

32000R1622

2000.7.31.

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

L 194/1

## A BIZOTTSÁG 1622/2000/EK RENDELETE

(2000. július 24.)

**a borpiac közös szervezéséről szóló 1493/1999/EK tanácsi rendelet végrehajtása egyes részletes szabályainak megállapításáról, valamint a borászati eljárások és kezelések közösségi kódexének létrehozásáról**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

1477/1999/EK rendelettel <sup>(1)</sup> módosított 3220/90/EK rendeletet <sup>(2)</sup>, a legutóbb a 693/96/EK rendelettel <sup>(3)</sup> módosított 586/93/EK rendeletet <sup>(4)</sup>, a legutóbb a 693/98/EK rendelettel <sup>(5)</sup> módosított 3111/93/EK rendeletet <sup>(6)</sup>, és az 1128/96/EK rendeletet <sup>(7)</sup> hatályon kívül kell helyezni.

tekintettel a borpiac közös szervezéséről szóló, 1999. május 17-i 1493/1999/EK tanácsi rendeletre <sup>(1)</sup> és különösen annak 42., 44., 45., 46. és 80. cikkére,

mivel:

- (3) Ennek a közösségi kódexnek tartalmaznia kell a jelenlegi szabályokat és azokat az 1493/1999/EK rendelet új követelményeihez kell igazítani. Egyúttal egyszerűbbnek és egységesebbnek kell lennie, és bizonyos joghétágokat meg kell szüntetni annak biztosítására, hogy a közösségi szabályok ezen a területen átfogóak legyenek. Ezenkívül egyes szabályokat pontosabban meg kell határozni, hogy alkalmazásuk során nagyobb jobbiztonságot nyújtsanak.

- (1) Az 1493/1999/EK rendelet V. címének I. fejezete és a hozzá csatolt mellékletek általános szabályokat állapítanak meg a borászati eljárásokra és kezelésekre és a többi illetően a Bizottság által elfogadandó részletes végrehajtási szabályokra utalnak.

- (2) Az 1493/1999/EK rendelet elfogadásáig, e szabályok számos közösségi rendeletben szétszórva voltak fellelhetők. A Közösség gazdasági szereplői, valamint a közösségi szabályok alkalmazásáért felelős hatóságok érdekében mindezen rendelkezéseket a borászati eljárások és kezelések közösségi kódexében kell összefoglalni, és az e tárgyú rendeleteket, azaz az 1618/70/EGK bizottsági rendeletet <sup>(2)</sup>, a legutóbb a 45/80/EGK rendelettel <sup>(3)</sup> módosított 1972/78/EGK bizottsági rendeletet <sup>(4)</sup>, a legutóbb a 2751/86/EGK rendelettel <sup>(5)</sup> módosított 2394/84/EGK rendeletet <sup>(6)</sup>, a 305/86/EGK rendeletet <sup>(7)</sup>, az 1888/86/EGK rendeletet <sup>(8)</sup>, a 2202/89/EGK rendeletet <sup>(9)</sup>, a 2240/89/EK rendeletet <sup>(10)</sup>, a legutóbb az

- (4) Továbbá, a szabályok egyszerűsítése érdekében a kódexnek csak az 1493/1999/EK rendeletben kifejezetten említett részletes végrehajtási szabályokat kell tartalmaznia. A többi illetően a Szerződés 28. és azt követő cikkeiben foglalt szabályoknak elegendőnek kell lenniük a borászati eljárások és kezelések tekintetében a borágazat termékei szabad mozgásának biztosítására.

- (5) Azt is meg kell határozni, hogy a kódexet más területek különös rendelkezéseinek, különösen az élelmiszerekre vonatkozó jelenlegi és később elfogadásra kerülő szabályoknak a sérelme nélkül kell alkalmazni.

<sup>(1)</sup> HL L 179., 1999.7.14., 1. o.<sup>(2)</sup> HL L 175., 1970.8.8., 17. o.<sup>(3)</sup> HL L 7., 1980.1.11., 19. o.<sup>(4)</sup> HL L 226., 1978.8.17., 11. o.<sup>(5)</sup> HL L 253., 1986.9.5., 11. o.<sup>(6)</sup> HL L 224., 1984.8.21., 19. o.<sup>(7)</sup> HL L 38., 1986.2.13., 13. o.<sup>(8)</sup> HL L 163., 1986.6.13., 19. o.<sup>(9)</sup> HL L 209., 1989.7.21., 31. o.<sup>(10)</sup> HL L 215., 1989.7.26., 16. o.<sup>(11)</sup> HL L 171., 1999.7.7., 6. o.<sup>(12)</sup> HL L 308., 1990.11.8., 22. o.<sup>(13)</sup> HL L 97., 1996.4.18., 17. o.<sup>(14)</sup> HL L 61., 1993.3.13., 39. o.<sup>(15)</sup> HL L 96., 1998.3.28., 17. o.<sup>(16)</sup> HL L 278., 1993. 11.11., 48. o.<sup>(17)</sup> HL L 150., 1996.6.25., 13. o.

- (6) Az 1493/1999/EK rendelet 42. cikkének (5) bekezdése lehetővé teszi, hogy az e rendelet 19. cikkének megfelelően megállapított osztályozásban felsorolt borszőlő fajtákon kívüli szőlők, vagy az azokból készült termékek felhasználásra kerüljenek a Közösségben a 42. cikk (5) bekezdésében felsorolt termékek előállításához. Össze kell állítani egy listát azokról a fajtákról, amelyekre az ilyen eltérések alkalmazhatók.
- (7) Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete alapján listát kell összeállítani azokról a meghatározott termőhelyről származó minőségi likőrborokról (m. t. minőségi likőrborok), amelyekre nézve különleges előállítási szabályokat engednek meg. A termékek könnyebb azonosítása és a Közösségen belüli kereskedelem megkönnyítése érdekében hivatkozni kell a közösségi szabályok vagy, adott esetben, a nemzeti jogalkotás által meghatározott termékleírásokra.
- (8) Egyes anyagok felhasználására nézve korlátokat is meg kell állapítani, az 1493/1999/EK rendelet IV. melléklete szerint, valamint meg kell határozni azok használatának feltételeit.
- (9) A lizozim hozzáadásáról rendelkezésre álló jelenlegi technikai és tudományos ismeretek fényében, főként ami az ily módon kezelt bor minőségi és egészségügyi jellemzőit illeti, jelenleg ennek az új kezelésnek nem lehet határozottan határt szabni. Jelenleg a használatát nem szabad megengedni, és a következő borászati évben további próbákat kell végezni vele kapcsolatban.
- (10) A 3307/85/EGK rendelettel <sup>(1)</sup> módosított 337/79/EGK tanácsi rendelet <sup>(2)</sup> 44. cikke 1986. szeptember 1-jei hatállyal literenként 15 mg-mal csökkentette a pezsgőktől, likőrboroktól és bizonyos minőségi boroktól eltérő borok maximális összes kén-dioxid-tartalmát. A termelési szabályok e változása miatt a bor értékesítésében keletkezett nehézségek elkerülése végett Portugáliát kivéve a Közösségben ezen időpont előtt termelt borokra megengedték azok közvetlen emberi fogyasztásra történő felkínálását ezen időponttól kezdve. Ettől az időponttól számított egy évig terjedő átmeneti időszakra ezt az engedélyt szintén megadták a harmadik országból vagy Portugáliából származó borra, feltéve, hogy azok összes kén-dioxid-tartalma megfelel a közösségi szabályoknak, vagy – adott esetben – a Spanyolországban 1986. szeptember 1. előtt hatályban lévő szabályoknak. Miután ilyen borkészletek még mindig lehetnek raktáron, a szóban forgó intézkedést meg kell hosszabbítani.
- (11) A 358/79/EGK tanácsi rendelet <sup>(3)</sup> 12. és 16. cikke 1986. szeptember 1-jei hatállyal literenként 15 mg-mal csökkentette a pezsgők, a minőségi pezsgők és a meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgők maximális összes kén-dioxid-tartalmát. A Közösségből származó pezsgők esetében, Portugália kivételével, a 358/79/EGK rendelet 22. cikkének (1) bekezdése lehetővé tette az ilyen termékek értékesítését a készletek kimerüléséig, ha e rendelet 1986. szeptember 1. előtti alkalmazása szerint állították elő azokat. Átmeneti intézkedéseket kell megállapítani az importált pezsgőkre, valamint a Spanyolországban és Portugáliában 1986. szeptember 1. előtt termelt pezsgőkre, hogy elkerüljék e termékek értékesítésének nehézségeit. Ezért e termékeket átmeneti ideig ezen időponttól túl is lehet értékesíteni, amennyiben összes kén-dioxid-tartalmuk megfelel az 1986. szeptember 1. előtt hatályban lévő közösségi rendelkezéseknek.
- (12) Az 1493/1999/EK rendelet V. mellékletének B. 1. pontja rögzíti a bor maximális illósav-tartalmát. Ehhez képest eltérésekről lehet rendelkezni egyes, meghatározott termőhelyről származó minőségi borok (m.t. minőségi borok) és egyes, földrajzi árujelzővel ellátott vagy olyan asztali borok esetében, amelyek alkoholtartalma legalább 13 %. Ebben a kategóriában egyes német, spanyol, francia, olasz, osztrák és egyesült királyságbeli boroknak általában magasabb az illósav-tartalmuk, mint ahogyan a fenti V. melléklet rendelkezik, mivel különleges módszerrel készülnek, és magas az alkoholtartalmuk. Esetükben rendelkezni kell a fent említett V. melléklet B.1. pontjától való eltérés lehetőségéről azért, hogy e borokat továbbra is azokkal a szokásos módszerekkel készíthessék, amellyel jellegzetes sajátosságaikat elnyerik.
- (13) Az 1493/1999/EGK rendelet V. melléklete D.3. pontjának megfelelően meg kell határozni azokat a borvidékeket, ahol az 1970. május 8-án hatályban lévő jogszabályoknak megfelelően hagyományosan alkalmazták a répacukor hozzáadást.
- (14) A Luxemburgi Nagyhercegség bortermelő ágazatának kicsiny mérete azt jelenti, hogy az illetékes hatóságok minden borból alakított árutétel rendszeres analitikus ellenőrzését el tudják végezni. Amíg e feltételek továbbra is fennállnak, a bor alkoholtartalom-növelésére vonatkozó szándéknyilatkozatok nem elengedhetetlenek.

<sup>(1)</sup> HL L 367., 1985.12.31., 39. o.

<sup>(2)</sup> HL L 54., 1979.3.5., 1. o.

<sup>(3)</sup> HL L 54., 1979.3.5., 130. o.

- (15) Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete G.5. pontjának megfelelően minden alkoholtartalom-növelési műveletet, a savtartalom-növelést, illetve a savtompítást be kell jelenteni az illetékes hatóságoknak. Ez vonatkozik a cukor-mennyiségekre is, a sűrített szőlőmustra, valamint a finomított szőlőmust-sűrítményre is, amelyek az ilyen műveleteket végző természetes vagy jogi személyek birtokában vannak. E tájékoztatás célja, hogy lehetővé tegye a szóban forgó műveletek figyelemmel kísérését. A bejelentéseket ezért annak a tagállamnak az illetékes hatóságához kell címezni, amelynek területén a műveletet végzik, és annak a lehető legpontosabbnak kell lennie. Amennyiben alkoholtartalom-növelésre is sor kerül, az illetékes hatóságot kellő időben értesíteni kell, hogy a tényleges ellenőrzést el lehessen végezni. Savtartalom-növelés és savtompítás esetében elegendő, ha az ellenőrzésre a művelet után kerül sor. A közigazgatási eljárások egyszerűsítése érdekében, a borászati évben esedékes első bejelentéstől eltekintve, lehetővé kell tenni, hogy e bejelentések az illetékes hatóság által rendszeresen végzett ellenőrzések alkalmával felvett adatok frissítésével történjenek.
- (16) Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete F.1. pontja szabályokat állapít meg a borok édesítésére vonatkozóan. Ez a rendelkezés elsősorban az asztali borra vonatkozik, de vonatkozik az m.t. minőségi borokra is, az említett rendelet VI. melléklete G.2. pontja alapján.
- (17) Az édesítés nem vezethet olyan mértékű alkoholtartalom-növeléshez, amely meghaladja az 1493/1999/EK rendelet V. mellékletének C. pontjában foglalt határokat. E célból e rendelet VI. melléklete F.1. pontja különleges rendelkezést tartalmaz. Ezenkívül az ellenőrzések nélkülözhetetlenek a szóban forgó rendelkezések betartásának biztosításához.
- (18) Különösen annak érdekében, hogy az ellenőrzések hatékonyak legyenek, az édesítést kizárólag a termelési vagy a termeléshez a lehető legközelebb eső szakaszban kell végezni. Ennélfogva azt a termelési és a nagykereskedelmi szakaszokra kell korlátozni.
- (19) A felügyelő hatóságokat minden küszöbön álló édesítési műveletről értesíteni kell. Ezért bárki, aki édesítést szándékozik végrehajtani, köteles azt írásban bejelenteni a felügyelő hatóságoknak. Ez az eljárás azonban egyszerűsíthető, ha egy vállalkozás rendszeresen vagy folyamatosan végez édesítést.
- (20) Az ilyen tájékoztatások célja, hogy lehetővé tegye a szóban forgó műveletek figyelemmel kísérését. A bejelentéseket ezért annak a tagállamnak az illetékes hatóságához kell címezni, amelynek területén a műveletet végzik, azoknak a lehető legpontosabbnak kell lenniük, és az illetékes hatósághoz a műveletet megelőzően meg kell érkezniük.
- (21) Az ellenőrzések hatékonysága érdekében be kell jelenteni azon szőlőmust- vagy sűrített szőlőmust-mennyiségeket, amelyeket az érintett fél az édesítést megelőzően tárol. Ezek a bevallások azonban nem sokat érnek, ha nem tartalmazznak kötelezettséget arra nézve, hogy nyilvántartást vezessenek az édesítési műveletben felhasznált termékek bemeneteléről és kijöveteléről.
- (22) A répacukornak a likőrborok édesítéséhez való felhasználását megelőzendő, a sűrített szőlőmuston kívül meg kell engedni a finomított szőlőmust felhasználását is.
- (23) A „házasítást” a borászatban széleskörűen alkalmazzák, és a lehetséges következményeire való tekintettel használatát szabályozni kell, hogy megelőzzék az azzal való visszaélést.
- (24) A házasítás különböző eredetű vagy kategóriájú borok, illetve mustok keverését jelenti.
- (25) A Közösség azonos bortermelő zónájából származó borok és mustok számára, vagy amelyek egy harmadik országnak ugyanarról a termelési helyéről származnak, a földrajzi eredet vagy a szőlőfajta megjelölése nagy jelentőségű a kereskedelmi értékük szempontjából. Azonos övezetből, de ezen övezeten belül más földrajzi területekről származó borok vagy mustok keverése, vagy különböző szőlőfajtákból vagy eltérő szüreti évekből származóké emiatt házasításnak tekintendő, amely esetben az eredményül kapott termék megjelöli a földrajzi eredetet, a borfajtát vagy a szüret évét.
- (26) Az 1493/1999/EK rendelet 42. cikkének (6) bekezdése elvileg megtiltja az asztali fehérbor házasítását asztali vörösborral, de rendelkezik arról, hogy eltérés engedhető olyan területeken, ahol ez az eljárás hagyományos.
- (27) Ezen eltérés értelmében különös részletes szabályokat kell megállapítani Spanyolország esetében, alkalmazkodva a bortermelő ágazat struktúrájához és a fogyasztók magatartásához, amelyek lassan változnak.
- (28) Az asztali fehér és vörösbor házasításának Spanyolországra való korlátozása érdekében, ahol szükséges, létfontosságú biztosítani azt, hogy az ilyen módon termelt bort ezen az országon kívül ne fogyasszák.
- (29) A tagállamoknak lehetővé kell tenni, hogy felhatalmazást adjanak kísérleti célból és korlátozott időtartamra, az 1493/1999/EK rendeletben nem szereplő borászati eljárások és kezelések használatára.

- (30) Az 1493/1999/EK rendelet 46. cikkének (3) bekezdése szerint analitikai módszereket kell elfogadni az e rendelet 1. cikkében tárgyalt termékek összetételének megállapításához, valamint meg kell fogalmazni szabályokat annak megállapítására, hogy a termékeket alávetették-e nem megengedett borászati eljárásoknak.
- (31) Az 1493/1999/EK rendelet VI melléklete J.1. pontja olyan analitikai vizsgálatról rendelkezik, amely legalább azokat a tényezőket, köztük az e melléklet J.3. pontjában felsoroltakat méri, amelyek lehetővé teszik az érintett m. t. minőségi bor megkülönböztetését.
- (32) Egységes analitikai módszereket kell bevezetni annak biztosítására, hogy a szóban forgó termékekre vonatkozó dokumentumok adatai pontosak és vizsgálati szempontból összehasonlíthatók legyenek. E módszereknek tehát minden kereskedelmi tranzakcióra és vizsgálati eljárásra kötelezőnek kell lenniük. Az ellenőrzési követelményekre és a kereskedelem korlátozott adottságaira tekintettel azonban, a szokásos eljárások egy kis részét továbbra is meg kell engedni korlátozott időtartamra, azért, hogy a szükséges tényezőket gyorsan és elfogadható pontossággal meg lehessen határozni.
- (33) A bor analízisének közösségi módszereit a 2676/90/EGK <sup>(1)</sup> rendelet állapította meg. Miután az ott leírt módszerek érvényesek, a rendeletet továbbra is hatályban kell tartani, kivéve azokat a szokásos módszereket, amelyeket a továbbiakban nem fognak használni.
- (34) Az 1493/1999/EK rendelet 80. cikke értelmében intézkedéseket lehet elfogadni az e rendeletben előírt szabályozásokra való átállás megkönnyítése érdekében. Ezt a lehetőséget kell felhasználni arra, hogy bizonyos, a rendelet hatálya alá tartozó termékek nagy készleteit tároló kereskedőket megóvják a nagyobb veszteségektől.
- (35) Az e rendeletben foglalt intézkedések összhangban vannak a Borpiaci Irányítóbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Cél

Az élelmiszerekre vonatkozó általános szabályok sérelme nélkül, a borászati kezelésekre és eljárásokra az 1493/1999/EK rendelet V. címének I. fejezetében és a hozzá tartozó mellékletekben, valamint az e rendeletben meghatározott kódexben megállapított közösségi szabályok vonatkoznak.

<sup>(1)</sup> HL L 272., 1990.10.3., 1. o.

Ez a kódex tartalmazza az 1493/1999/EK rendelet végrehajtásának részletes szabályait, különösen amelyek a borkészítésben felhasználásra szánt termékekre (I. cím), és a Közösségben engedélyezett borászati kezelésekre és eljárásokra (II. és III. cím) vonatkoznak.

I. CÍM

## EGYES SZŐLŐKRE ÉS SZŐLŐMUSTOKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

2. cikk

### Egyes szőlőfajták szőlőinek felhasználása

(1) A kizárólag étkezési szőlőként osztályozott szőlőfajták nem használhatók fel a borkészítésben.

(2) Az 1493/1999/EK rendelet 42. cikkének (5) bekezdése ellenére, az annak I. mellékletében felsorolt szőlőfajták felhasználhatók a Közösségben az ott írt rendelkezés hatálya alá tartozó termékek előállítására.

3. cikk

### Egyes olyan termékek felhasználása, amelyek nem rendelkeznek a pezsgő, a habzóbor és a szénsavval dúsított gyöngyöző bor készítéséhez szükséges térfogatban számított természetes alkoholtartalommal

A II. melléklet tartalmazza azokat az évjáratokat, amikor a kedvezőtlen időjárási feltételek következtében az A. és B. szőlőtermő övezetből származó olyan termékek, amelyek nem rendelkeznek az adott szőlőtermő övezetre megállapított térfogatban számított minimális természetes alkoholtartalommal, felhasználhatók az 1493/1999/EK rendelet 44. cikkének (3) bekezdésében foglalt feltételek mellett, pezsgő, habzóbor és szénsavval dúsított gyöngyöző bor készítésére.

4. cikk

### Egyes szőlőfajtákból származó szőlőmustok felhasználása illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgő és illatos szőlőfajtából készült m. t. minőségi pezsgő készítésére, valamint az e felhasználás alóli kivételek

(1) E rendelet III. mellékletének A. pontja tartalmazza azoknak a szőlőfajtáknak a listáját, amelyekből olyan mustot vagy részben erjedt szőlőmustot állítanak elő, amelyet illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgő és illatos szőlőfajtából készült m. t. minőségi pezsgő készítésére szolgáló cuvée összeállításához kell felhasználni, az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete I.3. pontjának a) alpontja és VI. melléklete K.10. pontjának a) alpontja értelmében.

(2) E rendelet III. mellékletének B. pontja tartalmazza azokat az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete I.3. pontjának a) alpontjában és VI. melléklete K.10. pontjának a) alpontjában említett eltéréseket, amelyek a cuvée összeállításához felhasznált szőlőfajtákra és termékekre vonatkoznak.

## II. CÍM

### BORÁSZATI ELJÁRÁSOK ÉS KEZELÉSEK

#### I. FEJEZET

#### A BORÁSZATI CÉLOKRA ENGEDÉLYEZETT EGYES ANYAGOK FELHASZNÁLÁSÁVAL KAPCSOLATOS KORLÁTOZÁSOK ÉS KÖVETELMÉNYEK

##### 5. cikk

#### Egyes anyagok felhasználásának korlátozása

Az 1493/1999/EK rendelet IV. mellékletében felsorolt borászati célokra engedélyezett anyagok csak az e rendelet IV. mellékletében megállapított határértékeken belül alkalmazhatók.

##### 6. cikk

#### Polivinil-polipirrolidon

A polivinil-polipirrolidon, amelynek felhasználásáról az 1493/1999/EK rendelet IV. melléklete 1. pontjának p) alpontja és 3. pontjának y) alpontja rendelkezik, csak akkor használható fel, ha megfelel az e rendelet V. mellékletében foglalt követelményeknek és tisztasági követelményeknek.

##### 7. cikk

#### Kalciumtartarát

A kalciumtartarát, amelynek a borkő kiválásának az elősegítéséhez való felhasználásáról az 1493/1999/EK rendelet IV. mellékletének 3. pontjának v) alpontja rendelkezik, csak akkor használható fel, ha megfelel az e rendelet VI. mellékletében foglalt követelményeknek.

##### 8. cikk

#### Borkősav

A borkősav, amelynek savtompítás céljára való felhasználásáról az 1493/1999/EK rendelet IV. mellékletének 1. pontjának m) alpontja és IV. mellékletének 3. pontjának l) alpontja rendelkezik, csak olyan termékekhez használható fel, amelyek:

- az elbling vagy a rizling szőlőfajtaéhoz tartoznak, és

- az A. szőlőtermő övezet északi részén a következő borvidékekről származó szőlő-betakarításokból származnak:

- Ahr,
- Rheingau,
- Mittelrhein,
- Mosel-Saar-Ruwer,
- Nahe,
- Rheinhessen,
- Rheinpfalz,
- Moselle luxembourgeoise.

##### 9. cikk

#### Aleppo fenyőgyanta

Az Aleppo fenyőgyanta, amelynek felhasználásáról az 1493/1999/EK rendelet IV. mellékletének 1. pontjának n) alpontja rendelkezik, csak a „retsina” asztali bor készítéséhez használható fel. Ez a borászati kezelés csak:

- Görögország földrajzi területén végezhető,
- a Görögországban 1980. december 31-én hatályos rendelkezések szerint meghatározott szőlőfajtákból, termesztési területekről és szőlőtermő területekről származó must felhasználásával,
- a felhasznált termékhez hektolitereként legfeljebb 1 000 gramm gyanta hozzáadásával az erjedés előtt, vagy ha a térfogatban számított összes tényleges alkoholtartalom nem haladja meg a térfogatban számított teljes alkoholtartalom egyharmadát az erjedés alatt.

Görögország előre értesíti a Bizottságot, ha a második francia bekezdésben említett rendelkezéseket módosítani szándékozik. Ha a Bizottság két hónapon belül nem válaszol ezen értesítésre, Görögország végrehajthatja a tervezett módosításokat.

##### 10. cikk

#### Béta-glükánáz

A béta-glükánáz, amelynek felhasználásáról az 1493/1999/EK rendelet IV. mellékletének 1. pontjának j) alpontja és 3. pontjának m) alpontja rendelkezik, csak abban az esetben használható fel, ha megfelel az e rendelet VII. melléklete követelményeinek.



## 11. cikk

**Tejsav baktériumok**

A tejsav-baktériumok, amelyek felhasználásáról az 1493/1999/EK rendelet IV. melléklet 1. pontjának q) alpontja és 3. pontjának z) alpontja rendelkezik, csak abban az esetben használhatók fel, ha megfelelnek az e rendelet VIII. melléklete követelményeinek.

## 12. cikk

**Ioncserélő gyanták**

Az ioncserélő gyanták, amelyek csak az 1493/1999/EK rendelet IV. mellékletének 2. pontja h) alpontjának megfelelően használhatók fel, olyan sztirol és divinilbenzol kopolimerek, amelyek kénessavat vagy ammónium csoportokat tartalmaznak. Meg kell felelniük az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokra és tárgyakra vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1988. december 21-i 89/109/EGK tanácsi irányelvben<sup>(1)</sup> megállapított követelményeknek, valamint az annak végrehajtására elfogadott közösségi és nemzeti rendelkezéseknek. Ezenkívül a IX. mellékletben megállapított elemzési módszerrel történő vizsgálat során nem veszíthetnek 1 mg/l-nél több szerves anyagot semmiféle felsorolt oldószerben. Az ioncserélő gyantáknak regenerálhatónak kell lenniük olyan anyagokkal, amelyek felhasználása megengedett az élelmiszerek előállításához.

E gyanták csak borász vagy szakértő felügyelete mellett használhatók, olyan berendezésekben, amelyeket azoknak a tagállamoknak a hatóságai elfogadtak, amelyek területén azokat használják. E hatóságok megállapítják az elismert borászok és szakértők jogait és felelősségét.

## 13. cikk

**Kálium-ferrocianid**

A kálium-ferrocianid, amelynek felhasználásáról az 1493/1999/EK rendelet IV. mellékletének 3. pontjának p) alpontja rendelkezik, csak olyan borász vagy szakértő felügyelete mellett használható, akit hivatalosan elismertek annak a tagállamnak a hatóságai, amelynek területén az eljárást végzik, s olyan felelősséggel, amelynek mértékét – szükség esetén – az érintett tagállam állapítja meg.

A kálium-ferrocianiddal való kezelés után a bornak vasnyomokat kell tartalmaznia.

Az e cikkben foglalt termék felhasználásával kapcsolatos felügyeletet a tagállamok által elfogadott rendelkezések szabályozzák.

<sup>(1)</sup> HL L 40., 1989.2.11., 38. o.

## 14. cikk

**Kalcium-fitát**

A kalcium-fitát, amelynek felhasználásáról az 1493/1999/EK rendelet IV. mellékletének 3. pontja p) alpontja rendelkezik, csak olyan borász vagy szakértő felügyelete mellett használható fel, akit hivatalosan elismertek annak a tagállamnak a hatóságai, amelynek területén az eljárást végzik, olyan felelősséggel, amelynek mértékét – szükség esetén – az érintett tagállam állapítja meg.

A kezelés után a bornak vasnyomokat kell tartalmaznia.

Az első bekezdésben foglalt termék felhasználásával kapcsolatos felügyeletet a tagállamok által elfogadott rendelkezések szabályozzák.

## 15. cikk

**DL-borkősav**

A DL-borkősav, amelynek felhasználásáról az 1493/1999/EK rendelet IV. melléklete 3. pontjának s) alpontja rendelkezik, csak olyan borász vagy szakértő felügyelete mellett használható, akit hivatalosan elismertek annak a tagállamnak a hatóságai, amelynek területén az eljárást végzik, olyan felelősséggel, amelynek mértékét – szükség esetén – az érintett tagállam állapítja meg.

Az e cikkben foglalt termék felhasználásával kapcsolatos felügyeletet a tagállamok által elfogadott rendelkezések szabályozzák.

## 16. cikk

**Elektrodialízis kezelés**

Az elektrodialízis kezelést, amelynek a bor borkőstabilitását biztosító alkalmazásáról az 1493/1999/EK rendelet IV. melléklete 4. pontjának b) alpontja rendelkezik, csak akkor lehet alkalmazni, ha az megfelel e rendelet X. melléklete követelményeinek. 2001. július 31-ig kizárólag asztali bor készítéséhez lehet alkalmazni.

## 17. cikk

**Ureáz**

Az ureáz, amelynek felhasználásával a bor karbamid-szintje csökkenthető, az 1493/1999/EK rendelet IV. melléklete 4. pontjának c) alpontja rendelkezik. Csak akkor használható fel, ha megfelel e rendelet XI. melléklete követelményeinek és tisztasági követelményeinek.

## 18. cikk

**Oxigén hozzáadása**

Az oxigén hozzáadását, amelyről az 1493/1999/EK rendelet IV. melléklete 4. pontjának a) alpontja rendelkezik, tiszta gáz-halmazállapotú oxigén alkalmazásával kell elvégezni.

## II. FEJEZET

**KÜLÖNLEGES KORLÁTOZÁSOK ÉS KÖVETELMÉNYEK**

## 19. cikk

**Kén-dioxid-tartalom**

(1) Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete A.2. pontjában foglalt borlista módosításait e rendelet XII. melléklete tartalmazza.

(2) A készletek kimerüléséig közvetlen emberi fogyasztásra a következőket lehet kínálni:

- a likőrboroktól és pezsgőktől eltérő, Portugáliát kivéve a Közösségben 1986. szeptember 1. előtt termelt bort, és
- a likőrboroktól és pezsgőktől eltérő, harmadik országokból vagy Portugáliából származó, és a Közösségbe 1987. szeptember 1. előtt importált bort,

feltéve, hogy összes kén-dioxid-tartalmuk a közvetlen emberi fogyasztás céljából történő piacra bocsátáskor nem haladja meg:

- a) vörösborok esetében literenként a 175 milligrammot;
- b) fehér és rozé borok esetében literenként a 225 milligrammot;
- c) a fenti a) és b) pontok ellenére, olyan boroknál, amelyek maradékcukor-tartalma invertcukorban kifejezve legalább literenként öt gramm, vörösboroknál literenként a 225 milligrammot, fehér és rozé boroknál pedig literenként a 275 milligrammot.

Ezenkívül a készletek kimerüléséig a következők kínálhatók még közvetlen emberi fogyasztásra a termelő országban vagy harmadik országokba történő exportra:

- Spanyolországban 1986. szeptember 1. előtt termelt bor, amelynek összes kén-dioxid-tartalma nem haladja meg a Spanyolországban az ezen idő előtt meghatározott maximális értéket, és

- Portugáliában 1991. január 1. előtt termelt bor, amelynek összes kén-dioxid-tartalma nem haladja meg a Portugáliában az ezen idő előtt meghatározott maximális értéket.

(3) A harmadik országokból és Portugáliából származó és 1987. szeptember 1. előtt a Közösségbe importált pezsgők a készletek kimerüléséig közvetlen emberi fogyasztásra kínálhatók, ha összes kén-dioxid-tartalmuk nem haladja meg:

- pezsgők esetében literenként a 250 milligrammot, és
- minőségi pezsgők esetében literenként a 200 milligrammot.

Ezenkívül a készletek kimerüléséig a következők kínálhatók még közvetlen emberi fogyasztásra a termelő országban vagy harmadik országokba történő exportra:

- Spanyolországban 1986. szeptember 1. előtt termelt olyan bor, amelynek összes kén-dioxid-tartalma nem haladja meg a Spanyolországban az ezen idő előtt meghatározott maximális értéket, és
- Portugáliában 1991. január 1. előtt termelt olyan bor, amelynek összes kén-dioxid-tartalma nem haladja meg a Portugáliában az ezen idő előtt meghatározott maximális értéket.

## 20. cikk

**Illósav tartalom**

Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete B.3. pontja szerinti maximális illósav tartalom alóli kivételek hatálya alá tartozó borokat e rendelet XIII. melléklete tartalmazza.

## 21. cikk

**Kalcium-szulfát felhasználása egyes likőrborokban**

Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklet J.4. pont b) alpontjában említett kalcium-szulfát felhasználástól való eltéréseket csak az alábbi spanyol borokra lehet nyújtani:

- a) az 1493/1999/EK rendelet VI. melléklete L.8. pontjában meghatározott „Vino generoso”;
- b) az 1493/1999/EK rendelet VI. melléklete L.11. pontjában meghatározott „Vino generoso de licor”.

## II. CÍM

## 24. cikk

**BORÁSZATI KEZELÉSEK**

## I. FEJEZET

**AZ ALKOHOLTARTALOM-NÖVELÉS**

## 22. cikk

**Répacukor használatának engedélyezése**

Azok a borvidékek, amelyekben az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete D.3. pontja értelmében a répacukor használata engedélyezett, a következők:

- a) az A. szőlőtermő övezet;
- b) a B. szőlőtermő övezet;
- c) a C. szőlőtermő övezet, kivéve az Olaszországban, Görögországban, Spanyolországban és Portugáliában lévő szőlőültetvényeket, és az alábbi fellebbviteli bíróságok joghatósága alá tartozó franciaországi megyékben lévő szőlőültetvényeket:
  - Aix-en-Provence,
  - Nîmes,
  - Montpellier,
  - Toulouse,
  - Agen,
  - Pau,
  - Bordeaux,
  - Bastia.

Száraz cukorral történő alkoholtartalom-növelést azonban csak kivételesen engedélyezhetnek a fent nevezett francia megyékben a nemzeti hatóságok. Franciaország azonnal tájékoztatja a Bizottságot és a többi tagállamot valamennyi ilyen engedélyezésről.

## 23. cikk

**Alkoholtartalom-növelés kivételesen kedvezőtlen időjárású feltételek esetén**

Azokat az éveket, amelyekben az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete C.3. pontjában említett és annak 4. pontja szerinti kivételesen kedvezőtlen időjárású feltételek miatti térfogatban számított alkoholtartalom növelése engedélyezhető a 75. cikkében megállapított eljárásnak megfelelően, valamint az érintett szőlőtermő övezeteket, földrajzi régiókat és érintett fajtákat — adott esetben — e rendelet XIV. melléklete tartalmazza.

**A cuvée alkoholtartalom-növelése pezsgők céljára**

Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete H.4. pontjának és az I.5. pontjának megfelelően a tagállamok engedélyezhetik a pezsgő készítésének helyén a cuvée alkoholtartalom-növelését, feltéve, hogy:

- a) előzőleg a cuvée egyetlen alkotórészét sem vetették még alkoholtartalom-növelés alá;
- b) az említett alkotórészek kizárólag a tagállam területén szüretelt szőlőkből származnak;
- c) az alkoholtartalom-növelést egyetlen műveletben hajtják végre;
- d) nem lépik túl a következő határokat:
  - az A. övezetből származó alkotórészeket tartalmazó cuvée esetében 3,5 térfogatszázalék, feltéve, hogy valamennyi alkotórész térfogatban számított természetes alkoholtartalma legalább 5 térfogatszázalék,
  - a B. övezetből származó alkotórészeket tartalmazó cuvée esetében 2,5 térfogatszázalék, feltéve, hogy valamennyi alkotórész térfogatban számított természetes alkoholtartalma legalább 6 térfogatszázalék,
  - a C. I. a), C. I. b), C. II. és C. III. zónából származó alkotórészeket tartalmazó cuvée esetében 2 térfogatszázalék, feltéve, hogy valamennyi alkotórész térfogatban számított természetes alkoholtartalma legalább 7,5 térfogatszázalék, 8 térfogatszázalék, 8,5 térfogatszázalék, illetve 9 térfogatszázalék.

A fenti határok nem sérthetik az 1493/1999/EK rendelet 44. cikke (3) bekezdésének alkalmazását az annak I. melléklete 15. pontjában említett pezsgők készítéséhez szánt cuvéeekre vonatkozóan;

- e) az alkalmazott módszer répacukor, sűrített szőlőmust vagy finomított szőlőmust-sűrítmény hozzáadása.

## 25. cikk

**Az alkoholtartalom-növelésre alkalmazandó közigazgatási szabályok**

(1) Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete G.5. pontjában említett alkoholtartalom növelését célzó műveletekre vonatkozó bejelentéseket a szóban forgó műveletet végző természetes és jogi személyeknek kell megtenniük, betartva annak a tagállamnak az illetékes hatósága által megállapított határidőket és ellenőrzési feltételeket, amelynek területén a műveletre sor kerül.



(2) Az (1) bekezdésben említett tájékoztatást írásban kell megtenni, a következő információk feltüntetésével:

- a bejelentést tevő személy neve és címe,
- a helyszín, ahol a műveletet végrehajtják,
- a művelet megkezdésének napja és ideje,
- a művelethez használt eljárást, a felhasználásra kerülő termék típusának adataival.

(3) A tagállamok megengedhetik azonban, hogy több műveletre, vagy egy meghatározott időszakra kiterjedően előzetes bejelentéseket tegyenek az illetékes hatóságokhoz. E bejelentéseket csak akkor fogadják el, ha a bejelentést tevő személy valamennyi alkoholtartalom-növelési műveletről írásbeli jegyzőkönyvet készít, a (6) bekezdésben megállapítottak szerint, a (2) bekezdésben előírt információkról.

(4) Amennyiben a szóban forgó személyt *vis maior* akadályozza meg abban, hogy megfelelő időben végrehajtsa a bejelentett alkoholtartalom-növelést, a tagállamok állapítják meg azokat a feltételeket, amelyek alapján e személy új bejelentést nyújthat be az illetékes hatósághoz, azért, hogy a szükséges ellenőrzéseket elvégezhessek.

E rendelkezésekről a tagállamok a Bizottságot írásban értesítik.

(5) Az (1) bekezdésben említett bejelentés a Luxemburgi Nagyhercegségben nem kötelező.

(6) Az alkoholtartalom növelésére irányuló műveletek részleteit a művelet befejezése után azonnal jegyzőkönyvezni kell, az 1493/1999/EK rendelet 70. cikke szerint elfogadott rendelkezéseknek megfelelően.

Ha a több műveletre kiterjedő előzetes bejelentések nem tüntetik fel azt a napot és időpontot, amikor a műveleteket megkezdik, minden egyes művelet megkezdése előtt a jegyzőkönyvbe bejegyzést kell tenni.

## II. FEJEZET

### SAVNÖVELÉS ÉS SAVTOMPÍTÁS

#### 26. cikk

#### **A savnővelésre és a savtompításra vonatkozó közigazgatási szabályok**

(1) Savnővelés és savtompítás esetén annak végrehajtói minden borászati évben az első ízben végrehajtott műveletet követő legkésőbb második napon bejelentik ezt, az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete G.5. pontjában említett módon. E bejelentések az adott borászati évben minden műveletre érvényesek.

(2) Az (1) bekezdésben említett bejelentéseket írásban kell megtenni, és a következő információkat kell tartalmazniuk:

- a bejelentést tevő személy neve és címe,
- a szóban forgó művelet típusa,
- a helyszín, ahol a műveletet elvégzik.

(3) Minden savnővelési és savtompítási műveletre vonatkozó részletet jegyzőkönyvezni kell, az 1493/1999/EK rendelet 70. cikkében megfelelően elfogadott rendelkezésekkel összhangban.

## III. FEJEZET

### **ALKOHOLTARTALOM-NÖVELÉSRE, SAVNÖVELÉSRE ÉS SAVTOMPÍTÁSRA ALKALMAZANDÓ KÖZÖS SZABÁLYOK**

#### 27. cikk

#### **Ugyanazon termék savnővelése és alkoholtartalom-nővelése**

Azokról az esetekről, amikor az 1493/1999/EK rendelet I. melléklete értelmében ugyanazon termék savnővelésére és alkoholtartalom-nővelésére az V. melléklete E.7. pontjának megfelelően megengedett, az e rendelet 75. cikkében szabályozott eljárásnak megfelelően kell határozni, és e rendelet XV. melléklete tartalmazza azokat.

#### 28. cikk

#### **A boroktól eltérő termékek alkoholtartalom-nővelésére, savnővelésére és savtompítására alkalmazandó általános szabályok**

Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete G.1. pontjában említett eljárásokat egyetlen műveletben kell elvégezni. A tagállamok megengedhetik azonban, hogy ezek közül egyes eljárásokat több műveletben végezzenek el, ha ez javítja az érintett termékek borkészítésének színvonalát. Ezekben az esetekben az 1493/1999/EK rendelet V. mellékletében foglalt határértékeket kell alkalmazni az érintett művelet egészére.

#### 29. cikk

#### **Az alkoholtartalom-nővelésre, savnővelésre és savtompításra megállapított időpontoktól való eltérés**

Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete G.7. pontjában foglalt időpontok ellenére, az alkoholtartalom-nővelési, savnővelési és savtompítási műveletek az e rendelet XVI. mellékletében foglalt időpontok előtt is végrehajthatók.

## IV. FEJEZET

## ÉDESÍTÉS

## 30. cikk

**Az édesítésre vonatkozó technikai szabályok**

Asztali borok és m.t. minőségi borok édesítését csak a termelési és a nagykereskedelmi szakaszban lehet engedélyezni.

## 31. cikk

**A édesítésre vonatkozó közigazgatási szabályok**

(1) Minden természetes vagy jogi személynek, aki, illetve amely édesítési műveletet kíván végrehajtani, be kell jelentenie ezt annak a tagállamnak az illetékes hatóságánál, amelynek a területén a műveletre sor kerül.

(2) A bejelentést írásban kell megtenni, és legalább 48 órával azt a napot megelőzően meg kell érkeznie az illetékes hatósághoz, amikor a műveletre sor kerül.

Ha azonban egy vállalkozás rendszeresen vagy folyamatosan végez édesítési műveletet, a tagállamok megengedhetik, hogy előzetes bejelentéseket tegyenek az illetékes hatóságokhoz, amelyek több műveletre, vagy egy meghatározott időszakra terjednek ki. Ezeket a bejelentéseket csak akkor fogadják el, ha a bejelentést tevő vállalkozás valamennyi édesítési műveletről írásbeli jegyzőkönyvet készít, és feljegyzi a (3) bekezdésben előírt információkat.

(3) A bejelentéseknek a következő információkat kell tartalmazniuk:

a) az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete F.1. pontjának a) alpontja és VI. melléklete G.2. pontja szerint végrehajtott édesítési művelet esetében:

- i. az édesítésre kerülő asztali bor vagy m.t. minőségi bor mennyisége, valamint összes és tényleges alkoholtartalma;
- ii. a hozzáadásra kerülő szőlőmust mennyisége, valamint összes és tényleges alkoholtartalma;
- iii. az asztali bor vagy m.t. minőségi bor összes és tényleges alkoholtartalma az édesítés után.

b) az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete F.1. pontjának b) alpontja és VI. melléklete G.2. pontja szerinti édesítési művelet esetében:

- i. az édesítésre kerülő asztali bor vagy m. t. minőségi bor mennyisége, valamint összes és tényleges alkoholtartalma;

ii. a hozzáadásra kerülő must mennyisége, valamint összes és tényleges alkoholtartalma, vagy pedig ennek megfelelő esetben a hozzáadásra kerülő sűrített szőlőmust mennyisége és sűrűsége;

iii. az asztali bor vagy m.t. minőségi bor összes és tényleges alkoholtartalma az édesítés után.

(4) Az (1) bekezdésben említett személyek a termékek be- és kimenő forgalmáról nyilvántartást vezetnek, amely feltünteti, hogy mennyi mustot vagy sűrített szőlőmustot tárolnak édesítési műveletek céljára.

## 32. cikk

**Egyes importált borok édesítése**

Az 1493/1999/EK rendelet V. mellékletének F.3. pontjában említett importált borok édesítése az e rendelet 30. és 31. cikkében megállapított feltételeknek megfelelően történik.

## 33. cikk

**A likőrborok édesítésére vonatkozó különös szabályok**

(1) Az 1493/1999/EK rendelet V. mellékletének J.6. pontja a) alpontjának második francia bekezdésében megállapított feltételek melletti édesítést engedélyezni kell az ugyanazon rendelet VI. melléklete L.11. pontjában meghatározott „vino generoso de licor”-ra.

(2) Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklet J.6. pontja a) alpontjának harmadik francia bekezdésében megállapított feltételek melletti édesítést engedélyezni kell a Madeira m.t. minőségi likőrborra.

## V. FEJEZET

## HÁZASÍTÁS

## 34. cikk

**Meghatározás**

(1) „Házasítás” az 1493/1999/EK rendelet 46. cikke (2) bekezdésének b) pontja értelmében: olyan borok vagy mustok keverése, amelyek:

a) különböző államokból;

b) a Közösség különböző szőlőtermő övezeteiből, az 1493/1999/EK rendelet III. melléklet értelmében, vagy egy harmadik ország különböző termő-övezeteiből;

c) a Közösség azonos szőlőtermő övezetéből vagy egy harmadik ország azonos termő-övezetéből származnak, de különbözik

- a földrajzi eredetük, vagy
- a szőlőfajtájuk, vagy
- a szüretelésük éve,

feltéve, hogy az érintett termék leírásán feltüntetik, vagy kötelező feltüntetni a földrajzi eredetet, a szőlőfajtát vagy a szüretelési évet;

d) különböző bor- vagy mustkategóriák.

(2) A következőket különböző bor- vagy mustkategóriáknak kell tekinteni:

- vörösbor, fehérbor és olyan mustok vagy borok, amelyek alkalmasak e kategóriák közül valamelyiknek az előállítására,
- asztali bor, m. t. minőségi bor és azok a mustok vagy borok, amelyek alkalmasak e kategóriák közül valamelyiknek az előállítására.

E bekezdés alkalmazásában a rozét vörösbornak kell tekinteni.

(3) A következő eljárások nem tekintendők házasításnak:

- a) sűrített szőlőmust vagy finomított mustsűrítmény hozzáadása a szőben forgó termék természetes alkoholtartalmának növelésére;
- b) az édesítés:
  - asztali bor esetében,
  - m. t. minőségi bor esetében, ha az édesítő anyag arról a meghatározott termőhelyről származik, amelynek a nevét viseli vagy finomított mustsűrítmény;
- c) az 1493/1999/EK rendelet VI. melléklete D.2. pontjában említett hagyományos eljárással készült m. t. minőségi bor készítése.

### 35. cikk

#### A házasításra vonatkozó általános szabályok

- (1) Az alábbiak házasítása vagy keverése tilos:
- asztali borok egymás között, vagy
  - asztali borok készítésére alkalmas borok egymás között vagy asztali borokkal, illetve
  - m. t. minőségi borok egymás között,

amennyiben bármelyik összetevő nem felel meg az 1493/1999/EK rendeletnek vagy e rendeletnek.

(2) Amennyiben a friss szőlő, a szőlőmust, az részben erjedt szőlőmust vagy a még erjedésben lévő újbor közül bármelyik nem rendelkezik az asztali borra, vagy asztali bor készítésére alkalmas borra előírt jellemzőkkel, ezek olyan termékekkel, amelyek alkalmasak ilyen borok készítésére, vagy asztali borral történő összekeverésük eredményét nem lehet asztali bornak vagy asztali bor készítésére alkalmas bornak tekinteni.

(3) Amennyiben házasítás történik, a következő bekezdésekre is figyelemmel, az egyetlen termék, amely asztali bornak tekinthető az, amelyet asztali borok egymással való házasítása vagy asztali borok asztali borok készítésére alkalmas borokkal való házasítása eredményezett, ha az ilyen, asztali borok készítésére alkalmas borok összes térfogatban számított természetes alkoholtartalma nem haladja meg a 17 térfogatszázalékot.

(4) Az 1493/1999/EK rendelet 44. cikk (7) bekezdésének, és e rendelet 36. cikkének sérelme nélkül asztali bor készítésére alkalmas bor házasítása:

- a) asztali borral csak akkor eredményezhet asztali bort, ha a műveletet abban a szőlőtermő övezetben végzik, ahol az asztali bor készítésére alkalmas bort termelték;
- b) egy másik asztali bor készítésére alkalmas borral csak akkor eredményezhet asztali bort, ha
  - a második, asztali bor készítésére alkalmas bort ugyanabban a szőlőtermő övezetben termelték, és
  - a műveletet ugyanabban a szőlőtermő övezetben hajtották végre.

(5) Tilos olyan szőlőmust vagy asztali bor házasítása, amelyet az 1493/1999/EK rendelet IV. melléklete 1) pontjának n) alpontjában említett borászati kezelésnek vetettek alá, olyan szőlőmusttal vagy borral, amelyet ilyen kezelésnek nem vetettek alá.

### 36. cikk

#### A fehér borok és vörös borok Spanyolországban történő házasítására vonatkozó különös szabályok

(1) Az 1493/1999/EK rendelet 42. cikkének (6) bekezdése értelmében Spanyolországban 2005. július 31-ig megengedett az olyan házasítás, amelynek során fehérbor készítésére alkalmas bort vagy fehér asztali bort vörös asztali bor készítésére alkalmas borral vagy vörösborral házasítanak, ha az előállított termék a vörösbor jellemzőivel rendelkezik.

(2) Az (1) bekezdésben említett házasításból származó spanyol vörös és rozé borokat nem lehet más tagállamokban forgalmazni, és harmadik országokba exportálni.

(3) A (2) bekezdés céljából a Spanyolország által kijelölt illetékes hatóság biztosítja a spanyol vörös és rozé asztali borok eredetét, úgy hogy az 1493/1999/EK rendelet 70. cikkében előírt dokumentum hivatalos megjegyzésekre fenntartott rovatában pecsétet helyez el a következő szöveg alá: „nem fehér/vörös házasítással termelt bor”.

## VI. FEJEZET

### EGYÉB TERMÉKEK HOZZÁADÁSA

#### 37. cikk

#### **Párlat hozzáadása likőrborokhoz és egyes m. t. minőségi likőrborokhoz**

E rendelet XVII. melléklete tartalmazza az olyan borpárlat és szárított szőlőpárlat jellemzőit, amelyek az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete J.2.a) pontja i. alpontja második francia bekezdésének megfelelően likőrborokhoz és egyes m.t. minőségi likőrborokhoz adhatók.

#### 38. cikk

#### **Más termékek hozzáadása, illetve szőlőmust felhasználása egyes m.t. likőrborokhoz**

(1) E rendelet XVIII. mellékletének A. pontja tartalmazza azoknak az m.t. minőségi likőrboroknak a listáját, amelyek előállítása szőlőmust felhasználásával vagy annak borral való keverésével jár az 1493/1999/EK rendelet V. melléklet J.1. pontjának megfelelően.

(2) E rendelet XVIII. mellékletének B. pontja tartalmazza azoknak a m.t. minőségi likőrboroknak a listáját, amelyekhez az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete J.2. pontja b) alpontjában említett termékek hozzáadhatók.

#### 39. cikk

#### **Alkohol hozzáadása gyöngyöző borhoz**

Az 1493/1999/EK rendelet 42. cikkének (3) bekezdése értelmében alkohol hozzáadása gyöngyöző borhoz nem vezethet a gyöngyöző bor térfogatban számított összes alkoholtartalmának több mint 0,5 térfogatszázalékos növekedéséhez. Alkohol hozzáadására csak expedíciós likőr formájában kerülhet sor, feltéve, hogy a termelő tagállamban hatályos szabályozás szerint ez a módszer megengedett, és erről a szabályozásról tájékoztatták a Bizottságot és a többi tagállamot.

## VII. FEJEZET

### AZ ÉRLELÉSRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

#### 40. cikk

#### **Egyes likőrborok érlelése**

Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete J.6. pontja c) alpontjában meghatározott feltételek melletti érlelés a Madeira m.t. minőségi borra engedélyezett.

#### III. CÍM

### **ÚJ BORÁSZATI KEZELÉSEK KÍSÉRLETI JELLEGŰ ALKALMAZÁSA**

#### 41. cikk

#### **Általános szabályok**

(1) Az 1493/1999/EK rendelet 46. cikke (2) bekezdésének f) pontjában említett kísérleti célra minden tagállam engedélyezheti egyes olyan borászati eljárások és kezelések alkalmazását, amelyekről az említett rendelet nem rendelkezik, legfeljebb három éves időtartamra, az alábbi feltételekkel:

- a szóban forgó kezeléseknél és eljárásoknál meg kell felelniük az 1493/1999/EK rendelet 42. cikke (2) bekezdésben megállapított előírásoknak,
- ezeket a kezeléseket és eljárásokat az egyes kísérletek esetében nem alkalmazzák évi 50 000 hektoliternél nagyobb mennyiségre,
- az előállított termékeket nem szállítják ki azon tagállamon kívülre, amelynek területén a kísérletet végezték,
- az érintett tagállam értesíti a Bizottságot és a többi tagállamot a kísérlet kezdetekor az engedély feltételeiről.

A „kísérlet” olyan művelet vagy műveletek, amelyeket pontosan meghatározott kutatási projekt keretében végeznek, önálló kísérleti jegyzőkönyvvel.

(2) Az (1) bekezdésben említett időszak vége előtt az érintett tagállam továbbítja a jelentést a Bizottságnak az engedélyezett kísérletről, és a Bizottság tájékoztatja a többi tagállamot annak eredményeiről. Ezekről az eredményektől függően az érintett tagállam kérheti a Bizottságtól a kísérlet meghosszabbításának engedélyezését, esetleg nagyobb mennyiség erejéig, mint az eredeti kísérletben, legfeljebb újabb hároméves időszakra. A tagállam kérelme alátámasztására megfelelő anyagot nyújt be.

(3) Az 1493/1999/EK rendelet 75. cikkében megállapított eljárásnak megfelelően eljárva, a Bizottság határoz a (2) bekezdésben említett kérelemről. Egyúttal dönthet arról, hogy hozzájárul a kísérlet folytatásához más tagállamokban, azonos feltételek mellett.

(4) Az (1) bekezdésben vagy adott esetben a (2) bekezdésben említett időszak végén, miután minden információt összegyűjtöttek a kísérletről, a Bizottság – amennyiben ez szükséges – javaslatot terjeszthet a Tanács elé a kísérleti borászati kezelés vagy eljárás végleges engedélyezésére.

#### IV. CÍM

### ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

#### 42. cikk

#### A 2000. augusztus 1. előtt termelt borok

A 2000. augusztus 1. előtt termelt borok közvetlen emberi fogyasztásra kínálhatók ezen időponton túl, ha megfelelnek az azt megelőzően hatályban lévő közösségi vagy nemzeti szabályoknak.

#### 43. cikk

#### Az 1493/1999/EK rendeletnek vagy e rendeletnek nem megfelelő termékek lepárlására, mozgatására és felhasználására vonatkozó követelmények

(1) Az 1493/1999/EK rendelet 45. cikkének (1) bekezdése értelmében közvetlen emberi fogyasztásra nem kínálható termékeket meg kell semmisíteni. A tagállamok azonban engedélyezhetik egyes olyan termékek felhasználását lepárlók vagy ecetgyárak részére vagy ipari célokra, amelyek jellemzőit ők határozzák meg.

(2) Ilyen termékeket a termelők vagy a kereskedők törvényes jogcím hiányában nem tárolhatnak, és azokat kizárólag lepárlókhoz, ecetgyárakhoz vagy olyan intézményekhez lehet szállítani, ahol ipari célra vagy ipari termékekhez használják, vagy megsemmisítő telepekre.

(3) A tagállamok rendelkezhetnek denaturáló hatóanyagokkal vagy indikátorokkal, amelyeket a borhoz adnak az előző bekezdésben említettek szerint, hogy azokat könnyebben lehessen azonosítani. Indokolt esetben a tagállamok megtilthatják az (1) bekezdésben említett felhasználást és megsemmisíthetik a termékeket.

#### 44. cikk

#### Hatályon kívül helyező rendelkezések

(1) Az 1618/70/EGK, az 1972/86/EGK, a 2394/84/EGK, a 305/86/EGK, az 1888/86/EGK, a 2094/86/EGK, a 2202/89/EGK, a 2240/89/EGK, a 3220/90/EGK, és az 586/93/EGK rendelet, valamint a 3111/93/EK és az 1128/96/EK rendelet ezennel hatályát veszti

(2) A 2676/90/EGK rendeletet kell alkalmazni az 1493/1999/EK rendelet hatálya alá tartozó termékekre. A 2676/90/EGK rendelet melléklete 1. részének 5. pontja, 3. részének 5. pontja, 5. részének 3.2. pontja, 12. részének 3. pontja, 16. részének 3. pontja, 18. részének 3. pontja, 23. részének 3. pontja, 25. részének 2.3. pontja, 26. részének 3. pontja, 27. részének 3. pontja, 30. részének 3. pontja, 37. részének 3. pontja és 40. részének 1.4. pontja 2001. augusztus 1-jével hatályát veszti.

#### 45. cikk

Ez a rendelet az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő hetedik napon lép hatályba.

Rendelkezéseit 2000. augusztus 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2000. július 24-én.

a Bizottság részéről

Franz FISCHLER

a Bizottság tagja



## I. MELLÉKLET

**Az 1493/1999/EK rendelet 42. cikkének (5) bekezdése ellenére a rendelkezésének hatálya alá tartozó termékek előállításához felhasználható szőlőfajták listája**

(E rendelet 2. cikke)

(p.m.)

---

## II. MELLÉKLET

**Azok az évek, amikor az A. és B. szőlőtermő övezetből származó termékek, amelyek nem rendelkeznek az 1493/1999/EK rendeletben megállapított térfogatban számított minimális természetes alkoholtartalommal, felhasználhatók pezsgő, habzóbor, és szénsavval dúsított gyöngyöző bor készítéséhez**

(E rendelet 3. cikke)

(p.m.)

---

## III. MELLÉKLET

**A. Azon szőlőfajták listája, amelyek termése felhasználható minőségi illatos szőlőfajtából készült pezsgők és illatos szőlőfajtából készült m. t. minőségi pezsgők készítésére szolgáló cuvée előállításához***(E rendelet 4. cikke)*

Aleatico N

Assyrtiko (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewurztraminer Rs

Girò N

Γλυκερύδρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Macabeu B

Minden malvoisies

Mauzac fehér és rozé

Monica N

Μοσχοφιλερο (Moschofilero)

Mueller-Thurgau B

Minden muskotály

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

**B. Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete I.3. pontja a) alpontjában és VI. melléklete K.10. pontja a) alpontjában említett eltérések, az illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgők és illatos szőlőfajtából készült m. t. minőségi pezsgők készítéséhez használt cuvée előállítására vonatkozóan**

A VI. melléklet K.10. pontjának a) alpontja ellenére, illatos szőlőfajtából készült m. t. minőségi pezsgők készíthetők a cuvée alkotóiként olyan borok felhasználásával, amelyek a Conegliano-Valdobbiadene és Montello e Colli Asolani eredet-megjelölésű meghatározott termőhelyeken szüretelt „Prosecco” szőlőfajtából nyert borokból származnak.

---

## IV. MELLÉKLET

## Egyes anyagok felhasználására vonatkozó korlátozások

(E rendelet 5. cikke)

Az 1493/1999/EK rendelet IV. mellékletében említett anyagok felhasználására vonatkozó korlátozások az ott megállapított feltételekkel összhangban a következők.

Anyag	Friss szőlővel, szőlőmusttal, részben erjedt szőlőmusttal, töppedt szőlőből nyert részben erjedt szőlőmusttal, sűrített szőlőmusttal és még erjedésben lévő újborttal való felhasználás	Erjedésben lévő, közvetlen emberi fogyasztásra szánt szőlőmusttal, asztali bor készítésére alkalmas borral, asztali borral, pezsgővel, habzóborral, gyöngyöző borral, szénsavval dúsított gyöngyöző borral, likőrborral és m.t. minőségi borral való felhasználás
Élesztő-sejtfal készítmények	40 g/hl	40 g/hl
Szén-dioxid <sup>(1)</sup>		Maximális tartalom az így kezelt borban: 2 g/l
L-aszkorbinsav <sup>(1)</sup>		150 mg/l
Citromsav <sup>(1)</sup>		Maximális tartalom az így kezelt borban: 1 g/l
Metaborkősav		100 mg/l
Réz-szulfát		1 g/hl, feltéve, hogy az így kezelt termék réztartalma nem haladja meg az 1 mg/l-t
Borászati aktívszén	100 g szárazanyag hl-enként	100 g szárazanyag hl-enként
Tápsók: diammonium-foszfát, vagy ammónium-szulfát	0,3 g/l (sótartalomban kifejezve) <sup>(2)</sup>	0,3 g/l (sótartalomban kifejezve) pezsgő készítésére
Ammónium-szulfit vagy ammónium-hidrogén-szulfit	0,2 g/l (sótartalomban kifejezve) <sup>(2)</sup>	
Szaporodásfokozók: tiamin, tiamin-hidroklorid formájában	0,6 mg/l (tiaminban kifejezve)	0,6 mg/l (tiaminban kifejezve) pezsgő készítésére
Polivinil-polipirrolidon	80 g/hl	80 g/hl
Kalcium-tartarát		200 g/hl
Kalcium-fitát		8 g/hl

<sup>(1)</sup> Az e termékre vonatkozó tisztasági követelmények a legutóbb a 98/86/EK irányelvvel módosított, a színezékektől és édesítőszerektől eltérő élelmiszer-adalékokra vonatkozó különleges tisztasági követelmények megállapításáról szóló, 1996. december 2-i 96/77/EK bizottsági irányelvben említettek. (HL L 334., 1998.12.9., 1. o.)

<sup>(2)</sup> Ezek a termékek kombinációban is használhatók, összesen 0,3 g/l határig, a fent megadott 0,2 g/l határérték sérelme nélkül

## V. MELLÉKLET

**A polivinil-polipirrolidonnal szembeni követelmények és tisztasági követelmények**

(E rendelet 6. cikke)

A polivinil-polipirrolidon (PVPP), amelynek használatáról az 1493/1999/EK rendelet IV. melléklete 1. pontjának p) alpontja és 3. pontjának y) alpontja rendelkezik, az [1-(2-oxo-1-pirrolidinil-etilén) statisztikus eloszlású térhálósított polimerje.

Készítése az N-vinil-2-pirrolidon polimerizálásával történik katalizátor jelenlétében, amely nátrium-hidroxid vagy N,N'-divinilimidazolidon lehet.

**JELLEMZŐK**

Könnyű, fehér – krémszínű por.

Vízben és szerves oldószerekben oldhatatlan.

Erős ásványi savakban és lúgokban oldhatatlan.

**VIZSGÁLATOK**

## 1. SZÁRÍTÁSI VESZTESÉG

5 %-nál kevesebb a következő feltételek mellett:

Tegyünk 2 g PVPP-t egy 70 mm átmérőjű kvarc edénybe (Petri csészébe), szárítsuk kemencében 100-105°C-on hat órán keresztül. Ezután deszikkátorban hagyjuk lehűlni, majd mérjük meg.

Megjegyzés:

Minden, a következőkben meghatározott határérték száraz tömegre vonatkozik.

## 2. HAMUTARTALOM

0,5 %-nál kevesebb, a következő feltételek mellett:

Óvatosan izzítsuk az 1. vizsgálatból kapott maradék anyagot 500–550 °C között, majd mérjük le a kapott anyag tömegét.

## 3. ARZÉN

2 ppm-nél kevesebb, a következő feltételek mellett:

**A vizsgálandó anyag előkészítése**

Tegyünk 0,5 g PVPP-t egy ferde nyakú, háromlábba helyezett, bórszilikát gömb-lombikba. Adjunk hozzá 5 cm<sup>3</sup> analitikai tisztaságú kénsavat és 10 cm<sup>3</sup> analitikai tisztaságú salétromsavat, majd lassan melegítsük. Amikor az elegy barnulni kezd, adjunk hozzá még egy kevés salétromsavat, és melegítsük tovább. Folytassuk a műveletet egészen addig, amíg a folyadék szintelen nem lesz, és a lombik meg nem telik fehér SO<sub>3</sub>-gőzzel. Hagyjuk a lombikot lehűlni, majd vegyünk fel a tartalmát 10 cm<sup>3</sup> vízzel, és melegítsük fel újra, hogy kihajtsuk a salétromos gőzöket, egészen addig, míg fehér gőzök nem keletkeznek. Ezt a műveletet ismételjük meg még egyszer, majd miután harmadszorra is felvettük, forraljuk néhány másodpercig, hűtsük le, majd hígítsuk fel vízzel 40 cm<sup>3</sup>-re.



**Reagensok (analitikus tisztaságú minőség)**1. *Arzén törzsoldat (100 mg arzén per liter)*

Mérjünk be pontosan 0,132 g, 100 °C-on előzetesen kiszáritott arzén(III)-oxidot egy 500 cm<sup>3</sup>-es Erlenmeyer lombikba. Adjunk hozzá 3 cm<sup>3</sup> nátrium-hidroxidot és 20 cm<sup>3</sup> vizet. Oldódásig rázogassuk. Ezután semlegesítsük az arzénoldatot 15 cm<sup>3</sup> 10 %-os (m/m) kénsavoldattal, majd addig adjunk hozzá analitikai tisztaságú, telített brómos vizet, amíg a szabad bróm sárga színe nem állandósul (elméletileg 7 cm<sup>3</sup>). Forraljuk az oldatot a brómfelesleg kiszorításáig, majd mossuk be egy 1000 cm<sup>3</sup>-es mérőlombikba, és desztillált vízzel töltsük felig.

2. *Hígított arzénoldat (1 mg arzén per liter)*

Hígítsunk fel 10 cm<sup>3</sup> arzén törzsoldatot (100 mg per liter) 1000 cm<sup>3</sup>-re desztillált vízzel. Ez az oldat 1 cm<sup>3</sup>-e 0,001 mg arzént tartalmaz.

3. *Ólomacetátos vatta*

Áztassunk higroszkópos vattát 5 %-os (m/V) ólom-acetát oldatba, amelyhez előzőleg 1 % ecetsavat adtunk. Csepegtessük le a vattát, majd levegőn szárítsuk meg. Jól záródó edényben tároljuk.

4. *100°C-on szárított higroszkópos vatta*

Jól záródó edényben tároljuk.

5. *Higany(II)-bromidos papír*

Öntsünk 5 %-os alkoholos higany(II)-bromid oldatot egy négyszögletes edénybe. Áztassunk az oldatba 15 × 22 cm-es darabokra vágott, félbehajtott, 80 g/m<sup>2</sup>-es fehér szűrőpapír szeleteket. Csepegtessük le a papírszeleteket, majd szárítsuk sötét helyen fémet nem tartalmazó zsinórra akasztva. Vágjunk le a szeletekből 1 cm-t a hajlításnál és 1 cm-t az alsó szélükből. A megmaradó szeleteket vágjuk 15 × 15 mm-es négyzetekre. Tartsuk jól záródó, fekete papírral burkolt edényben.

6. *Ón(II)-klorid oldat*

Reagáltassunk hidegen 20 g analitikai tisztaságú granulált ónt 100 cm<sup>3</sup> analitikai tisztaságú sósavval (d = 1,19 g/cm<sup>3</sup>). Az oldatot fém ónon tartjuk légmentesen, szelepes dugóval záródó üvegben.

7. *Kálium-jodid oldat*

Kálium-jodid	10 g
Vízben feloldva, feltöltve	100 cm <sup>3</sup> -re

8. *Salétromsav arzén meghatározáshoz (analitikai tisztaságú minőség)*

20 °C-on 1,38 g/cm<sup>3</sup> sűrűségű, 61,5–65,5 % salétromsav (HNO<sub>3</sub>)-tartalommal. Nem tartalmazhat 0,0001 %-nál több nem illó maradékot. Nem tartalmazhat ditizonnal kimutatható ólmot, 1 ppm-nél több klorid iont, 2 ppm-nél több szulfát iont, 2 ppm-nél több ortofoszfór iont és 0,01 ppm-nél több arzént.

9. Kénsav arzén meghatározáshoz (analitikai tisztaságú minőség)

20 °C-on 1,831–1,835 g/cm<sup>3</sup> sűrűségű, legalább 95 %-os kénsav (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) tartalommal. Nem tartalmazhat 0,0005 %-nál több nem illó maradékot. Nem tartalmazhat 2 ppm-nél több nehézfémet, 1 ppm-nél több vasat, 1 ppm-nél több klorid iont, 1 ppm-nél több nitrát iont, 5 ppm-nél több ammónium iont és 0,02 ppm-nél több arzént.

10. 20 %-os (V/V), hígított kénsav oldat (36 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/100 ml)

Öntsünk 200 cm<sup>3</sup> analitikai tisztaságú kénsavat desztillált vízbe, majd hígítsuk fel 1000 cm<sup>3</sup>-re.

11. Platinázott cink

Arzénmentes, analitikai tisztaságú cink granulátum vagy drót. Platinázzuk a cinket úgy, hogy tegyük főzőpohárba, és öntsünk rá 0,005 %-os platina-klorid oldatot. Két órást átztatás után mossuk le a cinket desztillált vízzel, szikkasszuk le több réteg vastag szűrőpapíron, szárítsuk meg, majd száraz üvegben tároljuk.

Győződjünk meg róla, hogy 5 g, alábbi készülékbe helyezett cink, vízzel 40 cm<sup>3</sup>-re hígított 4,5 cm<sup>3</sup> kénsavval, majd két csepp ón(II)-kloridot és 5 cm<sup>3</sup> 10 %-os kálium-jodid oldatot hozzáadva legalább két órán keresztül nem színezi el a higany(II)-bromidos papírt. Ellenőrizzük le egyúttal, hogy 1 µg arzén az alábbiakban részletezett módon észrevehető nyomot hagy-e.

### A készülék leírása

Vegyünk egy 90–100 cm<sup>3</sup>-es, csiszolatos lombikot, amely csiszolatos dugójából 6 mm-es belső átmérőjű, 90 mm hosszú üvegcső vezet ki. A cső alsó vége kúposra van kihúzva, és az oldalán van egy lyuk (cseppfogó). A cső felső végén csiszolt síkfelület van kialakítva, a cső tengelyére merőlegesen. Ehhez csatlakozik – rugóval vagy két gumi-gyűrűvel rögzítve – egy másik, ugyanolyan belső átmérőjű, 30 mm hosszú üvegcső, amelynek a végén ugyanolyan csiszolt síkfelület van, mint az előbbi csövön.

### Eljárás

A kivezető csőbe az A ponton helyezzünk el egy száraz higroszkópos vattadugót, majd rá egy ólom-acetátos vattadugót.

Helyezzünk egy darab (négyzet alakú) higany(II)-bromidos papírt a kivezető cső két darabja közé a B pontban, és csatlakoztassuk a két csövet.

Tegyünk 40 cm<sup>3</sup> kénsavoldatot két csepp ón(II)-klorid oldatot és 5 cm<sup>3</sup> kálium-jodid oldatot a lombikba. Hagyjuk állni 15 percig. Adjunk hozzá 5 g platinázott cinket, azonnal zárjuk le a lombikot a fentiek szerint összeállított csővel.

Hagyjuk állni, amíg a gázfejlődés meg nem szűnik (legalább két órán keresztül). Tegyük félre a készüléket. Áztassuk a higany(II)-bromidos papírnégyzetet 10 cm<sup>3</sup> kálium-jodid oldatba fél órán keresztül, időnként rázzuk össze, majd óvatosan öblítsük le, és hagyjuk megszáradni.

A papíron nem látszódhat sárga vagy barna elszíneződés, illetve ha van, akkor annak halványabbnak kell lennie, mint amit az alábbi módon végzett párhuzamos vizsgálattal kaptunk: mérjünk be 1 cm<sup>3</sup> 1 mg/l-es arzénoldatot (azaz 1 µg-ot) adjunk hozzá 4,5 ml kénsavat, hígítsuk fel vízzel 40 cm<sup>3</sup>-re, majd adjunk hozzá két csepp ón(II)-klorid oldatot, ezután 5 cm<sup>3</sup> kálium-jodid oldatot.

## 4. NEHÉZFÉMEK

Ólomban kifejezve, kevesebb, mint 20 ppm a következő feltételek mellett:

Miután lemértük a tömegét, oldjuk fel a kapott hamut 1 cm<sup>3</sup> sósavban és 10 cm<sup>3</sup> desztillált vízben. Oldódásig melegítjük. Vegyük fel a kapott oldatot 20 cm<sup>3</sup> desztillált vízben. Ez az oldat 1 cm<sup>3</sup>-e 0,10 g PVPP ásványi anyagait fogja tartalmazni.

Mérjük be a kapott oldatból 10 cm<sup>3</sup>-t egy 160 × 16-os kémcsőbe, adjunk hozzá 2 cm<sup>3</sup> 4 %-os nátrium-fluorid oldatot, 0,5 cm<sup>3</sup> ammónium-hidroxid oldatot, 3 cm<sup>3</sup> vizet, 0,5 cm<sup>3</sup> ecetsavat és kén-hidrogén telített vizes oldatból 2 cm<sup>3</sup>-t.

Nem képződhet csapadék. Ha barna színt észlelünk, úgy annak az alábbi referenciavizsgálatban kapottnál halványabbnak kell lennie.

Öntsünk 2 cm<sup>3</sup> 10 mg/l-es ólomtartalmú oldatot, 15 cm<sup>3</sup> vizet, 0,5 cm<sup>3</sup> 4 %-os (m/V) nátrium-fluorid oldatot, 0,5 cm<sup>3</sup> ecetsavat és kén-hidrogén telített vizes oldatából 2 cm<sup>3</sup>-t egy 160 × 16-os kémcsőbe. A kémcső 20 µg ólmot tartalmaz.

Megjegyzés:

Ebben a koncentrációban az ólom-szulfid csak ecetsavas közegben válik ki. A lecsapatást meg lehet valósítani 0,05 cm<sup>3</sup> sósav jelenlétében is, 15 cm<sup>3</sup> oldatból, de ez a koncentráció túl kicsi ahhoz, hogy a gyakorlatban megfelelő pontossággal kivitelezhető legyen.

Ha a 0,5 cm<sup>3</sup> ecetsavat 0,5 cm<sup>3</sup> sósavval helyettesítenénk, úgy csak a réz, higany stb. válna ki.

Ha (csak kis mennyiségű) vas van jelen, általában vas(II) formájában, az feloxidálja a kén-hidrogént és kénkiválást okoz, amely elfedi a kolloid ólom-szulfid csapadékot. Miután 0,5 cm<sup>3</sup> nátrium-fluorid komplexbe viszi a vasat, az a kén-hidrogént sokkal lassabban fogja oxidálni.

Ez a mennyiség elegendő 1 mg vas(III) komplex beviteléhez. Ha több vas van jelen, úgy növeljük a nátrium-fluorid mennyiségét.

Kalcium tartalmú termék esetében a fluorid hozzáadása után szűrni kell az oldatot.

## 5. ÖSSZES NITROGÉNTARTALOM

11 és 12,8 % között, a következő feltételek mellett:

**Készülék**

## A. A készülék felépítése

- 1-es bórszilikát lombik (A) melegítéshez, adagoló tölcserrel ellátva. Gázlánggal vagy elektromos fűtővel lehet melegíteni.
2. Folyadékcsapda (C) a (B) elnyelető edényből visszaszívott folyadék összegyűjtésére.
3. 500 cm<sup>3</sup>-es ferde nyakú elnyelető edény (B), a bevezető cső a lombik aljáig érjen le. A kivezető csőhöz cseppfogó gömb csatlakozik, amely egyúttal az elnyelető edény felső része. Csatlakozik hozzá egy adagoló tölcser a vizsgálandó folyadék és a lúgodat bevezetésére.
4. Álló hűtő 30–40 cm hosszú, amely vékony kivezető csővel ellátott szedőgömbhöz csatlakozik.
5. 250 cm<sup>3</sup>-es Erlenmeyer lombik a desztillátum gyűjtésére.

- B. 300 cm<sup>3</sup>-es ovális, hosszúnyakú roncsoló lombik.

### Szükséges anyagok

Tiszta kénsav

Feltáró katalizátor

30 %-os (m/m) nátrium-hidroxid

40 %-os (m/v) bórsavoldat

0,1 N sósavoldat

Brómkrezolzöld és metilvörös keverékindikátor

A forraló lombikot először töltjük fel egy ezreléknyi kénsavval megsavanyított vízzel. Az oldatot minden vizsgálat előtt fel kell forralni nyitott leürítő csappal (P), hogy kihajtsuk a CO<sub>2</sub>-t.

### Eljárás

Tegyünk kb. 0,2 g, pontosan lemért PVPP-t a roncsoló lombikba. Adjunk hozzá 2 g feltáró katalizátort és 15 cm<sup>3</sup> kénsavat.

Hevítjük a lombikot, nyakával ferdén, nyílt lángon, amíg az oldat szintelen nem lesz, és a lombik falán nem maradnak szenesítési nyomok.

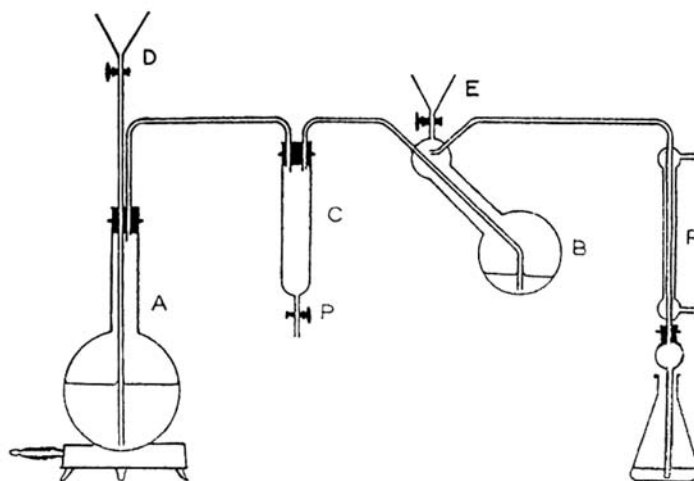
Kihűlés után hígítsuk fel a lombik tartalmát 50 cm<sup>3</sup> vízzel, hűtsük tovább, majd az (E) adagoló tölcserén keresztül öntsük a (B) elnyelető edénybe. Ezt követően adjunk hozzá 40–50 cm<sup>3</sup> 30 %-os nátrim-hidroxidot, hogy az oldatot erősen ellúgosítsuk, hajtsuk ki vízgőzzel a képződött ammóniát; majd a kapott desztillátumot gyűjtjük össze 5 cm<sup>3</sup> bórsav oldatban, amelyet előzőleg 10 cm<sup>3</sup> vízzel együtt az Erlenmeyer gyűjtő lombikba mértünk, amelyben az elhelyezkedő szedőgömb kivezető csövének vége a folyadékszint alatt van. Adjunk az oldathoz egy-két csepp keverékindikátort. 70–100 cm<sup>3</sup> desztillátumot gyűjtünk össze.

Titráljuk meg a desztillátumot 0,1 N sósavval rózsaszínes-ibolya színig.

1 cm<sup>3</sup> 0,1 N sósavoldat 1,4 mg nitrogénnek felel meg.

### Ammónia vízgőzdesztillálására szolgáló készülék

(Parnas és Wagner után)



A (P) és (E) csapok helyett gumicsövet és Mohr szorítót is lehet használni.

## 6. OLDHATÓSÁG VIZES KÖZEGBEN

0,5 %-nál kevesebb, a következő feltételek mellett:

Tegyünk 10 g PVPP-t egy 200 cm<sup>3</sup>-es lombikba, amely 100 cm<sup>3</sup> vizet tartalmaz. Rázzuk fel, majd hagyjuk 24 órán keresztül állni. Szűrjük keresztül 2,5 µm-es pórusátmérőjű szűrőn, majd 0,8 µm-es pórusátmérőjű szűrőn is. A szűrlet vízfürdőn történő bepárlás után kapott maradéka 50 mg-nál kevesebb legyen.

## 7. OLDHATÓSÁG SAVAS-ALKOHOLOS KÖZEGBEN

1 %-nál kevesebb, a következő feltételek mellett:

Helyezzünk 1 g PVPP-t 500 ml, következő összetételű keveréket tartalmazó üvegbe:

Ecetsav	3 g
Etanol	10 cm <sup>3</sup>
Vízzel feltöltve	100 cm <sup>3</sup> -re

Hagyjuk állni 24 órán keresztül. Szűrjük keresztül 2,5 µm-es pórusátmérőjű szűrőn, majd 0,8 µm-es pórusátmérőjű szűrőn is. Koncentráljuk a szűrletet vízfürdőn, majd pároljuk szárazra egy 70 mm átmérőjű kitarázott kvarc edényben (Petri csészében). A bepárlás után kapott száraz maradék 10 mg-nál kevesebb legyen, számításba véve az 500 cm<sup>3</sup> ecetsavas etanol oldat bepárlása után kapott maradékot.

## 8. PVPP ADSZORPCIÓS HATÉKONYSÁGA FENOLVEGYÜLETEKRE

A következő feltételek mellett meghatározott százalékos aktivitás legkevesebb 30 % legyen.

## A. Reagensek

- 0,1 N nátrium-hidroxid oldat
- 0,1 N szalicilsav oldat

(13,81 g szalicilsav 500 cm<sup>3</sup> metanolban oldva, majd 1 l vízben feloldva)

## B. Eljárás

- Mérjük le 2–3 g PVPP-t egy 250 cm<sup>3</sup>-es Erlenmeyer lombikba, és jegyezzük fel a tömegét (W) 1 mg pontossággal.
- Számítsuk ki százalékosan a minta szárazanyag tartalmát (P), és jegyezzük fel egy tizedes jegy pontossággal.
- Adjunk hozzá az alábbi képlettel meghatározott mennyiségű 0,1 N szalicilsavat:

$$43 \times W \times P = 0,1 \text{ N szalicilsav (cm}^3\text{)}$$

- Zárjuk le a lombikot és rázzuk 5 percen keresztül.
- Öntsük a 25 °C-ra melegített elegyet egy 250 cm<sup>3</sup>-es lombikhoz csatlakoztatott Büchner tölcserbe, majd várjunk, amíg annyi szűrlet nem gyűlik össze, hogy 50 cm<sup>3</sup> mintát kivehessük belőle (a szűrlet legyen tiszta).
- Pipetázzunk 50 cm<sup>3</sup> szűrletet egy 250 cm<sup>3</sup>-es Erlenmeyer lombikba.
- 0,1 N nátrium-hidroxid oldattal, fenolftalein indikátor mellett titráljuk meg, és jegyezzük fel a fogyott cm<sup>3</sup>-ek számát (V<sub>s</sub>).
- Titráljunk meg 50 cm<sup>3</sup> szalicilsav oldatot referenciaként ugyanezzel a módszerrel, és jegyezzük fel a fogyott cm<sup>3</sup>-ek számát (V<sub>b</sub>).

## C. Számítás

$$\text{százalékos aktivitás} = \frac{V_b - V_s}{V_b} \times 100$$

Megjegyzés:

A 2–8. pontban rögzített határértékek száraz anyagra vonatkoznak.



## 9. SZABAD N-VINILPIRROLIDON – LEGFELJEBB 0,1 %

**Módszer**

Keverjünk össze 4,0 g mintát 30 cm<sup>3</sup> vízzel, kevertessük 15 percig, szűrjük át 9–15 µm-es üvegszűrőn (G4es) egy 250 cm<sup>3</sup>-es Erlenmeyer lombikba. Mossuk át a szüredéket 100 cm<sup>3</sup> vízzel, adjunk 500 mg nátrium-acetátot a teljes, átszűrt mennyiséghez, és titráljuk meg 0,1 N jódot oldattal, amíg a jódot színe meg nem marad. Adjunk hozzá további 3,0 cm<sup>3</sup> 0,1 N jódot oldatot, hagyjuk állni 10 percig, és titráljuk meg a jódfelesleget 0,1 N nátrium-tioszulfát oldattal, majd a végpont közeledtével adjunk hozzá 3 cm<sup>3</sup> keményítő oldatot. Végezzünk vakpróbát is. Legfeljebb 0,72 cm<sup>3</sup> jódot oldat fogyhat, amely legfeljebb 0,1 % vinil-pirrolidonnak felel meg.

## 10. SZABAD N,N'-DIVINIL – IMIDAZOL – LEGFELJEBB 2 MG/KG

**Elv**

A szabad N,N'-divinil-imidazolidon az oldhatatlan PVPP-ből oldószerez (aceton) kimosható, és kapillárokolonnás gázkromatográffal meghatározható.

**Belső standard oldat**

Oldjunk fel 0,1 mg pontossággal bemért 100 mg n-heptánsav-nitrilt (önantilsav-nitrilt) 500 cm<sup>3</sup> acetonban.

**A minta előkészítése**

Mérjünk be 2–2,5 g polimert 0,2 mg pontossággal egy 50 cm<sup>3</sup>-es Erlenmeyer lombikba. Adjunk hozzá pipettával 5 cm<sup>3</sup> belső standard oldatot. Ezután adjunk hozzá kb. 20 cm<sup>3</sup> acetont. Rázassuk az elegyet négy órán keresztül, vagy hagyjuk állni az egyensúly beálltáig legalább 15 órán keresztül, majd gázkromatográffal elemezzük a felső folyadék fázist.

**Kalibráló oldat**

Mérjünk le 25 mg N,N'-divinil-imidazolidont 0,2 mg pontossággal egy lombikba és töltsük fel 100 cm<sup>3</sup>-re acetonnal. Mérjünk pipettával ebből az oldatból egy másik 50 cm<sup>3</sup>-es mérőlombikba 2,0 cm<sup>3</sup>-t, és töltsük fel acetonnal. Mérjünk ebből az oldatból 2 cm<sup>3</sup>-t egy újabb lombikba, adjunk hozzá 5 cm<sup>3</sup> belső standard oldatot (lásd előbb), majd töltsük fel 25 cm<sup>3</sup>-re acetonnal.

**Gázkromatográfiai feltételek**

Kolonna:	kvarckapilláris 'DB-Wax' (térhálósított Carbowax 20 M), 30 m hosszú, 0,25 mm belső átmérő, 0,5 µm filmvastagság
Kolonnafűtés:	programozott, 140 - 240 °C között, fűtési sebesség 4 °C/perc
Injektor:	split injektor, 220 °C-on split áram 30 ml/perc-cel
Detektor:	termoionizációs detektor (a gyártó cég utasításai szerint beállítva), 250 °C
Vivógáz:	hélium, 1 bar (túlnyomással)
Injektált mennyiség	1 µl a minta folyadék fázisából vagy a kalibráló oldatból

**Az eljárás**

Az analízis előírt feltételeinek megfelelő kalibrációs tényező megbízható meghatározását a kalibráló oldat ismételt injektálásával valósítjuk meg. Vizsgáljuk meg a mintát. Az oldhatatlan PVPP-ben levő N,N'-divinil-imidazolidon tartalom legfeljebb 0,1 % lehet.

**A kalibrációs tényező számítása**

$$f = \frac{W_D \cdot A_{St}}{W_{St} \cdot A_D}$$

$W_D$  = bemért N,N'-divinil-imidazolidon mennyisége (mg)

$W_{St}$  = bemért belső standard mennyisége (mg)

$A_{St}$  = belső standard csúcs területe

$A_D$  = N,N'-divinil-imidazolidon csúcs területe

**N,N'-divinil-imidazolidon tartalom kiszámítása**

$$CD = \frac{1000 \cdot f \cdot A_D \cdot W_{St}}{A_{St} \cdot W_s} \text{ (mg / kg)}$$

$C_D$  = a N, N'-divinilimidazol koncentrációja (mg/kg)

$f$  = kalibrációs tényező

$A_D$  = N,N'-divinil-imidazolidon csúcs területe

$W_{St}$  = a mintához adott belső standard mennyisége (mg)

$A_{St}$  = belső standard csúcs területe

$W_s$  = bemért minta mennyisége (g)

---

## VI. MELLÉKLET

**Kalcium-tartaráttal szembeni követelmények***(E rendelet 7. cikke)*

## ALKALMAZÁSI TERÜLET

Kalcium-tartarátot technológiai adalékként adnak a borhoz, hogy elősegítsék a borkő kicsapódását, és javítsák a bor borkő stabilitását azáltal, hogy az csökkenti a végső kálium-hidrogén-tartarát (borkő) és kalcium-tartarát koncentrációt.

## KÖVETELMÉNYEK

- A maximális dózist e rendelet IV. melléklete tartalmazza,
  - Ha kalcium-tartarátot adunk a borhoz, úgy azt alaposan össze kell rázni, majd le kell hűteni, és a kivált kristályokat fizikai úton kell eltávolítani.
-

## VII. MELLÉKLET

**Követelmények a béta-glükánázzal szemben**

(E rendelet 10. cikke)

1. A béta-glükánáz nemzetközi kódja: E.C. 3-2-1-58
2. Béta-glükán-hidroláz (lebontja a *Botrytis cinerea* által termelt glükánt )
3. Eredet: *Trichoderma harzianum*
4. Alkalmazási terület: a borokban levő béta-glükánok lebontása, főként szürkerothadásos, illetve nemesrothadáson átesett szőlőből származó borok esetében.
5. Maximális adag: 3 g hektoliterenként 25 % összes szerves szárazanyagot tartalmazó enzimek készítményből (TOS).
6. Kémiai és mikrobiológiai tisztasági specifikáció

Szárítási veszteség	Kevesebb mint 10 %
Nehézfém-tartalom	Kevesebb mint 30 ppm
Ólom-tartalom:	Kevesebb mint 10 ppm
Arzén-tartalom:	Kevesebb mint 3 ppm
Összes coliform	Nem kimutatható
<i>Escherichia coli</i>	25 g mintából nem kimutatható
<i>Salmonella</i> fajok:	25 g mintából nem kimutatható
Összes aerob baktérium	Kevesebb mint $5 \times 10^4$ sejt/ g

## VIII. MELLÉKLET

**Tejsav baktériumok**

(E rendelet 11. cikke)

## KÖVETELMÉNYEK

A tejsav baktériumoknak, amelyek felhasználásáról az 1493/1999/EK rendelet IV. melléklet 1. pontjának q) alpontja és 3. pontjának z) alpontja rendelkezik a *Leuconostoc*, *Lactobacillus* és/vagy a *Pediococcus* nemzetséghez kell tartozniuk. A borban vagy a mustban jelen levő almasavat tejsavvá kell alakítaniuk, és használatuk nem eredményezhet hibás ízt. A baktériumok csak szőlőből, mustból, borból vagy szőlőtermékekből izoláltak lehetnek. A termék címkéjén fel kell tüntetni a törzs nemzetség és faja nevét, valamint a törzs eredetét és izolálóját.

A tejsav baktériumokon végzett genetikai beavatkozáshoz előzetes engedély kell.

## MEGJELENÉSI FORMA

Folyadék, vagy fagyasztott formában, illetve liofilizálással nyert por alakjában, tiszta kultúrában vagy társított kultúrában.

## IMMOBILIZÁLT BAKTÉRIUMOK

Az immobilizált tejsavbaktérium-preparátum hordozó anyagának inertnek és a borkészítéshez engedélyezettnek kell lennie.

## ELLENŐRZÉS

**Kémiai:**

Ugyanazok a követelmények, mint amelyek a más borászati készítményekben fokozottan ellenőrzött anyagokra, különösen a nehézfémekre vonatkoznak.

**Mikrobiológiai:**

- a reaktiválható tejsav baktériumszám legalább  $10^8$ /g vagy  $10^7$ /cm<sup>3</sup>,
- a megadott törzsetől vagy törzsekétől eltérő fajba tartozó baktériumok száma kevesebb, mint az összes reaktiválható tejsavbaktériumok 0,01 %-a,
- aerob baktérium száma kevesebb, mint  $10^3$  l g porban vagy 1 cm<sup>3</sup> folyadékban,
- élesztőgombák száma kevesebb, mint  $10^3$  l g porban vagy 1 cm<sup>3</sup> folyadékban,
- penészgombák száma kevesebb, mint  $10^3$  l g porban vagy 1 cm<sup>3</sup> folyadékban.

## ADALÉKANYAGOK

A tejsavbaktérium-kultúra előállításánál vagy reaktiválásánál felhasznált adalékanyagoknak élelmiszeripari felhasználásra engedélyezettnek kell lenniük, és azokat a címkén fel kell tüntetni.



## GYÁRTÁS IDŐPONTJA

A gyártónak fel kell tüntetnie az időpontot, amikor a termék elhagyta a gyárat.

## FELHASZNÁLÁS

A gyártónak meg kell adnia a használati utasítást vagy a reaktiválás módját.

## MINŐSÉG MEGŐRZÉS

A tárolási feltételeket a címkén egyértelműen fel kell tüntetni.

## ANALITIKAI MÓDSZEREK

- tejsav baktériumok: A<sup>(1)</sup>, B<sup>(2)</sup> vagy C<sup>(3)</sup> táptalaj, a gyártó cég által a törzsre megadott módszer szerint,
- aerob baktériumok: Bacto-Agar táptalaj,
- élesztők: Malt-Wickerham táptalaj,
- penészek: Malt-Wickerham vagy Czapeck táptalaj.

## A táptalaj

Élesztőkivonat	5 g
Húskivonat	10 g
Tripszines pepton	15 g
Nátrium-acetát	5 g
Ammónium-citrát	2 g
Tween 80	1 g
Mangán-szulfát	0,050 g
Magnézium-szulfát	0,200 g
Glükóz	20 g
Vízzel feltöltendő	1000 cm <sup>3</sup> -re
pH	5,4

## B táptalaj

Paradicsomlé	250 cm <sup>3</sup>
Difco élesztőkivonat	5 g
Pepton	5 g
L-almasav	3 g
Tween 80	1 csepp
Mangán-szulfát	0,050 g
Magnézium-szulfát	0,200 g
Vízzel feltöltendő	1 000 cm <sup>3</sup> -re
pH	4,8

## C táptalaj

Glükóz	5 g
Difco tripton	2 g
Difco pepton	5 g
Máj kivonat	1 g
Tween 80	0,05 g
Paradicsomlé, 4,2 szerez hígítású, Whatman No 1-es szűrőn átszűrve	1 000 cm <sup>3</sup>
pH	5,5

---

## IX. MELLÉKLET

**Ioncserélő gyanták szervesanyag veszteségének meghatározása**

(E rendelet 12. cikke)

## 1. HATÁLY ÉS ALKALMAZÁSI TERÜLET

A módszer az ioncserélő gyanták szervesanyag veszteségét határozza meg.

## 2. MEGHATÁROZÁS

Ioncserélő gyanták szervesanyag vesztesége. A szerves anyag veszteségét a megadott módszer szerint határozzuk meg.

## 3. ELV

Extraháló oldószert bocsátunk keresztül az előkészített gyantán, majd gravimetriásan meghatározzuk a kivont szervesanyag tömegét.

## 4. REAGENSEK

Minden vegyszer analitikai tisztaságú legyen.

Extraháló oldószerek

4.1. Desztillált víz vagy azonos tisztaságú ioncserélt víz.

4.2. Etanol 15 %-os (v/v). 15 rész abszolút etanolt elegyítünk 85 rész vízzel (4.1.).

4.3. Ecetsav 5 %-os (m/m). 5 rész jégecetet elegyítünk 95 rész vízzel (4.1.).

## 5. KÉSZÜLÉK

5.1. Ioncserélő kromatográfiai kolonnák.

5.2. 2 l-es mérőhengerek.

5.3. Bepárlócsészék 850 °C-os izzító kemencéhez.

5.4. Szárítókemence termosztáttal, 105 ± 2 °C.

5.5. Izzító kemence termosztáttal, 850 ± 25 °C.

5.6. Analitikai mérleg 0,1 mg pontosságú.

5.7. Párolgtató, melegítőlap vagy infravörös bepárló.

## 6. ELJÁRÁS

6.1. Tegyük három ioncserélő kromatográfiai kolonnába (5.1) 50–50 cm<sup>3</sup>-t a vizsgálandó ioncserélő gyantából, amelyet előzőleg a gyártó cég utasításai szerint élelmiszeripari alkalmazásnak megfelelően átmostunk és kezelünk.

- 6.2. Anioncserélő gyanták esetében hajtsuk keresztül külön-külön a három extraháló oldatot (4.1., 4.2. és 4.3.) az előkészített kolonnákon (6.1.) 350–450 cm<sup>3</sup>/h sebességgel. Mindegyik esetben öntsük ki az első liter eluátumot, majd a következő két litert fogjuk fel a mérőhengerben (5.2.). Kationcserélő gyanták esetében csak a 4.1-es és a 4.2-es oldatokat hajtsuk keresztül az előkészített kolonnán.
- 6.3. Pároljuk be a három eluátumot melegítőlapon vagy infravörös bepárló alatt (5.7.); az egyes, előzőleg tisztára kimosott és lemért (m<sub>0</sub>) bepárló edények tartalmát külön-külön pároljuk be. Helyezzük ezután az edényeket szárítószekrénybe (5.4.) és tömegállandóságig szárítsuk (m<sub>1</sub>).
- 6.4. Miután feljegyeztük a száraz preparátum tömegét (6.3.), helyezzük a csészét izzítókamencébe (5.5), és tömegállandóságig izzítsuk (m<sub>2</sub>)
- 6.5. Számítsuk ki a kiextrahált szerves anyag mennyiségét (7.1.). Ha a kapott eredmény több, mint 1 mg/l, úgy végezzünk vakpróbát a vegyszerekkel, majd számítsuk ki újra a kiextrahált szerves anyag mennyiségét.
- Vakpróbánál a 6.3. és a 6.4. szakaszt ismételjük meg, de csak két liter oldószert használjunk; a mérés eredménye m<sub>3</sub> és m<sub>4</sub> lesz a 6.3. és 6.4. szakaszoknak megfelelően.

## 7. KAPOTT EREDMÉNYEK

### 7.1. Képlet és az eredmények kiszámítása

Az ioncserélő gyantából kivont szerves anyag mennyiségét az alábbi összefüggés adja meg mg/l-ben

$$500 (m_1 - m_2)$$

ahol m<sub>1</sub> és m<sub>2</sub> grammban van kifejezve.

Az ioncserélő gyantából kivont szerves anyag pontos mennyiségét az alábbi összefüggés adja meg mg/l-ben

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

ahol m<sub>1</sub>, m<sub>2</sub>, m<sub>3</sub> és m<sub>4</sub> grammban van kifejezve.

### 7.2. Ugyanazzal a mintával végzett két párhuzamos meghatározás eredményének különbsége nem lehet több, mint 0,2 mg/l.

---

## X. MELLÉKLET

**Az elektrodiálízis-kezeléssel szembeni követelmények**

(E rendelet 15. cikke)

A kezelés célja, hogy javítsuk a bor borkő stabilitását a kálium-hidrogén-tartarát (borkő) és kalcium-tartarát (valamint más kalciumsó) esetében úgy, hogy kivonjuk a bor túltelített állapotban lévő ionjait elektromos erőtér hatásának és anion- vagy kationáteresztő membránok használatának segítségével.

## 1. MEMBRÁNNAL SZEMBEN TÁMASZTOTT KÖVETELMÉNYEK

- 1.1. A membránokat váltakozva kell elhelyezni egy „szűrőprés” típusú vagy bármilyen más, megfelelő típusú készülékben úgy, hogy azok elválasszák egymástól a kezelő (bor) teret és a dúsító (használt víz) teret.
- 1.2. A kationáteresztő membránok konstrukciója csak kationok, különösen  $K^+$  és  $Ca^{2+}$  extrakcióját tege lehetővé.
- 1.3. Az anionáteresztő membránok konstrukciója csak anionok, különösen a tartarát anion extrakcióját tege lehetővé.
- 1.4. A membránoknak nem szabad nagymértékben módosítaniuk a bor fizikai-kémiai összetételét és érzékszervi jellemzőit. A következő előírásoknak kell megfelelniük:
  - megfelelő gyártási tapasztalattal kell azokat előállítani olyan alapanyagokból, amelyek engedélyezettek olyan műanyag termékek előállítására, amelyek élelmiszerekkel érintkeznek, a 90/128/EGK bizottsági irányelv II. mellékletében felsoroltak szerint <sup>(1)</sup>,
  - az elektrodiálízátor berendezés használójának igazolnia kell, hogy az általa használt membránok megfelelnek a fenti követelményeknek, és azok esetleges cseréjét szakemberek végezték,
  - nem szabadulhat fel belőlük semmilyen anyag egészségre veszélyes vagy az élelmiszerek ízét, illetve aromáját befolyásoló mennyiségben, és meg kell felelniük a 90/128/EGK irányelv kritériumainak,
  - nem segíthetik elő az összetevők és a bor közötti olyan kölcsönhatásokat, amelyek során a kezelésnek alávetett termékben esetlegesen toxikus, új vegyületek képződhetnek.

Az új elektrodiálízis-membránok stabilitását olyan oldat segítségével kell meghatározni, amely modellezi a bor fizikai-kémiai összetételét, hogy megvizsgáljuk bizonyos anyagoknak a membránból történő esetleges migrációját.

Az ajánlott kísérleti módszer az alábbi:

A modelloldat egy, a bor pH-jára és vezetőképességére beállított vizes alkohololdat. Összetétele a következő:

- abszolút etanol: 11 l,
- kálium-hidrogén-tartarát: 380 g,
- kálium-klorid: 60 g,
- konc. kénsav: 5 cm<sup>3</sup>,
- desztillált víz: kiegészítendő 100 l-re.

(<sup>1</sup>) HL L 75., 1990.3.21., 19. o. Legutóbb módosítva az 1999/91/EK irányelvvel, HL L 330., 1999.12.4., 41. o.

Az oldat kezelését zárt cirkulációs körben végezzük elektrodializátor cellasorban elektromos feszültség alatt (1 V/cella), 50 l/m<sup>2</sup> anionos és kationos fajlagos membránfelülettel az oldat eredeti iontartalmának 50 %-áig. Az effluens kör kezdetben 5 g/l-es kálium-klorid oldat. A kioldódott anyagokat mind a modell oldatban, mind az effluensben meghatározzuk.

Meghatározandók mindazok a membránt alkotó szerves molekulák, amelyek hajlamosak a kezelt oldatba átmenni. Minden ilyen alkotó speciális vizsgálatát minősített laboratórium végezze. Az összes definiált vegyület koncentrációja a modelloldatban legfeljebb 50 g/l lehet.

Ezekre a membránokra alkalmazni kell az élelmiszerekkel érintkező anyagokra vonatkozó általános szabályokat.

## 2. A MEMBRÁNHASZNÁLATTAL SZEMBEN TÁMASZTOTT KÖVETELMÉNYEK

A membránpárokat az alábbi követelmények szerint kell kialakítani:

- a pH-csökkenés a borban legfeljebb 0,3 pH egység lehet,
- az illósavtartalom-csökkenés legfeljebb 0,12 g/l lehet (2 mekv. ecetsavban kifejezve),
- a kezelés nem befolyásolhatja a bor nem-ionos összetevőit, különösen nem a polifenolokat és a poliszaharidokat,
- a kisméretű molekulák diffúziója, mint pl. etanol csekély legyen, az alkoholtartalom csökkenés legfeljebb 0,1 % (v/v) lehet,
- a membránokat csak elismert eljárásokkal szabad konzerválni és tisztítani, olyan anyagokkal, amelyek élelmiszeripari célokra engedélyezettek,
- a membránokon jelölés legyen, hogy a cellasoron végzett mindennemű változtatást ellenőrizni lehessen,
- a berendezést olyan vezérlő és szabályozó mechanizmusokkal kell üzemeltetni, amelyek figyelembe veszik az egyes borok különböző instabilitását, hogy csak a túltelített állapotban lévő kálium-hidrogén-tartarátot és kalciumsókat távolítsuk el,
- a kezelést borász vagy szakértő felelősségére lehet végezni.

A kezelést be kell jegyezni az 1493/1999/EGK rendelet 70. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.

---

## XI. MELLÉKLET

## Az ureázzal szembeni követelmények

(E rendelet 17. cikke)

1. Az ureáz nemzetközi kódja: EC 3-5-1-5, CAS No 9002-13-5.
2. Aktivitás: ureáz-működés (savas pH-nál aktív), a karbamidot ammóniára és széndioxidra bontja le. A megadott aktivitás nem lehet kevesebb, mint 5 egység/mg, egy egységet úgy definiálunk, mint azt a mennyiséget, amely percenként egy µmol ammóniát fejleszt 5 g/l karbamidból, 37 Celsius fokon, 4-es pH mellett.
3. Eredet: *Lactobacillus fermentum*.
4. Alkalmazási terület: a hosszan tartó érlelésre szánt borban lévő karbamid lebontása, ha az eredeti karbamidtartalom magasabb, mint 1 mg/l.
5. Maximális felhasználásra kerülő mennyiség: 75 mg enzimekészítmény a kezelendő bor egy literére számítva, de az nem haladhatja meg a 375 egység ureáz/liter mennyiséget. Kezelés után az enzim maradék aktivitását a bor szűrésével (pórus méret < 1 µm) tökéletesen meg kell szüntetni.
6. Kémiai és mikrobiológiai tisztasági specifikáció:

Szárítási veszteség	Kevesebb mint 10 %
Nehézfém-tartalom	Kevesebb mint 30 ppm
Ólom-tartalom:	Kevesebb mint 10 ppm
Arzén-tartalom:	Kevesebb mint 2 ppm
Összes coliform:	Nem kimutatható
<i>Salmonella</i> fajok:	25 g mintából nem kimutatható
Aerob baktérium szám	Kevesebb mint $5 \times 10^4$ sejt/g

A borkezelésben használt ureázt ahhoz hasonló feltételek mellett kell elkészíteni, mint ahogy az Élelmiszer Tudományos Bizottság 1998. december 10-i véleményében található.



## XII. MELLÉKLET

**Eltérések a kén-dioxid-tartalom tekintetében**

(E rendelet 19. cikke)

Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklet A. pontjában foglaltakon felül, az olyan maradékcukor-tartalmú borok esetében, amelyeknél ez utóbbi inwertcukorban kifejezve literenként legalább öt gramm, a maximális kén-dioxid-tartalom az alábbi esetekben növelhető:

a) 300 mg/l az alábbiaknál:

- a Gaillac eredetmegjelölésre jogosult m.t. minőségi fehérborok,
- az Alto Adige és Trentino eredetmegjelölésre jogosult m.t. minőségi borok, amelyek a „passito” vagy „vendemmia tardiva” kifejezésekkel vagy azok egyikével vannak ellátva,
- a Moscato di Pantelleria naturale és a Moscato di Pantelleria m.t. minőségi borok,
- a következő földrajzi árujelzővel ellátott asztali borok, amelyek összes alkoholtartalma magasabb, mint 15 térfogat-% és maradékcukor tartalmuk magasabb, mint 45 g/l:
  - Vin de pays de Franche-Comté,
  - Vin de pays des coteaux de l’Auxois,
  - Vin de pays de Saône-et-Loire,
  - Vin de pays des coteaux de l’Ardèche,
  - Vin de pays des collines rhodaniennes,
  - Vin de pays du comté Tolosan,
  - Vin de pays des côtes de Gascogne,
  - Vin de pays du Gers,
  - Vin de pays du Lot,
  - Vin de pays des côtes du Tarn,
  - Vin de pays de la Corrèze,
  - Vin de pays de l’Ile de Beauté,
  - Vin de pays d’Oc,
  - Vin de pays des côtes de Thau,
  - Vin de pays des coteaux de Murviel.

b) 400 mg/l az alábbiaknál:

- a következő bejegyzett eredetmegjelölés valamelyikére jogosult m.t. minőségi fehérborok: Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon a származó község nevének hozzátételével, Coteaux du Layon a „Chaume” név hozzátételével, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, Alsace és Alsace grand cru a következő szavak hozzáadásával: „vendanges tardives” vagy „sélection de grains nobles”,
- túlérett szőlőből készült és töppedt szőlőből készült Görögországból származó édes borok, inwertcukorban kifejezve legalább 45 g/l maradékcukor-tartalommal, és a következő földrajzi eredet-megjelölés valamelyikével: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πατών), Kephallonia (Κεφαλονία), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Daphnes (Δαφνές).

## XIII. MELLÉKLET

## Illósavtartalom

Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklet B.1. pontja ellenére a bor maximális illósavtartalma:

## a) német boroknál:

- literenként 30 milliekvivalens az „Eiswein” vagy „Beerenauslese” leírású követelményeknek megfelelő m.t. minőségi borokra nézve,
- literenként 35 milliekvivalens a „Trockenbeerenauslese” leírású követelményeknek megfelelő m.t. minőségi borokra nézve;

## b) francia boroknál:

literenként 25 milliekvivalens a következő m.t. minőségi borokra nézve:

- Barsac,
- Cadillac,
- Cérons,
- Loupiac,
- Monbazillac,
- Sainte-Croix-du-Mont,
- Sauternes,
- Anjou-Coteaux de la Loire,
- Bonnezeaux,
- Coteaux de l'Aubance,
- Coteaux du Layon,
- Coteaux du Layon, hozzátéve a származási község nevét,
- Coteaux du Layon, hozzátéve a „Chaume” nevet,
- Quarts de Chaume,
- Coteaux de Saumur,
- Jurançon,
- Pacherenc du Vic Bilh,
- Alsace és Alsace grand cru megjelölés a következő megnevezések kíséretében: „vendanges tardives” vagy „sélection de grains nobles”,
- Arbois, melyet a „vin de paille” megnevezés követ,
- Côtes du Jura, melyet „vin de paille” megnevezés követ,
- L'Etoile, melyet a „vin de paille” megnevezés követ,
- Hermitage, melyet a „vin de paille” megnevezés követ;

a következő földrajzi árujelzővel ellátott asztali borok, 15 térfogat %-nál magasabb összes alkoholtartalommal és több mint 45 g/l maradékcukor-tartalommal:

- Vin de pays de Franche-Comté,
- Vin de pays des coteaux de l'Auxois,

- Vin de pays de Saône-et-Loire,
- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l'Île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel;

a következő m.t. minőségi likőrborok, „vin doux naturel” megjelöléssel ellátva:

- Banyuls,
- Banyuls rancio,
- Banyuls grand cru,
- Banyuls grand cru rancio,
- Frontignan,
- Grand Roussillon,
- Grand Roussillon rancio,
- Maury,
- Maury rancio,
- Muscat de Beaumes-de-Venise,
- Muscat de Frontignan,
- Muscat de Lunel,
- Muscat de Mireval,
- Muscat de Saint-Jean-de-Minervois,
- Rasteau,
- Rasteau rancio,
- Rivesaltes,
- Rivesaltes rancio,
- Vin de Frontignan;

c) *olasz borok esetében:*

literenként 25 milliekvivalens a következő borokra:

- a „Marsala” m.t. minőségi likőrborra,
- a Moscato di Pantelleria naturale, a Moscato di Pantelleria és a Malvasia delle Lipari m.t. minőségi borokra,

- azokra az m.t. minőségi borokra és m.t. minőségi likőrborokra, amelyek megfelelnek a következő fogalmaknak vagy azok valamelyikének: „vin santo”, „passito”, „liquoroso” és „vendemmia tardiva”, és
  - földrajzi árujelzővel ellátott asztali borokra, amelyek megfelelnek a következő fogalmaknak vagy azok valamelyikének: „vin santo”, „passito”, „liquoroso” és „vendemmia tardiva”, és
  - asztali borokra, amelyek a Szardíniában szüretelt „Vernaccia di Oristano B” szőlőfajtából származnak, és megfelelnek annak, amelyet „Vernaccia di Sardegna”-ként írnak le;
- d) *osztrák borok esetében:*
- literenként 30 milliekvivalens az „Eiswein” vagy „Beerenauslese” leírású követelményeknek megfelelő m.t. minőségi borokra nézve,
  - literenként 40 milliekvivalens az „Ausbruch”, „Troockenbeerenauslese” vagy „Strohwein” leírású követelményeknek megfelelő m.t. minőségi borokra nézve;
- e) *az Egyesült Királyságból származó borokra nézve:*
- literenként 25 milliekvivalens az m.t. minőségi borokra, amelyeket „botrytis” vagy más egyenértékű kifejezés feltüntetésével látnak el, „noble late harvested”, „special late harvested” vagy „noble harvest” és az így jelzett leírásnak megfelelnek;
- f) *Spanyolországból származó borok esetében:*
- literenként 25 milliekvivalens azokra az m.t. minőségi borokra, amelyek megfelelnek a „vendimia tardía” leírásnak.
-

## XIV. MELLÉKLET

**Kivételesen kedvezőtlen időjárási feltételek esetén történő alkoholtartalom-növelés***(E rendelet 23. cikke)*

(p.m.)

—

## XV. MELLÉKLET

**Azok az esetek, amikor ugyanannak a terméknek az alkoholtartalom-növelése és savnövelése engedélyezett***(E rendelet 27. cikke)*

(p.m.)

—

## XVI. MELLÉKLET

**Azok az időpontok, mielőtt az alkoholtartalom-növelési, savnövelési és savtompítási műveleteket el lehet végezni, kivételesen rossz időjárási feltételek esetén***(E rendelet 29. cikke)*

(p.m.)

—

## XVII. MELLÉKLET

**A likőrborokhoz és egyes m.t. minőségi likőrborokhoz hozzáadható borpárlat vagy szárított szőlő párlatának jellemzői***(E rendelet 37. cikke)*

1. Érzékszervi jellemzők	A nyersanyagban nincs észrevehető idegen íz
2. Alkoholtartalom (v/v %): minimum	52 térfogatszázalék
maximum	86 térfogatszázalék
3. Az etil- és metilalkoholon kívüli összes illóanyag-mennyiség	legalább 125 g/hl alkohol 100 térfogatszázaléknál
4. Maximális metilalkohol-tartalom	< 200 g/hl alkohol 100 térfogatszázaléknál

## XVIII. MELLÉKLET

**Azoknak az m.t. minőségi likőrboroknak a listája, amelyek készítése különleges szabályok alkalmazását igényli****A. AZOKNAK AZ M.T. MINŐSÉGI LIKŐRBOROKNAK A LISTÁJA, AMELYEK KÉSZÍTÉSE SZŐLŐMUST VAGY ANNAK BORRAL TÖRTÉNŐ KEVERÉSÉNEK FELHASZNÁLÁSÁVAL JÁR**

(E rendelet 38. cikkének (1) bekezdése)

**GÖRÖGORSZÁG**

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πάτρων (Patras Muscatel), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Rio Patron Muscatel), Μοσχάτος Κεφαλλονιάς (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Daphnes), Μαυροδάφνη Πάτρων (Mavrodafne of Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne of Kefallonia).

**SPANYOLORSZÁG**

M.t. minőségi likőrbor	A termék leírása, a közösségi vagy nemzeti jogalkotás szerint
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

**OLASZORSZÁG**

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

**B. AZOKNAK AZ M.T. MINŐSÉGI LIKŐRBOROKNAK A LISTÁJA, AMELYEK TERMELÉSE AZ 1493/1999/EK RENDELET V. MELLÉKLETE J.2. PONTJÁNAK B) ALPONTJÁBAN EMLÍTETT TERMÉKEK HOZZÁADÁSÁVAL JÁR**

(E rendelet 38. cikkének (2) bekezdése)

**1. Azoknak az m.t. minőségi likőrboroknak a listája, amelyek készítése olyan boralkohol vagy szárított szőlőből készült alkohol hozzáadásával jár, amelyek alkoholtartalma legalább 95 térfogatszázalék, és legfeljebb 96 térfogatszázalék**

(Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete J.2.b) pontja ii. alpontjának első francia bekezdése)



**GÖRÖGORSZÁG**

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πάτρων (Patras Muscatel), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Rio Patron Muscatel), Μοσχάτος Κεφαλλονιάς (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πάτρων (Mavrodafne of Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne of Kefallonia).

**SPANYOLORSZÁG**

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

2. **Azoknak az m.t. minőségi likőrboroknak a listája, amelyek készítése olyan borból vagy szőlőtörkölyből készült párlat hozzáadásával jár, amelyek alkoholtartalma legalább 52 térfogatszázalék, és legfeljebb 86 térfogatszázalék.**

(Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete J.2.b) pontja ii. alpontjának második francia bekezdése)

**GÖRÖGORSZÁG**

Μαυροδάφνη Πάτρων (Mavrodafne of Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne of Kefallonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

**FRANCIAORSZÁG**

Pineau de Charentes vagy pineau charentais, floc de Gascogne, macvin du Jura.

3. **Azoknak az m.t. minőségi likőrboroknak a listája, amelyek készítése olyan szárított szőlőből készült borpárlat hozzáadásával jár, amely alkoholtartalma legalább 52 térfogatszázalék, és legfeljebb 94,5 térfogatszázalék**

(Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete J.2.b) pontja ii. alpontjának harmadik francia bekezdése)

**GÖRÖGORSZÁG**

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne of Kefallonia).

4. **Azoknak az m.t. minőségi likőrboroknak a listája, amelyek készítése töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmust hozzáadásával jár**

(Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete J.2.b) pontja iii. alpontjának első francia bekezdése)

**SPANYOLORSZÁG**

M.t. minőségi likőrbor	A termék leírása, a közösségi vagy nemzeti jogalkotás által
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

**OLASZORSZÁG**

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

5. **Azoknak az m.t. minőségi likőrboroknak a listája, amelyek készítése közvetlen hő hatásával nyert és e művelet kivételével a sűrített szőlőmust meghatározásának megfelelő, sűrített szőlőmust hozzáadásával jár**

(Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete J.2.b) pontja iii. alpontjának második francia bekezdése)

**SPANYOLORSZÁG**

M.t. minőségi likőrbor	A termék leírása, a közösségi vagy nemzeti jogalkotás szerint
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

**OLASZORSZÁG**

Marsala

6. **Azoknak az m.t. minőségi likőrboroknak a listája, amelyek készítése sűrített szőlőmust hozzáadásával jár**

(Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete J.2.b) pontja iii. alpontjának harmadik francia bekezdése)

**SPANYOLORSZÁG**

M.t. minőségi likőrbor	A termék leírása, a közösségi vagy nemzeti jogalkotás szerint
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

**OLASZORSZÁG**

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.