevät viinit	Unionin 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, Pantelleria passito

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 (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan f alakohdan iii alakohdan toinen luetelmakohta)

ESPANJA

Suojatulla alkuperämerkinnällä varustetut väkevät viinit	Unionin tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Empordà	Garnacha/Garnatxa
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIA

Marsala

6. **Luettelo suojatulla alkuperämerkinnällä varustetuista väkevistä viineistä, joiden valmistukseen kuuluu tiivistetyn rypäleen puristemehun lisääminen**

(asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan f alakohdan iii alakohdan kolmas luetelmakohta)

ESPANJA

Suojatulla alkuperämerkinnällä varustetut väkevät viinit	Unionin tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
	Vino generoso de licor

Suojatulla alkuperämerkinnällä varustetut väkevät viinit	Unionin tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
Tarragona	Vino dulce
Jerez-Xerès-Sherry	Vino generoso de licor
Condado de Huelva	Vino generoso de licor

ITALIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Lisäys 2

A. **Liitteessä III olevan B jakson 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 suojatulla 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

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

ITALIA

Trentino

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 jakson 5 kohdan b alakohdassa tarkoitetut luettelot**

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

(asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan b alakohta)

ESPANJA

Suojatulla alkuperämerkinnällä varustetut väkevät viinit	Unionin 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 alkuperämerkinnällä varustetut väkevät viinit	Unionin 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 – Moscateles – Garnacha.