

A BIZOTTSÁG 423/2008/EK RENDELETE

(2008. május 8.)

az 1493/1999/EK tanácsi rendelet végrehajtása egyes részletes szabályainak megállapításáról,
valamint a borászati eljárások és kezelések közösségi kódexének létrehozásáról

(kodifikált változat)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tartalmaznia. Egyebekben a Szerződés 28. és azt követő cikkeiben foglalt szabályoknak elegendőnek kell lenniük a borászati eljárások és kezelések tekintetében a borágazat termékei szabad mozgásának biztosítására.

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a borpiac közös szervezéséről, 1999. május 17-i 1493/1999/EK tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 46. és 80. cikkére,

(5) Azt is meg kell határozni, hogy a kódex a más területeken megállapított különös rendelkezések sérelme nélkül alkalmazandó. Ilyen különös szabályok különösen az élelmiszerekre vonatkozó szabályozásban létezhetnek, illetve vezethetők be.

mivel:

(6) Az 1493/1999/EK rendelet 42. cikkének (5) bekezdése lehetővé teszi, hogy ugyanezen 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.

(1) A borpiac közös szervezéséről szóló 1493/1999/EK tanácsi rendelet végrehajtása egyes részletes szabályainak megállapításáról, valamint a borászati eljárások és kezelések közösségi kódexének létrehozásáról szóló, 2000. július 24-i, 1622/2000/EK bizottsági rendeletet ⁽²⁾ több alkalommal jelentősen módosították ⁽³⁾. Az áttekinthetőség és érthetőség érdekében az utóbbi rendeletet kodifikálni kell.

(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 termék-leírásokra.

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

(8) Egyes anyagok felhasználására nézve korlátozásokat is meg kell állapítani, az 1493/1999/EK rendelet IV. melléklete szerint, valamint meg kell határozni azok használatának feltételeit.

(3) A Közösség gazdasági szereplői, valamint a közösségi szabályok alkalmazásáért felelős hatóságok érdekében mindezen rendelkezéseket a borászati eljárások és kezelések közösségi kódexében kell összefoglalni.

(9) Két tagállam kísérleteket végzett a lizozim borászatban való felhasználására, amelyek megerősítették, hogy ennek az anyagnak a hozzáadása jelentős mértékben elősegíti a bor stabilizálását, és lehetővé teszi csökkentett kén-dioxid-tartalmú minőségi borok előállítását. Ezért szükséges ezen anyag felhasználásának engedélyezése, valamint a maximális dózisnak a kísérletekben kimutatott technológiai követelményekkel összhangban való megállapítása.

(4) Az ily módon megállapított közösségi kódexnek kizárólag a Tanács által az 1493/1999/EK rendeletben kifejezetten említett részletes végrehajtási szabályokat kell

⁽¹⁾ HL L 179., 1999.7.14., 1. o. A legutóbb az 1791/2006/EK rendelettel (HL L 363., 2006.12.20., 1. o.) módosított rendelet.

⁽²⁾ HL L 194., 2000.7.31., 1. o. A legutóbb az 1300/2007/EK rendelettel (HL L 289., 2007.11.7., 8. o.) módosított rendelet.

⁽³⁾ Lásd a XXII. mellékletet.

- (10) A 3307/85/EGK tanácsi rendelettel⁽¹⁾ módosított 337/79/EGK tanácsi rendelet⁽²⁾ 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 országokból 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 Közösségben termelt és a 337/79/EGK rendelet II. mellékletének 13. pontjában meghatározott pezsgőről szóló, 1979. február 5-i 358/79/EGK tanácsi rendelet⁽³⁾ 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 azokat a 358/79/EGK rendelet 1986. szeptember 1. előtti alkalmazása szerint állították elő. Átmeneti intézkedéseket kell megállapítani az importált pezsgőkre, valamint a Spanyolországban és Portugáliában 1986. szeptember 1. előtt termelt pezsgőkre annak érdekében, hogy elkerüljék e termékek értékesítésének nehézségeit. Ezért e termékeket átmeneti ideig ezen időponttól kezdve 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 állíthassák elő, amellyel jellegzetes sajátosságait elnyerik.
- (13) Az 1493/1999/EK 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) Luxemburg bortermelő ágazatának kicsiny mérete azt jelenti, hogy az illetékes hatóságok minden borra alakított árutétel rendszeres analitikus ellenőrzését el tudják végezni. Amíg e feltételek továbbra is fennállnak, a bor alkoholtartalom-növelésére vonatkozó szándéknyilatkozatok nem elengedhetetlenek.
- (15) Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete G.5. pontjának megfelelően minden alkoholtartalom-növelési, a savtartalom-növelési, illetve a savtompítási műveletet be kell jelenteni az illetékes hatóságoknak. Ez vonatkozik a cukormennyiségekre 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, annak érdekében hogy a tényleges ellenőrzést el lehessen végezni. Savtartalom-növelés és savtompítás esetében utólagos ellenőrzés is elegendő. A közigazgatási eljárások egyszerűsítése érdekében, a borászati évben esedékes első bejelentéstől eltekintve, lehetővé kell tenni, hogy e bejelentések az illetékes hatóság által rendszeresen ellenőrzött nyilvántartások frissítésével történjenek.
- (16) Az 1493/1999/EK rendelet V. mellékletének 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 megállapított határértékeket. E célból ugyanezen rendelet VI. mellékletének F.1. pontja különös rendelkezést tartalmaz. Ezenkívül az ellenőrzések nélkülözhetetlenek a szóban forgó rendelkezések betartásának biztosításához.

⁽¹⁾ HL L 367., 1985.12.31., 39. o.

⁽²⁾ HL L 54., 1979.3.5., 1. o.

⁽³⁾ HL L 54., 1979.3.5., 130. o.

- (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 jelteni azon szőlőmust- vagy sűrített szőlőmust-mennyiségeket, amelyeket az érintett fél az édesítést megelőzően tárol. Ezek a bejelentések azonban nem sokat érnek, ha nem tartalmaznak 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-sűrítmény felhasználását is.
- (23) A „házasítást” a borászatban széleskörűen alkalmazzák, és a lehetséges következményeire való tekintettel használatát szabályozni kell, annak érdekében hogy megelőzzék az azzal való visszaélést.
- (24) A Közösség azonos szőlőtermő övezetéből vagy valamely harmadik ország ugyanazon termőterületéről származó borok és mustok esetén a földrajzi eredet vagy a szőlőfajta megjelölése nagy jelentőségű a kereskedelmi értékük szempontjából. Ezért az azonos övezetből, de ezen övezeten belül más földrajzi területekről származó, valamint különböző szőlőfajtákból vagy eltérő szüreti évekből származó borok vagy mustok keverése házasításnak tekintendő, amely esetben az eredményül kapott termék megjelöli a földrajzi eredetet, a borfajtát vagy a szüret évét.
- (25) 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.
- (26) Az 1493/1999/EK rendelet 46. cikkének (3) bekezdése szerint analitikai módszereket kell elfogadni az ugyanezen rendelet 1. cikkében tárgyalt termékek összetételének megállapításához, valamint meg kell fogalmazni szabályokat annak megállapítására, hogy a termékeket alávettették-e nem engedélyezett borászati eljárásoknak.
- (27) Az 1493/1999/EK rendelet VI. mellékletének 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.
- (28) 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 lehetőségeire 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.
- (29) A bor analízisének a borágazatban alkalmazandó közösségi módszereit a 2676/90/EGK ⁽¹⁾ bizottsági rendelet állapította meg. Miután az ott leírt módszerek érvényesek, ugyanezen rendeletet továbbra is hatályban kell tartani, kivéve azokat a szokásos módszereket, amelyeket a továbbiakban nem fognak használni.
- (30) A Borpiaci Irányítóbizottság az elnöke által kitűzött határidőn belül nem nyilvánított véleményyt,

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 ugyanezen rendeletben meghatározott kódexben megállapított közösségi szabályok vonatkoznak.

⁽¹⁾ HL L 272., 1990.10.3., 1. o. A legutóbb az 1293/2005/EK rendelet (HL L 205., 2005.8.6., 12. o.) módosított rendelet.

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) bekezdésétől eltérően, 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 előállítására, valamint az e felhasználástól való eltérések

(1) E rendelet III. mellékletének A. része 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 küvé összeállításához kell felhasználni, az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete I.3. pontjának a) alpontja és VI. melléklete K.10. pontja a) alpontjának megfelelően.

(2) E rendelet III. mellékletének B. része 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 küvé 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

A borászati eljárások során alkalmazott anyagok tisztasági és azonosítási követelményei

A borászati eljárások során alkalmazott anyagokra vonatkozó, az 1493/1999/EK rendelet 46. cikke (2) bekezdésének c) pontjában említett tisztasági és azonosítási követelmények azonosak a 96/77/EK bizottsági irányelvben⁽¹⁾ megállapított előírásokkal. Szükség esetén ezeket a tisztasági követelményeket ki kell egészíteni az e rendeletben előírt különös követelményekkel.

7. cikk

Kalciumtartarát

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

8. cikk

Borkősav

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

a) az elbling vagy a rizling szőlőfajtához tartoznak; és

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

— Ahr,

— Rheingau,

⁽¹⁾ HL L 339., 1996.12.30., 1. o.

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

(2) Az L-borkősavként is ismert borkősavnak – amelynek felhasználását az 1493/1999/EK rendelet IV. melléklete 1. pontjának l) és m) alpontja és IV. melléklete (3) pontjának k) és l) alpontja írja elő – mezőgazdasági eredetűnek és kifejezetten borászati termékekből kivontnak kell lennie. Továbbá meg kell felelnie a 96/77/EK irányelvben megállapított tisztasági követelményeknek is.

9. cikk

Aleppo fenyőgyanta

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

- a) Görögország földrajzi területén végezhető;
- b) a Görögországban 1980. december 31-én hatályos rendelkezések szerint meghatározott szőlőfajtákból, termesztési területekről és szőlőtermő területekről származó must felhasználásával;
- c) 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.

(2) Görögország előre értesíti a Bizottságot, ha az (1) bekezdés b) pontjában 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. melléklete 1. pontjának j) alpontja és 3. pontjának m) alpontja rendelkezik, csak abban az esetben használható fel, ha megfelel az e rendelet VI. mellékletében foglalt követelményeknek.

11. cikk

Tejsav-baktériumok

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

12. cikk

Lizozim

A lizozimot, amelynek használatáról az 1493/1999/EK rendelet IV. mellékletének 1. r) és 3. zb) pontja rendelkezik, csak akkor lehet felhasználni, ha megfelel az e rendelet VIII. mellékletében foglalt követelményeknek.

13. cikk

Ioncserelő gyanták

Az ioncserelő gyanták, amelyek csak az 1493/1999/EK rendelet IV. melléklete 2. pontja h) alpontjának megfelelően használhatók fel, olyan sztirol és divinilbenzol kopolimerek, amelyek kénessavat vagy ammónium csoportokat tartalmaznak. Meg kell felelniük az 1935/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben ⁽¹⁾ megállapított követelményeknek, valamint az annak végrehajtására elfogadott közösségi és nemzeti rendelkezéseknek. Ezenkívül az e rendelet IX. mellékletében megállapított analitikai módszerrel történő vizsgálat során nem veszíthetnek 1 mg/l-nél több szerves anyagot semmiféle felsorolt oldószerben. Az ioncserelő gyantáknak regenerálhatóknak 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.

14. cikk

Kálium-ferrocianid

A kálium-ferrocianid, amelynek felhasználásáról az 1493/1999/EK rendelet IV. melléklete 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.

⁽¹⁾ HL L 338., 2004.11.13., 4. o.

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

15. cikk

Kalcium-fitát

A kalcium-fitát, amelynek felhasználásáról az 1493/1999/EK rendelet IV. melléklete 3. pontjának 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.

16. 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.

17. cikk

Dimetil-dikarbonát

A dimetil-dikarbonátnak a borhoz az 1493/1999/EK rendelet IV. melléklete 3. pontjának zc) alpontjában előírtak szerint történő hozzáadására kizárólag az e rendelet IV. mellékletében meghatározott határértékeken belül, és csak az e rendelet X. mellékletében foglalt követelményeknek megfelelően kerülhet sor.

18. 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 az e rendelet XI. mellékletében foglalt követelményeknek.

19. cikk

Ureáz

Az ureáz, amelynek a bor karbamid-szintje érdekében történő csökkentéséről az 1493/1999/EK rendelet IV. melléklete 4. pontjának c) alpontja rendelkezik, csak akkor használható fel, ha megfelel az e rendelet XII. mellékletében foglalt követelményeknek és a tisztasági követelményeknek.

20. 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.

21. cikk

Bor vagy szőlőmust borseprőre, törkölyre vagy préselt aszútésztára öntése

A bor vagy szőlőmust borseprőre, törkölyre vagy préselt aszútésztára öntését – amelyről az 1493/1999/EK rendelet IV. melléklete 4. pontjának d) alpontja rendelkezik – a következőképpen hajtják végre, a 2004. május 1-jén hatályos magyar szabályokkal összhangban:

- a) a „Tokaji fordítás” must vagy bor préselt aszútésztára öntésével készül;
- b) a „Tokaji másolás” must vagy bor szamorodni- vagy aszúseprőre öntésével készül.

22. cikk

Tölgyfadarabok felhasználása

A tölgyfadarabok felhasználására, amelyről az 1493/1999/EK rendelet IV. melléklete 4. pontjának e) alpontja rendelkezik, csak az e rendelet XIII. mellékletében foglalt követelményeknek megfelelően kerülhet sor.

II. FEJEZET

Különleges korlátozások és követelmények

23. cikk

Kén-dioxid-tartalom

(1) Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete A. 2. pontjában foglalt borlista módosításait az e rendelet XIV. 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) pontoktól eltérően, 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 előállított 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 előállított olyan bor, amelynek összes kén-dioxid-tartalma nem haladja meg a Portugáliában az ezen idő előtt meghatározott maximális értéket.

(4) E rendelet XV. melléklete felsorolja azokat az eseteket, amikor a tagállamok az időjárási feltételek miatt lehetővé tehetik, hogy a bor maximális összes kén-dioxid-tartalmát – amely az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete A. pontja szerint literenként legfeljebb 300 milligramm lehet – literenként legfeljebb 40 milligrammallyal megnöveljék a területükön található egyes szőlőtermő övezetekben előállított egyes borokra vonatkozóan.

24. cikk

Illósav-tartalom

E rendelet XVI. melléklete tartalmazza azon borokat, amelyek tekintetében az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete B.3. pontjának megfelelően rendelkezni lehet a maximális illósav-tartalomtól való eltéréstől.

25. cikk

Kalcium-szulfát felhasználása egyes likőrborokban

Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete J.4. pontjának 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”.

III. CÍM

BORÁSZATI KEZELÉSEK

I. FEJEZET

Az alkoholtartalom-növelés

26. cikk

Répacukor használatának engedélyezése

Azok a borvidékek, amelyekben az 1493/1999/EK rendelet V. mellékletének 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 illetékessége 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 c) pontban említett francia megyékben a nemzeti hatóságok. Franciaország azonnal tájékoztatja a Bizottságot és a többi tagállamot valamennyi ilyen engedélyezésről.

27. cikk

Alkoholtartalom-növelés rendkívül kedvezőtlen időjárási feltételek esetén

E rendelet XVII. melléklete tartalmazza azokat az éveket, – illetve adott esetben az érintett szőlőtermő övezeteket, földrajzi régiókat és érintett fajtákat – amelyekben az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete C.3. pontjában említett, a térfogatban számított alkoholtartalom növelése a fenti melléklet C.4. pontja szerinti rendkívül kedvezőtlen időjárási feltételek miatt engedélyezhető az ugyanezen rendelet 75. cikke (2) bekezdésében említett eljárásnak megfelelően.

28. cikk

A küvé alkoholtartalom-növelése pezsgők céljára

Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete H.4. pontjának és I.5. pontjának, valamint VI. melléklete K.I. pontjának megfelelően a tagállamok engedélyezhetik a pezsgő előállításának helyén a küvé alkoholtartalmának növelését, feltéve hogy:

- a) előzőleg a küvé 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 határértékeket:
 - i. az A. övezetből származó alkotórészeket tartalmazó küvé esetében 3,5 térfogatszázalék, feltéve hogy valamennyi alkotórész térfogatban számított természetes alkoholtartalma legalább 5 térfogatszázalék;
 - ii. a B. övezetből származó alkotórészeket tartalmazó küvé esetében 2,5 térfogatszázalék, feltéve hogy valamennyi alkotórész térfogatban számított természetes alkoholtartalma legalább 6 térfogatszázalék;
 - iii. a C. I. a), C. I. b), C. II. és C. III. övezetből származó alkotórészeket tartalmazó küvé esetében 2 térfogatszázalék, feltéve hogy valamennyi alkotórész térfogatban számított természetes alkoholtartalma legalább 7,5 térfogatszázalék, 8 térfogatszázalék, 8,5 térfogatszázalék, illetve 9 térfogatszázalék.
- e) az alkalmazott módszer répacukor, sűrített szőlőmust vagy finomított szőlőmust-sűrítmény hozzáadása.

Az első bekezdés d) pontjában megállapított határértékek nem sérthetik az 1493/1999/EK rendelet 44. cikke (3) bekezdésének alkalmazását az annak az I. melléklete 15. pontjában említett pezsgők előállításához szánt küvékre vonatkozóan.

29. cikk

Az alkoholtartalom-növelésre alkalmazandó közigazgatási szabályok

(1) Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete G.5. pontjában említett, alkoholtartalom-növelésre irányuló 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 bejelentést írásban kell megtenni, a következő információk feltüntetésével:

- a) a bejelentést tevő személy neve és címe;
- b) a helyszín, ahol a műveletet végrehajtják;
- c) a művelet megkezdésének napja és ideje;
- d) azon termék megnevezése, amelyre a művelet irányul;
- e) a művelethez használt eljárást, a felhasználásra kerülő termék típusának adataival.

(3) A tagállamok megengedhetik, 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-növelésre irányuló műveletről a (2) bekezdésben előírt információkról írásbeli jegyzőkönyvet készít a (6) bekezdésben megállapítottak szerint.

(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 Luxemburgban nem kötelező.

(6) Az alkoholtartalom-növelésre 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

30. cikk

A savnövelésre és a savtompításra vonatkozó közigazgatási szabályok

(1) Savnövelés és savtompítás esetén annak végrehajtói minden borászati évben az első ízben végzett 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) a bejelentést tevő személy neve és címe;
- b) a szóban forgó művelet típusa;
- c) a helyszín, ahol a műveletet elvégzik.

(3) Minden savnövelési 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

31. cikk

Ugyanazon termék savnövelése és alkoholtartalom-növelése

Az 1493/1999/EK rendelet 75. cikkének (2) bekezdésében említett eljárásnak megfelelően kell meghatározni azon eseteket, amelyekben ugyanezen rendelet V. melléklete E.7. pontjának megfelelően megengedett az ugyanezen rendelet I. melléklete szerinti, ugyanazon termék savnövelésére és alkoholtartalom-növelése; ezen eseteket az említett rendelet XVIII. melléklete tartalmazza.

32. cikk

A boroktól eltérő termékek alkoholtartalom-növelésére, savnövelésére és savtompítására alkalmazandó általános szabályok

Az 1493/1999/EK rendelet V. mellékletének 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.

33. cikk

Az alkoholtartalom-növelésre, savnövelésre és savtompításra megállapított időpontoktól való eltérés

Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete G.7. pontjában foglalt időpontoktól eltérve, az alkoholtartalom-növelési, savnövelési és savtompítási műveletek az e rendelet XIX. mellékletében foglalt időpontok előtt is végrehajthatók.

IV. FEJEZET

Édesítés

34. cikk

Az édesítésre vonatkozó technikai szabályok

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

35. 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 végzett 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 szerint végzett 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.

36. cikk

Egyes importált borok édesítése

Az 1493/1999/EK rendelet V. mellékletének F.3. pontjában említett importált borok édesítése az e rendelet 34. és 35. cikkében megállapított feltételeknek megfelelően történik.

37. cikk

A likőrborok édesítésére vonatkozó különös szabályok

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

V. FEJEZET

Házasítás

38. 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 termőterületeiről;

c) a Közösség azonos szőlőtermő övezetéből vagy egy harmadik ország azonos termőterületéről 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:

a) vörösbor, fehérbor és olyan mustok vagy borok, amelyek alkalmasak e kategóriák közül valamelyiknek az előállítására;

b) 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 szóban forgó termék természetes alkoholtartalmának növelésére;

b) az édesítés:

i. asztali bor esetében;

ii. 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.

39. cikk

A házasításra vonatkozó általános szabályok

(1) Az alábbiak házasítása vagy keverése tilos, amennyiben bármelyik összetevő nem felel meg az 1493/1999/EK rendeletnek vagy e rendeletnek:

a) asztali borok egymás között; vagy

b) asztali borok készítésére alkalmas borok egymás között vagy asztali borokkal; illetve

c) m. t. minőségi borok egymás között.

(2) Amennyiben a friss szőlő, a szőlőmust, az részben erjedt szőlőmust vagy a még erjedésben lévő újbór 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. cikke (7) bekezdésének 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

i. a második, asztali bor készítésére alkalmas bort ugyanabban a szőlőtermő övezetben termelték; és

ii. 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.

VI. FEJEZET

Egyéb termékek hozzáadása

40. cikk

Párlat hozzáadása likőrborokhoz és egyes m. t. minőségi likőrborokhoz

E rendelet XX. melléklete tartalmazza az olyan, borból vagy szárított szőlőből készült párlat 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.

41. cikk

Más termékek hozzáadása, illetve szőlőmust felhasználása egyes m.t. minőségi likőrborok előállításakor

(1) E rendelet XXI. mellékletének A. része 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. melléklete J.1. pontjának megfelelően.

(2) E rendelet XXI. mellékletének B. része tartalmazza azoknak a m.t. minőségi likőrboroknak a listáját, amelyekhez

az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete J.2. pontjának b) alpontjában említett termékek hozzáadhatók.

42. 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

43. cikk

Egyes likőrborok érlelése

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

IV. CÍM

ÚJ BORÁSZATI KEZELÉSEK KÍSÉRLETI JELLEGŰ ALKALMAZÁSA

44. 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 vagy e rendelet nem rendelkezik, legfeljebb három éves időtartamra, az alábbi feltételekkel:

a) a szóban forgó kezeléseknél és eljárásoknál meg kell felelniük az 1493/1999/EK rendelet 42. cikkének (2) bekezdésben megállapított előírásoknak;

b) ezeket a kezeléseket és eljárásokat az egyes kísérletek esetében nem alkalmazzák évi 50 000 hektoliternél nagyobb mennyiségre;

c) az előállított termékeket nem szállítják ki azon tagállamon kívülre, amelynek területén a kísérletet végezték;

d) 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 jegyzőkönyvvvel.

(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. cikke (2) bekezdésében említett eljárásnak megfelelően eljárva, a Bizottság határoz az e cikk (2) bekezdésében említett kérelemről. Egyúttal dönthet arról, hogy a kísérlet más tagállamokban, azonos feltételek mellett folytatódhat.

(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.

V. CÍM

ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

45. cikk

A 2000. augusztus 1. előtt termelt borok

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

46. 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 a közvetlen emberi fogyasztásra nem kínálható ter-

mékeket meg kell semmisíteni. A tagállamok azonban lehetővé tehetik 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 (1) bekezdésben említettek szerint, hogy azokat könnyebben lehessen azonosítani. Indokolt esetben a tagállamok megtilthatják az (1) bekezdésben említett felhasználást, és megsemmisíthetik a termékeket.

47. cikk

Az alkalmazandó közösségi analitikai módszerek

A 2676/90/EGK rendeletet alkalmazni kell az 1493/1999/EK rendelet hatálya alá tartozó termékekre.

48. cikk

Hatályon kívül helyezés

Az 1622/2000/EK rendelet hatályát veszti.

A hatályon kívül helyezett rendeletre történő utalásokat úgy kell tekinteni, mintha erre a rendeletre vonatkoznának, és azokat a XXIII. mellékletben foglalt megfelelési táblázattal összhangban kell alkalmazni.

49. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

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

Kelt Brüsszelben, 2008. május 8-án.

a Bizottság részéről

az elnök

José Manuel BARROSO

I. MELLÉKLET

Azon szőlőfajták listája, amelyek termése az 1493/1999/EK rendelet 42. cikkének (5) bekezdésétől eltérően felhasználható az e rendelkezésben említett termékek előállításához

(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 illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgők és illatos szőlőfajtából készült m.t. minőségi pezsgők készítésére szolgáló küvé előállításához*(E rendelet 4. cikkének (1) bekezdése)*

Aleatico N

Assyrtiko (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Csaba gyöngye B

Cserszegi fűszeres B

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

Γλυκερῖθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Irsai Olivér B

Macabeu B

Minden malvázia

Mauzac blanc and rosé

Monica N

Μοσχοφιλέρο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Minden muskotály

Nektár

Pálava B

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

Zefír B

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

(E rendelet 4. cikkének (2) bekezdése)

A VI. melléklet K.10. pontjának a) alpontjától eltérően, illatos szőlőfajtából készült m. t. minőségi pezsgők készíthetők a küvé 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

Az egyes anyagok felhasználására vonatkozó határértékek

(E rendelet 5. cikke)

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

Anyagok	Friss szőlő, szőlőmust, részben erjedt szőlőmust, töppedt szőlőből nyert részben erjedt szőlőmust, sűrített szőlőmust és még erjedésben lévő újbor esetében történő felhasználás	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt szőlőmust, asztali bor készítésére alkalmas bor, asztali bor, pezsgő, habzóbor, gyöngyözőbor, szénsavval dúsított gyöngyözőbor, likőrbor és m.t. minőségi bor esetében történő felhasználás
Élesztősejtfal-készítmények	40 g/hl	40 g/hl
Szén-dioxid		maximális tartalom az így kezelt borban: 2 g/l
L-aszkorbinsav	250 mg/l	250 mg/l; a maximális tartalom az így kezelt borban nem haladhatja meg a 250 mg/l-t.
Citromsav		maximális tartalom az így kezelt borban: 1 g/l
Metaborkósav		100 mg/l
Réz-szulfát		1 g/hl, feltéve hogy az így kezelt termék réztartalma nem haladja meg az 1 mg/l-t.
Borászati aktív szén	100 g szárazanyag hl-enként	100 g szárazanyag hl-enként
Tápsók: diammonium-foszfát vagy ammónium-szulfát	1 g/l (sótartalomban kifejezve) ⁽¹⁾	0,3 g/l (sótartalomban kifejezve), pezsgő előállítására
Ammónium-szulfít vagy ammónium-biszulfít	0,2 g/l (sótartalomban kifejezve) ⁽²⁾	
Szaporodásfokozók: tiamin, tiamin-hidroklorid formájában	0,6 mg/l (tiaminban kifejezve)	0,6 mg/l (tiaminban kifejezve), pezsgő előállítására
Polivinil-polipirrolidon	80 g/hl	80 g/hl
Kalcium-tartarát		200 g/hl
Kalcium-fitát		8 g/hl
Lizozim	500 mg/l ⁽³⁾	500 mg/l ⁽⁴⁾
Dimetil-dikarbonát		200 mg/l; a forgalomba hozott borban ki nem mutatható maradványok

⁽¹⁾ Ezek a termékek kombinációban is használhatóak, összesen 1 g/l-es határig, a fent megadott 0,2 g/l-es határérték sérelme nélkül.

⁽²⁾ Ezek a termékek kombinációban is használhatóak, összesen 1 g/l-es határig, a fent megadott 0,2 g/l-es határérték sérelme nélkül.

⁽³⁾ Amennyiben a szóban forgó anyagot a musthoz és a borhoz is hozzáadják, az együttes mennyiség nem haladhatja meg az 500 mg/l-es határértéket.

⁽⁴⁾ Amennyiben a szóban forgó anyagot a musthoz és a borhoz is hozzáadják, az együttes mennyiség nem haladhatja meg az 500 mg/l-es határértéket.

V. 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.

VI. 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 enzimmészítményből (TOS).
6. Kémiai és mikrobiológiai tisztasági specifikáció

Szárítási veszteség	Kevesebb mint 10 %
Nehézfémtartalom	Kevesebb mint 30 ppm
Ólomtartalom:	Kevesebb mint 10 ppm
Arzéntartalom:	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 5×10^4 sejt/g

VII. 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 szőlőből előállított termékekből 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 bor előállításához engedélyezettnek kell lennie.

ELLENŐRZÉS**Kémiai:**

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

Mikrobiológiai:

- a reaktíválható tejsavbaktérium-szám legalább 10^8 /g vagy 10^7 /cm³,
- a megadott törzsetől vagy törzsekétől eltérő fajba tartozó baktériumok száma kevesebb, mint az összes reaktíválható tejsavbaktériumok 0,01 %-a,
- aerob baktérium száma kevesebb, mint 10^3 1 g porban vagy 1 cm³ folyadékban,
- élesztőgombák száma kevesebb, mint 10^3 1 g porban vagy 1 cm³ folyadékban,
- penészgombák száma kevesebb, mint 10^3 1 g porban vagy 1 cm³ folyadékban.

ADALÉKANYAGOK

A tejsavbaktérium-kultúra előállításánál vagy reaktíválásánál 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 reaktíválás módját.

MINŐSÉGMEGŐRZÉS

A tárolási feltételeket a címkén egyértelműen fel kell tüntetni.

ANALITIKAI MÓDSZEREK

- tejsav-baktériumok: A(1), B(2) vagy C(3) 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	1 000 cm ³ -re
pH	5,4

B táptalaj

Paradicsomlé	250 cm ³
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 ³ -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-szeres hígítású, Whatman No 1-es szűrőn átszűrve	1 000 cm ³
pH	5,5

VIII. MELLÉKLET

Lizozimra vonatkozó követelmények

(E rendelet 12. cikke)

ALKALMAZÁSI TERÜLET

Lizozim hozzáadható a szőlőmusthoz, részben erjedt szőlőmusthoz és borhoz, a biológiai almasav-bomlást okozó baktériumok növekedésének és aktivitásának ellenőrzése céljából,

KÖVETELMÉNYEK:

- a maximális dózist e rendelet IV. melléklete tartalmazza,
 - a felhasznált terméknek meg kell felelnie a 96/77/EK irányelvben megállapított tisztasági követelményeknek.
-

IX. MELLÉKLET

Ioncserélő gyanták szervesanyag-veszteségének meghatározása

(E rendelet 13. 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. pont).

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

5. KÉSZÜLÉK

5.1. Ioncserélő kromatográfiás kolonnák.

5.2. 2 l-es mérőhengerek.

5.3. Bepárlócsészék 850 °C-os izzító kemencéhez.

5.4. Szárítókemence termosztáttal, 105 ± 2 °C.

5.5. Izzítókemence termosztáttal, 850 ± 25 °C.

5.6. Analitikai mérleg 0,1 mg pontosságú.

5.7. Párolgató, melegítőlap vagy infravörös bepárló.

6. ELJÁRÁS

6.1. Tegyük három ioncserélő kromatográfiás kolonnába (5.1 pont) 50-50 cm³-t a vizsgálandó ioncserélő gyantából, amelyet előzőleg a gyártó cég utasításai szerint élelmiszeripari alkalmazásnak megfelelően átmostunk és kezeltünk.

6.2. Anioncserélő gyanták esetében hajtunk keresztül külön-külön a három extraháló oldatot (4.1., 4.2. és 4.3. pont) az előkészített kolonnákon (6.1. pont) 350-450 cm³/h sebességgel. Mindegyik esetben öntsük ki az első liter eluátumot, majd a következő két litert fogjuk fel a mérőhengerben (5.2. pont). Kationcserélő gyanták esetében csak a 4.1. és a 4.2. pontban említett oldatokat hajtunk keresztül az előkészített kolonnán.

- 6.3. Pároljuk be a három eluátumot melegítőlapon vagy infravörös bepárló alatt (5.7. pont); az egyes, előzőleg tisztára kimosott és lemért (m_0) bepárló csészék (5.3. pont) tartalmát külön-külön pároljuk be. Helyezzük ezután a csészéket szárítókemencébe (5.4. pont) és tömegállandóságig szárítsuk (m_1).
- 6.4. Miután feljegyeztük a száraz preparátum tömegét (6.3. pont), helyezzük a csészét izzítókemencébe (5.5 pont), és tömegállandóságig izzítsuk (m_2).
- 6.5. Számítsuk ki a kivont szerves anyag mennyiségét (7.1. pont). Ha a kapott eredmény több, mint 1 mg/l, úgy végezzünk vakpróbát a vegyszerekkel, majd számítsuk ki újra a kivont szerves anyag mennyiségét.

Vakpróbánál a 6.3. és a 6.4. pontban említett műveleteket ismételjük meg, de két liter oldószert használjunk; a mérés eredménye m_3 illetve m_4 lesz a 6.3. és 6.4. pontnak 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_1 és m_2 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_1 , m_2 , m_3 és m_4 grammban van kifejezve.

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

X. MELLÉKLET

A dimetil-dikarbonáttal szembeni követelmények

(E rendelet 17. cikke)

ALKALMAZÁSI TERÜLET

A dimetil-dikarbonát hozzáadható a borhoz a következő célból: az erjeszhető cukrot tartalmazó palackozott bor mikrobiológiai stabilizálására.

KÖVETELMÉNYEK

- A hozzáadásra kizárólag rövid idővel a palackozás előtt kerülhet sor; palackozás alatt az érintett termék kereskedelmi forgalomba bocsátás céljából 60 litert meg nem haladó térfogatú tartályokba történő töltése értendő,
 - a kezelést csak a legalább 5 g/l cukortartalmú borok esetében lehet elvégezni,
 - a maximálisan felhasználható mennyiség e rendelet IV. mellékletében szerepel, és a terméknek nem szabad kimutathatónak lennie a forgalomba hozott borokban,
 - a felhasznált terméknek meg kell felelnie a 96/77/EK irányelvben megállapított tisztasági követelményeknek,
 - a kezelést be kell jegyezni az 1493/1999/EK rendelet 70. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.
-

XI. MELLÉKLET

Az elektrodialízis-kezeléssel szembeni követelmények

(E rendelet 18. cikke)

A kezelés célja, hogy javítsuk a bor borkőstabilitását a kálium-hidrogén-tartarát (borkő) és kalcium-tartarát (valamint más kalciumsó) esetében úgy, hogy kivonjuk a bor túltelített állapotban lévő ionjait elektromos erőter 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 tegye lehetővé.

1.3. Az anionáteresztő membránok konstrukciója csak anionok, különösen a tartarát anion extrakcióját tegye 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 2002/72/EK bizottsági irányelv⁽¹⁾ II. mellékletében felsoroltak szerint,

— az elektrodializátor-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 2002/72/EK 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 elektrodialízis-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 cm³,

— desztillált víz: kiegészítendő 100 l-re.

⁽¹⁾ HL L 220., 2002.8.15., 18. o.

Az oldat kezelését zárt cirkulációs körben végezzük elektrodializátor cellasorban elektromos feszültség alatt (1 V/cella), 50 l/m² 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 bor borkőstabilitását biztosító elektrodialízis-kezelés során alkalmazandó 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 kell elvégezni.

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

XII. MELLÉKLET

Az ureázzal szembeni követelmények

(E rendelet 19. 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 5×10^4 sejt/g

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

XIII. MELLÉKLET

A tölgyfadarabokra vonatkozó követelmények

(E rendelet 22. cikke)

RENDELTETÉS, EREDET ÉS ALKALMAZÁSI TERÜLET

A tölgyfadarabokat a bor előállítása során alkalmazzák annak érdekében, hogy a tölgyfából bizonyos vonadékszanyagokat juttassanak a borba.

A fadarabok kizárólag a *Quercus* fajokból származhatnak.

A tölgyfadarabok meghagyhatók természetes állapotukban, illetve hevíthetők alacsony, közepes vagy magas hőmérsékleten, azonban nem vethetők alá égési folyamatnak, ideértve a fadarabok felszínének égetését is, és nem lehetnek sem elszárazodottak, sem morzsalékos tapintásúak. A hevítésen kívül nem vethetők alá semmilyen kémiai, enzimes vagy fizikai kezelésnek. Nem szabad semmilyen, a természetes aromájuk fokozására vagy kivonható fenolvegyületeik mennyiségének növelésére szolgáló terméket hozzájuk adni.

A TERMÉK CÍMKÉZÉSE

A címkén fel kell tüntetni annak a növényfajnak (vagy azoknak a növényfajoknak) az eredetét, amely(ek)hez a tölgy tartozik, valamint adott esetben a hevítés intenzitását, a tárolási körülményeket és a biztonsági előírásokat.

MÉRETEK

A fadaraboknak olyan méretűnek kell lenniük, hogy az összsúly legalább 95 %-a fennmaradjon a 2 mm-es szembőségű (azaz 9-es mesh-számú) szitán.

TISZTASÁG

A tölgyfadarabokból kioldott anyagok koncentrációja nem érhet el olyan szintet, amely kockázatot jelenthet az egészségre.

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

XIV. MELLÉKLET

Eltérések a kén-dioxid-tartalom tekintetében*(E rendelet 23. cikkének (1) bekezdése)*

Az 1493/1999/EK rendelet V. mellékletének A. pontjában foglaltakon felül, az olyan maradékcukor-tartalmú borok esetében, amelyeknél ez utóbbi invertcukorban 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 Colli orientali del Friuli – Picolit eredetmegjelölésre jogosult m.t. minőségi borok,
- 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 térfogatszázalék 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'Île de Beauté,
 - Vin de pays d'Oc,
 - Vin de pays des côtes de Thau,
 - Vin de pays des coteaux de Murviel,
 - Vin de pays du Jardin de la France,
 - Vin de pays Portes de Méditerranée,
 - Vin de pays des comtés rhodaniens,
 - Vin de pays des côtes de Thongue,
 - Vin de pays de la Côte Vermeille,

- a „pozdní sbě” kifejezéssel ellátott m.t. minőségi borok
- a „neskorý zber” kifejezéssel ellátott m.t. minőségi borok;

b) 400 mg/l az alábbiaknál:

- a következő bejegyzett eredetmegjelölés valamelyikére jogosult m.t. minőségi fehérborok: Alsace, Alsace grand cru, amelyet a „vendanges tardives” („késői szüret”) vagy „sélection de grains nobles” („válogatott nemes szemek”) jelölés követ, Anjou-Coteaux de la Loire, Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon, Coteaux du Layon, a származási hely községnévének feltüntetésével, Coteaux du Layon, amely után a Chaume nevet tüntetik fel, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh és Saussignac,
- túlérett szőlőből készült és töppedt szőlőből készült Görögországból származó édes borok, invertercukorban kifejezve legalább 45 g/l maradékcukor-tartalommal, és a következő földrajzi eredetmegjelölés valamelyikével: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Cephalonia (Κεφαλονία), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Daphnes (Δαφνές),
- a „výběr z bobulí”, „výběr z cibéb”, „ledové víno” és „slámové víno” kifejezéssel ellátott m.t. minőségi borok,
- a „bobulový výber”, „hrozienský výber” és „ľadový výber” kifejezéssel ellátott m.t. minőségi bor,
- a következő eredetmegjelölésre jogosult m.t. minőségi borok: „Albana di Romagna”, amelyeket a „passito” jelölés követ,
- azok a luxemburgi m.t. minőségi borok, amelyeket a „vendanges tardives” („késői szüret”), „vin de glace” („jégbor”) vagy „vin de paille” („szalmabor”) jelölés követ;

c) 350 mg/l az alábbi esetekben:

- a „výber z hroznů” kifejezéssel ellátott m.t. minőségi borok,
- a „výber z hrozna” kifejezéssel ellátott m.t. minőségi borok.

Az 1493/1999/EK rendelet V. melléklete A. pontjának kiegészítéseként a Kanadából származó, „Icewine” megnevezésre jogosult azon fehérborok esetében, amelyek a maradék cukortartalma invertercukorban kifejezve legalább 5 g/l, a maximális kéndioxid tartalom 400 mg/l-re nő.

XV. MELLÉKLET

A maximális összes kén-dioxid-tartalom növelése, ha az időjárási feltételek azt szükségessé teszik*(E rendelet 23. cikkének (4) bekezdése)*

	Év	Tagállam	Szőlőtermő övezet(ek)	Érintett borok
1.	2000	Németország	Németország valamennyi szőlőtermő övezete	A 2000. évben szüretelt szőlőből előállított valamennyi bor
2.	2006	Németország	Baden-Württemberg, Bajorország, Hessen és Rajna-vidék-Pfalz tartomány szőlőtermő övezetei	A 2006. évben szüretelt szőlőből előállított valamennyi bor
3.	2006	Franciaország	Bas-Rhin és Haut-Rhin megye szőlőtermő övezetei	A 2006. évben szüretelt szőlőből előállított valamennyi bor

XVI. MELLÉKLET

Illósav-tartalom

(E rendelet 24. cikke)

Az 1493/1999/EK rendelet V. mellékletének B.1. pontjától eltérően a bor maximális illósav-tartalma:

a) *a német borokra vonatkozóan:*

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) *a francia borokra vonatkozóan:*

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, amelyet a „vin de paille” megnevezés követ,
- Côtes du Jura, amelyet „vin de paille” megnevezés követ,
- L'Etoile, amelyet a „vin de paille” megnevezés követ,

- Hermitage, amelyet a „vin de paille” megnevezés követ,
- Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon,
- Graves supérieurs,
- Saussignac;

a következő földrajzi árujelzővel ellátott asztali borok, 15 térfogatszázaléknál 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,
- Vin de pays du Jardin de la France, kivéve a bejegyzett eredetmegjelölést viselő övezetben, a Chenin fajtával beültetett területeken, Maine és Loire, Indre és Loire megyékben előállított borokat,
- Vin de pays Portes de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille;

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,
- Muscat du Cap Corse;

c) az olasz borokra vonatkozóan:

i. literenként 25 milliekvivalens a következő borokra:

- a „Marsala” m.t. minőségi likőrborok,
- a Moscato di Pantelleria naturale, a Moscato di Pantelleria és a Malvasia delle Lipari m.t. minőségi borok,
- a „Picolit” megnevezéssel kísért, Colli orientali del Friuli m.t. minőségi borok,
- azon m.t. minőségi borok, és m.t. minőségi likőrborok, amelyek megfelelnek a következő megnevezéseknek vagy azok valamelyikének: „vin santo”, „passito”, „liquoroso” és „vendemmia tardiva”, kivéve az Alto Adige eredetmegjelölésre jogosult azon m.t. minőségi borok, amelyek a „passito” vagy „vendemmia tardiva” kifejezésekkel vagy azok egyikével vannak ellátva,
- a földrajzi árujelzővel ellátott azon asztali borok, amelyek megfelelnek a következő megnevezéseknek vagy azok valamelyikének: „vin santo”, „passito”, „liquoroso” és „vendemmia tardiva”, és
- azon asztali borok, amelyek a Szardíniában szüretelt „Vernaccia di Oristano B” szőlőfajtából származnak, és megfelelnek azoknak a feltételeknek, amelyek lehetővé teszik a „Vernaccia di Sardegna” megjelölést;

ii. literenként 40 milliekvivalens az Alto Adige eredetmegjelölésre jogosult m.t. minőségi borok esetében, amelyek a „passito” vagy „vendemmia tardiva” megnevezésekkel vagy azok egyikével vannak ellátva.

d) az osztrák borokra vonatkozóan:

- literenként 30 milliekvivalens azon m.t. minőségi borok esetében, amelyek eleget tesznek a „Beerenauslese” és „Eiswein” minősítésekhez szükséges követelményeknek, kivéve a 2003. évi szüretből származó „Eiswein” minősítéssel ellátott borokat,
- literenként 40 milliekvivalens azon m.t. minőségi borok esetében, amelyek eleget tesznek az „Ausbruch”, „Trockenbeerenauslese” és „Strohwein” minősítésekhez szükséges követelményeknek, valamint a 2003. évi szüretből származó, „Eiswein” minősítéssel ellátottak esetében;

e) az Egyesült Királyságból származó borokra vonatkozóan:

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 megfelelően;

f) a Spanyolországból származó borokra vonatkozóan:

i. literenként 25 milliekvivalens a „vendimia tardía” megnevezéshez kapcsolódó követelményeknek megfelelő m.t. minőségi borokra;

ii. literenként 35 milliekvivalens a következő borokra:

- a Ribeiro eredetmegjelölésre jogosult, túlérett szőlőből készült m.t. minőségi borok,
- azon m.t. minőségi likőrborok, amelyek a „generoso” vagy a „generoso de licor” megnevezéssel vannak ellátva, és jogosultak a következő eredetmegjelölések valamelyikének használatára: Condado de Huelva, Jerez-Xerez-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga és Montilla-Moriles.

g) a Kanadából származó borokra vonatkozóan:

literenként 35 milliekvivalens az „Icewine” megjelölésű borok esetében;

h) a magyar borokra vonatkozóan:

literenként 25 milliekvivalens a következő m.t. minőségi borok esetében:

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

Literenként 35 milliekvivalens a következő m.t. minőségi borok esetében:

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

i) a cseh borokra vonatkozóan:

literenként 30 milliekvivalens a „výběr z bobulí” és a „ledové víno” kifejezéssel ellátott m.t. minőségi borok esetében,

literenként 30 milliekvivalens a „slámové víno” s a „výběr z cibéb” kifejezéssel ellátott m.t. minőségi borok esetében;

j) a görög borokra vonatkozóan:

literenként 30 milliekvivalens a következő, 13 vagy annál magasabb térfogatszázalék összes alkoholtartalommal és legalább 45 g/l maradékukor-tartalommal rendelkező m.t. minőségi borok esetében

- Samos (Σάμος),

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

k) *a ciprusi borokra vonatkozóan:*

literenként 25 milliekvivalens a „Κουμανδάρια” (Commandaria) m.t. minőségi likőrborok esetében;

l) *a szlovák borokra vonatkozóan:*

literenként 25 milliekvivalens a következő m.t. minőségi borok esetében:

- tokajské samorodné;

literenként 35 milliekvivalens a következő esetében:

- tokajský výber;

m) *a szlovén borokra vonatkozóan:*

literenként 30 milliekvivalens a következő m.t. minőségi borok esetében:

- vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor,
- vrhunsko vino ZGP — ledeno vino;

literenként 35 milliekvivalens a következő m.t. minőségi borok esetében:

- vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor;

n) *a luxemburgi borokra vonatkozóan:*

- literenként 25 milliekvivalens azon luxemburgi m.t. minőségi borok esetében, amelyek eleget tesznek a „vendanges tardive” s („késői szüret”) minősítéshez szükséges követelményeknek,
- literenként 30 milliekvivalens azon luxemburgi m.t. minőségi borok esetében, amelyek eleget tesznek a „vin de paille” („szalmabor”) és „vin de glace” („jégbor”) minősítéshez szükséges követelményeknek.

o) *a román borokra vonatkozóan:*

- literenként 25 milliekvivalens a „DOC-CT” leírású követelményeknek megfelelő m.t. minőségi borokra nézve;
- literenként 30 milliekvivalens a „DOC-CIB” leírású követelményeknek megfelelő m.t. minőségi borokra nézve.

XVII. MELLÉKLET

Rendkívül kedvezőtlen időjárási feltételek esetén történő alkoholtartalom-növelés
(E rendelet 27. cikke)

	Év	Szőlőtermő övezet	Földrajzi régió	Fajta (adott esetben)
1.	2000	A	Anglia, Wales	Auxerrois, Chardonnay, Ehrenfelser, Faber, Huxelrebe, Kerner, Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir, Riesling, Schonburger, Scheurebe, Seyval Blanc és Wurzer

XVIII. MELLÉKLET

Azok az esetek, amikor ugyanannak a terméknek az alkoholtartalom-növelése és savnövelése engedélyezett
(E rendelet 31. cikke)

(p.m.)

XIX. MELLÉKLET

Azok az időpontok, amelyek előtt az alkoholtartalom-növelési, savnövelési és savtompítási műveletek rendkívüli időjárási feltételek miatt elvégezhetők
(E rendelet 33. cikke)

(p.m.)

XX. MELLÉKLET

A likőrborokhoz és egyes m.t. minőségi likőrborokhoz hozzáadható, borból vagy szárított szőlőből készült párlat jellemzői

(E rendelet 40. cikke)

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

XXI. 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 ELŐÁLLÍTÁSA SZŐLŐMUST VAGY ANNAK BORRAL TÖRTÉNŐ KEVERÉSÉNEK FELHASZNÁLÁSÁVAL JÁR

(E rendelet 41. 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 Κεφαλλονιάς (Kefallonia Mavrodafne), Μαυροδάφνη Πάτρων (Mavrodafne of Patras).

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

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

(E rendelet 41. cikkének (2) bekezdése)

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

(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), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πάτρων (Patras Mavrodafne), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Kefallonia Mavrodafne).

SPANYOLORSZÁG

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

CIPRUS

Κουμανδαρία (Commandaria)

2. Azoknak az m.t. minőségi likőrboroknak a listája, amelyek előállítása 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 (Patras Mavrodafne), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Kefallonia Mavrodafne), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

FRANCIAORSZÁG

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

CIPRUS

Κουμανδάρια (Commandaria).

3. Azoknak az m.t. minőségi likőrboroknak a listája, amelyek előállítása olyan, szárított szőlőből készült párlat 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 (Patras Mavrodafne), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Kefallonia Mavrodafne).

4. Azoknak az m.t. minőségi likőrboroknak a listája, amelyek előállítása 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, Girò di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Cagliari, Moscato passito di Pantelleria

CIPRUS

Κουμανδάρια (Commandaria)

5. Azoknak az m.t. minőségi likőrboroknak a listája, amelyek előállítása 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 előállítása 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.

XXII. MELLÉKLET

A hatályon kívül helyezett rendelet és egymást követő módosításainak listája

A Bizottság 1622/2000/EK rendelete
(HL L 194., 2000.7.31., 1. o.)

A 2451/2000/EK rendelete
(HL L 282., 2000.11.8., 7. o.)

A 885/2001/EK rendelete
(HL L 128., 2001.5.10., 54. o.)

Kizárólag a 2. cikk

A 1609/2001/EK rendelete
(HL L 212., 2001.8.7., 9. o.)

A 1655/2001/EK rendelete
(HL L 220., 2001.8.15., 17.o.)

A 2066/2001/EK rendelete
(HL L 278., 2001.10.23., 9. o.)

A 2244/2002/EK rendelete
(HL L 341., 2002.12.17., 27.o.)

A 1410/2003/EK rendelete
(HL L 201., 2003.8.8., 9. o.)

A 2003. évi Csatlakozási Okmány, II. melléklet, 6. fejezet, A. szakasz, 30. pont
(HL L 236, 2003.9.23., 346. o.)

A 1427/2004/EK rendelete
(HL L 263., 2004.8.10., 3. o.)

A 1428/2004/EK rendelete
(HL L 263., 2004.8.10., 7.o.)

A 1163/2005/EK rendelete
(HL L 188., 2005.7.20., 3. o.)

A 643/2006/EK rendelete
(HL L 115 2006.4.28., 6. o.)

Kizárólag az 1. cikk

A 1507/2006/EK rendelete
(HL L 280., 2006.10.12., 9. o.)

Kizárólag az 1. cikk

A 2030/2006/EK rendelete
(HL L 414., 2006.12.30., 40. o.)

Kizárólag a 2. cikk

A 388/2007/EK rendelete
(HL L 97., 2007.04.12., 3. o.)

A 389/2007/EK rendelete
(HL L 97., 2007.04.12., 5. o.)

A 556/2007/EK rendelete
(HL L 132., 2007.5.24., 3. o.)

A 1300/2007/EK rendelete
(HL L 289., 2007.11.7., 8. o.)

XXIII. MELLÉKLET

Megfelelési táblázat

1622/2000/EK rendelet	Ez a rendelet
1–7. cikk	1–7. cikk
8. cikk, első bekezdés, bevezető szavak	8. cikk, (1) bekezdés, bevezető szavak
8. cikk, első bekezdés, első francia bekezdés	8. cikk, (1) bekezdés, a) pont
8. cikk, első bekezdés, második francia bekezdés	8. cikk, (1), bekezdés, b) pont
8. cikk, második bekezdés	8. cikk, (2) bekezdés
9. cikk, első bekezdés, bevezető szavak	9. cikk, (1) bekezdés, bevezető szavak
9. cikk, első bekezdés, első francia bekezdés	9. cikk, (1) bekezdés, a) pont
9. cikk, első bekezdés, második francia bekezdés	9. cikk, (1) bekezdés, b) pont
9. cikk, első bekezdés, harmadik francia bekezdés	9. cikk, (1) bekezdés, c) pont
9. cikk, második bekezdés	9. cikk, (2) bekezdés
10. és 11. cikk	10. és 11. cikk
11a. cikk	12. cikk
12. cikk	13. cikk
13. cikk	14. cikk
14. cikk	15. cikk
15. cikk	16. cikk
15a. cikk	17. cikk
16. cikk	18. cikk
17. cikk	19. cikk
18. cikk	20. cikk
18a. cikk	21. cikk
18b. cikk	22. cikk
19. cikk	23. cikk
20. cikk	24. cikk
21. cikk	25. cikk
22. cikk	26. cikk
23. cikk	27. cikk
24. cikk, bevezető szavak	28. cikk, első bekezdés, bevezető szavak
24. cikk, a) pont	28. cikk, első bekezdés, a) pont
24. cikk, b) pont	28. cikk, első bekezdés, b) pont
24. cikk, c) pont	28. cikk, első bekezdés, c) pont
24. cikk, d) pont, bevezető szavak	28. cikk, első bekezdés, d) pont, bevezető szavak
24. cikk, d) pont, első francia bekezdés	28. cikk, első bekezdés, d) pont, i. alpont
24. cikk, d) pont, második francia bekezdés	28. cikk, első bekezdés, d) pont, ii. alpont
24. cikk, d) pont, harmadik francia bekezdés	28. cikk, első bekezdés, d) pont, iii. alpont
24. cikk, d) pont, befejező mondat	28. cikk, második bekezdés
24. cikk, e) pont	28. cikk, első bekezdés, e) pont

1622/2000/EK rendelet	Ez a rendelet
25. cikk, (1) bekezdés	29. cikk, (1) bekezdés
25. cikk, (2) bekezdés, bevezető szavak	29. cikk, (2) bekezdés, bevezető szavak
25. cikk, (2) bekezdés, első francia bekezdés	29. cikk, (2) bekezdés, a) pont
25. cikk, (2) bekezdés, második francia bekezdés	29. cikk, (2) bekezdés, b) pont
25. cikk, (2) bekezdés, harmadik francia bekezdés	29. cikk, (2) bekezdés, c) pont
25. cikk, (2) bekezdés, negyedik francia bekezdés	29. cikk, (2) bekezdés, d) pont
25. cikk, (2) bekezdés, ötödik francia bekezdés	29. cikk, (2) bekezdés, e) pont
25. cikk, (3)–(6) bekezdés	29. cikk, (3)–(6) bekezdés
26. cikk, (1) bekezdés	30. cikk, (1) bekezdés
26. cikk, (2) bekezdés, bevezető szavak	30. cikk, (2) bekezdés, bevezető szavak
26. cikk, (2) bekezdés, első francia bekezdés	30. cikk, (2) bekezdés a) pont
26. cikk, (2) bekezdés, második francia bekezdés	30. cikk, (2) bekezdés b) pont
26. cikk, (2) bekezdés, harmadik francia bekezdés	30. cikk, (2) bekezdés c) pont
26. cikk, (3) bekezdés	30. cikk, (3) bekezdés
27. cikk	31. cikk
28. cikk	32. cikk
29. cikk	33. cikk
30. cikk	34. cikk
31. cikk	35. cikk
32. cikk	36. cikk
33. cikk	37. cikk
34. cikk, (1) bekezdés	38. cikk, (1) bekezdés
34. cikk, (2) bekezdés, bevezető szavak	38. cikk, (2) bekezdés, bevezető szavak
34. cikk, (2) bekezdés, első francia bekezdés	38. cikk, (2) bekezdés a) pont
34. cikk, (2) bekezdés, második francia bekezdés	38. cikk, (2) bekezdés b) pont
34. cikk, (2) bekezdés, befejező mondat	38. cikk, (2) bekezdés, bevezető szavak
34. cikk, (3) bekezdés	38. cikk, (3) bekezdés
35. cikk, (1) bekezdés, bevezető szavak	39. cikk, (1) bekezdés, bevezető szavak
35. cikk, (1) bekezdés, első francia bekezdés	39. cikk, (1) bekezdés a) pont
35. cikk, (1) bekezdés, második francia bekezdés	39. cikk, (1) bekezdés b) pont
35. cikk, (1) bekezdés, harmadik francia bekezdés	39. cikk, (1) bekezdés, c) pont
35. cikk, (1) bekezdés, befejező szavak	39. cikk, (1) bekezdés, bevezető szavak
35. cikk, (2) és (3) bekezdés	39. cikk, (2) és (3) bekezdés
35. cikk, (4) bekezdés, bevezető szavak	39. cikk, (4) bekezdés, bevezető szavak
35. cikk, (4) bekezdés, a) pont	39. cikk, (4) bekezdés, a) pont
35. cikk, (4) bekezdés, b) pont, bevezető szavak	39. cikk, (4) bekezdés, b) pont, bevezető szavak
35. cikk, (4) bekezdés, b) pont, első francia bekezdés	39. cikk, (4) bekezdés, b) pont, i. alpont
35. cikk, (4) bekezdés, b) pont, második francia bekezdés	39. cikk, (4) bekezdés, b) pont, ii. alpont
35. cikk, (5) bekezdés	39. cikk, (5) bekezdés
37. cikk	40. cikk

1622/2000/EK rendelet	Ez a rendelet
38. cikk	41. cikk
39. cikk	42. cikk
40. cikk	43. cikk
41. cikk, (1) bekezdés, első albekezdés, bevezető szavak	44. cikk, (1) bekezdés, első albekezdés, bevezető szavak
41. cikk, (1) bekezdés, első albekezdés, első francia bekezdés	44. cikk, (1) bekezdés, első albekezdés, a) pont
41. cikk, (1) bekezdés, első albekezdés, második francia bekezdés	44. cikk, (1) bekezdés, első albekezdés, b) pont
41. cikk, (1) bekezdés, első albekezdés, harmadik francia bekezdés	44. cikk, (1) bekezdés, első albekezdés, c) pont
41. cikk, (1) bekezdés, első albekezdés, negyedik francia bekezdés	44. cikk, (1) bekezdés, első albekezdés, d) pont
41. cikk, (1) bekezdés, második albekezdés	44. cikk, (1) bekezdés, második albekezdés
41. cikk, (2), (3) és (4) bekezdés	44. cikk, (2), (3) és (4) bekezdés
42. cikk	45. cikk
43. cikk	46. cikk
44. cikk, (1) bekezdés	—
44. cikk, (2) bekezdés	47. cikk
—	48. cikk
45. cikk	49. cikk
I. melléklet	I. melléklet
II. melléklet	II. melléklet
III. melléklet	III. melléklet
IV. melléklet	IV. melléklet
VI. melléklet	V. melléklet
VII. melléklet	VI. melléklet
VIII. melléklet	VII. melléklet
VIIIa. melléklet	VIII. melléklet
IX. melléklet	IX. melléklet
IXa. melléklet	X. melléklet
X. melléklet	XI. melléklet
XI. melléklet	XII. melléklet
XIa. melléklet	XIII. melléklet
XII. melléklet	XIV. melléklet
XIIa. melléklet	XV. melléklet
XIII. melléklet	XVI. melléklet
XIV. melléklet	XVII. melléklet
XV. melléklet	XVIII. melléklet
XVI. melléklet	XIX. melléklet
XVII. melléklet	XX. melléklet
XVIII. melléklet	XXI. melléklet
—	XXII. melléklet
—	XXIII. melléklet