

II.

(Nezakonodavni akti)

UREDBE

DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) 2019/934

od 12. ožujka 2019.

o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu vinogradarskih područja u kojima se može povećati alkoholna jakost, odobrenih enoloških postupaka i ograničenja primjenjivih na proizvodnju i čuvanje proizvoda od vinove loze, najmanjeg postotka alkohola za nusproizvode i njihova odlaganja te objave zapisa OIV-a

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 75. stavak 2. i članak 80. stavak 4.,

budući da:

- (1) Uredbom (EU) br. 1308/2013 stavlja se izvan snage i zamjenjuje Uredba Vijeća (EZ) br. 1234/2007 ⁽²⁾. U odjeljku 1. poglavlja I. glave II. dijela II. Uredbe (EU) br. 1308/2013 utvrđuju se pravila o kategorijama proizvoda od vinove loze, enološkim postupcima i primjenjivim ograničenjima te se Komisija ovlašćuje za donošenje delegiranih i provedbenih akata u tom pogledu. Kako bi se osiguralo nesmetano funkcioniranje tržišta vina u novom pravnom okviru, potrebno je takvim aktima donijeti određena pravila. Tim bi se aktima trebale zamijeniti odredbe Uredbe Komisije (EZ) br. 606/2009 ⁽³⁾, koju bi stoga trebalo staviti izvan snage.
- (2) U dijelu II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 u kojem su navedene kategorije proizvoda od vinove loze propisuje se da vino ima ukupnu alkoholnu jakost od najviše 15 % vol. Međutim, odstupajući od toga, ta se granica može povećati do 20 % vol. za vina proizvedena bez pojačavanja u određenim vinogradarskim područjima. Trebalo bi definirati ta područja.
- (3) U člancima 80. i 83. Uredbe (EU) br. 1308/2013 i Prilogu VIII. toj uredbi utvrđuju se opća pravila o enološkim postupcima i upućuje se na detaljna pravila koja donosi Komisija. Trebalo bi jasno i precizno utvrditi dopuštene enološke postupke, uključujući metode za doslađivanje vina, ograničenja upotrebe određenih tvari koje se mogu upotrebljavati u proizvodnji vina i uvjete upotrebe nekih od tih tvari u proizvodnji vina.
- (4) U Prilogu I.A Uredbi (EZ) br. 606/2009 navode se odobreni enološki postupci. Trebalo bi pojasniti popis odobrenih enoloških postupaka i poboljšati njegovu dosljednost te ga dopuniti kako bi se u obzir uzeo tehnički napredak. Radi veće jasnoće popis bi trebalo podijeliti u dvije tablice i na taj način odvojiti enološke postupke od enoloških spojeva.

⁽¹⁾ SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

⁽²⁾ Uredba Vijeća (EZ) br. 1234/2007 od 22. listopada 2007. o uspostavljanju zajedničke organizacije poljoprivrednih tržišta i o posebnim odredbama za određene poljoprivredne proizvode (Uredba o jedinstvenom ZOT-u) (SL L 299, 16.11.2007., str. 1.).

⁽³⁾ Uredba Komisije (EZ) br. 606/2009 od 10. srpnja 2009. o utvrđivanju određenih detaljnih pravila za provedbu Uredbe Vijeća (EZ) br. 479/2008 u pogledu kategorija proizvoda od vinove loze, enoloških postupaka i primjenjivih ograničenja (SL L 193, 24.7.2009., str. 1.).

- (5) U tablici 1. dijela A Priloga I. ovoj Uredbi trebalo bi navesti odobrene enološke postupke te uvjete i ograničenja njihove upotrebe. Odobreni postupci trebali bi se temeljiti na relevantnim metodama koje je preporučila Međunarodna organizacija za vinogradarstvo i vinarstvo (OIV), kako su navedene u zapisima OIV-a iz tablice, i relevantnom zakonodavstvu Unije navedenom u tablici.
- (6) Kako bi proizvođači proizvoda od vinove loze koji upotrebljavaju odobrene enološke spojeve bili informirani i bolje razumjeli relevantna pravila, u tablici 2. dijela A Priloga I. ovoj Uredbi trebalo bi navesti odobrene enološke spojeve te uvjete i ograničenja njihove upotrebe. Odobreni enološki spojevi trebali bi se temeljiti na relevantnim spojevima koje preporučuje OIV, kako su navedeni u zapisima OIV-a iz tablice, i relevantnom zakonodavstvu Unije navedenom u tablici. Osim toga, u tablici bi trebalo jasno navesti međunarodni naziv, E broj ako postoji i/ili CAS broj (*Chemical Abstracts Service* – Služba za podatke o kemijskim tvarima) spoja. Nadalje, spojeve bi trebalo razvrstati u dvije kategorije, ovisno o tome upotrebljavaju li se kao aditivi ili kao pomoćne tvari u postupku proizvodnje, što je osobito važno za potrebe označivanja.
- (7) Kako bi se pojednostavnila primjenjiva pravila i osigurala usklađenost pravila iz ove Uredbe s međunarodnim normama, trebalo bi prestati s ponavljanjem određenih informacija iz zapisa Kodeksa enoloških postupaka OIV-a u dodacima Prilogu I. Uvjeti i ograničenja upotrebe trebali bi u načelu biti u skladu s preporukama OIV-a, osim ako je primjereno utvrditi dodatne uvjete, ograničenja i odstupanja od zapisa OIV-a.
- (8) Komisija bi zapise Kodeksa enoloških postupaka OIV-a iz Priloga I. ovoj Uredbi trebala objaviti u *Službenom listu Europske unije* i osigurati njihovu dostupnost na svim službenim jezicima Unije.
- (9) Prilogom I.B Uredbi (EZ) br. 606/2009 utvrđuju se najveće dopuštene količine sumpornog dioksida u vinima proizvedenima u Uniji. Ta su ograničenja usklađena s ograničenjima OIV-a, koja su priznata na međunarodnoj razini, a za određena slatka vina koja se proizvode u manjim količinama potrebno je zadržati odstupanja zbog visokog sadržaja šećera u tim vinima te kako bi se osiguralo njihovo odgovarajuće čuvanje. S obzirom na postojeća znanstvena istraživanja o smanjenju i nadomještanju sulfita u vinu te unosu sulfita iz vina u prehrani ljudi, najveća dopuštena ograničenja mogla bi se naknadno preispitati u cilju njihova smanjenja.
- (10) Trebalo bi utvrditi postupke s pomoću kojih države članice mogu odobriti određene enološke postupke koji nisu predviđeni pravilima Unije, i to u ograničenom razdoblju i u eksperimentalne svrhe.
- (11) U proizvodnji pjenušavih vina, kvalitetnih pjenušavih vina i kvalitetnih aromatiziranih pjenušavih vina povrh dopuštenih enoloških postupaka za ostale proizvode od vinove loze potreban je i čitav niz posebnih postupaka. U interesu jasnoće te bi postupke trebalo navesti u zasebnom prilogu ovoj Uredbi.
- (12) U proizvodnji likerskih vina povrh dopuštenih enoloških postupaka za ostale proizvode od vinove loze potreban je i čitav niz posebnih postupaka, a proizvodnja likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti odlikuje se određenim posebnostima. U interesu jasnoće te bi postupke i ograničenja trebalo navesti u zasebnom prilogu ovoj Uredbi.
- (13) Kupaža je rašireni enološki postupak koji može znatno utjecati na kvalitetu proizvoda od vinove loze. Stoga bi taj postupak trebalo definirati i strogo urediti da bi se spriječila zloupotreba i osigurali visokokvalitetni proizvodi od vinove loze te istodobno potaknula veća konkurentnost sektora. Kada je riječ o proizvodnji ružičastog vina, zbog već navedenih razloga taj bi postupak trebalo urediti, osobito kada je riječ o određenim vinima za koja ne postoje specifikacije.
- (14) U pravilima Unije o hrani i međunarodnom enološkom kodeksu OIV-a već su utvrđene specifikacije za čistoću i identifikaciju velikog broja tvari koje se upotrebljavaju u enološkim postupcima. Radi usklađivanja i jasnoće prvenstveno bi se trebalo pridržavati tih specifikacija, ali i utvrditi dodatna pravila prilagođena stanju u Uniji.
- (15) Vinski proizvodi koji nisu u skladu s odredbama iz odjeljka 1. poglavlja I. glave II. dijela II. Uredbe (EU) br. 1308/2013 ili s odredbama iz ove Uredbe ne smiju se stavljati na tržište i mora ih se uništiti. Međutim, upotreba nekih od tih proizvoda može se dopustiti isključivo u industrijske svrhe i stoga bi trebalo utvrditi uvjete njihove upotrebe radi primjerenog nadzora njihove krajnje upotrebe. Nadalje, kako bi se izbjegli financijski gubici

za gospodarske subjekte koji posjeduju zalihe određenih proizvoda proizvedenih prije datuma stupanja na snagu ove Uredbe, trebalo bi predvidjeti odredbu da se proizvodi proizvedeni u skladu s pravilima koja su bila na snazi prije tog datuma mogu staviti na tržište radi potrošnje.

- (16) Bez obzira na opće pravilo iz odjeljka D dijela II. Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 dodavanje vina ili mošta talogu ili komini ili prešanoj pasti „aszú” ili „výber” važno je obilježje proizvodnje određenih mađarskih i slovačkih vina. Potrebno je utvrditi posebna pravila za taj postupak u skladu s nacionalnim odredbama koje su bile na snazi u predmetnim državama članicama na dan 1. svibnja 2004.
- (17) Kako bi se osigurala kvaliteta vinskih proizvoda, trebalo bi utvrditi odredbu za provedbu zabrane prekomjernog prešanja grožđa. Provjera pravilne primjene te zabrane zahtijeva odgovarajuće praćenje nusproizvoda vinarstva i njihove krajnje upotrebe. U tu svrhu trebalo bi utvrditi pravila o najmanjem postotku alkohola u nusproizvodima nakon prešanja grožđa te o uvjetima obveznog odlaganja nusproizvoda koje posjeduju fizičke ili pravne osobe ili skupine osoba, pod nadzorom nadležnih tijela država članica. Budući da su takvi uvjeti izravno povezani s postupkom proizvodnje vina, trebalo bi ih navesti zajedno s enološkim postupcima i primjenjivim ograničenjima za proizvodnju vina utvrđenima u ovoj Uredbi,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Područje primjene

Ovom se Uredbom utvrđuju pravila o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 u pogledu vinogradarskih područja u kojima se može povećati alkoholna jakost, odobrenih enoloških postupaka i ograničenja primjenjivih na proizvodnju i čuvanje proizvoda od vinove loze, najmanjeg postotka alkohola za nusproizvode i njihova odlaganja te objave zapisa OIV-a.

Članak 2.

Vinogradarska područja u kojima ukupna alkoholna jakost vina može iznositi najviše 20 % vol.

Vinogradarska područja iz prve alineje točke (c) drugog stavka točke 1. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 jesu zone C I., C II. i C III. iz Dodatka 1. tom prilogu te područja zone B u kojima je dopušteno proizvoditi bijela vina sljedećih zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla: „Vin de pays de Franche-Comté” i „Vin de pays du Val de Loire”.

Članak 3.

Odobreni enološki postupci

1. Odobreni enološki postupci i ograničenja primjenjiva na proizvodnju i čuvanje proizvoda od vinove loze koji su obuhvaćeni područjem primjene dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013, a na koje se upućuje u članku 80. stavku 1. te uredbe, utvrđeni su u Prilogu I. toj uredbi.

U tablici 1. dijela A Priloga I. navedeni su odobreni enološki postupci te uvjeti i ograničenja njihove upotrebe.

U tablici 2. dijela A Priloga I. navedeni su odobreni enološki spojevi te uvjeti i ograničenja njihove upotrebe.

2. Komisija objavljuje zapise Kodeksa enoloških postupaka OIV-a u stupcu 2. tablice 1. i stupcu 3. tablice 2. dijela A Priloga I. ovoj Uredbi u *Službenom listu Europske unije*, seriji C.

3. U dijelu B Priloga I. utvrđuje se najveći sadržaj sumpornog dioksida u vinima.
4. U dijelu C Priloga I. utvrđuje se najveći sadržaj hlapljivih kiselina u vinima.
5. U dijelu D. Priloga I. utvrđuju se pravila za doslađivanje.

Članak 4.

Eksperimentalna primjena novih enoloških postupaka

1. Svaka država članica može u eksperimentalne svrhe iz članka 83. stavka 3. Uredbe (EU) br. 1308/2013 odobriti primjenu određenih enoloških postupaka koji nisu utvrđeni u toj ili u ovoj Uredbi, i to najviše tijekom razdoblja od pet godina, uz uvjet:

- (a) da predmetni postupci ispunjavaju uvjete iz članka 80. stavka 1. trećeg podstavka i članka 80. stavka 3. točaka od (b) do (e) Uredbe (EU) br. 1308/2013;
- (b) da se takvi postupci provode na količinama manjim od 50 000 hektolitara godišnje po eksperimentu;
- (c) da na početku eksperimenta predmetna država članica obavijesti Komisiju i druge države članice o uvjetima svakog odobrenja;
- (d) da se postupci upišu u popratni dokument iz članka 147. stavka 1. i registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

„Eksperiment” znači postupak ili postupci koji se obavljaju u okviru jasno utvrđenog istraživačkog projekta s jednim eksperimentalnim protokolom.

2. Proizvodi dobiveni eksperimentalnom primjenom takvih enoloških postupaka mogu se staviti na tržište države članice različite od predmetne države članice ako je država članica koja je odobrila eksperiment prethodno obavijestila nadležna tijela države članice odredišta o uvjetima odobrenja i količinama.

3. U roku od tri mjeseca nakon završetka razdoblja iz stavka 1. predmetna država članica dužna je Komisiji dostaviti izvješće o odobrenom eksperimentu i njegove rezultate. Komisija te rezultate priopćuje drugim državama članicama.

4. Ovisno o rezultatima predmetna država članica može Komisiji predati zahtjev za odobrenje nastavka eksperimenta, po mogućnosti s većim količinama proizvoda u odnosu na prvotni eksperiment, i to za razdoblje od najviše tri dodatne godine. Predmetna država članica dužna je dostaviti odgovarajuće dokumente u potporu zahtjevu. Komisija donosi odluku o zahtjevu u skladu s postupkom iz članka 229. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

5. Informacije ili dokumenti iz stavka 1. točke (c) i stavaka 3. i 4. Komisiji se dostavljaju u skladu s Delegiranom uredbom Komisije (EU) 2017/1183 ⁽⁴⁾.

Članak 5.

Enološki postupci koji se primjenjuju na kategorije pjenušavih vina

Povrh enoloških postupaka i ograničenja opće primjene iz Uredbe (EU) br. 1308/2013 i iz Priloga I. ovoj Uredbi, u Prilogu II. ovoj Uredbi navode se dopušteni posebni enološki postupci i ograničenja, uključujući pojačavanje, dokiseljavanje i otkiseljavanje, koji se odnose na pjenušava vina, kvalitetna pjenušava vina i kvalitetna aromatizirana pjenušava vina iz točaka 4., 5. i 6. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013.

⁽⁴⁾ Delegirana uredba Komisije (EU) 2017/1183 od 20. travnja 2017. o dopuni uredbi (EU) br. 1307/2013 i (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu dostavljanja informacija i dokumenata Komisiji (SL L 171, 4.7.2017., str. 100.).

Članak 6.

Enološki postupci koji se primjenjuju na likerska vina

Povrh enoloških postupaka i ograničenja opće primjene iz Uredbe (EU) br. 1308/2013 i iz Priloga I. ovoj Uredbi, u Prilogu III. ovoj Uredbi navode se dopušteni posebni enološki postupci i ograničenja koji se odnose na likerska vina iz točke 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013.

Članak 7.

Definicija kupaže

1. „Kupaža” iz članka 75. stavka 3. točke (h) i odjeljka C dijela II. Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 znači miješanje vina ili mošta različitog podrijetla, različitih sorti vinove loze, različitih godina berbe ili različitih kategorija vina ili mošta.

2. Različitim se kategorijama vina ili mošta smatraju:

- (a) crno vino, bijelo vino i mošt ili vina pogodna za dobivanje jedne od ovih kategorija vina;
- (b) vina bez zaštićene oznake izvornosti i vina bez zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, vina sa zaštićenom oznakom izvornosti (ZOI) i vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla (ZOZP) te mošt ili vina pogodni za dobivanje jedne od ovih kategorija vina.

Za potrebe ovog stavka ružičasto se vino smatra crnim vinom.

3. Sljedeći se postupci ne smatraju kupažom:

- (a) pojačavanje dodavanjem koncentriranog mošta ili pročišćenog ugušćenog mošta;
- (b) doslađivanje.

Članak 8.

Opća pravila o miješanju i kupaži

1. Vino je moguće dobiti miješanjem ili kupažom samo ako za to upotrijebljeni sastojci imaju odgovarajuća svojstva za proizvodnju vina i ako su u skladu s odredbama Uredbe (EU) br. 1308/2013 i ove Uredbe.

Kupažom bijelog vina bez oznake ZOI/ZOZP s crnim vinom bez oznake ZOI/ZOZP ne može se proizvesti ružičasto vino.

Međutim, drugim se podstavkom ne isključuje kupaža vrste navedene u tom podstavku ako je konačni proizvod namijenjen za pripremu kupaže („cuvée”) iz točke 12. dijela IV. Priloga II. Uredbi (EU) br. 1308/2013 ili za proizvodnju biser vina.

2. Zabranjena je kupaža mošta ili vina koji su podvrgnuti enološkom postupku iz točke 11.1. tablice 2. dijela A Priloga I. ovoj Uredbi s moštom ili vinom koji nisu podvrgnuti tom postupku.

Članak 9.

Specifikacije za čistoću i identifikaciju tvari koje se upotrebljavaju u enološkim postupcima

1. Ako nisu utvrđene Uredbom Komisije (EU) br. 231/2012 ⁽⁹⁾, specifikacije za čistoću i identifikaciju tvari koje se upotrebljavaju u enološkim postupcima iz članka 75. stavka 3. točke (f) Uredbe (EU) br. 1308/2013 jesu one iz stupca 4. tablice 2. dijela A Priloga I. ovoj Uredbi.

⁽⁹⁾ Uredba Komisije (EU) br. 231/2012 od 9. ožujka 2012. o utvrđivanju specifikacija za prehrambene aditive navedene u prilogima II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća (SL L 83, 22.3.2012., str. 1.).

2. Enzimi i enzimski pripravci koji se upotrebljavaju u odobrenim enološkim postupcima iz dijela A Priloga I. u skladu su sa zahtjevima Uredbe (EZ) br. 1332/2008 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽⁶⁾.

Članak 10.

Uvjeti koji se primjenjuju na posjedovanje, promet i upotrebu proizvoda koji nisu u skladu s člankom 80. Uredbe (EU) br. 1308/2013 ili s ovom Uredbom

1. Proizvodi iz članka 80. stavka 2. prvog podstavka Uredbe (EU) br. 1308/2013 ne stavljaju se na tržište i uništavaju se. Međutim, države članice pod određenim uvjetima mogu dopustiti upotrebu određenih proizvoda, čija obilježja moraju utvrditi, u destilerijama, tvornicama octa ili u industrijske svrhe.
2. Proizvođači ili trgovci ne smiju posjedovati takve proizvode bez opravdanog razloga, a dopušteno ih je prevoziti samo u destilerije, tvornice octa ili objekte koji ih upotrebljavaju u industrijske svrhe ili za proizvodnju industrijskih proizvoda ili u objekte za njihovo uništenje.
3. Države članice mogu u vina iz stavka 1. dodati sredstva za denaturiranje ili indikatore kako bi ih se moglo lakše raspoznati. Ako je to opravdano, mogu također zabraniti upotrebe iz stavka 1. i narediti uklanjanje tih proizvoda.
4. Vina proizvedena prije 1. kolovoza 2009. mogu se ponuditi ili isporučiti za izravnu ljudsku potrošnju ako ispunjavaju pravila Unije ili nacionalna pravila koja su bila na snazi do tog datuma.

Članak 11.

Opća pravila koja se primjenjuju na pojačavanje, dokiseljavanje i otkiseljavanje proizvoda osim vina

Odobreni postupci iz točke 1. odjeljka D dijela I. Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 moraju se provesti u okviru jednog postupka. Međutim, države članice mogu dopustiti da se neki od tih postupaka provedu u više od jednog postupka ako to unapređuje vinifikaciju predmetnih proizvoda. U tim se slučajevima ograničenja iz Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 primjenjuju na čitav postupak.

Članak 12.

Dodavanje vina ili mošta talogu ili komini ili prešanoj pasti „aszú”/„výber”

Dodavanje vina ili mošta talogu ili komini ili prešanoj pasti „aszú”/„výber” iz točke 2. odjeljka D dijela II. Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 obavlja se na sljedeći način u skladu s nacionalnim odredbama koje su bile na snazi 1. svibnja 2004.:

- (a) „Tokaji fordítás” ili „Tokajský fordítás” priprema se dodavanjem mošta ili vina prešanoj pasti „aszú”/„výber”;
- (b) „Tokaji mászlás” ili „Tokajský mászlás” priprema se dodavanjem mošta ili vina talogu „szamorodni”/„samorodné” ili „aszú”/„výber”.

Predmetni proizvodi moraju potjecati iz iste godine berbe.

Članak 13.

Utvrđivanje najmanjeg postotka alkohola za nusproizvode

1. Podložno točki 1. odjeljka D dijela II. Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 države članice utvrđuju najmanji postotak volumena alkohola koji mora sadržavati nusproizvod nakon odvajanja od vina u odnosu na postotak koji sadržava proizvedeno vino. Države članice mogu prilagođavati taj najmanji postotak na temelju objektivnih i nediskriminirajućih kriterija.

⁽⁶⁾ Uredba (EZ) br. 1332/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim enzimima i o izmjeni Direktive Vijeća 83/417/EEZ, Uredbe Vijeća (EZ) br. 1493/1999, Direktive 2000/13/EZ, Direktive Vijeća 2001/112/EZ i Uredbe (EZ) br. 258/97 (SL L 354, 31.12.2008., str. 7.).

2. Ako odgovarajući postotak koji države članice utvrde u skladu sa stavkom 1. nije dosegnut, predmetni gospodarski subjekt dostavlja količinu vina iz vlastite proizvodnje koja odgovara količini potrebnoj za dosezanje najmanjeg postotka.
3. U cilju utvrđivanja volumena alkohola koji je sadržan u nusproizvodima u odnosu na postotak u proizvedenom vinu, standardne prirodne volumne alkoholne jakosti koje se primjenjuju u različitim vinorodnim zonama su sljedeće:
- (a) 8,0 % za zonu A;
 - (b) 8,5 % za zonu B;
 - (c) 9,0 % za zonu C I.;
 - (d) 9,5 % za zonu C II.;
 - (e) 10,0 % za zonu C III.

Članak 14.

Odlaganje nusproizvoda

1. Proizvođači povlače nusproizvode proizvodnje vina ili bilo koje druge prerade grožđa pod nadzorom nadležnih tijela država članica, podložno zahtjevima za isporuku i registraciju iz članka 9. stavka 1. točke (b) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2018/273 ⁽⁷⁾ i članka 14. stavka 1. točke (b) podtočke vii. odnosno članka 18. Provedbene uredbe Komisije (EU) 2018/274 ⁽⁸⁾.
2. Povlačenje se provodi bez odgode, a najkasnije krajem vinske godine u kojoj su nusproizvodi dobiveni, u skladu s primjenjivim zakonodavstvom Unije, posebice u pogledu zaštite okoliša.
3. Države članice mogu odlučiti da proizvođači koji tijekom predmetne vinske godine u svojim prostorima sami ne proizvedu više od 50 hektolitara vina ili mošta nisu dužni povući svoje nusproizvode.
4. Proizvođači mogu ispuniti obvezu da moraju u cijelosti ili dijelom odložiti nusproizvode proizvodnje vina ili bilo koje druge prerade grožđa isporukom nusproizvoda u destilaciju. Takvo odlaganje nusproizvoda potvrđuje nadležno tijelo predmetne države članice.
5. Države članice mogu na temelju objektivnih i nediskriminirajućih kriterija odlučiti da isporuka svih ili dijela nusproizvoda proizvodnje vina ili bilo koje druge prerade grožđa u destilaciju postane obvezna za sve ili određene proizvođače na njihovu državnom području.

Članak 15.

Prijelazne odredbe

Zalihe proizvoda od vinove loze koji su proizvedeni prije datuma stupanja na snagu ove Uredbe u skladu s pravilima koja su bila na snazi prije tog datuma mogu se proglasiti prikladnima za prehranu ljudi.

Članak 16.

Stavljanje izvan snage

Uredba (EZ) br. 606/2009 stavlja se izvan snage.

⁽⁷⁾ Delegirana uredba Komisije (EU) 2018/273 od 11. prosinca 2017. o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu programa odobravanja sadnje vinove loze, registra vinograda, pratećih dokumenata i certificiranja, ulaznog i izlaznog registra, obveznih izvjava, obavijesti i objave informacija o kojima se obavještava te o dopuni Uredbe (EU) br. 1306/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu odgovarajućih kontrola i kazni, o izmjeni uredaba Komisije (EZ) br. 555/2008, (EZ) br. 606/2009 i (EZ) br. 607/2009 i o stavljanju izvan snage Uredbe Komisije (EZ) br. 436/2009 i Delegirane uredbe Komisije (EU) 2015/560 (SL L 58, 28.2.2018., str. 1.).

⁽⁸⁾ Provedbena uredba Komisije (EU) 2018/274 od 11. prosinca 2017. o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu programa odobravanja nasada vinove loze, certificiranja, ulaznog i izlaznog registra, obveznih izvjava i obavijesti te Uredbe (EU) br. 1306/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu odgovarajućih provjera i o stavljanju izvan snage Provedbene uredbe Komisije (EU) 2015/561 (SL L 58, 28.2.2018., str. 60.).

*Članak 17.***Stupanje na snagu**

1. Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.
2. Primjenjuje se od 7. prosinca 2019.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 12. ožujka 2019.

Za Komisiju
Predsjednik
Jean-Claude JUNKER

PRILOG I.

DIO A

ODOBRENI ENOLOŠKI POSTUPCI

TABLICA 1.: ODOBRENI ENOLOŠKI POSTUPCI IZ ČLANKA 3. STAVKA 1.

	1.	2.
	Enološki postupci	Uvjeti i ograničenja upotrebe ⁽¹⁾
1.	Prozračivanje ili dodavanje kisika	Samo kod upotrebe plinovitog kisika.
2.	Toplinska obrada	Podložno uvjetima iz zapisa 1.8. (1970.), 2.4.4. (1988.), 3.4.3. (1988.) i 3.4.3.1. (1990.) iz Kodeksa enoloških postupaka OIV-a.
3.	Centrifugiranje i filtracija, s inertnim sredstvima za filtriranje ili bez njih	Nakon upotrebe inertnih sredstava za filtriranje u tretiranom proizvodu ne smije biti nepoželjnih ostataka.
4.	Stvaranje inertne atmosfere	Samo za potrebe rukovanja proizvodom bez pristupa zraka.
5.	Uklanjanje sumpornog dioksida fizikalnim postupcima	Samo sa svježim groždem, moštom, djelomično fermentiranim moštom, djelomično fermentiranim moštom dobivenim od prosušenoga grožđa, koncentriranim moštom, pročišćenim ugušćenim moštom i mladim vinom u vrenju.
6.	Ionske izmjenjivačke smole	Samo s moštom namijenjenim proizvodnji pročišćenog ugušćenog mošta. Podložno uvjetima iz Dodatka 3.
7.	Propuhivanje mjehurića	Samo kada se upotrebljava argon ili dušik.
8.	Flotacija	Samo kada se upotrebljava dušik ili ugljikov dioksid ili prozračivanjem. Podložno uvjetima iz zapisa 2.1.14. (1999.).
9.	Pločice čistog parafina impregnirane alil izotiocijanatom	Samo za potrebe stvaranja sterilne atmosfere. U Italiji dopušteno samo ako je u skladu sa zakonodavstvom te države te samo u posudama zapremine veće od 20 litara. Upotreba alil izotiocijanata podliježe uvjetima i ograničenjima iz tablice 2. koja sadržava odobrene enološke spojeve.
10.	Obrada elektrodijalizom	Samo za potrebe postizanja stabilnosti vina na tartarate. Samo za djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi i proizvode iz točaka (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16) dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013. Podložno uvjetima iz Dodatka 5. ovom Prilogu.

	1.	2.
	Enološki postupci	Uvjeti i ograničenja upotrebe ⁽¹⁾
11.	Hrastove strugotine	U proizvodnji i odležavanju vina, što uključuje i vrenje svježega grožđa i mošta. Podložno uvjetima iz Dodatka 7.
12.	Korekcija alkoholne jakosti u vinu	Korekcija se provodi samo za vino. Podložno uvjetima iz Dodatka 8.
13.	Kationski izmjenjivači za stabilizaciju tartarata	Samo za stabilizaciju tartarata djelomično fermentiranog mošta za neposrednu prehranu ljudi i proizvode iz točaka (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16) dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013. Podložno uvjetima iz zapisa 3.3.3. (2011.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a. Mora biti u skladu i s Uredbom (EZ) br. 1935/2004 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽²⁾ i nacionalnim odredbama donesenima za njezinu provedbu. Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.
14.	Elektromembranska obrada	Samo za dokiseljavanje ili otkiseljavanje. Podložno uvjetima i ograničenjima iz odjeljaka C i D dijela I. Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 i članku 11. ove Uredbe. Mora biti u skladu s Uredbom (EZ) br. 1935/2004 i Uredbom (EU) br. 10/2011 ⁽³⁾ te nacionalnim odredbama donesenima za njihovu provedbu. Podložno uvjetima iz zapisa 2.1.3.1.3. (2010.), 2.1.3.2.4. (2012.), 3.1.1.4. (2010.), 3.1.2.3. (2012.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a. Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.
15.	Kationski izmjenjivači za dokiseljavanje	Podložno uvjetima i ograničenjima iz odjeljaka C i D dijela I. Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 i članku 11. ove Uredbe. Mora biti u skladu s Uredbom (EZ) br. 1935/2004 i nacionalnim odredbama donesenima za njezinu provedbu. Podložno uvjetima iz zapisa 2.1.3.1.4. (2012.) i 3.1.1.5. (2012.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a. Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.
16.	Povezivanje membranskih procesa	Samo za smanjenje sadržaja šećera u moštu kako je definirano u točki 10. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013. Podložno uvjetima iz Dodatka 9.
17.	Membranski kontaktori	Samo za potrebe upravljanja otopljenim plinom u vinu. Samo za proizvode iz točaka (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16) dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013. Zabranjeno je dodavanje ugljikova dioksida za proizvode iz točaka (4), (5), (6) i (8) dijela II. tog Priloga. Mora biti u skladu s Uredbom (EZ) br. 1935/2004 i Uredbom (EU) br. 10/2011 te nacionalnim odredbama donesenima za njihovu provedbu. Podložno uvjetima iz zapisa 3.5.17. (2013.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a.
18.	Membranska tehnologija u kombinaciji s aktivnim ugljenom	Samo za potrebe smanjenja viška 4-etilfenola i 4-etilgvajakola u vinima. Podložno uvjetima iz Dodatka 10.

	1.	2.
	Enološki postupci	Uvjeti i ograničenja upotrebe ⁽¹⁾
19.	Filtar ploče koje sadržavaju zeolit Y-faujasit	Samo za potrebe adsorpcije haloanisola. Podložno uvjetima iz zapisa 3.2.15. (2016.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a.

⁽¹⁾ Godina u zgradama nakon upućivanja na zapis iz Kodeksa enoloških postupaka OIV-a odnosi se na inačicu zapisa koju je Unija odobrila kao odobreni enološki postupak podložno uvjetima i ograničenjima upotrebe navedenima u ovoj tablici.

⁽²⁾ Uredba (EZ) br. 1935/2004 Europskog parlamenta i Vijeća o materijalima i predmetima koji dolaze u dodir s hranom i stavljanju izvan snage direktiva 80/590/EEZ i 89/109/EEZ (SL L 338, 13.11.2004., str. 4.).

⁽³⁾ Uredba Komisije (EU) br. 10/2011 od 14. siječnja 2011. o plastičnim materijalima i predmetima koji dolaze u dodir s hranom (SL L 12, 15.1.2011., str. 1.).

TABLICA 2.: ODOBRENI ENOLOŠKI SPOJEVI IZ ČLANKA 3. STAVKA 1.

	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
	Tvari/aktivnosti	E broj i/ili CAS broj	Kodeks enoloških postupaka OIV-a ⁽¹⁾	Upućivanje na zapis Kodeksa OIV-a iz članka 9. stavka 1.	Aditiv	Pomoćna tvar u postupku proizvodnje ⁽²⁾	Uvjeti i ograničenja upotrebe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proizvoda ⁽⁴⁾
1.	Regulatori kiselosti							
1.1.	Vinska kiselina (L (+)-)	E 334/CAS 87-69-4	Zapis 2.1.3.1.1. (2001.); 3.1.1.1. (2001.)	COEI-1-LTARAC	x		Uvjeti i ograničenja iz odjeljaka C i D dijela I. Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 i članka 11. ove Uredbe. Specifikacije za vinsku kiselinu (L(+)-) iz točke 2. Dodatka 1. ovom Prilogu.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
1.2.	Jabučna kiselina (D, L-; L-)	E 296/-	Zapis 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) i (16)
1.3.	Mliječna kiselina	E 270/-	Zapis 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) i (16)
1.4.	Kalijev L(+)-tartarat	E 336(ii)/CAS 921-53-9	Zapis 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) i (16)

	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
	Tvari/aktivnosti	E broj i/ili CAS broj	Kodeks enoloških postupaka OIV-a ⁽¹⁾	Upućivanje na zapis Kodeksa OIV-a iz članka 9. stavka 1.	Aditiv	Pomoćna tvar u postupku proizvodnje ⁽²⁾	Uvjeti i ograničenja upotrebe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proizvoda ⁽⁴⁾
1.5.	Kalijev bikarbonat	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Zapis 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) i (16)
1.6.	Kalcijev karbonat	E 170/CAS 471-34-1	Zapis 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) i (16)
1.7.	Kalcijev tartarat	E 354/-	Zapis 3.3.12. (1997.)	COEI-1-CALTAR		x		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
1.8.	Kalcijev sulfat	E 516/-	Zapis 2.1.3.1.1.1. (2017.)		x		Uvjeti i ograničenja iz točke 2. podtočke (b) odjeljka A Priloga III. Najveća dopuštena razina upotrebe: 2 g/l.	3.
1.9.	Kalijev karbonat	E 501(i)	Zapis 2.1.3.2.5. (2017.); 3.1.2.2. (1979.)			x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
2.	Konzervansi i antioksidansi							
2.1.	Sumporov dioksid	E 220/CAS 7446-09-5	Zapis 1.12. (2004.); 2.1.2. (1987.); 3.4.4. (2003.)	COEI-1-SOUDIO	x		Ograničenja (npr. najveća količina u proizvodu stavljenom na tržište) kako su utvrđena u odjeljku B Priloga II.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
2.2.	Kalijev bisulfit	E 228/CAS 7773-03-7	Zapis 2.1.2. (1987.)	COEI-1-POTBIS	x			(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
2.3.	Kalijev metabisulfit	E 224/CAS 16731-55-8	Zapis 1.12. (2004.), 3.4.4. (2003.)	COEI-1-POTANH	x			(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)

	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
	Tvari/aktivnosti	E broj i/ili CAS broj	Kodeks enoloških postu- paka OIV-a ⁽¹⁾	Upućivanje na zapis Kodeksa OIV- a iz članka 9. stavka 1.	Aditiv	Pomoćna tvar u postupku proiz- vodnje ⁽²⁾	Uvjeti i ograničenja upotrebe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proiz- voda ⁽⁴⁾
2.4.	Kalijev sorbat	E 202	Zapis 3.4.5. (1988.)	COEI-1-POTSOR	x			(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
2.5.	Lisozim	E 1105	Zapis 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) i (16)
2.6.	L-askorbinska kiselina	E 300	Zapis 1.11. (2001.); 2.2.7. (2001.); 3.4.7. (2001.)	COEI-1-ASCACI	x		Najveći sadržaj u tako obrađenom vinu stavljenom na tržište: 250 mg/l. Najviše 250 mg/l po po- stupku.	Svježe grožđe, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
2.7.	Dimetil dikarbonat (DMDC)	E242/CAS 4525- 33-1	Zapis 3.4.13. (2001.)	COEI-1-DICDIM	x		Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
3.	Sekvestranti							
3.1.	Drveni ugljen za primjenu u enologiji		Zapis 2.1.9. (2002.); 3.5.9. (1970.)	COEI-1-CHARBO		x		Bijela vina, (2), (10) i (14)
3.2.	Selektivna biljna vlakna		Zapis 3.4.20. (2017.)	COEI-1-FIBVEG		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
4.	Aktivatori alkoholnog i jabučnog mliječnog vrenja							
4.1.	Mikrokristalna celuloza	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Zapis 2.3.2. (2005.), 3.4.21. (2015.)	COEI-1-CELMIC		x	Mora biti u skladu sa specifikaci- jama iz Priloga Uredbi (EU) br. 231/2012.	Svježe grožđe, (2), (4), (5), (6), (7), (10), (11) i (12)

	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
	Tvari/aktivnosti	E broj i/ili CAS broj	Kodeks enoloških postu- paka OIV-a ⁽¹⁾	Upućivanje na zapis Kodeksa OIV- a iz članka 9. stavka 1.	Aditiv	Pomoćna tvar u postupku proiz- vodnje ⁽²⁾	Uvjeti i ograničenja upotrebe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proiz- voda ⁽⁴⁾
4.2.	Diamonijev hidrogenfosfat	E 342/CAS 7783- 28-0	Zapis 4.1.7. (1995.)	COEI-1-PHODIA		x	Samo za alkoholno vrenje. Najviše 1 g/l (izraženo u soli) ⁽⁵⁾ ili 0,3 g/l za sekundarno alkoholno vrenje pjenušavih vina.	Svježe grožđe, (2), (10), (11), (12), (13), sekundarno alkoholno vrenje proizvoda (4), (5), (6) i (7).
4.3.	Amonijev sulfat	E 517/CAS 7783- 20-2	Zapis 4.1.7. (1995.)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4.	Amonijev bisulfit	-/CAS 10192-30-0		COEI_1- AMMHYD		x	Samo za alkoholno vrenje. Najviše 0,2 g/l (izraženo u soli) i do ogra- ničenja iz točaka od 2.1. do 2.3.	Svježe grožđe, (2), (10), (11), (12) i (13)
4.5.	Tiamin hidroklorid	-/CAS 67-03-8	Zapis 2.3.3. (1976.); 4.1.7. (1995.)	COEI-1-THIAMIN		x	Samo za alkoholno vrenje.	Svježe grožđe, (2), (10), (11), (12), (13), sekundarno alkoholno vrenje proizvoda (4), (5), (6) i (7)
4.6.	Autolizati kvasca	-/-	Zapis 2.3.2. (2005.); 3.4.21. (2015.)	COEI-1-AUTLYS		x ⁽²⁾		Svježe grožđe, (2), (10), (11), (12) i (13)
4.7.	Stanične stijenke kvasca	-/-	Zapis 2.3.4. (1988.); 3.4.21. (2015.)	COEI-1-YEHULL		x ⁽²⁾		Svježe grožđe, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
4.8.	Inaktivirani kvasci	-/-	Zapis 2.3.2. (2005.); 3.4.21. (2015.)	COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		Svježe grožđe, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
4.9.	Inaktivirani kvasci sa zajamčenom razinom glutaciona	-/-	Zapis 2.2.9. (2017.)	COEI-1-LEVGLU		x ⁽²⁾	Samo za alkoholno vrenje.	Svježe grožđe, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)

	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
	Tvari/aktivnosti	E broj i/ili CAS broj	Kodeks enoloških postu- paka OIV-a ⁽¹⁾	Upućivanje na zapis Kodeksa OIV- a iz članka 9. stavka 1.	Aditiv	Pomoćna tvar u postupku proiz- vodnje ⁽²⁾	Uvjeti i ograničenja upotrebe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proiz- voda ⁽⁴⁾
5.	Sredstva za bistrenje							
5.1.	Jestiva želatina	-/CAS 9000-70-8	Zapis 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) i (16)
5.2.	Pšenične bjelančevine		Zapis 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) i (16)
5.3.	Bjelančevine iz graška		Zapis 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) i (16)
5.4.	Bjelančevine iz krumpira		Zapis 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) i (16)
5.5.	Želatina od ribljih mjehura		Zapis 3.2.1. (2011.)	COEI-1-COLPOI		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
5.6.	Kazein	-/CAS 9005-43-0	Zapis 2.1.16. (2004.)	COEI-1-CASEIN		x ⁽²⁾		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. i 16.
5.7.	Kalijevi kazeinatti	-/CAS 68131-54-4	Zapis 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) i (16)
5.8.	Albumin iz jaja	-/CAS 9006-59-1	Zapis 3.2.1. (2011.)	COEI-1-OEUALB		x ⁽²⁾		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)

	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
	Tvari/aktivnosti	E broj i/ili CAS broj	Kodeks enoloških postu- paka OIV-a ⁽¹⁾	Upućivanje na zapis Kodeksa OIV- a iz članka 9. stavka 1.	Aditiv	Pomoćna tvar u postupku proiz- vodnje ⁽²⁾	Uvjeti i ograničenja upotrebe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proiz- voda ⁽⁴⁾
5.9.	Bentonit	E 558/-	Zapis 2.1.8. (1970.); 3.3.5. (1970.)	COEI-1-BENTON		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
5.10.	Silicijev dioksid (u obliku gela ili koloidne otopine)	E 551/-	Zapis 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) i (16)
5.11.	Kaolin	-/CAS 1332-58-7	Zapis 3.2.1. (2011.)	COEI-1-KAOLIN		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
5.12.	Tanini		Zapis 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) i (16)
5.13.	Hitozan dobiven iz gljive <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS 9012-76-4	Zapis 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) i (16)
5.14.	Hitin-glukan iz gljive <i>Aspergillus niger</i>	Hitin: CAS 1398- 61-4; Glukan: CAS 9041-22-9.	Zapis 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) i (16)
5.15.	Ekstrakti proteina kvasca	-/-	Zapis 2.1.24. (2011.); 3.2.14. (2011.); 3.2.1. (2011.)	COEI-1-EPLV		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
5.16.	Polivinilpolipirolidon	E 1202/CAS 25249-54-1	Zapis 3.4.9. (1987.)	COEI-1-PVPP		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (15) i (16)

	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
	Tvari/aktivnosti	E broj i/ili CAS broj	Kodeks enoloških postu- paka OIV-a ⁽¹⁾	Upućivanje na zapis Kodeksa OIV- a iz članka 9. stavka 1.	Aditiv	Pomoćna tvar u postupku proiz- vodnje ⁽²⁾	Uvjeti i ograničenja upotrebe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proiz- voda ⁽⁴⁾
5.17.	Kalcijev alginat	E 404/CAS 9005-35-0	Zapis 4.1.8. (1981.)	COEI-1-ALGIAC		x	Samo za proizvodnju svih katego- rija pjenušavih i biser vina dobive- nih vrenjem u boci i s vinskim ta- logom odvojenim pretakanjem.	(4), (5), (6), (7), (8) i (9)
5.18.	Kalijev alginat	E 402/CAS 9005-36-1	Zapis 4.1.8. (1981.)	COEI-1-POTALG		x	Samo za proizvodnju svih katego- rija pjenušavih i biser vina dobive- nih vrenjem u boci i s vinskim ta- logom odvojenim pretakanjem.	(4), (5), (6), (7), (8) i (9)
6.	Stabilizirajuća sredstva							
6.1.	Kalijev hidrogen tartarat	E336(i)/CAS 868-14-4	Zapis 3.3.4. (2004.)	COEI-1-POTBIT		x	Samo radi pospješivanja taloženja soli tartarata.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
6.2.	Kalcijev tartarat	E354/-	Zapis 3.3.12. (1997.)	COEI-1-CALTAR		x		Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
6.3.	Limunska kiselina	E 330	Zapis 3.3.8. (1970.); 3.3.1. (1970.)	COEI-1-CITACI	x		Najveći sadržaj u tako obrađenom vinu stavljenom na tržište: 1 g/l	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)

	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
	Tvari/aktivnosti	E broj i/ili CAS broj	Kodeks enoloških postu- paka OIV-a ⁽¹⁾	Upućivanje na zapis Kodeksa OIV- a iz članka 9. stavka 1.	Aditiv	Pomoćna tvar u postupku proiz- vodnje ⁽²⁾	Uvjeti i ograničenja upotrebe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proiz- voda ⁽⁴⁾
6.4.	Tanini	-/-	3.3.1. (1970.)	COEI-1-TANINS				Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
6.5.	Kalijev ferocijanid	E 536/-	Zapis 3.3.1. (1970.)	COEI-1-POTFER		x	Podložno uvjetima iz Dodatka 4. ovom Prilogu.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
6.6.	Kalcijev fitat	-/CAS 3615-82-5	Zapis 3.3.1. (1970.)	COEI-1-CALPHY		x	Za crna vina, najviše 8 g/hl Podložno uvjetima iz Dodatka 4. ovom Prilogu.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
6.7.	Metavinska kiselina	E 353/-	Zapis 3.3.7. (1970.)	COEI-1-METACI	x			Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
6.8.	Gumi arabika	E 414/CAS 9000- 01-5	Zapis 3.3.6. (1972.)	COEI-1- GOMARA	x		Quantum satis	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)

	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
	Tvari/aktivnosti	E broj i/ili CAS broj	Kodeks enoloških postu- paka OIV-a ⁽¹⁾	Upućivanje na zapis Kodeksa OIV- a iz članka 9. stavka 1.	Aditiv	Pomoćna tvar u postupku proiz- vodnje ⁽²⁾	Uvjeti i ograničenja upotrebe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proiz- voda ⁽⁴⁾
6.9.	Vinska kiselina D, L- ili njezina neutralna kalijeva sol	-/CAS 133-37-9	Zapis 2.1.21. (2008.); 3.4.15. (2008.)	COEI-1-DLTART		x	Samo za uklanjanje viška kalcija. Podložno uvjetima iz Dodatka 4. ovom Prilogu.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
6.10.	Manoproteini kvasca	-/-	Zapis 3.3.13. (2005.)	COEI-1- MANPRO	x			Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
6.11.	Karboksimetil- celuloza	E466/-	Zapis 3.3.14. (2008.)	COEI-1-CMC	x		Samo za postizanje stabilnosti vina na tartarate.	Bijela vina, (4), (5), (6), (7), (8), (9)
6.12.	Kopolimeri polivinilimidazola- polivinilpirolidona (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	Zapis 2.1.20. (2014.); 3.4.14. (2014.)	COEI-1-PVIPVP		x	Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
6.13.	Kalijev poliaspartat	E 456/CAS 64723- 18-8	Zapis 3.3.15. (2016.)	COEI-1-POTASP	x		Samo za stabilizaciju tartarata.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
7.	Enzimi ⁽⁶⁾							
7.1.	Ureaza	EC 3.5.1.5	Zapis 3.4.11. (1995.)	COEI-1-UREASE		x	Samo za smanjenje količine uree u vinu. Podložno uvjetima iz Dodatka 6. ovom Prilogu.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)

	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
	Tvari/aktivnosti	E broj i/ili CAS broj	Kodeks enoloških postu- paka OIV-a ⁽¹⁾	Upućivanje na zapis Kodeksa OIV- a iz članka 9. stavka 1.	Aditiv	Pomoćna tvar u postupku proiz- vodnje ⁽²⁾	Uvjeti i ograničenja upotrebe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proiz- voda ⁽⁴⁾
7.2.	Pektin liaze	EC 4.2.2.10	Zapis 2.1.4. (2013.); 2.1.18. (2013.); 3.2.8. (2013.); 3.2.11. (2013.)	COEI-1-ACTPLY		x	Samo za enološku upotrebu prili- kom maceracije, bistrenja, stabili- zacije, filtracije i identifikacije aro- matskih prekursora grožđa.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
7.3.	Pektin metilesteraza	EC 3.1.1.11	Zapis 2.1.4. (2013.); 2.1.18. (2013.); 3.2.8. (2013.); 3.2.11. (2013.)	COEI-1-ACTPME		x	Samo za enološku upotrebu prili- kom maceracije, bistrenja, stabili- zacije, filtracije i identifikacije aro- matskih prekursora grožđa.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
7.4.	Poligalakturonaza	EC 3.2.1.15	Zapis 2.1.4. (2013.); 2.1.18. (2013.); 3.2.8. (2013.); 3.2.11. (2013.)	COEI-1-ACTPGA		x	Samo za enološku upotrebu prili- kom maceracije, bistrenja, stabili- zacije, filtracije i identifikacije aro- matskih prekursora grožđa.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
7.5.	Hemicelulaza	EC 3.2.1.78	Zapis 2.1.4. (2013.); 2.1.18. (2013.); 3.2.8. (2013.); 3.2.11. (2013.)	COEI-1-ACTGHE		x	Samo za enološku upotrebu prili- kom maceracije, bistrenja, stabili- zacije, filtracije i identifikacije aro- matskih prekursora grožđa.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
7.6.	Celulaza	EC 3.2.1.4	Zapis 2.1.4. (2013.); 2.1.18. (2013.); 3.2.8. (2013.); 3.2.11. (2013.)	COEI-1-ACTCEL		x	Samo za enološku upotrebu prili- kom maceracije, bistrenja, stabili- zacije, filtracije i identifikacije aro- matskih prekursora grožđa.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)

	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
	Tvari/aktivnosti	E broj i/ili CAS broj	Kodeks enoloških postu- paka OIV-a ⁽¹⁾	Upućivanje na zapis Kodeksa OIV- a iz članka 9. stavka 1.	Aditiv	Pomoćna tvar u postupku proiz- vodnje ⁽²⁾	Uvjeti i ograničenja upotrebe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proiz- voda ⁽⁴⁾
7.7.	Betaglukanaza	EC 3.2.1.58.	Zapis 3.2.10. (2004.)	COEI-1-BGLUCA		x	Samo za enološku upotrebu prili- kom maceracije, bistrenja, stabili- zacije, filtracije i identifikacije aro- matskih prekursora grožđa.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
7.8.	Glikozidaza	EC 3.2.1.20	Zapis 2.1.19. (2013.); 3.2.9. (2013.)	COEI-1-GLYCOS		x	Samo za enološku upotrebu prili- kom maceracije, bistrenja, stabili- zacije, filtracije i identifikacije aro- matskih prekursora grožđa.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
8.	Plinovi i plinovi za pakiranje ⁽⁷⁾							
8.1.	Argon	E 938/CAS 7440- 37-1	Zapis 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) i (16)
8.2.	Dušik	E 941/CAS 7727- 37-9	Zapis 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) i (16)
8.3.	Ugljikov dioksid	E 290/CAS 124- 38-9	Zapis 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	U tako obrađenim mirnim vinima stavljenima na tržište najveća koli- čina ugljikova dioksida iznosi 3 g/l, dok nadtlak koji uzrokuje ugljikov dioksid mora biti niži od 1 bara pri temperaturi od 20 °C.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)

	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
	Tvari/aktivnosti	E broj i/ili CAS broj	Kodeks enoloških postu- paka OIV-a ⁽¹⁾	Upućivanje na zapis Kodeksa OIV- a iz članka 9. stavka 1.	Aditiv	Pomoćna tvar u postupku proiz- vodnje ⁽²⁾	Uvjeti i ograničenja upotrebe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proiz- voda ⁽⁴⁾
8.4.	Plinoviti kisik	E 948/CAS 17778-80-2	Zapis 2.1.1. (2016.); 3.5.5. (2016.)	COEI-1-OXYGEN		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
9.	Sredstva za vrenje							
9.1.	Kvasci za proizvodnju vina	-/-	Zapis 2.3.1. (2016.); 4.1.8. (1981.)	COEI-1-LESEAC		x ⁽²⁾		Svježe grožđe, (2), (10), (11), (12), (13), sekundarno alkoholno vrenje proizvoda (4), (5), (6) i (7)
9.2.	Bakterije mliječne kiseline	-/-	Zapis 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) i (16)
10.	Uklanjanje nedostataka							
10.1.	Bakrov sulfat, pentahidrat	-/CAS 7758-99-8	Zapis 3.5.8. (1989.)	COEI-1-CUISUL		x	Najviše 1 g/hl, pod uvjetom da količina bakra u tako obrađenom proizvodu ne premaši 1 mg/l, uz izuzeće likerskih vina proizvede- nih od svježeg nefermentiranog ili lagano fermentiranog mošta od grožđa kod kojih količina bakra ne smije premašiti 2 mg/l.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
10.2.	Bakrov citrat	-/CAS 866-82-0	Zapis 3.5.14. (2008.)	COEI-1-CUICIT		x	Najviše 1 g/hl, pod uvjetom da količina bakra u tako obrađenom proizvodu ne premaši 1 mg/l, uz izuzeće likerskih vina proizvede- nih od svježeg nefermentiranog ili lagano fermentiranog mošta od grožđa kod kojih količina bakra ne smije premašiti 2 mg/l.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)

	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
	Tvari/aktivnosti	E broj i/ili CAS broj	Kodeks enoloških postu- paka OIV-a ⁽¹⁾	Upućivanje na zapis Kodeksa OIV- a iz članka 9. stavka 1.	Aditiv	Pomoćna tvar u postupku proiz- vodnje ⁽²⁾	Uvjeti i ograničenja upotrebe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proiz- voda ⁽⁴⁾
10.3.	Hitozan dobiven iz gljive <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS 9012-76-4	Zapis 3.4.16. (2009.)	COEI-1-CHITOS		x		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
10.4.	Hitin-glukan iz gljive <i>Aspergillus niger</i>	Hitin: CAS 1398- 61-4; Glukan: CAS 9041-22-9.	Zapis 3.4.17. (2009.)	COEI-1-CHITGL		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
10.5.	Inaktivirani kvasci	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
11.	Ostali postupci							
11.1.	Smola alepskog bora	-/-			x		Podložno uvjetima iz Dodatka 2. ovom Prilogu.	(2), (10), (11)
11.2.	Svjež vinski talog	-/-				x ⁽²⁾	Samo u suhim vinima. Svjež vin- ski talog zdrav je i nerazrijeđen i sadržava kvasce iz nedavne vini- fikacije suhih vina. Količine ne smiju premašiti 5 % volumena ob- rađenog proizvoda.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
11.3.	Karamel	E 150 a-d/-	Zapis 4.3. (2007.)	COEI-1- CARMEL	x		Za pojačanje boje kako je defini- rano u točki 2. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 1333/2008.	3.

	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
	Tvari/aktivnosti	E broj i/ili CAS broj	Kodeks enoloških postupaka OIV-a ⁽¹⁾	Upućivanje na zapis Kodeksa OIV- a iz članka 9. stavka 1.	Aditiv	Pomoćna tvar u postupku proiz- vodnje ⁽²⁾	Uvjeti i ograničenja upotrebe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proiz- voda ⁽⁴⁾
11.4.	Alil izotiocijanat	-/57-06-7				x	Samo za impregniranje pločica čisto- stog parafina. Vidjeti tablicu 1. U vinu ne smije biti prisutan alil izotiocijanat u tragovima.	Samo za djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi i vino.
11.5.	Inaktivirani kvasci	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)

⁽¹⁾ Godina u zagradama nakon upućivanja na zapis iz Kodeksa enoloških postupaka OIV-a odnosi se na inačicu zapisa koju je Unija odobrila kao odobreni enološki postupak podložno uvjetima i ograničenjima upotrebe navedenima u ovoj tablici.

⁽²⁾ Tvari koje se upotrebljavaju kao pomoćne tvari u postupku proizvodnje iz članka 20. točke (d) Uredbe (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004 (SL L 304, 22.11.2011., str. 18.).

⁽³⁾ Odobreni enološki spojevi upotrebljavaju se u skladu s odredbama iz zapisa Kodeksa enoloških postupaka OIV-iz stupca 3., osim ako se primjenjuju dodatni uvjeti i ograničenja upotrebe kako su utvrđeni u ovom stupcu.

⁽⁴⁾ Ako se ne primjenjuje na sve kategorije vinskih proizvoda iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013.

⁽⁵⁾ Amonijeve soli iz stavki 4.2., 4.3. i 4.4. mogu se upotrebljavati i u kombinaciji, do ukupne granice od 1 g/l ili 0,3 g/l za drugo vrenje pjenušavog vina. Međutim, amonijeva sol iz stavke 4.4. ne smije prijeći granicu iz stavke 4.4.

⁽⁶⁾ Vidjeti i članak 9. stavak 2. ove Uredbe.

⁽⁷⁾ Kada se upotrebljavaju kao aditivi iz točke 20. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima (SL L 354, 31.12.2008., str. 16.).

Dodatak 1.

Vinska kiselina (L(+)-) i od nje dobiveni proizvodi

1. Vinska kiselina, čija je upotreba za potrebe otkiseljavanja propisana u stavci 1.1. tablice 2. ovog Priloga, može se upotrebljavati samo za proizvode koji su:

dobiveni od sorti vinove loze elbling i rizling; i

dobiveni od grožđa proizvedenog u sljedećim vinogradarskim područjima u sjevernom dijelu vinorodne zone A:

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

2. Vinska kiselina, čija je upotreba utvrđena u stavci 1.1. tablice 2. ovog Priloga, poznata i pod nazivom vinska kiselina (L(+)-), mora biti iz poljoprivrednog izvora te posebno ekstrahirana iz vinskih proizvoda. Mora ispunjavati i mjerila čistoće iz Uredbe (EU) br. 231/2012.
3. Sljedeći proizvodi dobiveni od vinske kiseline (L(+)-), čija je upotreba utvrđena u sljedećim stavkama tablice 2. ovog Priloga, moraju biti poljoprivrednog podrijetla:
 - kalcijev tartarat (1.7.)
 - kalijev tartarat (1.4.)
 - kalijev hidrogen tartarat (6.1.)
 - metavinska kiselina (6.7.).

Dodatak 2.

Smola alepskog bora

1. Smola alepskog bora, čija je upotreba utvrđena u stavci 11.1. tablice 2. ovog Priloga, može se upotrebljavati samo za proizvodnju vina „retsina”. Taj se enološki postupak može provoditi samo:
 - (a) na zemljopisnom području Grčke;
 - (b) uz upotrebu mošta dobivenog od sorti vinove loze, u područjima proizvodnje i vinogradarskim područjima koja su utvrđena u grčkim odredbama koje su bile na snazi 31. prosinca 1980.;
 - (c) dodavanjem 1 000 grama ili manje smole po hektolitr upotrijebljenog proizvoda prije vrenja odnosno tijekom vrenja ako stvarna volumna alkoholna jakost ne premašuje trećinu ukupne volumne alkoholne jakosti.
2. Grčka je dužna unaprijed obavijestiti Komisiju o namjeri izmjene odredbi iz točke 1. podtočke (b). Ta se obavijest dostavlja u skladu s Delegiranom uredbom (EU) 2017/1183. Ako se Komisija ne očituje u roku od dva mjeseca od primitka obavijesti, Grčka može provesti planirane izmjene.

Dodatak 3.

Ionske izmjenjivačke smole

Ionske izmjenjivačke smole koje je moguće upotrebljavati u skladu sa stavkom 6. tablice 1. ovog Priloga su kopolimeri stirena i divinilbenzena koji sadržavaju sulfonsku kiselinu ili amonijeve skupine. Moraju biti u skladu sa zahtjevima iz Uredbe (EZ) br. 1935/2004 i odredbama Unije i nacionalnim odredbama za provedbu te uredbe. Nadalje, pri ispitivanju metodom analize iz trećeg stavka ovog Dodatka ne smiju izgubiti više od 1 mg/l organske tvari u bilo kojem od navedenih otapala. Moraju se regenerirati tvarima dopuštenima za upotrebu pri pripremi prehrambenih proizvoda.

Ove se smole mogu upotrebljavati samo pod nadzorom enologa ili tehničara te u pogonima koje su odobrila tijela država članica na čijem se državnom području upotrebljavaju. Ta su tijela dužna utvrditi obveze i odgovornosti odobrenih enologa i tehničara.

Metoda analize za određivanje gubitka organske tvari iz ionskih izmjenjivačkih smola:

1. PODRUČJE PRIMJENE

Ovom se metodom određuje gubitak organske tvari iz ionskih izmjenjivačkih smola.

2. DEFINICIJA

Gubitak organske tvari iz ionskih izmjenjivačkih smola. Gubitak organske tvari određuje se navedenom metodom.

3. NAČELO

Ekstrakcijska se otapala propuste kroz pripremljene smole, a masa se ekstrahirane organske tvari određuje gravimetrijskom metodom.

4. REAGENSI

Svi reagensi moraju biti analitičke kakvoće.

Ekstrakcijska otapala.

4.1 Destilirana voda ili deionizirana voda jednake čistoće.

4.2 Etanol, 15 % v/v. Pripremiti miješanjem 15 dijelova apsolutnog etanola s 85 dijelova vode (točka 4.1.).

4.3 Octena kiselina, 5 % m/m. Pripremiti miješanjem 5 dijelova ledene octene kiseline s 95 dijelova vode (točka 4.1.).

5. OPREMA

5.1 Kolone za ionsko-izmjenjivačku kromatografiju.

5.2 Menzure zapremnine 2 l.

5.3 Posude za isparavanje koje mogu podnijeti temperaturu od 850 °C u mufolnoj peći.

5.4 Sušionik s termostatskom kontrolom temperature na 105 ± 2 °C.

5.5 Mufolna peć s termostatskom kontrolom temperature na 850 ± 25 °C.

5.6 Analitička vaga s preciznošću očitavanja od 0,1 mg.

5.7 Evaporator, žarna ploča ili infra-crveni evaporator.

6. POSTUPAK

- 6.1 U svaku od tri odvojene kolone za ionsko-izmjenjivačku kromatografiju (točka 5.1.) dodati 50 ml ionske izmjenjivačke smole koja se ispituje, a koja mora biti oprana i obrađena u skladu s uputama proizvođača za pripremu smola koje se upotrebljavaju u prehrani.
- 6.2 Za anionske smole odvojeno propustiti tri ekstrakcijska otapala (točke 4.1., 4.2. i 4.3.) kroz pripremljene kolone (točka 6.1.) brzinom protoka od 350 do 450 ml/h. Odbaciti prvu litru eluata u svim slučajevima i prikupiti naredne dvije litre u menzure (točka 5.2.). Za kationske smole propustiti samo otapala iz točaka 4.1. i 4.2. kroz kolone pripremljene u tu svrhu.
- 6.3 Ispariti tri eluata na žarnoj ploči ili pod infracrvenim evaporatorom (točka 5.7.) u zasebnim posudama za isparavanje (točka 5.3.), koje su prethodno bile očišćene i izvagane (m_0). Staviti posude u peć (točka 5.4.) i osušiti do postizanja konstantne mase (m_1).
- 6.4 Nakon bilježenja konstantne mase (točka 6.3.), staviti posudu za isparavanje u mufolnu peć (točka 5.5.) i žariti do postizanja konstantne mase (m_2).
- 6.5 Izračunati ekstrahiranu organsku tvar (točka 7.1.). Ako je rezultat veći od 1 mg/l, izvršiti slijepu probu na reagensima i ponovno izračunati masu ekstrahirane organske tvari.

Slijepa proba vrši se ponavljanjem radnji iz točaka 6.3. i 6.4. upotrebom dvije litre ekstrakcijskog otapala radi dobivanja mase m_3 u točki 6.3. i m_4 u točki 6.4.

7. IZRAŽAVANJE REZULTATA

7.1 Formula i izračun rezultata

Organska tvar ekstrahirana iz ionskih izmjenjivačkih smola u mg/l dobiva se pomoću sljedeće formule:

$$500 (m_1 - m_2)$$

gdje su m_1 i m_2 izraženi u gramima.

Korigirana masa (mg/l) organske tvari ekstrahirane iz ionskih izmjenjivačkih smola dobiva se pomoću sljedeće formule:

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

gdje su m_1 , m_2 , m_3 i m_4 izraženi u gramima.

- 7.2 Razlika između rezultata dvaju usporednih određivanja, koja se vrše na istome uzorku, ne smije biti veća od 0,2 mg/l.

Dodatak 4.

Kalijev ferocijanid

Kalcijev fitat

DL-vinska kiselina

Kalijev ferocijanid ili kalcijev fitat, čija je upotreba utvrđena u stavkama 6.5 i 6.6. tablice 2. ovog Priloga, odnosno DL-vinska kiselina, čija je upotreba utvrđena u stavci 6.9. tablice 2. ovog Priloga, mogu se upotrebljavati samo pod nadzorom enologa ili tehničara kojeg su službeno odobrila tijela države članice na čijem se državnom području postupak provodi, te čije odgovornosti, prema potrebi, utvrđuje predmetna država članica.

Nakon obrade kalijevim ferocijanidom ili kalcijevim fitatom vino mora sadržavati željezo u tragovima.

Nadzor nad upotrebom proizvoda iz prvog podstavka uređuje se odredbama koje donose države članice.

Dodatak 5.

Zahtjevi za obradu elektrodijalizom

Svrha je postići stabilnost vina na tartarate, odnosno na kalijev hidrogen tartarat i kalcijev tartarat (te ostale kalcijeve soli), ekstrakcijom prezasićenih iona u vinu djelovanjem električnog polja i upotrebom membrana koje propuštaju anione ili katione.

1. ZAHTJEVI ZA MEMBRANE

1.1 Membrane moraju biti postavljene naizmjenice u sustavu s filtriranjem i prešanjem ili bilo kojem drugom prikladnom sustavu kojim se odvajaju obrađeni dio (vino) i koncentrirani dio (eluat).

1.2 Membrane koje propuštaju kation moraju biti izrađene tako da izdvajaju samo katione, a posebno K^+ , Ca^{++} .

1.3 Membrane koje propuštaju anione moraju biti izrađene tako da izdvajaju samo anione, a posebno anione tartarata.

1.4 Membrane ne smiju pretjerano izmijeniti fizikalno-kemijski sastav i organoleptička svojstva vina. Moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- moraju biti proizvedene u skladu s dobrim proizvodnim praksama iz tvari odobrenih za proizvodnju plastičnih materijala koji dolaze u doticaj s hranom, kako je navedeno u Prilogu I. Uredbi (EU) br. 10/2011,
- korisnik uređaja za elektrodijalizu mora dokazati da upotrijebljene membrane ispunjavaju prethodno navedene uvjete i da je eventualne zamjene izvršilo stručno osoblje,
- ne smiju otpuštati tvari u količinama koje štete ljudskome zdravlju ili koje utječu na okus ili miris hrane te moraju ispunjavati mjerila iz Uredbe (EU) br. 10/2011,
- njihova upotreba ne smije izazvati reakciju između njihovih sastojaka i vina, što bi moglo dovesti do stvaranja novih spojeva koji mogu biti otrovni u obrađenome proizvodu.

Stabilnost svježih membrana za elektrodijalizu utvrđuje se upotrebom simulanta kojim se reproducira fizikalno-kemijski sastav vina kako bi se proučila moguća migracija određenih tvari iz membrana.

Preporuča se sljedeća eksperimentalna metoda:

Simulant je puferska otopina vode i alkohola čiji su pH i vodljivost jednaki onima u vinu. Njezin je sastav sljedeći:

- apsolutni etanol: 11 l,
- kalijev hidrogen tartarat: 380 g,
- kalijev klorid: 60 g,
- koncentrirana sumporna kiselina: 5 ml,
- destilirana voda: dopuniti do 100 litara,

Ta se otopina upotrebljava za ispitivanja migracije u zatvorenome krugu na ćeliji za elektrodijalizu pod naponom (1 volt po ćeliji) na osnovi 50 l/m² anionskih i kationskih membrana i do 50-postotne demineralizacije otopine. Otpadni se krug započinje s pomoću 5 g/l otopine kalijevog klorida. Tvari koje migriraju ispituju se i u simulantu i u eluatu.

Određuju se organske molekule koje ulaze u sastav membrane i koje mogu migrirati u obrađenu otopinu. Odobreni laboratorij vrši posebno određivanje za svaki od tih sastojaka. Sadržaj svih određenih spojeva u simulantu mora biti manji od 50 µg/l.

Na ove se membrane primjenjuju opća pravila o pregledima materijala koji dolaze u doticaj s hranom.

2. ZAHTJEVI KOJI SE ODOSE NA UPOTREBU MEMBRANE

Membranski par mora biti oblikovan tako da se ispune sljedeći uvjeti:

- smanjenje pH vina ne smije biti veće od 0,3 pH jedinica,
- smanjenje sadržaja hlapljivih kiselina mora biti manje od 0,12 g/l (2 meq izraženo kao octena kiselina),
- postupak ne smije utjecati na neionske sastojke vina, a posebno na polifenole i polisaharide,
- raspršenost malih molekula, kao npr. etanola, mora se smanjiti i ne smije uzrokovati smanjenje alkoholne jakosti veće od 0,1 % vol.,
- membrane je potrebno sačuvati i očistiti odobrenim metodama s pomoću tvari odobrenih za upotrebu pri pripremi prehrambenih proizvoda,
- membrane moraju biti označene kako bi se mogla provjeriti izmjeničnost membrana u ćelijama,
- uređajem se upravlja s pomoću mehanizma za upravljanje i kontrolu koji vodi računa o nestabilnosti svakog pojedinog vina kako bi se izlučili samo prezasićeni kalijev hidrogen tartarat i kalcijeve soli,
- za provedbu postupka odgovoran je enolog ili kvalificirani tehničar.

Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

Dodatak 6.

Zahtjevi za ureazu

1. Međunarodna šifra ureaze: EC 3-5-1-5, CAS br.: 9002-13-5.
2. Aktivnost: aktivnost ureaze (aktivna u kiselom pH) za razgradnju uree u amonijak i ugljikov dioksid. Navedena aktivnost nije manja od 5 jedinica/mg, pri čemu je jedinica definirana kao količina iz koje se dobiva jedan μ mol amonijaka u minuti pri temperaturi od 37 °C od 5 g/l uree pri pH 4.
3. Podrijetlo: *Lactobacillus fermentum*.
4. Područje primjene: razgradnja uree prisutne u vinu namijenjenom duljem odležavanju ako je prvotna koncentracija uree u njemu veća od 1 mg/l.
5. Najveća doza: 75 mg enzimatskog preparata po litri obrađenog vina, a najviše 375 jedinica ureaze po litri vina. Nakon obrade svu je preostalu enzimatsku aktivnost potrebno ukloniti filtriranjem vina (veličina pora < 1 μ m).
6. Kemijske i mikrobiološke specifikacije čistoće:

Gubitak pri sušenju	Manje od 10 %
Teški metali	Manje od 30 ppm
Pb	Manje od 10 ppm
As	Manje od 2 ppm
Ukupni koliformi	Nije prisutno
<i>Salmonella</i> spp	Nije prisutno u uzorku od 25 g
Broj aerobnih bakterija	Manje od 5×10^4 stanica/g

Ureaza koja se upotrebljava za obradu vina mora se pripremiti u sličnim uvjetima kao i ureaza obuhvaćena „Mišljenjem o upotrebi ureaze dobivene od bakterije *Lactobacillus fermentum* u proizvodnji vina”, koje je objavio Znanstveni odbor za hranu 10. prosinca 1998.

*Dodatak 7.***Zahtjevi za hrastove strugotine**

NAMJENA, PODRIJETLO I PODRUČJE PRIMJENE

Hrastove strugotine upotrebljavaju se u proizvodnji i odležavanju vina, što uključuje i vrenje svježeg grožđa i mošta, radi prijenosa određenih svojstava hrastovine na vino.

Hrastove strugotine moraju potjecati isključivo od roda *Quercus*.

Može ih se ostaviti u prirodnom stanju ili zagrijati na nisku, srednju ili visoku temperaturu, ali ne smiju biti sagoreni, što uključuje i paljenje površine, niti karbonizirani ili krhki na dodir. Na njima se ne smije provesti nikakav kemijski, enzimatski ili fizički postupak osim zagrijavanja. Nije dopušteno dodavanje ni jednog proizvoda radi povećanja njihove prirodne arome ili količine njihovih fenolnih spojeva koje je moguće ekstrahirati.

OZNAČIVANJE

Na etiketi mora biti navedeno podrijetlo botaničke vrste hrasta te intenzitet eventualnog zagrijavanja, uvjeti skladištenja i sigurnosne mjere opreza.

VELIČINA

Veličina komadića drva mora biti takva da se na situ s veličinom oka od 2 mm (mrežno oko 9) zadrži barem 95 % mase komadića.

ČISTOĆA

Hrastove strugotine ne smiju otpuštati tvari u koncentracijama koje mogu biti štetne za zdravlje.

Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

*Dodatak 8.***Zahtjevi za postupak korekcije alkoholne jakosti u vinima**

Cilj je postupka korekcije alkoholne jakosti („postupak”) u vinima smanjiti prekomjeran sadržaj etanola u vinu i tako poboljšati ravnotežu okusa.

Zahtjevi:

1. Navedeni se ciljevi mogu postići postupcima razdvajanja koji se primjenjuju pojedinačno ili u kombinaciji.
2. Obradena vina ne smiju imati organoleptičke nedostatke i moraju biti pogodna za neposrednu prehranu ljudi.
3. Uklanjanje alkohola iz vina ne smije se provesti ako je jedan od vinskih proizvoda upotrijebljen u pripremi predmetnog vina bio podvrgnut jednom od postupaka pojačavanja iz dijela I. Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013.
4. Alkoholna jakost može se smanjiti za najviše 20 %, a ukupna volumna alkoholna jakost konačnog proizvoda mora biti u skladu s onom definiranom u podtočki (a) drugom odlomku točke 1. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013.
5. Za provedbu postupka odgovoran je enolog ili kvalificirani tehničar.
6. Postupak mora biti upisan u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.
7. Države članice mogu zatražiti da se taj postupak unaprijed prijavi nadležnim tijelima.

*Dodatak 9.***Zahtjevi za postupak smanjenja sadržaja šećera u moštu povezivanjem membranskih procesa**

Cilj je postupka smanjenja sadržaja šećera („postupak”) uklanjanje šećera iz mošta povezivanjem membranskih procesa mikrofiltracije ili ultrafiltracije s nanofiltracijom ili reverznom osmozom.

Zahtjevi:

1. Postupak dovodi do smanjenja volumena ovisno o sadržaju šećera u otopini šećera uklonjenoj iz početnog mošta.
2. Tijekom postupka mora se sačuvati sadržaj sastojaka mošta koji nisu šećeri.
3. Smanjenje sadržaja šećera u moštu isključuje korekciju alkoholne jakosti u vinima koja potječu od njih.
4. Postupak se ne smije provoditi u kombinaciji s jednim od postupaka pojačavanja iz dijela I. Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013.
5. Postupak se provodi na količini mošta koja se određuje ovisno o tome za koliko se želi smanjiti sadržaj šećera.
6. Cilj je prve faze pripremiti mošt za drugu fazu koncentriranja i sačuvati makromolekule veće od praga propusnosti membrana. Ta se faza može provesti s pomoću ultrafiltracije.
7. Permeat dobiven u prvoj fazi postupka potom se koncentrira nanofiltracijom ili reverznom osmozom.

Izvorna voda i organske kiseline koje nisu zadržane nanofiltracijom mogu se vratiti u tretirani mošt.
8. Za provedbu postupka odgovoran je enolog ili kvalificirani tehničar.
9. Upotrijebljene membrane moraju ispunjavati zahtjeve Uredbe (EZ) br. 1935/2004 i Uredbe (EU) br. 10/2011 te nacionalne odredbe donesene za njihovu provedbu. Moraju ispunjavati zahtjeve Međunarodnog enološkog kodeksa koji je objavio OIV.

*Dodatak 10.***Zahtjevi za obradu vina upotrebom membranske tehnologije zajedno s aktivnim ugljenom radi smanjenja viška 4-etilfenola i 4-etilgvajakola**

Cilj je obrade smanjenje sadržaja 4-etilfenola i 4-etilgvajakola mikrobnog podrijetla koji predstavlja organoleptički nedostatak i prikriva aromu vina.

Zahtjevi:

1. Za provedbu postupka odgovoran je enolog ili kvalificirani tehničar.
2. Postupak mora biti upisan u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.
3. Upotrijebljene membrane moraju ispunjavati zahtjeve Uredbe (EZ) br. 1935/2004 i (EU) br. 10/2011 te nacionalne odredbe donesene za njihovu provedbu. Moraju ispunjavati zahtjeve Međunarodnog enološkog kodeksa koji je objavio OIV.

DIO B

NAJVEĆI SADRŽAJ SUMPORNOG DIOKSIDA U VINIMA

A. SADRŽAJ SUMPORNOG DIOKSIDA U VINIMA

1. Ukupni sadržaj sumpornog dioksida u vinima, osim pjenušavih vina i likerskih vina, pri njihovom stavljanju na tržište za neposrednu prehranu ljudi ne smije premašiti:
 - (a) 150 miligrama po litri za crna vina;
 - (b) 200 miligrama po litri za bijela i ružičasta vina.
2. Bez obzira na točku 1. podtočke (a) i (b) najveći se sadržaj sumpornog dioksida u vinima sa sadržajem šećera, izraženog kao zbroj glukoze i fruktoze, od najmanje pet grama po litri povećava na:
 - (a) 200 miligrama po litri za crna vina;
 - (b) 250 miligrama po litri za bijela i ružičasta vina;
 - (c) 300 miligrama po litri za:
 - vina koja nose oznaku „Spätlese” u skladu s odredbama Unije,
 - bijela vina koja nose jednu od sljedećih zaštićenih oznaka izvornosti: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire za tzv. „moelleux” vina, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac nakon čega slijedi izraz „doux” ili „vendanges tardives”, Rosette i Savennières,
 - bijela vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti Allela, Navarra, Penedès, Tarragona i Valencia te vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti iz regije Comunidad Autónoma del País Vasco i oznaku „vendimia tardia”,
 - slatka vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti „Binissalem-Mallorca”,
 - vina proizvedena od prezreloga grožđa i prosušenoga grožđa koja nose zaštićenu oznaku izvornosti „Málaga” i sa sadržajem neprevrelog šećera jednakim ili većim od 45 g/l,
 - vina podrijetlom iz Ujedinjene Kraljevine proizvedena u skladu sa zakonodavstvom te države, u kojima je sadržaj šećera veći od 45 g/l,
 - vina iz Mađarske koja nose zaštićenu oznaku izvornosti „Tokaji” i koja u skladu s mađarskim odredbama nose oznaku „Tokaji édes szamorodni” ili „Tokaji szàraz szamorodni”,
 - vina koja nose jednu od sljedećih zaštićenih oznaka izvornosti: Loazzolo, Alto Adige i Trentino i oznaku ili jednu od oznaka: „passito” ili „vendemmia tardiva”,
 - vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti: „Colli orientali del Friuli”, iza čega slijedi oznaka „Picolit”,
 - vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti „Moscato di Pantelleria naturale” i „Moscato di Pantelleria”,
 - vina iz Češke koja nose oznaku „pozdní sběr”,
 - vina iz Slovačke koja nose zaštićenu oznaku izvornosti i oznaku „neskorý zber” te slovačka „Tokaj” vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti „Tokajské samorodné suché” ili „Tokajské samorodné sladké”,
 - vina iz Slovenije koja nose zaštićenu oznaku izvornosti i oznaku „vrhunsko vino ZGP – pozna trgatev”,
 - bijela vina koja nose sljedeće zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, čija je ukupna volumna alkoholna jakost veća od 15 % vol. i sadržaj šećera veći od 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,
- slatka vina iz Grčke sa stvarnom volumnom alkoholnom jakosti jednakom ili većom od 15 % vol. i sadržajem šećera jednakim ili većim od 45 g/l i koja nose jednu od sljedećih zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla:
 - Άγιο Όρος (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Αθως),
 - Αργολίδα (Argolida),
 - Αχαΐα (Achaia),
 - Επανομή (Epanomi),
 - Κυκλάδες (Cyclades),
 - Λακωνία (Lakonia),
 - Πιερία (Pieria),
 - Τύρναβος (Tyrnavos),
 - Φλώρινα (Florina),
- slatka vina s Cipra sa stvarnom volumnom alkoholnom jakosti jednakom ili manjom od 15 % vol. i sadržajem šećera jednakim ili većim od 45 g/l i koja nose zaštićenu oznaku izvornosti Κουμανδάρια (Commandaria),
- slatka vina s Cipra proizvedena od prezreloga grožđa ili prosušenoga grožđa s ukupnom volumnom alkoholnom jakosti jednakom ili većom od 15 % vol. i sadržajem šećera jednakim ili većim od 45 g/l i koja nose jednu od sljedećih zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (regionalno vino iz Lemesosa),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (regionalno vino iz Pafosa),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (regionalno vino iz Larnake),
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (regionalno vino iz Lefkosie),
 - vina s Malte s ukupnom volumnom alkoholnom jakosti jednakom ili većom od 13,5 % vol. i sadržajem šećera jednakim ili većim od 45 g/l i koja nose zaštićenu oznaku izvornosti „Malta” i „Gozo”,
 - vina iz Hrvatske koja nose zaštićenu oznaku izvornosti i oznaku „kvalitetno vino KZP – desertno vino” ili „vrhunsko vino KZP – desertno vino” ako je sadržaj šećera veći od 50 g/l ili „vrhunsko vino KZP – kasna berba”;
 - vina od prosušenoga grožđa koja nose zaštićenu oznaku izvornosti „Ponikve” ako je sadržaj šećera veći od 50 g/l,
 - vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti „Muškat momjanski/Moscato di Momiano” i oznaku „kvalitetno vino KZP – desertno vino” ili „vrhunsko vino KZP – desertno vino” ako je sadržaj šećera veći od 50 g/l;
- (d) 350 miligrama po litri za:
- vina koja nose oznaku „Auslese” u skladu s odredbama Unije,
 - rumunjska bijela vina koja nose jednu od sljedećih zaštićenih oznaka izvornosti: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
 - vina iz Češke koja nose oznaku „výběr z hroznů”,
 - vina iz Slovačke koja nose zaštićenu oznaku izvornosti i oznaku „výber z hrozna” te slovačka „Tokaj” vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti „Tokajský másľáš” ili „Tokajský forditáš”,
 - vina iz Slovenije koja nose zaštićenu oznaku izvornosti i oznaku „vrhunsko vino ZGP – izbor”,
 - vina koja nose tradicionalni izraz „Késői szüretelésű bor”,
 - vina iz Italije vrste „aleatico” koja nose zaštićenu oznaku izvornosti „Pergola” i tradicionalni izraz „passito”,
 - vina iz Hrvatske koja nose zaštićenu oznaku izvornosti i oznaku „vrhunsko vino KZP – izborna berba”,
 - vina iz Mađarske koja nose zaštićenu oznaku izvornosti i u skladu s mađarskim odredbama oznaku „Válogatott szüretelésű bor” ili „Főbor”,
- (e) 400 miligrama po litri za:
- vina koja nose oznake „Beerenauslese”, „Ausbruch”, „Ausbruchwein”, „Troockenbeerenauslese”, „Strohwein”, „Schilfwein” i „Eiswein” u skladu s odredbama Unije,
 - bijela vina koja nose jednu od sljedećih zaštićenih oznaka izvornosti: 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 osim ako joj slijedi oznaka „sec”, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon iza koje slijedi naziv općine podrijetla Chaume, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon nakon čega slijedi izraz „premier cru” i dodatni zemljopisni naziv Chaume, Pacherenc du Vic Bilh osim ako mu slijedi izraz „sec”, Alsace i Alsace grand cru iza kojih slijedi izraz „vendanges tardives” ili „sélection de grains nobles”,
 - slatka vina podrijetlom iz Grčke proizvedena od prezreloga grožđa i prosušenoga grožđa sa sadržajem neprevrelog šećera, izraženim kao šećer, jednakim ili većim od 45 g/l i koja nose jednu od sljedećih zaštićenih oznaka izvornosti:
 - 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),

i slatka vina podrijetlom iz Grčke proizvedena od prezreloga grožđa i prosušenoga grožđa koja nose jednu od sljedećih zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla:

- Άγιο Όρος (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Αθως),
- 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),
- vina iz Češke koja nose oznake „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ ili „slámové víno“,
- vina iz Slovačke koja nose zaštićenu oznaku izvornosti i oznake „bobuľový výber“, „hrozienský výber“, „cibébový výber“, „ľadové víno“ ili „slamové víno“ te slovačka „Tokaj“ vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti „Tokajský výber“, „Tokajská esencia“ ili „Tokajská výberová esencia“,
- vina iz Mađarske koja nose zaštićenu oznaku izvornosti i u skladu s mađarskim odredbama oznake „Tokaji másolás“, „Tokaji fordítás“, „Tokaji aszúesencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“ ili „Töppedt szőlőből készült bor“ ili „Jégbor“,
- vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti „Albana di Romagna“ i oznaku „passito“,
- luksemburška vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti i oznake „vendanges tardives“, „vin de glace“ ili „vin de paille“,
- vina iz Portugala koja nose zaštićenu oznaku izvornosti ili zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla i oznaku „colheita tardia“,
- vina iz Slovenije koja nose zaštićenu oznaku izvornosti i oznaku „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor“, „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino“ ili „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor“,

- vina podrijetlom iz Kanade koja nose oznaku „Icewine”,
 - vina iz Hrvatske koja nose zaštićenu oznaku izvornosti i oznaku „vrhunsko vino KZP – izborna berba bobica”, „vrhunsko vino KZP – izborna berba prosušenih bobica” ili „vrhunsko vino KZP – ledeno vino”.
3. Popise vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti ili zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla iz točke 2. podtočaka (c), (d) i (e) moguće je izmijeniti tako da obuhvaćaju nova vina ili ako se izmijene uvjeti proizvodnje vina ili ako se promijeni oznaka izvornosti ili zemljopisnog podrijetla. Države članice šalju Komisiji zahtjev za odstupanje u skladu s Delegiranom uredbom Komisije (EU) 2017/1183 i dostavljaju sve potrebne tehničke informacije za predmetna vina, uključujući njihove specifikacije proizvoda i proizvedene godišnje količine.
 4. U godinama kada to zbog klimatskih uvjeta bude iznimno potrebno, države članice mogu odobriti povećanje najveće ukupne količine sumpornog dioksida, koja je manja od 300 miligrama po litri, i to za najviše 50 miligrama po litri za vina koja se proizvode u određenim vinogradarskim područjima unutar njihovog državnog područja. U skladu s Delegiranom uredbom (EU) 2017/1183 države članice obavješćuju Komisiju o tim odstupanjima u roku od jednog mjeseca od odobrenja odstupanja, navodeći pri tome godinu, vinogradarsko područje i predmetna vina i iznoseći dokaze da je to povećanje bilo potrebno zbog klimatskih uvjeta. Komisija zatim ta odstupanja objavljuje na svojem *web*-mjestu.
 5. Države članice mogu primijeniti restriktivnije odredbe na vina koja se proizvode na njihovom državnom području.

B. SADRŽAJ SUMPORNOG DIOKSIDA U LIKERSKIM VINIMA

Ukupni sadržaj sumpornog dioksida u likerskim vinima pri njihovom stavljanju na tržište za neposrednu prehranu ljudi ne smije premašiti:

- (a) 150 mg/l ako je sadržaj šećera manji od 5 g/l;
- (b) 200 mg/l ako sadržaj šećera nije manji od 5 g/l.

C. SADRŽAJ SUMPORNOG DIOKSIDA U PJENUŠAVIM VINIMA

1. Ukupni sadržaj sumpornog dioksida u pjenušavim vinima pri njihovom stavljanju na tržište za neposrednu prehranu ljudi ne smije premašiti:
 - (a) 185 mg/l za sve kategorije kvalitetnog pjenušavog vina; i
 - (b) 235 mg/l za ostala pjenušava vina.
2. Ako se ukaže potreba za time zbog klimatskih uvjeta u određenim vinogradarskim područjima Unije, predmetne države članice mogu odobriti povećanje najvećeg ukupnog sadržaja sumpornog dioksida do 40 mg/l za pjenušava vina iz točke 1. podtočaka (a) i (b) koja se proizvode na njihovom državnom području, pod uvjetom da se vina na koje se odnosi to odobrenje ne isporučuju izvan predmetne države članice.

DIO C

NAJVEĆI SADRŽAJ HLAPLJIVIH KISELINA U VINIMA

1. Sadržaj hlapljivih kiselina u vinima ne smije premašiti:
 - (a) 18 miliekvivalenata po litri za djelomično fermentirani mošt;
 - (b) 18 miliekvivalenata po litri za bijela i ružičasta vina; ili
 - (c) 20 miliekvivalenata po litri za crna vina.
2. Količine iz točke 1. primjenjuju se:
 - (a) na proizvode od grožđa proizvedenog u Uniji, i to u fazi proizvodnje i svim fazama stavljanja na tržište;
 - (b) na djelomično fermentirani mošt i vina podrijetlom iz trećih zemalja, i to u svim fazama nakon unosa na zemljopisno područje Unije.

3. Države članice mogu odobriti odstupanja od ograničenjâ iz točke 1.:
 - (a) za određena vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti ili zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla:
 - ako su podvrgnuta postupku odležavanja u trajanju od barem dvije godine, ili
 - ako su proizvedena u skladu s posebnim metodama;
 - (b) za vina s ukupnom volumnom alkoholnom jakosti od barem 13 % vol.

Države članice obavješćuju Komisiju o tim odstupanjima u skladu s Delegiranom uredbom (EU) 2017/1183 i u roku od jednog mjeseca od dana kada su odstupanja odobrena. Komisija zatim ta odstupanja objavljuje na svojem web-mjestu.

DIO D

OGRAĐENJA I UVJETI ZA DOSLAĐIVANJE VINA

1. Doslađivanje vina moguće je odobriti samo ako se pritom upotrebljava jedan sljedeći proizvod ili više njih:
 - (a) mošt;
 - (b) koncentrirani mošt;
 - (a) pročišćeni ugušćeni mošt.

Ukupna volumna alkoholna jakost u predmetnom vinu ne smije se povećati za više od 4 % vol.
2. Doslađivanje uvoznih vina namijenjenih neposrednoj prehrani ljudi koja nose oznaku zemljopisnog podrijetla zabranjeno je na području Unije. Na doslađivanje ostalih uvoznih vina primjenjuju se isti uvjeti kao za vina proizvedena u Uniji.
3. Država članica može odobriti doslađivanje vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti ako se ono vrši:
 - (a) u skladu s uvjetima i ograničenjima iz ovog Priloga;
 - (b) u regiji u kojoj je vino proizvedeno ili u njezinoj neposrednoj blizini.

Mošt i koncentrirani mošt iz točke 1. moraju biti iz iste regije kao i vino za čije se doslađivanje koriste.
4. Doslađivanje vina odobrava se samo u fazi proizvodnje i veleprodaje.

PRILOG II.

ODOBRENI ENOLOŠKI POSTUPCI I OGRANIČENJA KOJI SE PRIMJENJUJU NA PJENUŠAVA VINA, KVALITETNA PJENUŠAVA VINA I KVALITETNA AROMATIZIRANA PJENUŠAVA VINA

A. **Pjenušava vina**

1. U smislu ove točke i odjeljaka B i C ovog Priloga:
 - (a) „tiražni liker” znači proizvod koji se dodaje kupaži radi poticanja sekundarnog vrenja;
 - (b) „ekspedicijski liker” znači proizvod koji se dodaje pjenušavim vinima radi postizanja posebnog okusa.
2. Ekspedicijski liker može sadržavati samo:
 - saharozu,
 - mošt,
 - mošt u vrenju,
 - koncentrirani mošt,
 - pročišćeni ugušćeni mošt,
 - vino, ili
 - njihovu mješavinu,uz mogući dodatak vinskog destilata.
3. Ne dovodeći u pitanje pojačavanje odobreno u skladu s Uredbom (EU) br. 1308/2013 za sastojke kupaže, svako je pojačavanje kupaže zabranjeno.
4. Međutim, svaka država članica može za regije i sorte za koje je to tehnički opravdano odobriti pojačavanje kupaže na mjestu proizvodnje pjenušavog vina pod uvjetom:
 - (a) da ni jedan sastojak kupaže nije prethodno podvrgnut postupku pojačavanja;
 - (b) da su predmetni sastojci dobiveni isključivo od grožđa proizvedenog na njezinome teritoriju;
 - (c) da se pojačavanje vrši u okviru jednog postupka;
 - (d) da se ne premaše sljedeća ograničenja:
 - i. 3 % vol. za kupažu čiji su sastojci podrijetlom iz vinorodne zone A;
 - ii. 2 % vol. za kupažu čiji su sastojci podrijetlom iz vinorodne zone B;
 - iii. 1,5 % vol. za kupažu čiji su sastojci podrijetlom iz vinorodne zone C;
 - (e) da je primijenjena metoda dodavanja saharoze, koncentriranog mošta ili pročišćenog ugušćenog mošta.
5. Dodavanje tiražnog likera i ekspedicijskog likera ne smatra se pojačavanjem ni doslađivanjem. Dodavanjem tiražnog likera ne smije se povećati ukupna volumna alkoholna jakost kupaže za više od 1,5 % vol. To se povećanje mjeri izračunom razlike između ukupne volumne alkoholne jakosti kupaže i ukupne volumne alkoholne jakosti pjenušavog vina prije dodavanja ekspedicijskog likera.
6. Dodavanjem ekspedicijskog likera ne smije se povećati stvarna volumna alkoholna jakost pjenušavog vina za više od 0,5 % vol.
7. Doslađivanje kupaže i njezinih sastojaka zabranjeno je.
8. Pored dokiseljavanja ili otkiseljavanja sastojaka kupaže u skladu s Uredbom (EU) br. 1308/2013 moguće je izvršiti i dokiseljavanje ili otkiseljavanje kupaže. Dokiseljavanje i otkiseljavanje kupaže međusobno se isključuju. Dokiseljavanje se može izvršiti do najviše 1,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina, odnosno 20 miliekvivalenata po litri.

9. U godinama s iznimnim klimatskim uvjetima ograničenje od 1,5 grama po litri odnosno 20 miliekvivalenata po litri moguće je povećati na 2,5 grama po litri odnosno 34 miliekvivalenata po litri, pod uvjetom da prirodna kiselost proizvoda nije manja od 3 g/l, izraženo kao vinska kiselina, odnosno 40 miliekvivalenata po litri.
10. Ugljikov dioksid sadržan u pjenušavim vinima mora biti isključivo posljedica alkoholnog vrenja kupaže od koje je to vino proizvedeno.

To vrenje mora biti isključivo posljedica dodavanja tiražnog likera osim ako nije namijenjeno izravnoj preradi grožđa, mošta ili djelomično fermentiranog mošta u pjenušavo vino. Do njega može doći samo u bocama ili zatvorenim posudama.

Upotreba ugljikova dioksida u postupku prijenosa protutlakom odobrena je pod nadzorom i pod uvjetom da se zbog neizbježne razmjene plinova s ugljikovim dioksidom iz alkoholnog vrenja kupaže ne poveća tlak ugljikova dioksida u pjenušavim vinima.

11. U slučaju pjenušavih vina koja nisu pjenušava vina sa zaštićenom oznakom izvornosti:
 - (a) tiražni liker namijenjen njihovoj proizvodnji može sadržavati samo:
 - mošt,
 - mošt u vrenju,
 - koncentrirani mošt,
 - pročišćeni ugušćeni mošt, ili
 - saharozu i vino;
 - (b) stvarna volumna alkoholna jakost, uključujući alkohol sadržan u dodanome ekspedicijskom liker, ne smije biti manja od 9,5 % vol.

B. Kvalitetna pjenušava vina

1. Tiražni liker namijenjen proizvodnji kvalitetnih pjenušavih vina može sadržavati samo:
 - (a) saharozu,
 - (b) koncentrirani mošt,
 - (c) pročišćeni ugušćeni mošt,
 - (d) mošt ili djelomično fermentirani mošt, ili
 - (e) vino.
2. Države članice proizvođači mogu utvrditi dodatne ili strože zahtjeve ili uvjete proizvodnje i prometa kvalitetnih pjenušavih vina koja se proizvode na njihovom državnom području.
3. Na proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina primjenjuju se i pravila iz:
 - točaka od 1. do 10. odjeljka A,
 - točke 3. odjeljka C za stvarnu alkoholnu jakost, točke 5. odjeljka C za najmanji nadtlak i točaka 6. i 7. odjeljka C za najmanje trajanje proizvodnog postupka, ne dovodeći u pitanje podtočku (d) točku 4. odjeljka B ovog Priloga.
4. U pogledu kvalitetnih aromatiziranih pjenušavih vina:
 - (a) osim u iznimnim slučajevima, ta se vina proizvode isključivo tako da se za pripremu kupaže upotrebljavaju mošt ili djelomično fermentirani mošt dobiveni od sorti vinove loze s popisa iz Dodatka ovom Prilogu. Međutim, kvalitetno aromatizirano pjenušavo vino moguće je proizvesti na tradicionalan način tako da se za pripremu kupaže upotrebljavaju vina dobivena od grožđa sorte „Glera” proizvedenog u regijama Veneto i Furlanija-Juljska krajina;
 - (b) kontrola postupka vrenja prije i nakon pripreme kupaže, a s ciljem stvaranja ugljičnog dioksida u kupaži, vrši se isključivo hlađenjem ili drugim fizikalnim postupcima;
 - (c) dodavanje ekspedicijskog likera zabranjeno je;
 - (d) postupak proizvodnje kvalitetnih aromatiziranih pjenušavih vina mora trajati najmanje mjesec dana.

C. Pjenušava vina i kvalitetna pjenušava vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti

1. Ukupna volumna alkoholna jakost kupaža namijenjenih proizvodnji kvalitetnih pjenušavih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti ne smije biti manja od:
 - 9,5 % vol. u vinorodnim zonama C III.,
 - 9 % vol. u ostalim vinorodnim zonama.
2. Međutim, ukupna volumna alkoholna jakost kupaža namijenjenih proizvodnji kvalitetnih pjenušavih vina koja nose zaštićene oznake izvornosti „Prosecco”, „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” i „Colli Asolani – Prosecco” ili „Asolo – Prosecco” i proizvedena su od jedne sorte vinove loze ne smije biti manja od 8,5 % vol.
3. Stvarna volumna alkoholna jakost kvalitetnih pjenušavih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti, uključujući alkohol sadržan u dodanome ekspedicijskom liker, ne smije biti manja od 10 % vol.
4. Tiražni liker za pjenušava vina i kvalitetna pjenušava vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti može sadržavati samo:
 - (a) saharozu,
 - (b) koncentrirani mošt,
 - (c) pročišćeni ugušćeni mošt;i:
 - (a) mošt,
 - (b) djelomično fermentirani mošt,
 - (c) vino;prikladne za proizvodnju istog pjenušavog vina ili kvalitetnog pjenušavog vina koje nosi zaštićenu oznaku izvornosti kao što je vino kojem se dodaje tiražni liker.
5. Bez obzira na podtočku (c) točku 5. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 kvalitetno pjenušavo vino koje nosi zaštićenu oznaku izvornosti mora imati nadtlak od najmanje 3 bara ako se čuva na temperaturi od 20 °C u zatvorenim posudama zapremine manje od 25 cl.
6. Postupak proizvodnje kvalitetnih pjenušavih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti, uključujući odležavanje u objektu u kojemu se proizvode, i to od početka vrenja kojim se u vinu stvara ugljični dioksid, mora trajati najmanje:
 - (a) šest mjeseci ako se vrenje kojim se u vinu stvara ugljični dioksid odvija u zatvorenim posudama;
 - (b) devet mjeseci ako se vrenje kojim se u vinu stvara ugljični dioksid odvija u bocama.
7. Postupak vrenja kojim se u kupaži stvara ugljični dioksid i odležavanje kupaže na vinskome talogu moraju trajati najmanje:
 - 90 dana,
 - 30 dana ako se vrenje odvija u posudama s miješalicama.
8. Pravila iz točaka od 1. do 10. odjeljka A i točke 2. odjeljka B primjenjuju se i na pjenušava vina i kvalitetna pjenušava vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti.
9. U pogledu kvalitetnih aromatiziranih pjenušavih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti:
 - (a) ta se vina proizvode isključivo tako da se za pripremu kupaže upotrebljava mošt ili djelomično fermentirani mošt dobiven od sorti vinove loze s popisa iz Dodatka ovom Prilogu, pod uvjetom da su te sorte proglašene prikladnima za proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti u regiji čije ime nosi kvalitetno pjenušavo vino sa zaštićenom oznakom izvornosti. Odstupajući od te odredbe, moguće je proizvoditi kvalitetna aromatizirana pjenušava vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti tako da se za pripremu kupaže upotrebljavaju vina dobivena od grožđa sorte „Glera” proizvedenog u regijama s oznakama izvornosti „Prosecco”, „Conegliano – Valdobbiadene – Prosecco”, „Colli Asolani – Prosecco” i „Asolo – Prosecco”;
 - (b) kontrola postupka vrenja prije i nakon pripreme kupaže, a s ciljem stvaranja ugljičnog dioksida u kupaži, vrši se isključivo hlađenjem ili drugim fizikalnim postupcima;

- (c) dodavanje ekspedicijskog likera zabranjeno je;
 - (d) stvarna volumna alkoholna jakost kvalitetnih aromatiziranih pjenušavih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti ne smije biti manja od 6 % vol.;
 - (e) ukupna volumna alkoholna jakost kvalitetnih aromatiziranih pjenušavih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti ne smije biti manja od 10 % vol.;
 - (f) kvalitetno aromatizirano pjenušavo vino koje nosi zaštićenu oznaku izvornosti mora imati nadtlak od najmanje 3 bara ako se čuva na temperaturi od 20 °C u zatvorenim posudama;
 - (g) bez obzira na točku 6. ovog odjeljka postupak proizvodnje kvalitetnih aromatiziranih pjenušavih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti mora trajati najmanje mjesec dana.
-

Dodatak

Popis sorti vinove loze čije se grožđe može upotrebljavati za pripremu kupaže za proizvodnju kvalitetnih aromatiziranih pjenušavih vina i kvalitetnih pjenušavih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti

Airén	Macabeu B
Albariño	Toutes les Malvasías
Aleatico N	All the Malvoisies
Alvarinho	Mauzac blanc and rosé
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Monica N
Bourboulenc B	Tous les Moscateles
Brachetto N.	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Busuioacă de Bohotin	Müller-Thurgau B
Clairette B	All the Muscatels
Colombard B	Manzoni moscato
Csaba gyöngye B	Nektár
Cserszegi fűszeres B	Pálava B
Devín	Parellada B
Fernão Pires	Perle B
Freisa N	Piquepoul B
Gamay N	Poulsard
Gewürztraminer Rs	Ροδίτης (Roditis)
Girò N	Scheurebe
Glera	Tămâioasă românească
Γλυκερύθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeo B	Zefír B

PRILOG III.

ODOBRENI ENOLOŠKI POSTUPCI I OGRANIČENJA KOJI SE PRIMJENJUJU NA LIKERSKA VINA I LIKERSKA VINA KOJA NOSE ZAŠTIĆENU OZNAKU IZVORNOSTI ILI ZAŠTIĆENU OZNAKU ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA**A. Likerska vina**

1. Proizvodi iz podtočke (c) točke 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013, koji se upotrebljavaju za pripremu likerskih vina i likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti ili zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla, mogli su, prema potrebi, biti podvrgnuti samo enološkim postupcima iz Uredbe (EU) br. 1308/2013 ili ove Uredbe.
2. Međutim,
 - (a) povećanje prirodne volumne alkoholne jakosti može biti posljedica samo upotrebe proizvoda iz podtočaka (e) i (f) točke 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013; i
 - (b) odstupajući od te odredbe, Španjolska može odobriti upotrebu kalcijeva sulfata za španjolska vina koja nose tradicionalne izraze „vino generoso” ili „vino generoso de licor” ako se radi o tradicionalnom postupku i pod uvjetom da sadržaj sulfata u tako obrađenom proizvodu nije veći od 2,5 g/l, izraženo kao kalijev sulfat. Te je proizvode moguće podvrgnuti dodatnom dokiseljavanju do najviše 1,5 g/l.
3. Ne dovodeći u pitanje restriktivnije odredbe koje države članice mogu donijeti u pogledu likerskih vina i likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti ili zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla koja se proizvode na njihovom državnom području, dopušteni enološki postupci za te proizvode navedeni su u Uredbi (EU) br. 1308/2013 i ovoj Uredbi.
4. Odobreni su također i sljedeći postupci:
 - (a) doslađivanje, koje je potrebno prijaviti i registrirati, ako upotrijebljeni proizvodi nisu pojačani koncentriranim moštom, i to:
 - koncentriranim moštom ili pročišćenim ugušćenim moštom, pod uvjetom da povećanje ukupne volumne alkoholne jakosti predmetnog vina nije veće od 3 % vol.,
 - koncentriranim moštom, pročišćenim ugušćenim moštom ili moštom dobivenim od prosušenoga grožđa kojem je za sprečavanje vrenja dodan neutralni alkohol vinskog podrijetla, za španjolska vina koja nose tradicionalni izraz „vino generoso de licor” i pod uvjetom da povećanje ukupne volumne alkoholne jakosti predmetnog vina nije veće od 8 % vol.,
 - koncentriranim moštom ili pročišćenim ugušćenim moštom za likerska vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti „Madeira” i pod uvjetom da povećanje ukupne volumne alkoholne jakosti predmetnog vina nije veće od 8 % vol.;
 - (b) dodavanje alkohola, destilata ili vinskog alkohola iz podtočki (e) i (f) točke 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 kako bi se nadoknadili gubici nastali hlapljenjem zbog odležavanja;
 - (c) odležavanje u posudama pri najvećoj temperaturi od 50 °C za likerska vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti „Madeira”.
5. Sorte vinove loze iz kojih se dobivaju proizvodi iz podtočke (c) točke 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013, koji se upotrebljavaju za proizvodnju likerskih vina i likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti ili zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla, odabiru se među sortama iz članka 81. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.
6. Prirodna volumna alkoholna jakost proizvoda iz podtočke (c) točke 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013, koji se upotrebljavaju za proizvodnju likerskih vina, osim likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti ili zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla, ne smije biti manja od 12 % vol.

B. Likerska vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti (dodatne odredbe uz odredbe iz odjeljka A ovog Priloga, koje se odnose posebno na likerska vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti)

1. Popis likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti za čiju se proizvodnju upotrebljava mošt ili mješavina mošta i vina iz četvrte alineje podtočke (c) točke 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 nalazi se u odjeljku A Dodatka 1. ovom Prilogu.
2. Popis likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti kojima je moguće dodati proizvode iz podtočke (f) točke 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 nalazi se u odjeljku B Dodatka 1. ovom Prilogu.
3. Proizvodi iz podtočke (c) točke 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 te koncentrirani mošt i djelomično fermentirani mošt dobiven od prosušenoga grožđa iz podtočke (f)(iii) točke 3. dijela II. Priloga VII., koji se upotrebljavaju za proizvodnju likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti, moraju dolaziti iz regije čije ime nosi likersko vino sa zaštićenom oznakom izvornosti.

Međutim, u pogledu likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti „Málaga” i „Jerez – Xérès – Sherry” mošt od prosušenoga grožđa kojem je za sprečavanje vrenja dodan neutralni alkohol vinskog podrijetla, dobiven od sorte vinove loze Pedro Ximénez, može potjecati iz regije „Montilla – Moriles”.

4. Postupci iz točaka od 1. do 4. odjeljka A ovog Priloga za proizvodnju likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti mogu se vršiti samo u regiji iz točke 3.

Međutim, u pogledu likerskog vina koje nosi zaštićenu oznaku izvornosti za koje se oznaka „Porto” upotrebljava samo za proizvod dobiven od grožđa proizvedenog u regiji „Douro” dodatni se proizvodni postupci i postupak odležavanja mogu izvršiti u navedenoj regiji ili u regiji Vila Nova de Gaia – Porto.

5. Ne dovodeći u pitanje restriktivnije odredbe koje države članice mogu donijeti u pogledu likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti koja se proizvode na njihovom državnom području:

(a) prirodna volumna alkoholna jakost proizvoda iz podtočke (c) točke 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013, koji se upotrebljavaju za proizvodnju likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti, ne smije biti manja od 12 % vol. Međutim, neka je likerska vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti s jednog od popisa iz odjeljka A Dodatka 2. ovom Prilogu moguće proizvesti od:

- i. mošta s prirodnom volumnom alkoholnom jakosti od najmanje 10 % vol. u slučaju likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti proizvedenih dodavanjem alkohola dobivenog od vina ili vinske komine s oznakom izvornosti, po mogućnosti na istome posjedu; ili
- ii. djelomično fermentiranog mošta ili, ako se primjenjuje druga alineja u nastavku, vina s početnom prirodnom volumnom alkoholnom jakosti koja nije manja od:
 - 11 % vol. u slučaju likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti proizvedenih dodavanjem neutralnog alkohola ili vinskog destilata sa stvarnom volumnom alkoholnom jakosti od najmanje 70 % vol. odnosno vinske rakije,
 - 10,5 % vol. u slučaju vina proizvedenih od mošta od bijeloga grožđa s popisa 3. iz odjeljka A Dodatka 2.,
 - 9 % vol. u slučaju portugalskog likerskog vina koje nosi zaštićenu oznaku izvornosti „Madeira”, čija je proizvodnja tradicionalna i običajna u skladu s nacionalnim zakonodavstvom, koje sadržava izričite odredbe koje se primjenjuju na to vino;

(b) popis likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti te, bez obzira na podtočku (b) točku 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013, s ukupnom volumnom alkoholnom jakosti manjom od 17,5 % vol., ali većom od 15 % vol., a za koja je to izričito predviđeno nacionalnim zakonodavstvom na snazi prije 1. siječnja 1985., nalazi se u odjeljku B Dodatka 2.

6. Posebni tradicionalni izrazi „οἶνος γλυκὺς φυσικός”, „vino dulce natural”, „vino dolce naturale” i „vinho doce natural” upotrebljavaju se samo za likerska vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti:

— proizvedena od grožđa od kojega barem 85 % pripada sortama vinove loze iz Dodatka 3.,

- proizvedena od mošta čiji početni prirodni sadržaj šećera iznosi barem 212 grama po litri,
 - proizvedena dodavanjem alkohola, destilata ili vinskog alkohola iz podtočaka (e) i (f) točke 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013, što isključuje bilo koje drugo pojačavanje.
7. U mjeri u kojoj je to potrebno radi usklađivanja s tradicionalnim proizvodnim postupcima, države članice mogu utvrditi za likerska vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti koja se proizvode na njihovom državnom području da se posebni tradicionalni izraz „vin doux naturel” upotrebljava samo za likerska vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti:
- koja proizvode sami vinogradari isključivo od vlastitoga grožđa sorti muškat, grenache, maccabeo ili malvoisie; međutim, moguće je upotrijebiti i grožđe dobiveno iz vinograda u kojima su pored četiri navedene sorte zasađene i druge sorte vinove loze pod uvjetom da ono ne čini više od 10 % ukupne količine,
 - koja su dobivena u granicama priroda od 40 hl mošta po hektaru iz prve i četvrte alineje podtočke (c) točke 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013, dok svako prekoračenje tog ograničenja dovodi do gubitka oznake „vin doux naturel” za čitavu berbu,
 - koja su dobivena od mošta u skladu s prethodnom odredbom i čiji početni sadržaj prirodnog šećera iznosi najmanje 252 grama po litri,
 - koja su bez ikojeg drugog pojačavanja proizvedena dodavanjem vinskog alkohola sa sadržajem čistog alkohola od najmanje 5 % volumena upotrijebljenog mošta iz prethodne odredbe te s najvećim postotkom koji odgovara nižoj od sljedećih dviju vrijednosti:
 - 10 % volumena navedenog upotrijebljenog mošta, ili
 - 40 % ukupne volumne alkoholne jakosti gotovog proizvoda, koju čini zbroj stvarne volumne alkoholne jakosti i ekvivalenta potencijalne volumne alkoholne jakosti izračunane na osnovi 1 % vol. čistog alkohola za 17,5 grama ostatka šećera po litri.
8. U slučaju likerskih vina posebni tradicionalni izraz „vino generoso” upotrebljava se samo za suha likerska vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti i u cijelosti ili djelomično zriju uz površinsko djelovanje kvasca „flor” i:
- koja se proizvode samo od bijelog grožđa sorti Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema i Garrido Fino,
 - koja se stavljaju na tržište nakon dozrijevanja u hrastovim bačvama u trajanju od prosječno dvije godine.
- Dozrijevanje uz površinsko djelovanje kvasca „flor” iz prvog podstavka znači biološki postupak do kojega dolazi kada se na slobodnoj površini vina nakon potpunog alkoholnog vrenja mošta spontano razvije sloj tipičnih kvasaca, što proizvodu daje posebna analitička i organoleptička svojstva.
9. Posebni tradicionalni izraz „vinho generoso” upotrebljava se samo za likerska vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti „Porto”, „Madeira”, „Moscatel de Setubal” i „Carcavelos” zajedno s njihovim oznakama izvornosti.
10. Posebni tradicionalni izraz „vino generoso de licor” upotrebljava se samo za likerska vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti:
- koja se dobivaju od vina s oznakom „vino generoso” iz točke 8. ili od vina dobivenog uz površinsko djelovanje kvasca „flor” i prikladnog za proizvodnju vina koje nosi oznaku „vino generoso”, kojem se dodaje mošt od prosušenoga grožđa kojem je za sprečavanje vrenja dodan neutralni alkohol vinskog podrijetla ili pročišćeni ugušćeni mošt, ili vino koje nosi oznaku „vino dulce natural”,
 - koja se stavljaju na tržište nakon dozrijevanja u hrastovim bačvama u trajanju od prosječno dvije godine.
-

Dodatak 1.

Popis likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti na čiju se proizvodnju primjenjuju posebna pravila

- A. POPIS LIKERSKIH VINA KOJA NOSE ZAŠTIĆENU OZNAKU IZVORNOSTI ZA ČIJU SE PROIZVODNJU UPOTREBLJAVA MOŠT ILI MJEŠAVINA MOŠTA I VINA

(točka 1. odjeljka B ovog Priloga)

GRČKA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat of Patra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat of Rio Patra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia/Muscat de Kephallonia), 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)

ŠPANJOLSKA

Likerska vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti	Opis proizvoda kako je predviđeno pravilima Unije ili nacionalnim zakonodavstvom
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
Malaga	Vino dulce
Montilla – Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIJA

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. POPIS LIKERSKIH VINA KOJA NOSE ZAŠTIĆENU OZNAKU IZVORNOSTI PRI ČIJOJ SE PROIZVODNJI DODAJU PROIZVODI IZ PODTOČKE (f) TOČKE 3. DIJELA II. PRILOGA VII. UREDBI (EU) br. 1308/2013

(točka 2. odjeljka B ovog Priloga)

1. **Popis likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti pri čijoj se proizvodnji dodaju vinski alkohol ili alkohol od prosušenoga grožđa čija stvarna alkoholna jakost nije manja od 95 % vol. ni veća od 96 % vol.**

(prva alineja podtočka (f)(ii) točka 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013)

GRČKA

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

ŠPANJOLSKA

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

CIPAR

Κουμανδάρια (Commandaria).

2. **Popis likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti pri čijoj se proizvodnji dodaje alkohol dobiven od vina ili vinske komine čija stvarna alkoholna jakost nije manja od 52 % vol. ni veća od 86 % vol.**

(druga alineja podtočka (f)(ii) točka 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013)

GRČKA

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

FRANCUSKA

Pineau des Charentes ili Pineau charentais, Flocc de Gascogne, Macvin du Jura.

CIPAR

Κουμανδάρια (Commandaria).

3. **Popis likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti pri čijoj se proizvodnji dodaje alkohol dobiven od prosušenoga grožđa čija alkoholna jakost nije manja od 52 % vol. ni veća od 94,5 % vol.**

(treća alineja podtočka (f)(ii) točka 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013)

GRČKA

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

4. Popis likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti pri čijoj se proizvodnji dodaje djelomično fermentirani mošt dobiven od prosušenoga grožđa

(prva alineja podtočka (f)(iii) točka 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013)

ŠPANJOLSKA

Likerska vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti	Opis proizvoda kako je predviđeno pravilima Unije ili nacionalnim zakonodavstvom
Jerez – Xérès – Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla – Moriles	Vino generoso de licor

ITALIJA

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

CIPAR

Κομμανδάρια (Commandaria).

5. Popis likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti pri čijoj se proizvodnji dodaje koncentrirani mošt dobiven izravnim zagrijavanjem koji odgovara definiciji koncentriranog mošta, uz iznimku navedenog postupka

(druga alineja podtočka (f)(iii) točka 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013)

ŠPANJOLSKA

Likerska vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti	Opis proizvoda kako je predviđeno pravilima Unije ili nacionalnim zakonodavstvom
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

ITALIJA

Marsala

6. Popis likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti pri čijoj se proizvodnji dodaje koncentrirani mošt

(treća alineja podtočka (f)(iii) točka 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013)

ŠPANJOLSKA

Likerska vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti	Opis proizvoda kako je predviđeno pravilima Unije ili nacionalnim zakonodavstvom
Málaga	Vino dulce
Montilla – Moriles	Vino dulce
	Vino generoso de licor

Likerska vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti	Opis proizvoda kako je predviđeno pravilima Unije ili nacionalnim zakonodavstvom
Tarragona	Vino dulce
Jerez – Xérès – Sherry	Vino generoso de licor
Condado de Huelva	Vino generoso de licor

ITALIJA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Dodatak 2.

A. Popisi iz podtočke (a) točke 5. odjeljka B Priloga III.

1. **Popis likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti i proizvode se od mošta čija prirodna volumna alkoholna jakost nije manja od 10 % vol., a koji je dobiven dodavanjem alkohola od vina ili vinske komine koji nose zaštićenu oznaku izvornosti, po mogućnosti na istome posjedu**

FRANCUSKA

Pineau des Charentes ili Pineau charentais, Flocc de Gascogne, Macvin du Jura.

2. **Popis likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti i proizvode se od mošta u vrenju čija početna prirodna volumna alkoholna jakost nije manja od 11 % vol., a koji je dobiven dodavanjem neutralnog alkohola ili vinskog destilata čija stvarna volumna alkoholna jakost nije manja od 70 % vol. odnosno alkohola vinskog podrijetla**

PORTUGAL

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITALIJA

Moscato di Noto

3. **Popis likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti i proizvode se od vina čija početna prirodna volumna alkoholna jakost nije manja od 10,5 % vol.**

ŠPANJOLSKA

Jerez – Xérès – Sherry

Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

ITALIJA

Trentino

4. **Popis likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti i proizvode se od mošta u vrenju čija početna prirodna volumna alkoholna jakost nije manja od 9 % vol.**

PORTUGAL

Madeira

B. Popisi iz podtočke (b) točke 5. odjeljka B Priloga III.

Popis likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti čija je ukupna volumna alkoholna jakost manja od 17,5 % vol., ali veća od 15 % vol., a za koja je to izričito predviđeno nacionalnim zakonodavstvom na snazi prije 1. siječnja 1985.

(podtočka (b) točka 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013)

ŠPANJOLSKA

Likerska vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti	Opis proizvoda kako je predviđeno pravilima Unije ili nacionalnim zakonodavstvom
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

ITALIJA

Trentino

PORTUGAL

Likerska vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti	Opis proizvoda kako je predviđeno pravilima Unije ili nacionalnim zakonodavstvom
Porto – Port	Branco leve seco

Dodatak 3.

Popis sorti koje se mogu upotrebljavati za proizvodnju likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti, a za koja se upotrebljavaju posebni tradicionalni izrazi „vino dulce natural”, „vino dolce naturale”, „vinho doce natural” i „οινος γλυκός φυσικός”

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.
