

II

(Nem jogalkotási aktusok)

RENDELETEK

A BIZOTTSÁG (EU) 2019/934 FELHATALMAZÁSON ALAPULÓ RENDELETE

(2019. március 12.)

az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek az alkoholtartalom-növelés engedélyezésére vonatkozó lehetőség által érintett szőlőtermő területek, az engedélyezett borászati eljárások és a szőlőből készült termékek előállítására és tartósítására alkalmazandó korlátozások, a melléktermékek százalékos arányban megadott minimális alkoholtartalma és a melléktermékek kivonása, valamint az OIV adatlapjainak közzététele tekintetében történő kiegészítéséről

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 75. cikke (2) bekezdésére és 80. cikke (4) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1308/2013/EU rendelet hatályon kívül helyezte és felváltotta az 1234/2007/EK tanácsi rendeletet ⁽²⁾. Az 1308/2013/EU rendelet II. része II. címe I. fejezetének 1. szakasza szabályokat állapít meg a szőlőből készült termékek kategóriái, a borászati eljárások és az alkalmazandó korlátozások tekintetében, és felhatalmazza a Bizottságot arra, hogy felhatalmazáson alapuló jogi aktusokat és végrehajtási jogi aktusokat fogadjon el az említett területekre vonatkozóan. Annak érdekében, hogy a borpiac az új jogi keretben zökkenőmentesen működjön, bizonyos szabályokat ilyen jogi aktusok útján kell elfogadni. A szóban forgó jogi aktusoknak fel kell váltaniuk a 606/2009/EK bizottsági rendelet ⁽³⁾ rendelkezéseit, mely rendeletet ennek megfelelően hatályon kívül kell helyezni.
- (2) Az 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének a szőlőből készült termékek kategóriáit felsoroló II. része előírja, hogy a bor összes alkoholtartalma nem haladhatja meg a 15 térfogatszázalékot. Ugyanakkor – ezen előírástól eltérve – az említett határérték 20 térfogatszázalékra növelhető egyes szőlőtermő területek alkoholtartalom-növelés nélkül előállított borainak esetében. Ezeket a területeket meg kell határozni.
- (3) Az 1308/2013/EU rendelet 80. és 83. cikke, valamint VIII. melléklete általános szabályokat állapít meg a borászati eljárások és kezelések tekintetében, és utal a Bizottság által elfogadandó részletes szabályokra. Egyértelmű és pontos módon meg kell határozni a megengedett borászati eljárásokat, beleértve a borok édesítésének módszereit is, továbbá meg kell állapítani bizonyos, borkészítéshez használható anyagok felhasználására vonatkozó korlátozásokat és egyes ilyen anyagok tekintetében a borkészítés céljára történő felhasználásra vonatkozó feltételeket.
- (4) A 606/2009/EK rendelet I.A. melléklete felsorolja az engedélyezett borászati eljárásokat és kezeléseket. Pontosítani kell az engedélyezett borászati eljárások jegyzékét, és javítani kell annak koherenciáját. Ezenkívül a jegyzék a műszaki fejlődés figyelembevételére érdekében ki is kell egészíteni. A jegyzék egyértelműbbé tétele érdekében célszerű azt két táblázatra tagolni, elkülönítve egymástól a borászati kezeléseket és a borászatban alkalmazott vegyületeket.

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

⁽²⁾ A Tanács 1234/2007/EK rendelete (2007. október 22.) a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) (HL L 299., 2007.11.16., 1. o.).

⁽³⁾ A Bizottság 606/2009/EK rendelete (2009. július 10.) a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a szőlőből készült termékek kategóriái, a borászati eljárások és az azokhoz kapcsolódó korlátozások tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes szabályok megállapításáról (HL L 193., 2009.7.24., 1. o.).

- (5) E rendelet I. melléklete A. részének 1. táblázatában fel kell sorolni az engedélyezett borászati eljárásokat, valamint az alkalmazásukra vonatkozó feltételeket és korlátozásokat. Az engedélyezett kezeléseknek a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet (OIV) által ajánlott – a táblázatban említett OIV-adatlapokon meghatározott – releváns módszereken és a táblázatban feltüntetett vonatkozó uniós jogszabályokon kell alapulniuk.
- (6) Annak biztosítása érdekében, hogy a szőlőből készült termékeket engedélyezett borászati vegyületek felhasználásával előállító termelők jobb tájékoztatást kapjanak és alaposabban megismerjék a vonatkozó szabályokat, e rendelet I. melléklete A. részének 2. táblázatában fel kell sorolni az engedélyezett borászati vegyületeket, valamint az ezek használatára vonatkozó feltételeket és korlátozásokat. Az engedélyezett borászati vegyületekre vonatkozó felsorolásnak az OIV által ajánlott megfelelő vegyületekkel kapcsolatos – a táblázatban említett OIV-adatlapokon szereplő – előírásokon és a táblázatban feltüntetett vonatkozó uniós jogszabályokon kell alapulnia. A táblázatnak továbbá egyértelműen meg kell adnia a vegyület nemzetközi megnevezését, E-számát (ha van) és/vagy a Vegyianyag Nyilvántartási Szolgálat (CAS) szerinti nyilvántartási számát. Ezenkívül a táblázatban a vegyületeket be kell sorolni két kategória valamelyikébe az adott vegyület adalékanyagként vagy technológiai segédanyagként történő felhasználása szerint, amire különösen címkézési célokból van szükség.
- (7) Az alkalmazandó szabályok egyszerűsítése, valamint az e rendeletben megállapított szabályok és a nemzetközi előírások közötti koherencia biztosítása érdekében meg kell szüntetni az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexének adatlapjain szereplő bizonyos információk megkettőzésének korábbi gyakorlatát, és ennek érdekében el kell kerülni az érintett információknak az I. melléklet függelékeiben való megismétlését. A felhasználásra vonatkozó feltételeknek és korlátozásoknak elvben az OIV ajánlásait kell követniük, kivéve, ha indokolt az OIV-adatlapokon szereplőket kiegészítő vagy azoktól eltérő feltételeket és korlátozásokat megállapítani.
- (8) Indokolt úgy rendelkezni, hogy a Bizottság tegye közzé az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexének az e rendelet I. mellékletében említett adatlapjait, és gondoskodjon róla, hogy az érintett OIV-adatlapok az Unió valamennyi hivatalos nyelvén rendelkezésre álljanak.
- (9) A 606/2009/EK rendelet I.B. melléklete megállapítja az Unióban előállított borok kén-dioxid-tartalmára vonatkozó felső határértékeket. A határértékek igazodnak az OIV nemzetközi szinten elismert határértékeihez, ugyanakkor indokolt fenntartani az azokra a kis mennyiségben termelt édes borokra vonatkozó eltéréseket, amelyek esetében erre magasabb cukortartalmuk miatt és megfelelő tartósításuk érdekében szükség van. A borban található szulfitok mennyiségének csökkentésére, a szulfitok helyettesítésére, továbbá a borok szulfittartalmának az emberi táplálkozásban játszott szerepére vonatkozóan jelenleg folyó tudományos vizsgálatok eredményeinek figyelembevételével a határértékek – további csökkentésük szándékával – a későbbiekben felülvizsgálhatók.
- (10) Meg kell állapítani azokat az eljárásokat, amelyek révén a tagállamok – meghatározott időszakokra, kísérleti célokra – engedélyezhetnek bizonyos, az uniós szabályok által nem szabályozott borászati eljárásokat és kezeléseket.
- (11) A pezsgő, a minőségi pezsgő és az illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgő készítéséhez a szőlőből készült termékek egyéb kategóriáinak esetében engedélyezett borászati eljárásokon kívül szükség van több különleges eljárás alkalmazására is. Az egyértelműség érdekében indokolt e rendeleten belül egy külön mellékletben ismertetni ezeket az eljárásokat.
- (12) A likőrborok készítéséhez a szőlőből készült termékek egyéb kategóriáinak esetében engedélyezett borászati eljárásokon kívül szükség van több különleges eljárás alkalmazására is, és az italom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok készítésének megvannak a maga sajátosságai. Az egyértelműség érdekében indokolt e rendeleten belül egy külön mellékletben ismertetni a szóban forgó eljárásokat és korlátozásokat.
- (13) A házasítás széles körben alkalmazott borászati eljárás, amely jelentős hatást gyakorolhat a szőlőből készült termékek minőségére. Ezért a visszaélések megelőzésének és a szőlőből készült termékek kiváló minőségének biztosítása érdekében, valamint az ágazat versenyképesebbé tétele céljából az említett eljárást meg kell határozni és szigorú szabályozás hatálya alá kell helyezni. A rozéborok előállításának összefüggésében ezt az eljárást – ugyanezen okokból kifolyólag – különösen bizonyos olyan borok tekintetében indokolt szabályozni, amelyekre nem vonatkoznak előírások.
- (14) Az élelmiszerekre vonatkozó uniós szabályozás és az OIV által kiadott nemzetközi borászati kódex már jelenleg is számos, a borászati eljárások során alkalmazott anyag tekintetében állapít meg a tisztaságra és az azonosításra vonatkozó előírásokat. A harmonizáció és az egyértelműség érdekében helyénvaló elsősorban ezeket az előírásokat alkalmazni, kiegészítve őket a kifejezetten az Unióban fennálló helyzetre vonatkozó további szabályokkal.
- (15) Azokat a borászati termékeket, amelyek nem felelnek meg az 1308/2013/EU rendelet II. része II. címe I. fejezetének 1. szakaszában foglalt vagy az e rendeletben megállapított rendelkezéseknek, tilos forgalomba hozni, továbbá meg kell semmisíteni. E termékek némelyikének esetében azonban a kizárólag ipari célokra történő

felhasználás engedélyezhető, ezért a szóban forgó termékek végső felhasználásának megfelelő nyomon követése érdekében meg kell határozni a felhasználásukra vonatkozó feltételeket. Ezenkívül annak érdekében, hogy az e rendelet hatálybalépésének napja előtt előállított bizonyos termékeket készleten tartó gazdasági szereplők ne szenvedjenek pénzügyi veszteséget, helyénvaló úgy rendelkezni, hogy a szóban forgó időpont előtt hatályban lévő szabályoknak megfelelően előállított termékeket fogyasztás céljára forgalomba lehessen bocsátani.

- (16) Az 1308/2013/EU rendelet VIII. melléklete II. részének D. szakaszában meghatározott általános szabály ellenére a bor vagy szőlőmust borseprőre, szőlőtörkölyre, illetve az úgynevezett „aszú” vagy „výber” kipréselt téstájára öntése alapvető elemét képezi bizonyos magyar és szlovák borok készítésének. Az erre az eljárásra vonatkozó különleges szabályokat az érintett tagállamokban 2004. május 1-jén hatályban lévő nemzeti rendelkezésekkel összhangban kell megállapítani.
- (17) A szőlőből készült termékek megfelelő minőségének biztosítása érdekében a szőlő túlpréselésére vonatkozó tilalom végrehajtása kapcsán további előírásokra van szükség. Az említett tilalom helyes alkalmazásának ellenőrzéséhez elengedhetetlen a borkészítés során keletkező melléktermékek és végső felhasználásuk megfelelő nyomon követése. E célból szabályokat kell megállapítani a melléktermékeknek a szőlő kipréselése utáni, százalékos arányban megadott minimális alkoholtartalma, valamint a bármely természetes vagy jogi személy, illetve ilyen személyek csoportjai birtokában lévő melléktermékeknek a tagállami illetékes hatóságok felügyelete mellett történő kötelező kivonására vonatkozó feltételek tekintetében. Mivel az említett feltételek közvetlenül kapcsolódnak a borkészítés folyamatához, indokolt őket az e rendeletben meghatározott borászati eljárásokkal és alkalmazandó bortermelési korlátozásokkal együtt felsorolni,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Hatály

Ez a rendelet az 1308/2013/EU rendeletet kiegészítő szabályokat állapít meg a következők tekintetében: azon szőlőtermő területek ahol növelhető az alkoholtartalom; az engedélyezett borászati eljárások és a szőlőből készült termékek előállítására és tartósítására alkalmazandó korlátozások; a melléktermékek százalékos arányban megadott minimális alkoholtartalma és a melléktermékek kivonása; valamint az OIV adatlapjainak közzététele.

2. cikk

Azon szőlőtermő területek, ahol a borok maximális összes alkoholtartalmának értéke elérheti a 20 térfogatszázalékot

Az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. része 1. pontja második bekezdése c) pontjának első franciabekezdésében említett szőlőtermő területek az említett melléklet 1. függelékében meghatározott C. I., C. II. és C. III. övezet foglalják magukban, valamint a B. övezet azon területeit, amelyeken a következő, oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott fehérborok előállíthatók: „Vin de pays de Franche-Comté” és „Vin de pays du Val de Loire”.

3. cikk

Engedélyezett borászati eljárások

- (1) Az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének hatálya alá tartozó, szőlőből készült termékek előállítására és tartósítására vonatkozó, a szóban forgó rendelet 80. cikkének (1) bekezdésében említett engedélyezett borászati eljárásokat és korlátozásokat e rendelet I. melléklete határozza meg.

Az I. melléklet A. részének 1. táblázata meghatározza az engedélyezett borászati kezeléseket, valamint az alkalmazásukra vonatkozó feltételeket és korlátozásokat.

Az I. melléklet A. részének 2. táblázata meghatározza az engedélyezett borászati vegyületeket, valamint az alkalmazásukra vonatkozó feltételeket és korlátozásokat.

- (2) A Bizottság az Európai Unió Hivatalos Lapjának C sorozatában közzéteszi az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexének az e rendelet I. melléklete A. része 1. táblázatának 2. oszlopában és 2. táblázatának 3. oszlopában említett adatlapjait.

- (3) Az I. melléklet B. része megállapítja a borok maximális kén-dioxid-tartalmát.
- (4) Az I. melléklet C. része megállapítja a borok maximális illósavtartalmát.
- (5) Az I. melléklet D. része megállapítja az édesítésre vonatkozó szabályokat.

4. cikk

Új borászati eljárások kísérleti célú alkalmazása

- (1) A tagállamok az 1308/2013/EU rendelet 83. cikkének (3) bekezdésében említett kísérleti célokra engedélyezhetik egyes olyan borászati eljárások és kezelések alkalmazását, amelyekről sem az említett rendelet, sem e rendelet nem rendelkezik; az engedély legfeljebb öt éves időtartamra adható, az alábbi feltételekkel:
 - a) a szóban forgó eljárások és kezelések megfelelnek az 1308/2013/EU rendelet 80. cikke (1) bekezdésének harmadik albekezdésében és 80. cikke (3) bekezdésének b)–e) pontjában foglalt követelményeknek;
 - b) az ilyen eljárások és kezelések az egyes kísérletek esetében legfeljebb évi 50 000 hektoliter mennyiségre alkalmazhatók;
 - c) az érintett tagállam a kísérlet kezdetekor értesíti a Bizottságot és a többi tagállamot az egyes engedélyekre vonatkozó feltételekről;
 - d) a kezelések bejegyzésre kerülnek az 1308/2013/EU rendelet 147. cikkének (1) bekezdésében említett kísérőokmányba és a szóban forgó rendelet 147. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.

Kísérlet alatt olyan műveletet vagy műveleteket kell érteni, amelynek vagy amelyeknek a végrehajtására pontosan meghatározott és önálló kísérleti jegyzőkönyvvel dokumentált kutatási projekt keretében kerül sor.

(2) Az ilyen borászati eljárások és kezelések kísérleti célú alkalmazásával előállított termékek abban az esetben hozhatók forgalomba az érintett tagállamtól eltérő tagállamban, ha a kísérletet engedélyező tagállam előzetesen tájékoztatta a rendeltetési hely szerinti tagállam illetékes hatóságait az engedélyezés feltételeiről és az érintett mennyiségekről.

(3) Az érintett tagállam az (1) bekezdésben említett időszak lejártától számított három hónapon belül jelentést juttat el a Bizottsághoz az engedélyezett kísérletről és annak eredményeiről. A Bizottság tájékoztatja a többi tagállamot ezekről az eredményekről.

(4) Az eredményektől függően az érintett tagállam kérheti a Bizottságtól a kísérlet folytatásának egy újabb, legfeljebb hároméves időszakra történő engedélyezését, adott esetben nagyobb termékmennyiség erejéig, mint amekkorára az eredeti kísérlet kiterjedt. Az érintett tagállam kérelmének alátámasztására megfelelő dokumentációt nyújt be. A Bizottság az 1308/2013/EU rendelet 229. cikkének (2) bekezdésében említett eljárásnak megfelelően határozatot fogad el a kérelem tárgyában.

(5) Az (1) bekezdés c) pontjában, valamint a (3) és a (4) bekezdésben előírt információkat és dokumentumokat az (EU) 2017/1183 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendeletnek (*) megfelelően kell eljuttatni a Bizottsághoz.

5. cikk

A különféle pezsgőkategóriák esetében alkalmazott borászati eljárások

Az 1308/2013/EU rendeletben és e rendelet I. mellékletében megállapított, általánosan alkalmazandó borászati eljárásokon és korlátozásokon túlmenően e rendelet II. melléklete tartalmazza az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének 4., 5. és 6. pontjában említett pezsgőkre, minőségi pezsgőkre és illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgőkre vonatkozó engedélyezett különleges borászati eljárásokat és korlátozásokat, beleértve az alkoholtartalom-növelést, a savtartalom-növelést és a savtompítást is.

(*) A Bizottság (EU) 2017/1183 felhatalmazáson alapuló rendelete (2017. április 20.) az 1307/2013/EU és az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek az információk és dokumentumok Bizottsághoz való eljuttatása tekintetében történő kiegészítéséről (HLL 171., 2017.7.4., 100. o.).

6. cikk

A likőrborok esetében alkalmazott borászati eljárások

Az 1308/2013/EU rendeletben és e rendelet I. mellékletében megállapított, általánosan alkalmazandó borászati eljárásokon és korlátozásokon túlmenően e rendelet III. melléklete tartalmazza az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének 3. pontjában említett likőrborokra vonatkozó engedélyezett különleges borászati eljárásokat és korlátozásokat.

7. cikk

A házasítás fogalmának meghatározása

(1) Az 1308/2013/EU rendelet 75. cikke (3) bekezdésének h) pontjában és VIII. melléklete II. részének C. szakaszában említett házasítás alatt különböző eredetű, különböző szőlőfajtákból nyert, különböző szüreti évből származó vagy különböző bor- vagy mustkategóriákhoz tartozó borok vagy mustok összekeverése értendő.

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

- a) vörösbor, fehérbor, valamint az e kategóriák valamelyikébe tartozó borok előállítására alkalmas mustok és borok;
- b) oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel nem rendelkező borok és oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel nem rendelkező borok, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel (OEM) ellátott borok, oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) ellátott borok, valamint az e kategóriák valamelyikébe tartozó borok előállítására alkalmas mustok és borok.

E bekezdés alkalmazásában a rozébort vörösbornak kell tekinteni.

(3) A következő kezelések nem tekintendők házasításnak:

- a) a sűrített szőlőmust vagy finomított szőlőmustsűrítmény hozzáadásával történő alkoholtartalom-növelés;
- b) az édesítés.

8. cikk

A borok összekeverésére és házasítására vonatkozó általános szabályok

(1) Bor csak abban az esetben készülhet összekeverés vagy házasítás útján, ha az összekeveréshez vagy a házasításhoz felhasznált összetevők rendelkeznek a borkészítéshez szükséges jellemzőkkel, valamint megfelelnek az 1308/2013/EU rendeletben és az e rendeletben foglalt rendelkezéseknek.

OEM/OFJ nélküli fehérbor nem házasítható OEM/OFJ nélküli vörösborral rozébor előállítása céljából.

Mindazonáltal a második albekezdésben előírt rendelkezés nem zárja ki a szóban forgó albekezdésben említett borfajták házasítását, amennyiben a végterméket az 1308/2013/EU rendelet II. melléklete IV. részének 12. pontjában meghatározott küvé, illetve gyöngyözőbor előállítására szánják.

(2) Tilos az e rendelet I. mellékletének A. részében szereplő 2. táblázat 11.1. pontjában említett borászati eljárásnak alávetett szőlőmustot vagy bort olyan szőlőmusttal vagy borral házasítani, amely nem képezte ilyen eljárás tárgyát.

9. cikk

A borászati eljárások során alkalmazott anyagokra vonatkozó tisztasági és azonosítási előírások

(1) A 231/2012/EU bizottsági rendelet ⁽⁵⁾ idevágó rendelkezésének hiányában az 1308/2013/EU rendelet 75. cikke (3) bekezdésének f) pontjában említett, a borászati eljárások során alkalmazott anyagokra vonatkozó tisztasági és azonosítási előírások az e rendelet I. mellékletének A. részében szereplő 2. táblázat 4. oszlopában hivatkozott előírásoknak felelnek meg.

⁽⁵⁾ A Bizottság 231/2012/EU rendelete (2012. március 9.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékok specifikációinak meghatározásáról (HL L 83., 2012.3.22., 1. o.).

(2) Az I. melléklet A. részében felsorolt engedélyezett borászati eljárásokban és kezeléseknél felhasznált enzimeknek és enzimmészítményeknek meg kell felelniük az 1332/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben ⁽⁶⁾ foglalt követelményeknek.

10. cikk

Az 1308/2013/EU rendelet 80. cikkének vagy e rendeletnek meg nem felelő termékek tartására, forgalmazására és felhasználására vonatkozó feltételek

(1) Az 1308/2013/EU rendelet 80. cikke (2) bekezdésének első albekezdésében említett termékek nem forgalmazhatók, és meg kell semmisíteni őket. A tagállamok azonban bizonyos feltételek mellett engedélyezhetik egyes ilyen, általuk meghatározandó jellemzőkkel rendelkező termékek lepárlókban, ecetgyárakban, illetve ipari célokra történő felhasználását.

(2) Ilyen termékeket a termelők, illetve a kereskedők törvényes jogcím hiányában nem tárolhatnak, és azokat kizárólag lepárlókhoz, ecetgyárakhoz vagy a szóban forgó termékeket ipari célra vagy ipari termékekhez felhasználó létesítményekhez, illetve megsemmisítő telepekre lehet szállítani.

(3) A tagállamok elrendelhetik denaturáló szereknek vagy indikátoroknak az (1) bekezdésben említett borokhoz való hozzáadását annak érdekében, hogy e borokat könnyebben lehessen azonosítani. Ezenkívül indokolt esetben a tagállamok megtilthatják az (1) bekezdésben említett felhasználási lehetőségek alkalmazását, és elrendelhetik a termékek megsemmisítését.

(4) A 2009. augusztus 1. előtt termelt borok közvetlen emberi fogyasztásra kínálhatók vagy szállíthatók, amennyiben megfelelnek az említett időpontot megelőzően hatályban lévő uniós vagy nemzeti szabályoknak.

11. cikk

A boroktól eltérő termékek alkoholtartalmának növelésére, savtartalmának növelésére és savtompítására vonatkozó általános szabályok

Az 1308/2013/EU rendelet VIII. melléklete I. része D. szakaszának 1. pontjában említett engedélyezett kezeléseket egyetlen művelet keretében kell elvégezni. A tagállamok megengedhetik azonban, hogy ezek közül egyes kezeléseket több műveletben végezzék el, ha ezáltal az érintett termékekből jobb minőségű bor állítható elő. Ilyen esetben az 1308/2013/EU rendelet VIII. mellékletében megállapított határértékeket kell alkalmazni az érintett művelet egészére.

12. cikk

Bor vagy szőlőmust borseprőre, törkölyre, illetve az „aszú”/„výber” kiperéselt tésztájára öntése

A bor vagy szőlőmust borseprőre, törkölyre, illetve az „aszú”/„výber” kiperéselt tésztájára öntését, amiről az 1308/2013/EU rendelet VIII. melléklete II. része D. szakaszának 2. pontja rendelkezik, a következőképpen kell végrehajtani, a 2004. május 1-jén hatályos nemzeti rendelkezéseket is betartva:

- a „Tokaji fordítás”, illetve „Tokajský forditáš” mustnak vagy bornak az „aszú”/„výber” kiperéselt tésztájára öntésével készül;
- b) a „Tokaji másolás”, illetve „Tokajský máslás” mustnak vagy bornak a „szamorodni”/„samorodné” vagy az „aszú”/„výber” seprűjére öntésével készül.

Az érintett termékeknek ugyanabból a szüreti évből kell származniuk.

13. cikk

A melléktermékek százalékos arányban kifejezett minimális alkoholtartalmának megállapítása

(1) A tagállamok az 1308/2013/EU rendelet VIII. melléklete II. része D. szakaszának 1. pontját figyelembe véve meghatározzák azt a százalékos arányban kifejezett minimális alkoholtartalmat, amelyet a melléktermékek az előállított bor alkoholtartalmához viszonyítva a bortól való elválasztását követően tartalmaznia kell. A tagállamok a szóban forgó, százalékos arányban kifejezett minimális alkoholtartalmat objektív és megkülönböztetésmentes kritériumok alapján modulálhatják.

⁽⁶⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 1332/2008/EK rendelete (2008. december 16.) az élelmiszerenzimekről, valamint a 83/417/EGK tanácsi irányelv, az 1493/1999/EK tanácsi rendelet, a 2000/13/EK irányelv, a 2001/112/EK tanácsi irányelv és a 258/97/EK rendelet módosításáról (HL L 354., 2008.12.31., 7. o.).

(2) Amennyiben a tagállamok által az (1) bekezdés alapján meghatározott megfelelő százalékos arányt nem sikerül elérni, az érintett termelőnek a saját maga által termelt borból le kell szállítania egy akkora mennyiséget, amely megfelel a minimális százalékos arány eléréséhez szükséges mennyiségnek.

(3) A melléktermékek alkoholtartalmának az előállított bor alkoholtartalmához viszonyítva történő meghatározása céljából a térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalomnak a különböző szőlőtermő övezetekre vonatkozó szabványos értéke a következő:

- a) 8,0 % az A. övezetben;
- b) 8,5 % a B. övezetben;
- c) 9,0 % a C. I. övezetben;
- d) 9,5 % a C. II. övezetben;
- e) 10,0 % a C. III. övezetben.

14. cikk

A melléktermékek kivonása

(1) A termelőknek a tagállamok illetékes hatóságainak felügyelete alatt, az (EU) 2018/273 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet (*) 9. cikke (1) bekezdésének b) pontjában, illetve az (EU) 2018/274 bizottsági végrehajtási rendelet (**) 14. cikke (1) bekezdése b) pontjának vii. alpontjában és 18. cikkében a szállításra és a nyilvántartásra vonatkozóan megállapított követelmények figyelembevételével ki kell vonniuk a piacról a borkészítés vagy a szőlő bármely egyéb célból történő feldolgozása során keletkező melléktermékeket.

(2) A kivonást késedelem nélkül, de legkésőbb a melléktermékek keletkezésének ideje szerinti borászati év végén végre kell hajtani, tiszteletben tartva az alkalmazandó uniós jogszabályokat, különös tekintettel a környezet védelmét szolgáló rendelkezésekre.

(3) A tagállamok határozhatnak úgy, hogy azok a termelők, akik a szóban forgó borászati évben telephelyükön nem termelnek 50 hektoliternél több bort vagy mustot, nem kötelesek kivonni melléktermékeiket a piacról.

(4) A termelők a kivonásra vonatkozó kötelezettségüket a borkészítésből vagy a szőlő bármely egyéb célból történő feldolgozásából származó melléktermékek egészének vagy egy részének a tekintetében teljesíthetik a melléktermékek lepárlásra történő beszállításával is. A melléktermékek ily módon történő kivonását az érintett tagállam illetékes hatóságának tanúsítania kell.

(5) A tagállamok határozhatnak úgy, hogy a borkészítésből vagy a szőlő bármely egyéb célból történő feldolgozásából származó melléktermékek összességének vagy egy részének lepárlásra történő beszállítását objektív és megkülönböztetésmentes kritériumok alapján kötelezővé teszik a területükön működő valamennyi termelő vagy azok egy része számára.

15. cikk

Átmeneti intézkedések

Az e rendelet hatálybalépésének napja előtt a szóban forgó időpontot megelőzően hatályos szabályoknak megfelelően előállított, szőlőből készült termékek készletei emberi fogyasztás céljára forgalomba bocsáthatók.

16. cikk

Hatályon kívül helyezés

A 606/2009/EK rendelet hatályát veszti.

(*) A Bizottság (EU) 2018/273 felhatalmazáson alapuló rendelete (2017. december 11.) az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a szőlőtelepítésekre vonatkozó engedélyezési rendszer, a szőlőkataszter, a kísérődokmányok és a kapcsolódó tanúsítás, a bevételezési és kiadási nyilvántartás, a kötelező bejelentések, az értesítések és a bejelentett információk közzététele tekintetében történő kiegészítéséről, valamint az 1306/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a releváns ellenőrzések és szankciók tekintetében történő kiegészítéséről, az 555/2008/EK, a 606/2009/EK és a 607/2009/EK bizottsági rendelet módosításáról, továbbá a 436/2009/EK bizottsági rendelet és az (EU) 2015/560 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 58., 2018.2.28., 1. o.).

(**) A Bizottság (EU) 2018/274 végrehajtási rendelete (2017. december 11.) az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a szőlőtelepítésekre vonatkozó engedélyezési rendszer, a tanúsítás, a bevételezési és kiadási nyilvántartás, a kötelező bejelentések és értesítések tekintetében, valamint az 1306/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a releváns ellenőrzések tekintetében történő alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról, továbbá az (EU) 2015/561 bizottsági végrehajtási rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 58., 2018.2.28., 60. o.).

17. cikk

Hatálybalépés

- (1) Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.
- (2) Ezt a rendeletet 2019. december 7-től kell alkalmazni.

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

Kelt Brüsszelben, 2019. március 12-én.

a Bizottság részéről
az elnök
Jean-Claude JUNCKER

I. MELLÉKLET

A. RÉSZ

ENGEDÉLYEZETT BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

1. TÁBLÁZAT: A 3. CIKK (1) BEKEZDÉSÉBEN EMLÍTETT ENGEDÉLYEZETT BORÁSZATI KEZELÉSEK

	1.	2.
	Borászati kezelések	A felhasználásra vonatkozó feltételek és korlátozások ⁽¹⁾
1.	Levegőtetés vagy oxigén hozzáadása	Kizárólag gáz-halmazállapotú oxigén használatával.
2.	Hőkezelés	Az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexének 1.8. (1970), 2.4.4. (1988), 3.4.3. (1988) és 3.4.3.1. (1990) adatlapján meghatározott feltételek mellett.
3.	Centrifugálás és szűrés semleges szűrőközeggel vagy anélkül	A semleges szűrőközeg esetleges alkalmazása nem járhat azzal a következménnyel, hogy a kezelt termékben nemkívánatos üledék marad vissza.
4.	Semleges atmoszféra létrehozása	Kizárólag abból a célból, hogy a termék a kezelése során védve legyen a levegőtől.
5.	Kéntelenítés fizikai eljárásokkal	Kizárólag friss szőlő, szőlőmust, részben erjedt szőlőmust, töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmust, sűrített szőlőmust, finomított szőlőmustsűrítmény, illetve még erjedésben levő újbor esetében.
6.	Ioncserélő gyanták	Kizárólag finomított szőlőmustsűrítmény készítésére szánt szőlőmust esetében. A 3. függelékben megállapított feltételek mellett.
7.	Buborékoltatás	Kizárólag argon vagy nitrogén használatával.
8.	Flotáció	Kizárólag nitrogén vagy szén-dioxid használatával, vagy levegőtetéssel. A 2.1.14. (1999) adatlapon meghatározott feltételek mellett.
9.	Tiszta paraffinból készült, allil-izotiocianáttal átitatott tabletták	Kizárólag steril atmoszféra létrehozása céljából. Olaszországban azzal a feltétellel megengedett, hogy az ország jogszabályainak megfelelően és kizárólag 20 litert meghaladó úrtartalmú tárolóedények esetében alkalmazzák. Az allil-izotiocianát használatára az engedélyezett borászati vegyületekre vonatkozó 2. táblázatban foglalt feltételek és határértékek alkalmazandók.
10.	Elektrodialízis	Kizárólag a borok borkőstabilitásának biztosítása céljából. Kizárólag közvetlen emberi fogyasztásra szánt, részben erjedt must, valamint az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében. Az e melléklet 5. függelékében megállapított feltételek mellett.

	1.	2.
	Borászati kezelések	A felhasználásra vonatkozó feltételek és korlátozások ⁽¹⁾
11.	Tölgyfadarabok	A bor készítése és érlelése során, ideértve a friss szőlő és a szőlőmust erjesztésének szakaszát is. A 7. függelékben megállapított feltételek mellett.
12.	A bor alkoholtartalmának kiigazítása	A korrekció kizárólag borok esetében végezhető el. A 8. függelékben megállapított feltételek mellett.
13.	A borkőstabilitás biztosítása kationcserélőkkel	Kizárólag a közvetlen emberi fogyasztásra szánt, részben erjedt must, valamint az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében végzett borkőstabilizálás céljából. Az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexének 3.3.3. (2011) adatlapján megállapított feltételek mellett. Meg kell felelnie az 1935/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben ⁽²⁾ és az annak végrehajtása céljából elfogadott nemzeti rendelkezésekben foglalt követelményeknek is. A kezelést be kell jegyezni az 1308/2013/EU rendelet 147. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.
14.	Membránművelet (bipoláris elektro-dialízis) útján történő kezelés	Kizárólag savtartalom-növelés vagy savtompítás céljából. A kezelésre az 1308/2013/EU rendelet VIII. melléklete I. részének C. és D. szakaszában, valamint e rendelet 11. cikkében megállapított feltételek és határértékek alkalmazandók. Meg kell felelnie az 1935/2004/EK rendeletben és a 10/2011/EU rendeletben ⁽³⁾ , továbbá az azok végrehajtása céljából elfogadott nemzeti rendelkezésekben foglalt követelményeknek. Az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexének 2.1.3.1.3. (2010), 2.1.3.2.4. (2012), 3.1.1.4. (2010) és 3.1.2.3. (2012) adatlapján meghatározott feltételek mellett. A kezelést be kell jegyezni az 1308/2013/EU rendelet 147. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.
15.	Savtartalom-növelés kationcserélőkkel	A kezelésre az 1308/2013/EU rendelet VIII. melléklete I. részének C. és D. szakaszában, valamint e rendelet 11. cikkében megállapított feltételek és határértékek alkalmazandók. Meg kell felelnie az 1935/2004/EK rendeletben és az annak végrehajtása céljából elfogadott nemzeti rendelkezésekben foglalt követelményeknek. Az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexének 2.1.3.1.4. (2012) és 3.1.1.5. (2012) adatlapján meghatározott feltételek mellett. A kezelést be kell jegyezni az 1308/2013/EU rendelet 147. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.
16.	Membránszeparációs művelet	Kizárólag az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének 10. pontjában meghatározott mustok cukortartalmának csökkentése céljából. A 9. függelékben megállapított feltételek mellett.
17.	Membránkontaktorok	Kizárólag oldottgáz-kezelés borokban való elvégzése céljából. Kizárólag az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében. Az említett melléklet II. részének 4., 5., 6. és 8. pontjában meghatározott termékek esetében szén-dioxid hozzáadása tilos. Meg kell felelnie az 1935/2004/EK rendeletben és a 10/2011/EU rendeletben, továbbá az azok végrehajtása céljából elfogadott nemzeti rendelkezésekben foglalt követelményeknek. Az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexének 3.5.17. (2013) adatlapján meghatározott feltételek mellett.
18.	Membrántechnológia és aktív szén együttes alkalmazása	Kizárólag a borok 4-etil-fenol- és 4-etil-gvajakol-feleslegének csökkentése céljából. A 10. függelékben megállapított feltételek mellett.

	1.	2.
	Borászati kezelések	A felhasználásra vonatkozó feltételek és korlátozások ⁽¹⁾
19.	Faujzait típusú Y-zeolitot tartalmazó szűrőlapok	Kizárólag haloanizolok megkötése céljából. Az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexének 3.2.15. (2016) adatlapján megállapított feltételek mellett.

- ⁽¹⁾ Az OIV borászati eljárásokról szóló kódexének megfelelő adatlapjára vonatkozó hivatkozásokat követő, zárójelben megadott évszám az adatlap azon változatát jelöli, amelyet az Unió – az e táblázatban meghatározott felhasználási feltételekre és határértékekre figyelemmel – mint engedélyezett borászati eljárást engedélyezett.
- ⁽²⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 1935/2004/EK rendelete (2004. október 27.) az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról, valamint a 80/590/EGK és a 89/109/EGK irányelv hatályon kívül helyezéséről (HL L 338., 2004.11.13., 4. o.).
- ⁽³⁾ A Bizottság 10/2011/EU rendelete (2011. január 14.) az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagokról és műanyag tárgyokról (HL L 12., 2011.1.15., 1. o.).

2. TÁBLÁZAT: A 3. CIKK (1) BEKEZDÉSÉBEN EMLÍTETT ENGEDÉLYEZETT BORÁSZATI VEGYÜLETEK

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
Anyagok/Tevékenységek	E-szám és/vagy CAS-szám	Az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexe ⁽¹⁾	Az OIV-kódex adatlapjához kapcsolódó, a 9. cikk (1) bekezdésében említett hivatkozás	Adalékanyag	Technológiai segédanyag/technológiai segédanyagként használt anyag ⁽²⁾	A felhasználásra vonatkozó feltételek és határértékek ⁽³⁾	A borászati termékek kategóriái ⁽⁴⁾
1. Savasságot szabályozó anyagok							
1.1.	Borkósav (L(+)-)	E334/CAS-szám: 87-69-4	Adatlap: 2.1.3.1.1. (2001); 3.1.1.1. (2001)	COEI-1-LTARAC	x	Az 1308/2013/EU rendelet VIII. melléklete I. részének C. és D. szakaszában, valamint e rendelet 11. cikkében megállapított feltételek és határértékek. A borkósav (L(+)-) tekintetében az e melléklet 1. függelékének 2. pontjában megállapított előírások.	1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
1.2.	Almasav (D,L;-; L-)	E296/-	Adatlap: 2.1.3.1.1. (2001); 3.1.1.1. (2001)	COEI-1-ACIMAL	x		1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
1.3.	Tejsav	E270/-	Adatlap: 2.1.3.1.1. (2001); 3.1.1.1. (2001)	COEI-1-ACILAC	x		1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
1.4.	Kálium-L(+)-tartarát	E336(ii)/CAS-szám: 921-53-9	Adatlap: 2.1.3.2.2. (1979); 3.1.2.2. (1979)	COEI-1-POTTAR	x		1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	
Anyagok/Tevékenységek	E-szám és/vagy CAS-szám	Az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexe ⁽¹⁾	Az OIV-kódex adatlapjához kapcsolódó, a 9. cikk (1) bekezdésében említett hivatkozás	Adalékanyag	Technológiai segédanyag/technológiai segédanyagként használt anyag ⁽²⁾	A felhasználásra vonatkozó feltételek és határértékek ⁽³⁾	A borászati termékek kategóriái ⁽⁴⁾	
1.5.	Kálium-bikarbonát	E501(ii)/CAS-szám: 298-14-6	Adatlap: 2.1.3.2.2. (1979); 3.1.2.2. (1979)	COEI-1-POTBIC		x	1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.	
1.6.	Kalcium-karbonát	E170/CAS-szám: 471-34-1	Adatlap: 2.1.3.2.2. (1979); 3.1.2.2. (1979)	COEI-1-CALCAR		x	1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.	
1.7.	Kalcium-tartarát	E354/-	Adatlap: 3.3.12. (1997)	COEI-1-CALTAR		x	1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16.	
1.8.	Kalcium-szulfát	E516/-	Adatlap: 2.1.3.1.1.1. (2017);		x	A III. melléklet A. szakaszának 2. b) pontjában megállapított feltételek és határértékek. A felhasználásra vonatkozó felső határérték: 2 g/l.	3.	
1.9.	Kálium-karbonát	E501(i)	Adatlap: 2.1.3.2.5. (2017); 3.1.2.2. (1979)			x	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.	
2.	Tartósítószeres és antioxidánsok							
2.1.	Kén-dioxid	E220/CAS-szám: 7446-09-5	Adatlap: 1.12. (2004); 2.1.2. (1987); 3.4.4. (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Az I. melléklet B. szakaszában megállapított határértékek (a forgalomba hozott termékben megengedett maximális mennyiség).	1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
2.2.	Kálium-biszulfit	E228/CAS-szám: 7773-03-7	Adatlap: 2.1.2. (1987)	COEI-1-POTBIS	x			1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
2.3.	Kálium-metabiszulfid	E224/CAS-szám: 16731-55-8	Adatlap: 1.12. (2004), 3.4.4. (2003)	COEI-1-POTANH	x			1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	
Anyagok/Tevékenységek	E-szám és/vagy CAS-szám	Az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexe ⁽¹⁾	Az OIV-kódex adatlapjához kapcsolódó, a 9. cikk (1) bekezdésében említett hivatkozás	Adalékanyag	Technológiai segédanyag/technológiai segédanyagként használt anyag ⁽²⁾	A felhasználásra vonatkozó feltételek és határértékek ⁽³⁾	A borászati termékek kategóriái ⁽⁴⁾	
2.4.	Kálium-szorbát	E202	Adatlap: 3.4.5. (1988)	COEI-1-POTSOR	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16.	
2.5.	Lizozim	E1105	Adatlap: 2.2.6. (1997); 3.4.12. (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x	1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.	
2.6.	L-aszcorbinsav	E300	Adatlap: 1.11. (2001); 2.2.7. (2001); 3.4.7. (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Maximális mennyiség az ily módon kezelt, forgalomba hozott borban: 250 mg/l. Kezelésként legfeljebb 250 mg/l.	Friss szőlő, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
2.7.	Dimetil-dikarbonát (DMDC)	E242/CAS-szám: 4525-33-1	Adatlap: 3.4.13. (2001)	COEI-1-DICDIM	x		A kezelést be kell jegyezni az 1308/2013/EU rendelet 147. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt, részben erjedt must, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16.
3.	Kelátképző anyagok							
3.1.	Borászati használatra szánt aktív szén		Adatlap: 2.1.9. (2002); 3.5.9. (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Fehérborok, 2., 10. és 14.	
3.2.	Szelektív növényi rostok		Adatlap: 3.4.20. (2017)	COEI-1-FIBVEG		x	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16.	
4.	Az alkoholos és a malolaktikus fermentációt beindító aktivátorok							
4.1.	Mikrokristályos cellulóz	E460(i)/CAS-szám: 9004-34-6	Adatlap: 2.3.2. (2005); 3.4.21. (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Meg kell felelnie a 231/2012/EU rendelet mellékletében foglalt előírásoknak.	Friss szőlő, 2., 4., 5., 6., 7., 10., 11. és 12.

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	
Anyagok/Tevékenységek	E-szám és/vagy CAS-szám	Az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexe ⁽¹⁾	Az OIV-kódex adatlapjához kapcsolódó, a 9. cikk (1) bekezdésében említett hivatkozás	Adalékanyag	Technológiai segédanyag/technológiai segédanyagként használt anyag ⁽²⁾	A felhasználásra vonatkozó feltételek és határértékek ⁽³⁾	A borászati termékek kategóriái ⁽⁴⁾	
4.2.	Diammónium-hidrogén-foszfát	E342/CAS-szám: 7783-28-0	Adatlap: 4.1.7. (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Kizárólag alkoholos erjesztés céljára. Legfeljebb 1 g/l mennyiségben (sótartalomban kifejezve) ⁽⁵⁾ , illetve legfeljebb 0,3 g/l mennyiségben a pezsgők második erjesztésénél.	Friss szőlő, 2., 10., 11., 12., 13.; második alkoholos erjesztés esetében: 4., 5., 6. és 7.
4.3.	Ammónium-szulfát	E517/CAS-szám: 7783-20-2	Adatlap: 4.1.7. (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4.	Ammónium-biszulfít	-/CAS-szám: 10192-30-0		COEI_1-AMMHYD		x	Kizárólag alkoholos erjesztés céljára. Legfeljebb 0,2 g/l mennyiségben (sótartalomban kifejezve) és a 2.1–2.3. pontban előírt határértékekig.	Friss szőlő, 2., 10., 11., 12. és 13.
4.5.	Tiamin-hidroklorid	-/CAS-szám: 67-03-8	Adatlap: 2.3.3. (1976); 4.1.7. (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Kizárólag alkoholos erjesztés céljára.	Friss szőlő, 2., 10., 11., 12., 13.; második alkoholos erjesztés esetében: 4., 5., 6. és 7.
4.6.	Élesztőautolizátumok	-/-	Adatlap: 2.3.2. (2005); 3.4.21. (2015)	COEI-1-AUTLYS		x ^(?)		Friss szőlő, 2., 10., 11., 12. és 13.
4.7.	Élesztősejtfal-készítmény	-/-	Adatlap: 2.3.4. (1988); 3.4.21. (2015)	COEI-1-YEHULL		x ^(?)		Friss szőlő, 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
4.8.	Inaktivált élesztő	-/-	Adatlap: 2.3.2. (2005); 3.4.21. (2015)	COEI-1-INAYEA		x ^(?)		Friss szőlő, 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
4.9.	Garantált glutationszintekkel rendelkező inaktivált élesztők	-/-	Adatlap: 2.2.9. (2017)	COEI-1-LEVGLU		x ^(?)	Kizárólag alkoholos erjesztés céljára.	Friss szőlő, 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
Anyagok/Tevékenységek	E-szám és/vagy CAS-szám	Az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexe ⁽¹⁾	Az OIV-kódex adatlapjához kapcsolódó, a 9. cikk (1) bekezdésében említett hivatkozás	Adalékanyag	Technológiai segédanyag/technológiai segédanyagként használt anyag ⁽²⁾	A felhasználásra vonatkozó feltételek és határértékek ⁽³⁾	A borászati termékek kategóriái ⁽⁴⁾
5. Derítőszer							
5.1.	Étkezési zselatin	–/CAS-szám: 9000-70-8	Adatlap: 2.1.6. (1997); 3.2.1. (2011)	COEI-1-GELATI		x ⁽²⁾	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
5.2.	Búzafehérje		Adatlap: 2.1.17. (2004); 3.2.7. (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
5.3.	Borsófehérje		Adatlap: 2.1.17. (2004); 3.2.7. (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
5.4.	Burgonyafehérje		Adatlap: 2.1.17. (2004); 3.2.7. (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
5.5.	Vizahólyag		Adatlap: 3.2.1. (2011)	COEI-1-COLPOI		x	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16.
5.6.	Kazein	–/CAS-szám: 9005-43-0	Adatlap: 2.1.16. (2004)	COEI-1-CASEIN		x ⁽²⁾	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
5.7.	Kálium-kazeinátok	–/CAS-szám: 68131-54-4	Adatlap: 2.1.15. (2004); 3.2.1. (2011)	COEI-1-POTCAS		x ⁽²⁾	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
5.8.	Tojásfehérje	–/CAS-szám: 9006-59-1	Adatlap: 3.2.1. (2011)	COEI-1-OEUALB		x ⁽²⁾	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16.

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
Anyagok/Tevékenységek	E-szám és/vagy CAS-szám	Az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexe ⁽¹⁾	Az OIV-kódex adatlapjához kapcsolódó, a 9. cikk (1) bekezdésében említett hivatkozás	Adalékanyag	Technológiai segédanyag/technológiai segédanyagként használt anyag ⁽²⁾	A felhasználásra vonatkozó feltételek és határértékek ⁽³⁾	A borászati termékek kategóriái ⁽⁴⁾
5.9.	Bentonit	E558/-	Adatlap: 2.1.8. (1970); 3.3.5. (1970)	COEI-1-BENTON	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
5.10.	Szilícium-dioxid (gél vagy kolloid oldat)	E551/-	Adatlap: 2.1.10. (1991); 3.2.1. (2011); 3.2.4. (1991)	COEI-1-DIOSIL	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
5.11.	Kaolin	-/CAS-szám: 1332-58-7	Adatlap: 3.2.1. (2011)	COEI-1-KAOLIN	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16.
5.12.	Tanninok		Adatlap: 2.1.7. (1970); 2.1.17. (2004); 3.2.6. (1970); 3.2.7. (2004); 4.1.8. (1981); 4.3.2. (1981)	COEI-1-TANINS	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 15. és 16.
5.13.	<i>Aspergillus niger</i> gombából származó kitozán	-/CAS-szám: 9012-76-4	Adatlap: 2.1.22. (2009); 3.2.1. (2011); 3.2.12. (2009); 3.2.1. (2009)	COEI-1-CHITOS	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
5.14.	<i>Aspergillus niger</i> gombából származó kitin-glükán	Kitin: CAS-szám: 1398-61-4; Glükán: CAS-szám: 9041-22-9.	Adatlap: 2.1.23. (2009); 3.2.1. (2011); 3.2.13. (2009); 3.2.1. (2009)	COEI-1-CHITGL	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
5.15.	Élesztőfehérje-kivonatok	-/-	Adatlap: 2.1.24. (2011); 3.2.14. (2011); 3.2.1. (2011)	COEI-1-EPLEV	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
5.16.	Polivinil-polipirrolidon	E1202/CAS-szám: 25249-54-1	Adatlap: 3.4.9. (1987)	COEI-1-PVPP	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 15. és 16.

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	
Anyagok/Tevékenységek	E-szám és/vagy CAS-szám	Az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexe ⁽¹⁾	Az OIV-kódex adatlapjához kapcsolódó, a 9. cikk (1) bekezdésében említett hivatkozás	Adalékanyag	Technológiai segédanyag/technológiai segédanyagként használt anyag ⁽²⁾	A felhasználásra vonatkozó feltételek és határértékek ⁽³⁾	A borászati termékek kategóriái ⁽⁴⁾	
5.17.	Kalcium-alginát	E404/CAS-szám: 9005-35-0	Adatlap: 4.1.8. (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Kizárólag a palackos erjesztésű és degorzálással seprőtelenített pezsgők és gyöngyözőborok előállítása esetében.	4., 5., 6., 7., 8. és 9.
5.18.	Kálium-alginát	E402/CAS-szám: 9005-36-1	Adatlap: 4.1.8. (1981)	COEI-1-POTALG		x	Kizárólag a palackos erjesztésű és degorzálással seprőtelenített pezsgők és gyöngyözőborok előállítása esetében.	4., 5., 6., 7., 8. és 9.
6.	Stabilizáló anyagok							
6.1.	Kálium-hidrogéntartarát	E336(i)/CAS-szám: 868-14-4	Adatlap: 3.3.4. (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Kizárólag a borköcsök kicsapatása céljából.	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt, részben erjedt must, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16.
6.2.	Kalcium-tartarát	E354/-	Adatlap: 3.3.12. (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Közvetlen emberi fogyasztásra szánt, részben erjedt must, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16.
6.3.	Citromsav	E330	Adatlap: 3.3.8. (1970); 3.3.1. (1970)	COEI-1-CITACI	x		Maximális mennyiség az ily módon kezelt, forgalomba hozott borban: 1 g/l	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt, részben erjedt must, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16.

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
Anyagok/Tevékenységek	E-szám és/vagy CAS-szám	Az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexe ⁽¹⁾	Az OIV-kódex adatlapjához kapcsolódó, a 9. cikk (1) bekezdésében említett hivatkozás	Adalékanyag	Technológiai segédanyag/technológiai segédanyagként használt anyag ⁽²⁾	A felhasználásra vonatkozó feltételek és határértékek ⁽³⁾	A borászati termékek kategóriái ⁽⁴⁾
6.4.	Tanninok	-/-	3.3.1. (1970);	COEI-1-TANINS			Közvetlen emberi fogyasztásra szánt, részben erjedt must, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16.
6.5.	Kálium-ferrocianid	E536/-	Adatlap: 3.3.1. (1970)	COEI-1-POTFER	x	Az e melléklet 4. függelékében megállapított feltételek mellett.	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt, részben erjedt must, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16.
6.6.	Kalcium-fítát	-/CAS-szám: 3615-82-5	Adatlap: 3.3.1. (1970)	COEI-1-CALPHY	x	Vörösborok esetében, legfeljebb 8 g/hl mennyiségben. Az e melléklet 4. függelékében megállapított feltételek mellett.	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt, részben erjedt must, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16.
6.7.	Metaborkósav	E353/-	Adatlap: 3.3.7. (1970)	COEI-1-METACI	x		Közvetlen emberi fogyasztásra szánt, részben erjedt must, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16.
6.8.	Gumiarábikum	E414/CAS-szám: 9000-01-5	Adatlap: 3.3.6. (1972)	COEI-1-GOMARA	x	Quantum satis.	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt, részben erjedt must, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16.

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	
Anyagok/Tevékenységek	E-szám és/vagy CAS-szám	Az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexe ⁽¹⁾	Az OIV-kódex adatlapjához kapcsolódó, a 9. cikk (1) bekezdésében említett hivatkozás	Adalékanyag	Technológiai segédanyag/technológiai segédanyagként használt anyag ⁽²⁾	A felhasználásra vonatkozó feltételek és határértékek ⁽³⁾	A borászati termékek kategóriái ⁽⁴⁾	
6.9.	D, L-borkősav vagy annak semleges káliumsója	-/CAS-szám: 133-37-9	Adatlap: 2.1.21. (2008); 3.4.15. (2008)	COEI-1-DLTART		x	Kizárólag a kalciumfelesleg kicsapása céljából. Az e melléklet 4. függelékében megállapított feltételek mellett.	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt, részben erjedt must, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16.
6.10.	Mannoprotein alapú élesztő	-/-	Adatlap: 3.3.13. (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Közvetlen emberi fogyasztásra szánt, részben erjedt must, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16.
6.11.	Karboximetil-cellulóz	E466/-	Adatlap: 3.3.14. (2008)	COEI-1-CMC	x		Kizárólag a borkőstabilitás biztosítása céljából.	Fehérborok, 4., 5., 6., 7., 8. és 9.
6.12.	Polivinil-imidazol-polivinil-pirrolidon kopolimerek (PVI/PVP)	-/CAS-szám: 87865-40-5	Adatlap: 2.1.20. (2014); 3.4.14. (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	A kezelést be kell jegyezni az 1308/2013/EU rendelet 147. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
6.13.	Kálium-poliaszpartát	E456/CAS-szám: 64723-18-8	Adatlap: 3.3.15. (2016)	COEI-1-POTASP	x		Kizárólag a borkőstabilitás biztosításához való hozzájárulás céljából.	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16.
7.	Enzimek ⁽⁶⁾							
7.1.	Ureáz	EC 3.5.1.5	Adatlap: 3.4.11. (1995)	COEI-1-UREASE		x	Kizárólag a bor karbamidtartalmának csökkentése céljából. Az e melléklet 6. függelékében megállapított feltételek mellett.	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt, részben erjedt must, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16.

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	
Anyagok/Tevékenységek	E-szám és/vagy CAS-szám	Az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexe ⁽¹⁾	Az OIV-kódex adatlapjához kapcsolódó, a 9. cikk (1) bekezdésében említett hivatkozás	Adalékanyag	Technológiai segédanyag/technológiai segédanyagként használt anyag ⁽²⁾	A felhasználásra vonatkozó feltételek és határértékek ⁽³⁾	A borászati termékek kategóriái ⁽⁴⁾	
7.2.	Pektin-liázok	EC 4.2.2.10	Adatlap: 2.1.4. (2013); 2.1.18. (2013); 3.2.8. (2013); 3.2.11. (2013)	COEI-1-ACTPLY		x	Kizárólag a héjon áztatással, a derítéssel, a stabilizálással és a szűréssel kapcsolatos borászati célokra, valamint a szőlőaroma-elővegyületek (prekurzorok) kimutatása céljából.	1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
7.3.	Pektin-metil-észteráz	EC 3.1.1.11	Adatlap: 2.1.4. (2013); 2.1.18. (2013); 3.2.8. (2013); 3.2.11. (2013)	COEI-1-ACTPME		x	Kizárólag a héjon áztatással, a derítéssel, a stabilizálással és a szűréssel kapcsolatos borászati célokra, valamint a szőlőaroma-elővegyületek (prekurzorok) kimutatása céljából.	1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
7.4.	Poligalakturonáz	EC 3.2.1.15	Adatlap: 2.1.4. (2013); 2.1.18. (2013); 3.2.8. (2013); 3.2.11. (2013)	COEI-1-ACTPGA		x	Kizárólag a héjon áztatással, a derítéssel, a stabilizálással és a szűréssel kapcsolatos borászati célokra, valamint a szőlőaroma-elővegyületek (prekurzorok) kimutatása céljából.	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
7.5.	Hemicelluláz	EC 3.2.1.78	Adatlap: 2.1.4. (2013); 2.1.18. (2013); 3.2.8. (2013); 3.2.11. (2013)	COEI-1-ACTGHE		x	Kizárólag a héjon áztatással, a derítéssel, a stabilizálással és a szűréssel kapcsolatos borászati célokra, valamint a szőlőaroma-elővegyületek (prekurzorok) kimutatása céljából.	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
7.6.	Celluláz	EC 3.2.1.4	Adatlap: 2.1.4. (2013); 2.1.18. (2013); 3.2.8. (2013); 3.2.11. (2013)	COEI-1-ACTCEL		x	Kizárólag a héjon áztatással, a derítéssel, a stabilizálással és a szűréssel kapcsolatos borászati célokra, valamint a szőlőaroma-elővegyületek (prekurzorok) kimutatása céljából.	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	
Anyagok/Tevékenységek	E-szám és/vagy CAS-szám	Az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexe ⁽¹⁾	Az OIV-kódex adatlapjához kapcsolódó, a 9. cikk (1) bekezdésében említett hivatkozás	Adalékanyag	Technológiai segédanyag/technológiai segédanyagként használt anyag ⁽²⁾	A felhasználásra vonatkozó feltételek és határértékek ⁽³⁾	A borászati termékek kategóriái ⁽⁴⁾	
7.7.	Béta-glúkanáz	EC 3.2.1.58	Adatlap: 3.2.10. (2004)	COEI-1-BGLUCA		x	Kizárólag a héjon áztatással, a derítéssel, a stabilizálással és a szűréssel kapcsolatos borászati célokra, valamint a szőlőaroma-elővegyületek (prekurzorok) kimutatása céljából.	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
7.8.	Gliukozidáz	EC 3.2.1.20	Adatlap: 2.1.19. (2013); 3.2.9. (2013)	COEI-1-GLYCOS		x	Kizárólag a héjon áztatással, a derítéssel, a stabilizálással és a szűréssel kapcsolatos borászati célokra, valamint a szőlőaroma-elővegyületek (prekurzorok) kimutatása céljából.	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
8.	Gázok és csomagológázok ⁽⁷⁾							
8.1.	Argon	E938/CAS-szám: 7440-37-1	Adatlap: 2.2.5. (1970); 3.2.3. (2002)	COEI-1-ARGON	x ⁽⁷⁾	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
8.2.	Nitrogén	E941/CAS-szám: 7727-37-9	Adatlap: 2.1.14. (1999); 2.2.5. (1970); 3.2.3. (2002)	COEI-1-AZOTE	x ⁽⁷⁾	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
8.3.	Szén-dioxid	E290/CAS-szám: 124-38-9	Adatlap: 1.7. (1970); 2.1.14. (1999); 2.2.3. (1970); 2.2.5. (1970); 2.3.9. (2005); 4.1.10. (2002)	COEI-1-DIOCAR	x ⁽⁷⁾	x	A csendes borok esetében az ily módon kezelt, forgalomba hozott borban a szén-dioxid mennyisége legfeljebb 3 g/l lehet, és a szén-dioxid miatti túlnyomásnak 20 °C-os hőmérsékleten 1 bar alattinak kell lennie.	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt, részben erjedt must, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
Anyagok/Tevékenységek	E-szám és/vagy CAS-szám	Az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexe ⁽¹⁾	Az OIV-kódex adatlapjához kapcsolódó, a 9. cikk (1) bekezdésében említett hivatkozás	Adalékanyag	Technológiai segédanyag/technológiai segédanyagként használt anyag ⁽²⁾	A felhasználásra vonatkozó feltételek és határértékek ⁽³⁾	A borászati termékek kategóriái ⁽⁴⁾
8.4.	Gáz-halmazállapotú oxigén	E948/CAS-szám: 17778-80-2	Adatlap: 2.1.1. (2016); 3.5.5. (2016)	COEI-1-OXYGEN		x	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.
9.	Erjesztő anyagok						
9.1.	Borélesztők	-/-	Adatlap: 2.3.1. (2016); 4.1.8. (1981)	COEI-1-LESEAC		x ⁽²⁾	Friss szőlő, 2., 10., 11., 12., 13.; második alkoholos erjesztés esetében: 4., 5., 6. és 7.
9.2.	Tejsavbaktériumok	-/-	Adatlap: 3.1.2. (1979); 3.1.2.3. (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾	1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 15. és 16.
10.	Hibák javítása						
10.1.	Réz-szulfát pentahidrát	-/CAS-szám: 7758-99-8	Adatlap: 3.5.8. (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Legfeljebb 1 g/hl mennyiségben, feltéve, hogy az ily módon kezelt termék réztartalma nem haladja meg az 1 mg/l-t, kivéve a friss, nem erjesztett vagy enyhén erjesztett szőlőmustból készített likőrborokat, amelyek réztartalma a 2 mg/l-t nem haladhatja meg.
10.2.	Réz-citrát	-/CAS-szám: 866-82-0	Adatlap: 3.5.14. (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Legfeljebb 1 g/hl mennyiségben, feltéve, hogy az ily módon kezelt termék réztartalma nem haladja meg az 1 mg/l-t, kivéve a friss, nem erjesztett vagy enyhén erjesztett szőlőmustból készített likőrborokat, amelyek réztartalma a 2 mg/l-t nem haladhatja meg.

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	
Anyagok/Tevékenységek	E-szám és/vagy CAS-szám	Az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexe ⁽¹⁾	Az OIV-kódex adatlapjához kapcsolódó, a 9. cikk (1) bekezdésében említett hivatkozás	Adalékanyag	Technológiai segédanyag/technológiai segédanyagként használt anyag ⁽²⁾	A felhasználásra vonatkozó feltételek és határértékek ⁽³⁾	A borászati termékek kategóriái ⁽⁴⁾	
10.3.	<i>Aspergillus niger</i> gombából származó kitozán	-/CAS-szám: 9012-76-4	Adatlap: 3.4.16. (2009)	COEI-1-CHITOS		x	1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.	
10.4.	<i>Aspergillus niger</i> gombából származó kitin-glükán	Kitin: CAS-szám: 1398-61-4; Glükán: CAS-szám: 9041-22-9.	Adatlap: 3.4.17. (2009)	COEI-1-CHITGL		x	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.	
10.5.	Inaktivált élesztő	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.	
11.	Egyéb eljárások							
11.1.	Aleppo fenyő gyantája	-/-			x		Az e melléklet 2. függelékében megállapított feltételek mellett.	2., 10., 11.
11.2.	Friss borseprő	-/-				x ⁽²⁾	Kizárólag száraz borok esetében. A felhasznált seprő friss, egészséges és hígítatlan, továbbá nem sokkal korábban készített száraz bor előállításánál keletkezett élesztőket tartalmaz. A kezelt termék mennyiségének 5 %-át meg nem haladó mennyiségben.	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16.
11.3.	Karamell	E150a-d/-	Adatlap: 4.3. (2007)	COEI-1-CARAMEL	x		A szín felerősítése céljából az 1333/2008/EK rendelet I. mellékletének 2. pontjában foglaltak szerint.	3.

	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
	Anyagok/Tevékenységek	E-szám és/vagy CAS-szám	Az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexe ⁽¹⁾	Az OIV-kódex adatlapjához kapcsolódó, a 9. cikk (1) bekezdésében említett hivatkozás	Adalékanyag	Technológiai segédanyag/technológiai segédanyagként használt anyag ⁽²⁾	A felhasználásra vonatkozó feltételek és határértékek ⁽³⁾	A borászati termékek kategóriái ⁽⁴⁾
11.4.	Allil-izotiocianát	-/CAS-szám: 57-06-7				x	Kizárólag tiszta paraffinból készült tabletták átítatása céljából. Lásd az 1. táblázatot. A borban semmilyen nyoma nem maradhat az allil-izotiocianátnak.	Kizárólag a közvetlen emberi fogyasztásra szánt, részben erjedt must, valamint a bor esetében.
11.5.	Inaktivált élesztő	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽⁵⁾		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. és 16.

⁽¹⁾ Az OIV borászati eljárásokról szóló kódexének megfelelő adatlapjára vonatkozó hivatkozásokat követő, zárójelben megadott évszám az adatlap azon változatát jelöli, amelyet az Unió – az e táblázatban meghatározott felhasználási feltételekre és határértékekre figyelemmel – mint engedélyezett borászati eljárást engedélyezett.

⁽²⁾ A fogyasztók ételiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2011. október 25-i 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 304., 2011.11.22., 18. o.) 20. cikkének d) pontjában említett, technológiai segédanyagként használt anyagok.

⁽³⁾ Az engedélyezett borászati vegyületeket az OIV borászati eljárásokra vonatkozó kódexének a 3. oszlopban említett adatlapján szereplő előírásoknak megfelelően kell felhasználni, kivéve, ha további, ebben az oszlopban megállapított felhasználási feltételek és határértékek alkalmazandók.

⁽⁴⁾ Ha nem alkalmazandó a borászati termékeknek az 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt összes kategóriájára.

⁽⁵⁾ A 4.2., a 4.3. és a 4.4. sorban említett ammóniumsók kombinálva is felhasználhatók összesen 1 g/l, illetve – a pezsgő második erjesztése esetében – 0,3 g/l mennyiségben. A 4.4. sorban említett ammóniumsó mennyisége azonban nem haladhatja meg az ugyanabban a sorban említett határértéket.

⁽⁶⁾ Lásd e rendelet 9. cikkének (2) bekezdését is.

⁽⁷⁾ Amennyiben az ételiszerek-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 354., 2008.12.31., 16. o.) I. mellékletének 20. pontjában említett adalékanyagként kerülnek felhasználásra.

*1. függelék***Borkósav (L(+)-) és a belőle származó termékek**

1. A borkósav, amelynek savtompítás céljából történő használatáról e melléklet 2. táblázatának 1.1. sora rendelkezik, csak olyan termékek esetében használható fel, amelyek:

az elbling vagy a rizling szőlőfajtából származnak; valamint

az A. szőlőtermő övezet északi részének következő borvidékein szüretelt szőlőből készülnek:

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

2. Az L(+)-borkósavként is ismert borkósavnak, amelynek használatáról e melléklet 2. táblázatának 1.1. sora rendelkezik, mezőgazdasági eredetűnek és kifejezetten borászati termékekből kivontnak kell lennie. Ezenkívül meg kell felelnie a 231/2012/EU rendeletben megállapított tisztasági követelményeknek is.

3. A(z) L(+)- borkósavból származó alábbi termékeknek, amelyek használatáról e melléklet 2. táblázatának a termékek megnevezését követően zárójelben megadott sora rendelkezik, mezőgazdasági eredetűnek kell lenniük:

- kalcium-tartarát (1.7.)
- kálium-tartarát (1.4.)
- kálium-hidrogén-tartarát (6.1.)
- metaborkósav (6.7.)

*2. függelék***Aleppo fenyő gyantája**

1. Az Aleppo fenyő gyantája, amelynek használatáról e melléklet 2. táblázatának 11.1. sora rendelkezik, csak a „retsina” bor készítéséhez használható fel. Ez a borászati kezelés csak:

- a) Görögország földrajzi területén végezhető;
- b) a Görögországban 1980. december 31-én hatályban lévő nemzeti rendelkezések szerint meghatározott szőlőfajtákból, termesztési területekről és borvidékekről származó szőlőmust felhasználásával hajtható végre;
- c) a felhasznált termékhez hektolitereként legfeljebb 1 000 gramm gyanta hozzáadásával végezhető el, az erjedés előtt, vagy ha a térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalom nem haladja meg a térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom egyharmadát, az erjedés alatt.

2. Ha Görögország módosítani kívánja az 1.b) pontban említett rendelkezéseket, arról előre értesíti a Bizottságot. Az értesítést az (EU) 2017/1183 felhatalmazáson alapuló rendeletnek megfelelően kell megküldeni. Ha a Bizottság az értesítés kézhezvételét követő két hónapon belül nem válaszol, akkor Görögország végrehajthatja a tervezett módosításokat.
-

3. függelék

Ioncserélő gyanták

Az e melléklet 1. táblázatának 6. sorában foglaltakkal összhangban felhasználható ioncserélő gyanták olyan sztirol vagy divinilbenzol kopolimerek, amelyek szulfonsavat vagy ammóniumcsoportokat tartalmaznak. Meg kell felelniük az 1935/2004/EK rendeletben és az annak végrehajtása céljából elfogadott uniós és nemzeti rendelkezésekben foglalt követelményeknek. Ezenkívül az e függelék harmadik bekezdésében megállapított elemzési módszerrel történő vizsgálat során a felsorolt oldószerek egyikében sem veszíthetnek 1 mg/l-nél nagyobb mennyiségű szerves anyagot. Az ioncserélő gyantáknak regenerálhatónak kell lenniük olyan anyagokkal, amelyeknek az élelmiszerek előállításához történő felhasználása megengedett.

E gyanták csak olyan borász vagy szakértő felügyelete mellett és kizárólag olyan létesítményekben használhatók, akiket, illetve amelyeket e célból elismertek azon tagállamok hatóságai, amelyek területén a gyantákat használják. Az említett hatóságok meghatározzák az elismert borászok és szakértők feladatait és felelősségi körét.

Az ioncserélő gyanták szervesanyag-veszteségének meghatározására szolgáló elemzési módszer:

1. AZ ALKALMAZÁS KÖRE ÉS TERÜLETE

A módszer az ioncserélő gyanták szervesanyag-veszteségének meghatározására szolgál.

2. MEGHATÁROZÁS

Ioncserélő gyanták szervesanyag-vesztesége. A szervesanyag-veszteség meghatározása az alább ismertetett módszer szerint történik.

3. A MÓDSZER ELVE

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

4. REAGENSEK

Minden reagensnek analitikai tisztaságúnak kell lennie.

Extraháló oldószerek

4.1. Desztillált víz vagy azonos tisztaságú ioncserélt víz.

4.2. 15 %-os (v/v) etanol, amelyet úgy állítunk elő, hogy 15 rész abszolút etanolt elegyítünk 85 rész vízzel (4.1. pont).

4.3. 5 %-os (m/m) ecetsav, amelyet úgy állítunk elő, hogy 5 rész jégecetsavat elegyítünk 95 rész vízzel (4.1. pont).

5. ESZKÖZÖK

5.1. Ioncserélő kromatográfias kolonnák.

5.2. 2 l-es úrtartalmú mérőhengerek.

5.3. Bepárlócsészék 850 °C-os tokos kemencéhez.

5.4. Szárítókemence termosztáttal, 105 ± 2 °C-ra beállítva.

5.5. Tokos kemence termosztáttal, 850 ± 25 °C-ra beállítva.

5.6. 0,1 mg pontosságú analitikai mérleg.

5.7. Bepárló, melegítőlap vagy infravörös bepárló.

6. ELJÁRÁS

- 6.1. Tegyük három ioncserélő kromatográfiás kolonnába (5.1. pont) 50–50 ml-t a vizsgálandó ioncserélő gyantából, amelyet előzőleg a gyártó cégnek az élelmiszeripari alkalmazásra szánt gyantákra vonatkozó utasításai szerint átmostunk és kezeltünk.
- 6.2. Anioncserélő gyanták esetében hajtjuk keresztül külön-külön a három extraháló oldatot (4.1., 4.2. és 4.3. pont) az előkészített kolonnákon (6.1. pont) 350–450 ml/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 hajtjuk keresztül az előkészített kolonnán.
- 6.3. Pároljuk be külön-külön a három eluátumot melegítőlapon vagy infravörös bepárló alatt (5.7. pont), előzőleg tisztára kimosott és lemért (m0) bepárlócsészékben (5.3. pont). Helyezzük ezután a csészéket szárítókemencébe (5.4. pont), és tömegállandóságig szárítsuk őket (m1).
- 6.4. Miután feljegyeztük a száraz preparátum tömegét (6.3. pont), helyezzük a csészét tokos kemencébe (5.5. pont), és tömegállandóságig izzítsuk (m2).
- 6.5. Számítsuk ki a kivont szerves anyag mennyiségét (7.1. pont). Ha a kapott eredmény értéke meghaladja az 1 mg/l-t, végezzünk vakpróbát a reagensekkel, majd számítsuk ki újra a kivont szerves anyag tömegét.

Vakpróbánál a 6.3. és a 6.4. pontban említett műveleteket ismételjük meg, de két liter oldószert használunk; a mérés eredménye m3 illetve m4 lesz a 6.3. és 6.4. pontnak megfelelően.

7. AZ EREDMÉNYEK MEGADÁSA

7.1. Képlet és az eredmények kiszámítása

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

$$500 (m1 - m2)$$

ahol m1 és m2 grammban van kifejezve.

Az ioncserélő gyantából kivont szerves anyag korrigált mennyiségét az alábbi képlet adja meg (mg/l-ben):

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

ahol m1, m2, m3 és m4 grammban van kifejezve.

- 7.2. Az ugyanazon a mintán elvégzett két párhuzamos meghatározás eredményének különbsége nem lehet több, mint 0,2 mg/l.

—————

4. függelék

Kálium-ferrocianid

Kalcium-fitát

DL-borkósav

A kálium-ferrocianidnak és a kalcium-fitátnak az e melléklet 2. táblázatának 6.5. és 6.6. sorában foglaltak szerint történő használata, továbbá a DL-borkósavnak az e melléklet 2. táblázatának 6.9. sorában foglaltak szerinti használata csak olyan borász vagy szakértő felügyelete mellett engedélyezett, akit hivatalosan elismertek annak a tagállamnak a hatóságai, amelynek területén a kezelést végzik, és akinek a felelősségi körét érintő előírásokat – adott esetben – az érintett tagállam határozza meg.

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

Az első bekezdésben említett termékek használatának felügyeletére vonatkozó rendelkezéseket az egyes tagállamok állapítják meg.

—————

5. függelék

Az elektrodialízisre vonatkozó követelmények

A kezelés célja a borkőstabilitás biztosítása a borban a kálium-hidrogén-tartarát és a kalcium-tartarát (valamint más kalciumsók) tekintetében úgy, hogy kivonjuk a bor túltelített állapotban lévő ionjait elektromos erőter hatása alatt és anion- vagy kationáteresztő membránok segítségével.

1. A MEMBRÁNOKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

- 1.1. A membránokat váltakozva kell elhelyezni egy „szűrőprés” típusú vagy bármilyen más, megfelelő típusú készülékben úgy, hogy azok elválasszák egymástól a kezelésre szolgáló teret (bor) és a dúsításra szolgáló teret (használt víz).
- 1.2. A kationáteresztő membránok kialakítása legyen olyan, hogy azok csak kationok kivonását tegyék lehetővé, különös tekintettel a K^+ és a Ca^{++} kationokra.
- 1.3. Az anionáteresztő membránok kialakítása legyen olyan, hogy azok csak anionok kivonását tegyék lehetővé, különös tekintettel a tartarát anionokra.
- 1.4. A membránoknak nem szabad nagymértékben módosítaniuk a bor fizikai-kémiai összetételét és érzékszervi jellemzőit. A következő előírásoknak kell megfelelniük:
 - a helyes gyártási gyakorlatoknak megfelelően kell előállítani őket, olyan – a 10/2011/EU rendelet I. mellékletében szereplő – anyagokból, amelyeknek az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagok előállítása céljából történő használata engedélyezett,
 - az elektrodializáló 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 az emberi egészségre veszélyes vagy az élelmiszerek ízét, illetve aromáját befolyásoló mennyiségben, és meg kell felelniük a 10/2011/EU rendelet kritériumainak,
 - használatuk során nem idézhetnek elő olyan kölcsönhatásokat az összetevőik és a bor között, amelyek a kezelésnek alávetett termékben új, esetlegesen toxikus vegyületek képződéséhez vezethetnek.

Az új elektrodialízis-membránok stabilitását olyan modelloldat segítségével kell meghatározni, amely modellezi a bor fizikai-kémiai összetételét, hogy megvizsgálható legyen bizonyos anyagoknak a membránból történő esetleges migrációja.

Az ajánlott kísérleti módszer a következő:

A modelloldat 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,
- koncentrált kénsav: 5 ml,
- desztillált víz: a 100 l-re történő kiegészítéshez szükséges mennyiségben.

Az oldat kezelését zárt cirkulációs körben végezzük, elektrodializáló cellasorban, elektromos feszültség alatt (1 V/cella), 50 l/m² anionos és kationos fajlagos membránfelülettel, az oldat eredeti iontartalmának 50 %-áig. Az effluens körben kezdetben 5 g/l-es kálium-klorid oldatot kell használni. A kioldódott anyagokat mind a modelloldatban, mind az effluensben meghatározzuk.

Meg kell határozni mindazoknak a membránt alkotó szerves molekuláknak a mennyiségét, amelyek átkerülhetnek a kezelt oldatba. A szóban forgó alkotóelemek mindegyikére vonatkozóan speciális mennyiségmeghatározásra van szükség, amelyet valamely jóváhagyott laboratóriumban kell elvégezni. A modelloldatban a definiált vegyületek együttes koncentrációjának 50 µg/l-nél kisebbnek kell lennie.

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

2. A MEMBRÁNHASZNÁLATRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

A kezelés során alkalmazandó membránparókat 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, különös tekintettel a polifenolokra és a poliszaharidokra,
- a kis méretű molekulák – mint például az etanol – diffúziója csupán korlátozott mértékű lehet és nem eredményezhet 0,1 térfogat-százalékosnál nagyobb mértékű alkoholtartalom-csökkenést,
- a membránokat csak jóváhagyott eljárásokkal szabad konzerválni és tisztítani, olyan anyagokkal, amelyek élelmiszer-ipari célú felhasználása engedélyezett,
- a membránokat meg kell jelölni annak érdekében, hogy a cellasoron végzett mindennemű változtatást ellenőrizni lehessen,
- az alkalmazott 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 megfelelő képzéssel rendelkező szakember felelősségére kell elvégezni.

A kezelést be kell jegyezni az 1308/2013/EU rendelet 147. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.

6. függelék

Az ureázra vonatkozó követelmények

1. Az ureáz nemzetközi kódja: EC 3-5-1-5, CAS-szám: 9002-13-5.
2. Az ureáz aktivitása: a (savas pH-nál aktív) ureáz a karbamidot ammóniára és szén-dioxidra bontja le. A megadott aktivitás nem lehet kevesebb, mint 5 egység/mg; egy egység alatt az az enzimmennyiség értendő, amely percenként egy µmol ammóniát fejleszt 5 g/l koncentrációjú karbamidból, 37 °C-on, 4-es pH-érték mellett.
3. Eredet: *Lactobacillus fermentum*.
4. Alkalmazási terület: a hosszan tartó érlelésre szánt borban lévő karbamid lebontása, ha az eredeti karbamidtartalom meghaladja az 1 mg/l-t.
5. Legnagyobb felhasználható mennyiség: 75 mg enzimmennyiség a kezelendő bor egy literére számítva, de a borban nem lehet több literenként 375 egység ureáznál. A kezelés végén az enzim maradék aktivitását a bor szűrésével (pórusátmérő < 1 µm) teljes mértékben meg kell szüntetni.
6. Kémiai és mikrobiológiai tisztasági követelmények:

Száritási 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> spp.	25 g mintából nem kimutatható
Összes aerob baktérium	Kevesebb mint 5×10^4 sejt/g

A borkezelés céljára engedélyezett ureázt az élelmiszerügyi tudományos bizottság által a *Lactobacillus fermentum* ből előállított ureáznak a bortermelésben történő felhasználása tárgyában kiadott, 1998. december 10-i véleményben („Opinion on the use of urease prepared from *Lactobacillus fermentum* in wine production”) vizsgált ureázra vonatkozó feltételekhez hasonló feltételek mellett kell előállítani.

7. függelék

A tölgyfadarabokra vonatkozó követelmények

RENDELTTETÉS, EREDET ÉS ALKALMAZÁSI TERÜLET

A tölgyfadarabokat a bor készítése és érlelése során használják, ideértve a friss szőlő és a szőlőmust erjesztésének szakaszát is, annak érdekében, hogy a tölgyfából bizonyos vonadékszanyagokat juttassanak a borba.

A fadarabok kizárólag a *Quercus* nemzetség fajaiból 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 elszenesedettek, sem morzsalékos tapintásúak. A hevítésen kívül nem vethetők alá semmiféle kémiai, enzimes vagy fizikai kezelésnek. Nem szabad semmiféle, a természetes aromájuk fokozására vagy kivonható fenolvegyületeik mennyiségének növelésére szolgáló terméket hozzájuk adni.

A FELHASZNÁLT 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 1308/2013/EU rendelet 147. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.

8. függelék

A bor alkoholtartalmának kiigazítására irányuló kezelésre vonatkozó követelmények

Az alkoholtartalom kiigazítására irányuló kezelés (a továbbiakban: a kezelés) célja az, hogy – amennyiben a bor etanol-tartalma túl magas – csökkentse az etanol mennyiségét, és ezáltal javítsa az ízharmóniát.

Követelmények:

1. A fenti célok valamely szeparációs technika önmagában történő alkalmazásával vagy több ilyen technika kombinálásával is elérhetők.
 2. Az így kezelt boroknak nem lehetnek érzékszervi hibáik, és közvetlen emberi fogyasztásra alkalmasnak kell lenniük.
 3. Nem vonható ki alkohol a borból abban az esetben, ha a szóban forgó bor készítéséhez felhasznált borászati termékek bármelyikét alávetették az 1308/2013/EU rendelet VIII. mellékletének I. részében szereplő alkoholtartalom-növelési műveletek valamelyikének.
 4. Az alkoholtartalom legfeljebb 20 %-kal csökkenthető, és a végtermék térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalmának meg kell felelnie az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. része 1. pontja második bekezdésének a) pontjában meghatározott értéknek.
 5. A kezelést borász vagy megfelelő képesítéssel rendelkező szakember felelősségére kell elvégezni.
 6. A kezelést be kell jegyezni az 1308/2013/EU rendelet 147. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.
 7. A tagállamok előírhatják, hogy a kezelést előzetesen be kell jelenteni az illetékes hatóságoknak.
-

9. függelék

A mustok cukortartalmának membránszeparációs művelet útján történő csökkentésére irányuló kezelésre vonatkozó követelmények

A cukortartalom csökkentésére irányuló kezelés (a továbbiakban: a kezelés) célja az, hogy a mikroszűrést vagy az ultraszűrést a nanoszűréssel vagy a fordított ozmózissal egyesítő membránszeparációs művelet útján cukrot vonjon ki a mustból.

Követelmények:

1. A kezelés eredményeként – az eredeti mustból kivont cukoroldat mennyiségétől és cukortartalmától függő mértékben – csökken a térfogat.
2. A folyamatoknak lehetővé kell tenniük, hogy a must a cukortól eltérő összetevőkből továbbra is ugyanannyit tartalmazzon.
3. A mustok cukortartalmának csökkentése kizárja a belőlük előállított bor alkoholtartalmának kiigazítását.
4. Tilos a kezelést az 1308/2013/EU rendelet VIII. mellékletének I. részében szereplő alkoholtartalom-növelési műveletek valamelyikével együtt alkalmazni.
5. A kezelést a cukortartalom csökkentésének mértékére vonatkozó célkitűzés függvényében meghatározott mustmennyiségen kell elvégezni.
6. Az első szakasz célja egyrészt a must alkalmassá tétele a második szakaszban elvégzendő sűrítésre, másrészt pedig a membrán szeparációs küszöbét meghaladó méretű makromolekulák megőrzése. Ez a szakasz ultraszűréssel hajtható végre.
7. A kezelés első szakaszában előállított permeátumot ezután nanoszűrés vagy fordított ozmózis útján be kell sűríteni.

A mustban eredetileg benne lévő víz és a nanoszűrés során ki nem szűrt szerves savak újból hozzáadhatók a kezelt musthoz.

8. A kezelést borász vagy megfelelő képesítéssel rendelkező szakember felelősségére kell elvégezni.
9. Az alkalmazott membránoknak meg kell felelniük az 1935/2004/EK rendeletben és a 10/2011/EU rendeletben megállapított követelményeknek, valamint az azok végrehajtására elfogadott nemzeti rendelkezéseknek. Ezenkívül meg kell felelniük az OIV által közzétett Nemzetközi borászati kódexben foglalt követelményeknek is.

10. függelék

A borok 4-etil-fenil- és a 4-etil-gvajakol-feleslegének csökkentése céljából membrántechnológia és aktív szén együttes alkalmazásával végzett kezelésre vonatkozó követelmények

A kezelés célja, hogy csökkentse a borban lévő, mikrobiális eredetű 4-etil-fenil- és 4-etil-gvajakol-felesleget, amely érzékszervi hibák forrása, és elfedi a bor aromáját.

Követelmények:

1. A kezelést borász vagy megfelelő képesítéssel rendelkező szakember felelősségére kell elvégezni.
2. A kezelést be kell jegyezni az 1308/2013/EU rendelet 147. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.
3. Az alkalmazott membránoknak meg kell felelniük az 1935/2004/EK és a 10/2011/EU rendeletben megállapított követelményeknek, valamint az azok végrehajtására elfogadott nemzeti rendelkezéseknek. Ezenkívül meg kell felelniük az OIV által közzétett Nemzetközi borászati kódexben foglalt követelményeknek is.

B. RÉSZ

A BOROK MAXIMÁLIS KÉN-DIOXID-TARTALMA

A. A BOROK KÉN-DIOXID-TARTALMA

1. A borok – nem értve ide a pezsgőket és a likőrborokat – összes kén-dioxid-tartalma közvetlen emberi fogyasztás céljából történő forgalomba hozatalukkor nem haladhatja meg a következő mennyiségeket:
 - a) literenként 150 milligramm a vörösborok esetében;
 - b) literenként 200 milligramm a fehér- és a rozéborok esetében.
2. Az 1.a) és az 1.b) ponttól eltérve, az olyan borok esetében, amelyeknek a glükóz- és a fruktóztartalom összegeként kifejezett cukortartalma eléri vagy meghaladja a literenkénti 5 grammot, a kén-dioxid-tartalom elérheti a következő felső határértékeket:
 - a) literenként 200 milligramm a vörösborok esetében;
 - b) literenként 250 milligramm a fehér- és a rozéborok esetében;
 - c) literenként 300 milligramm a következő borok esetében:
 - az uniós rendelkezéseknek megfelelően a „Spätlese” megjelölésre jogosult borok,
 - a következő oltalom alatt álló eredetmegjelölések valamelyikére jogosult fehérborok: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire az úgynevezett „moelleux” borok esetében, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac, mely megjelölést a „doux” vagy a „vendanges tardives” kifejezés követi, Rosette és Savennières,
 - az Allela, a Navarra, a Penedès, a Tarragona és a Valencia oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult fehérborok, valamint a Baszk Autonóm Közösség (Comunidad Autónoma del País Vasco) területéről származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult és a „vendimia tardia” jelöléssel ellátott borok,
 - a „Binissalem-Mallorca” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult édes borok,
 - azok a túlérett szőlőből és töppedt szőlőből készült, a „Málaga” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult borok, amelyek maradékcukor-tartalma legalább 45 g/l,
 - azok az Egyesült Királyságból származó, az egyesült királysági jogszabályoknak megfelelően készített borok, amelyek cukortartalma meghaladja a 45 g/l-t,
 - azok a Magyarországról származó, a „Tokaji” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok, amelyek a magyar rendelkezésekkel összhangban a „Tokaji édes szamorodni” vagy a „Tokaji száraz szamorodni” jelölést viselik,
 - a Loazzolo, az Alto Adige, illetve a Trentino oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult borok, amelyeket a „passito” és a „vendemmia tardiva” jelölésekkel vagy azok egyikével láttak el,
 - a „Colli orientali del Friuli” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult borok, amelyeknél az eredetmegjelölést a „Picolit” jelölés egészíti ki,
 - a „Moscato di Pantelleria naturale” és a „Moscato di Pantelleria” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult borok,
 - a Cseh Köztársaságból származó, a „pozdní sběr” megjelölésre jogosult borok,
 - a Szlovákiából származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult és a „neskorý zber” jelöléssel ellátott borok, valamint a „Tokajské samorodné suché”, illetve a „Tokajské samorodné sladké” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult szlovákiai tokaji borok,
 - a Szlovéniából származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult és a „vrhunsko vino ZGP – pozna trgatev” jelöléssel ellátott borok,
 - a következő oltalom alatt álló földrajzi jelzések valamelyikével ellátott fehérborok, amelyek térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma meghaladja a 15 térfogatszázalékot, és cukortartalma nagyobb 45 g/l-nél:
 - Franche-Comté,
 - Coteaux de l’Auxois,

- Saône-et-Loire,
 - Coteaux de l'Ardèche,
 - Collines rhodaniennes,
 - Comté Tolosan,
 - Côtes de Gascogne,
 - Gers,
 - Lot,
 - Côtes du Tarn,
 - Corrèze,
 - Ile de Beauté,
 - Oc,
 - Thau,
 - Val de Loire,
 - Méditerranée,
 - Comtés rhodaniens,
 - Côtes de Thongue,
 - Côte Vermeille,
 - Agenais,
 - Landes,
 - Allobrogie,
 - Var,
- azok a Görögországból származó édes borok, amelyek térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalma legalább 15 térfogatszázalék, cukortartalma legalább 45 g/l, és jogosultak a következő oltalom alatt álló földrajzi jelzések valamelyikére:
- Άγιο Όρος (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Ἄθως),
 - Αργολίδα (Argolida),
 - Αχαΐα (Achaia),
 - Επανομή (Epanomi),
 - Κυκλάδες (Cyclades),
 - Λακωνία (Lakonia),
 - Πιερία (Pieria),
 - Τύρναβος (Tyrnavos),
 - Φλώρινα (Florina),
- azok a Ciprusról származó édes borok, amelyek térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalma nem haladja meg a 15 térfogatszázalékot, cukortartalma legalább 45 g/l, és jogosultak a Κομμανδάρια (Commandaria) oltalom alatt álló eredetmegjelölésre,
- azok a Ciprusról származó, túlérett szőlőből vagy töppedt szőlőből készített édes borok, amelyek térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma legalább 15 térfogatszázalék, cukortartalma legalább 45 g/l, és jogosultak a következő oltalom alatt álló földrajzi jelzések valamelyikére:
- Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka),
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia),
 - azok a Máltáról származó borok, amelyek térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma legalább 13,5 térfogatszázalék, cukortartalma legalább 45 g/l, és jogosultak a „Malta”, illetve a „Gozo” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre,
 - a Horvátországból származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult és a „kvalitetno vino KZP – desertno vino” vagy a „vrhunsko vino KZP – desertno vino” jelöléssel ellátott, 50 g/l-nél nagyobb cukortartalmú, illetve a „vrhunsko vino KZP – kasna berba” jelöléssel ellátott borok,
 - azok a töppedt szőlőből készült, a „Ponikve” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok, amelyek cukortartalma meghaladja az 50 g/l-t,
 - azok a „Muškat momjanski/Moscato di Momiano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott, a „kvalitetno vino KZP – desertno vino” vagy a „vrhunsko vino KZP – desertno vino” kifejezéssel megjelölt borok, amelyek cukortartalma meghaladja az 50 g/l-t;
- d) literenként 350 milligramm a következő borok esetében:
- az uniós rendelkezéseknek megfelelően az „Auslese” megjelölésre jogosult borok,
 - a következő oltalom alatt álló eredetmegjelölések valamelyikére jogosult romániai fehérborok: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
 - a Cseh Köztársaságból származó, a „výběr z hroznů” megjelölésre jogosult borok,
 - a Szlovákiából származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult és a „výber z hrozna” jelöléssel ellátott borok, valamint a „Tokajský máslás”, illetve a „Tokajský forditáš” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult szlovákiai tokaji borok,
 - a Szlovéniából származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult és a „vrhunsko vino ZGP – izbor” jelöléssel ellátott borok,
 - a „Késői szüretelésű bor” hagyományos kifejezésre jogosult borok,
 - az Olaszországból származó, „aleatico” típusú és a „Pergola” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre, valamint a „passito” hagyományos kifejezésre jogosult borok,
 - a Horvátországból származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult és a „vrhunsko vino ZGP – izborna berba” jelöléssel ellátott borok,
 - a Magyarországról származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult és a magyarországi rendelkezésekkel összhangban a „Válogatott szüretelésű bor” vagy a „Főbor” jelöléssel ellátott borok;
- e) literenként 400 milligramm a következő borok esetében:
- az uniós rendelkezéseknek megfelelően a „Beerenauslese”, az „Ausbruch”, az „Ausbruchwein”, a „Trockenbeerenauslese”, a „Strohwein”, a „Schilfwein”, illetve az „Eiswein” megjelölésre jogosult borok,
 - a következő oltalom alatt álló eredetmegjelölések valamelyikére jogosult fehérborok: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l’Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Haut-Montravel, Saussignac, Jurançon (kivéve, ha a „sec” jelölés követi), Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon (amelyet a származási település neve követ), Chaume, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon (amelyet a „premier cru” jelölés követ és a Chaume földrajzi név egészít ki), Pacherenc du Vic Billh (kivéve, ha a „sec” jelölés követi), Alsace és Alsace grand cru (amelyet a „vendanges tardives” vagy a „sélection de grains nobles” jelölés követi),
 - azok a Görögországból származó, túlérett szőlőből, illetve töppedt szőlőből készült édes borok, amelyek cukorban kifejezett maradékcukor-tartalma legalább 45 g/l, és amelyek jogosultak a következő oltalom alatt álló eredetmegjelölések valamelyikére:
 - Δαφνές (Dafnes),
 - Λήμνος (Limnos),
 - Malvasia Πάρος (Malvasia Paros),

- Malvasia Σητείας (Malvasia Sitia),
- Malvasia Χάνδακας – Candia,
- Μονεμβασία – Malvasia (Monemvasia – Malvasia),
- Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia – Muscat de Céphalonie),
- Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos),
- Μοσχάτο Πατρών (Muscat of Patra),
- Μοσχάτος Ρίου Πάτρας (Muscat of Rio Patra),
- Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos),
- Νεμέα (Nemea),
- Σάμος (Samos),
- Σαντορίνη (Santorini),
- Σητεία (Sitia),

valamint azok a Görögországból származó, túlérett szőlőből és töppedt szőlőből készített édes borok, amelyek jogosultak a következő oltalom alatt álló földrajzi jelzések valamelyikére:

- Άγιο Όρος (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Άθως),
- Αιγαίο Πέλαγος (Aegean Sea – Aigaiο Pelagos),
- Δράμα (Drama),
- Ηράκλειο (Iraklio),
- Καστοριά (Kastoria),
- Κρήτη (Crete),
- Μακεδονία (Macedonia),
- Ρέθυμνο (Rethimno),
- Σιάτιστα (Siatista),
- Στερεά Ελλάδα (Sterea Ellada),
- Χανιά (Chania),
- a Cseh Köztársaságból származó, a „výběr z bobulí”, a „výběr z cibéb”, a „ledové víno” vagy a „slámové víno” megjelölésre jogosult borok,
- a Szlovákiából származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult és a „bobuľový výber”, a „hrozienkový výber”, a „cibébový výber”, a „ľadové víno” vagy a „slamové víno” jelöléssel ellátott borok, továbbá a „Tokajský výber”, a „Tokajská esencia” és a „Tokajská výberová esencia” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott szlovákiai tokaji borok,
- a Magyarországról származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult és a magyar rendelkezésekkel összhangban a „Tokaji másolás”, a „Tokaji fordítás”, a „Tokaji aszúeszencia”, a „Tokaji eszencia”, a „Tokaji aszú”, illetve a „Töppedt szőlőből készült bor” vagy a „Jégbor” jelöléssel ellátott borok,
- az „Albana di Romagna” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult, a „passito” jelöléssel ellátott borok,
- az oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult, a „vendanges tardives”, a „vin de glace” vagy a „vin de paille” jelöléssel ellátott luxemburgi borok,
- a Portugáliából származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzésre és a „colheita tardia” jelölésre jogosult borok,
- a Szlovéniából származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult és a következő jelölések valamelyikével ellátott borok: „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor”, „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino” vagy „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor”,

- a Kanadából származó, az „Icewine” jelölésre jogosult borok,
 - a Horvátországból származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult és a „vrhunsko vino KZP – izborna berba bobica”, a „vrhunsko vino KZP – izborna berba prosušenih bobica” vagy a „vrhunsko vino KZP – ledeno vino” jelöléssel ellátott borok.
3. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott boroknak a 2.c), 2.d) és 2.e) pontban foglalt jegyzékei módosíthatók új borok felvétele érdekében, illetve abban az esetben, ha az érintett borok készítésére vonatkozó feltételek módosulnak, vagy ha a borok földrajzi jelzése vagy eredetmegjelölése megváltozik. A tagállamok az (EU) 2017/1183 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendeletnek megfelelően eltérés iránti kérelmet juttatnak el a Bizottsághoz, és megadják az érintett borokra vonatkozó összes szükséges műszaki információt, beleértve a termékleírásokat és az évente megtermelt mennyiségeket is.
 4. Azokban az években, amikor az időjárási viszonyok ezt kivételesen szükségessé teszik, a tagállamok engedélyezhetik a 300 milligramm/liternél alacsonyabb összes kén-dioxid-tartalom literenként legfeljebb 50 milligrammval történő emelését a területükön található meghatározott szőlőtermő területen előállított borok esetében. A tagállamok a szóban forgó eltérésekről azok engedélyezésétől számítva egy hónapon belül értesítik a Bizottságot az (EU) 2017/1183 felhatalmazáson alapuló rendeletnek megfelelően, feltüntetve az érintett évet, borvidékeket és borokat, és mellékelve annak bizonyítékát, hogy az időjárási viszonyok szükségessé teszik a határérték felemelését. A Bizottság ezt követően közzéteszi az eltérésről szóló értesítést a honlapján.
 5. A tagállamok szigorúbb rendelkezéseket is alkalmazhatnak a területükön termelt borokra.

B. A LIKŐRBOROK KÉN-DIOXID-TARTALMA

A likőrborok összes kén-dioxid-tartalma közvetlen emberi fogyasztás céljából történő forgalomba hozatalukkor nem haladhatja meg a következő mennyiségeket:

- a) literenként 150 milligramm, amennyiben a cukortartalom kevesebb, mint 5 gramm/liter;
- b) literenként 200 milligramm, amennyiben a cukortartalom legalább 5 gramm/liter.

C. A PEZSGŐK KÉN-DIOXID-TARTALMA

1. A pezsgők összes kén-dioxid-tartalma közvetlen emberi fogyasztás céljából történő forgalomba hozatalukkor nem haladhatja meg a következő mennyiségeket:
 - a) literenként 185 milligramm a minőségi pezsgők valamennyi kategóriájában; valamint
 - b) literenként 235 milligramm az egyéb pezsgők esetében.
2. Amennyiben az időjárási viszonyok az Unió bizonyos szőlőtermő övezeteiben ezt szükségessé teszik, az érintett tagállamok engedélyezhetik a területükön előállított pezsgők vonatkozásában az 1.a) és az 1.b) pontban említett maximális összes kén-dioxid-tartalom legfeljebb 40 milligramm/literrel történő megemelését, azzal a feltétellel, hogy a szóban forgó engedély hatálya alá tartozó pezsgőket nem szállítják az érintett tagállamon kívülre.

C. RÉSZ

A BOROK MAXIMÁLIS ILLÓSAV-TARTALMA

1. Az illósav- tartalom nem haladhatja meg:
 - a) a literenkénti 18 milliekvivalenst a részben erjedt szőlőmust esetében;
 - b) a literenkénti 18 milliekvivalenst a fehér- és a rozéborok esetében; illetve
 - c) a literenkénti 20 milliekvivalenst a vörösborok esetében.
2. Az 1. pontban említett határértékek vonatkoznak:
 - a) az Unión belül szüretelt szőlőből készült termékekre az előállítás szakaszában és a forgalmazás valamennyi szakaszában;
 - b) a harmadik országokból származó, részben erjedt szőlőmustra és borokra az Unió földrajzi területére történő belépésüket követő valamennyi szakaszban.

3. A tagállamok engedélyezhetik az 1. pontban meghatározott határértékektől való eltérést:
 - a) egyes, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok esetében:
 - amennyiben azokat legalább két éven át érlelték, vagy
 - amennyiben azokat különleges módszerek szerint készítették;
 - b) a legalább 13 térfogatszázalék összes alkoholtartalmú borok esetében.

A tagállamok a szóban forgó eltérésekről azok engedélyezésétől számítva egy hónapon belül értesítik a Bizottságot az (EU) 2017/1183 felhatalmazáson alapuló rendeletnek megfelelően. A Bizottság ezt követően közzéteszi az eltérésekről szóló értesítést a honlapján.

D. RÉSZ

A BOROK ÉDESÍTÉSÉRE VONATKOZÓ HATÁRÉRTÉKEK ÉS FELTÉTELEK

1. A borok édesítése csak akkor engedélyezhető, ha azt a következő termékek közül egy vagy több felhasználásával hajtják végre:
 - a) szőlőmust;
 - b) sűrített szőlőmust;
 - c) finomított szőlőmustersűrítmény.

Az érintett bor térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma legfeljebb 4 térfogatszázalékkal növelhető.

2. A közvetlen emberi fogyasztásra szánt és földrajzi árujelzővel ellátott importált borok édesítése tilos az Unió területén belül. Az egyéb importált borok édesítésére ugyanazok a feltételek vonatkoznak, mint az Unió területén készített borok édesítésére.
3. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok édesítését az egyes tagállamok csak akkor engedélyezhetik, ha:
 - a) arra az e mellékletben megállapított feltételek és határértékek betartásával kerül sor;
 - b) az édesítés azon a termőhelyen történik, ahol a szóban forgó bor készült, vagy az annak közvetlen közelében levő területen.

Az 1. pontban említett szőlőmustnak és sűrített szőlőmustnak ugyanarról a termőhelyről kell származnia, mint ahonnan az a bor származik, amelynek édesítésére használják őket.

4. A borok édesítése csak a termelési és a nagykereskedelmi szakaszban engedélyezhető.

II. MELLÉKLET

A PEZSGŐKRE, A MINŐSÉGI PEZSGŐKRE ÉS AZ ILLATOS SZŐLŐFAJTÁBÓL KÉSZÜLT MINŐSÉGI PEZSGŐKRE VONATKOZÓ ENGEDÉLYEZETT BORÁSZATI ELJÁRÁSOK ÉS KORLÁTOZÁSOK

A. Pezsgő

1. E pont, valamint e melléklet B. és C. szakasza alkalmazásában:
 - a) „tirázslíkőr”: a másodlagos erjedés kiváltására a küvéhez adott termék;
 - b) „expedíciós likőr”: a pezsgőkhöz egy adott ízhatás elérése érdekében hozzáadott termék.
2. Az expedíciós likőr csak a következőket tartalmazhatja:
 - szacharóz,
 - szőlőmust,
 - részben erjedt szőlőmust,
 - sűrített szőlőmust,
 - finomított szőlőmustersűrítmény,
 - bor, vagy
 - ezek keveréke,borpárlat esetleges hozzáadásával.
3. A küvé alkotórészei tekintetében az 1308/2013/EU rendelet alapján engedélyezett alkoholtartalom-növelés sérelme nélkül, a küvé bármiféle alkoholtartalom-növelése tilos.
4. Azoknak a termőhelyeknek és fajtáknak a vonatkozásában azonban, ahol ez technikailag indokolt, az egyes tagállamok engedélyezhetik a küvé alkoholtartalmának növelését a pezsgők gyártásának helyén, feltéve, hogy:
 - a) előzőleg a küvé egyetlen alkotórészének sem növelték még az alkoholtartalmát;
 - 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. 3 térfogatszázalék az A. szőlőtermő övezetből származó alkotórészekből álló küvé esetében;
 - ii. 2 térfogatszázalék a B. szőlőtermő övezetből származó alkotórészekből álló küvé esetében;
 - iii. 1,5 térfogatszázalék a C. szőlőtermő övezetből származó alkotórészekből álló küvé esetében;
 - e) az alkalmazott módszer szacharóz, sűrített szőlőmust vagy finomított szőlőmustersűrítmény hozzáadása.
5. A tirázslíkőr és az expedíciós likőr hozzáadása nem számít sem alkoholtartalom-növelésnek, sem édesítésnek. A tirázslíkőr hozzáadása nem eredményezheti a küvé térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalmának 1,5 térfogatszázaléknál nagyobb mértékű növekedését. Ezt a növekedést a küvé térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma és a pezsgőnek az expedíciós likőr hozzáadása előtti, térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma közötti különbség számításával kell meghatározni.
6. Az expedíciós likőr hozzáadását oly módon kell végezni, hogy a pezsgő térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalma ne növekedjen 0,5 térfogatszázaléknál többel.
7. Tilos édesíteni a küvét vagy annak alkotórészeit.
8. A küvé alkotórészei tekintetében az 1308/2013/EU rendelet rendelkezéseivel összhangban végzett bármiféle savtartalom-növelés vagy savtompítás mellett magát a küvét is alá lehet vetni savtartalom-növelésnek vagy savtompításnak. A küvé savtartalmának növelése és savtompítása kölcsönösen kizárja egymást. A savtartalom legfeljebb 1,5 gramm/liter (borkősavban kifejezve), azaz 20 milliekvivalens/liter mértékben növelhető.

9. Rendkívüli időjárású években az 1,5 gramm/liter vagy 20 milliekvivalens/liter felső határt fel lehet emelni 2,5 gramm/literre vagy 34 milliekvivalens/literre, feltéve, hogy a termékek természetes savtartalma nem kevesebb, mint 3 gramm/liter (borkősavban kifejezve) vagy 40 milliekvivalens/liter.
10. A pezsgőben levő szén-dioxid csak annak a küvének az alkoholos erjedése során keletkezhet, amelyből a pezsgő készül.

Ezt az erjedést – a szőlő, szőlőmust vagy részben erjedt szőlőmust közvetlenül pezsgóvé történő feldolgozásának eseteit kivéve – csak tirázslikőr hozzáadása válthatja ki. Az erjedés csak palackokban vagy zárt tartályokban mehet végbe.

A szén-dioxid alkalmazása ellennyomással végzett áttöltés esetén engedélyezett, felügyelet mellett és azzal a feltétellel, hogy a küvé alkoholos erjedéséből származó szén-dioxiddal végbemenő elkerülhetetlen gázcserek nem vezetnek a pezsgőben lévő szén-dioxid nyomásának növekedéséhez.

11. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgóktól eltérő pezsgókra a következő szabályok vonatkoznak:
 - a) az előállításukra szánt tirázslikőr csak a következőket tartalmazhatja:
 - szőlőmust,
 - részben erjedt szőlőmust,
 - sűrített szőlőmust,
 - finomított szőlőmustersűrítmény, vagy
 - szacharóz és bor;
 - b) térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalmuknak, beleértve az esetlegesen hozzáadott expedíciós likőrben lévő alkoholt is, legalább 9,5 térfogatszázaléknak kell lennie.

B. Minőségi pezsgő

1. A minőségi pezsgők gyártására szánt tirázslikőr csak a következőket tartalmazhatja:
 - a) szacharóz,
 - b) sűrített szőlőmust,
 - c) finomított szőlőmustersűrítmény,
 - d) szőlőmust vagy részben erjedt szőlőmust, vagy
 - e) bor.
2. A termelő tagállamok kiegészítő vagy szigorúbb jellemzőket, illetve feltételeket is meghatározhatnak a területükön termelt minőségi pezsgők előállítására és forgalmazására vonatkozóan.
3. A minőségi pezsgők előállítására ezenkívül a következő szabályok is vonatkoznak:
 - az A. szakasz 1–10. pontjában foglalt szabályok,
 - a C. szakasz 3. pontjában a tényleges alkoholtartalom tekintetében, a C. szakasz 5. pontjában a minimális túlnyomás tekintetében, valamint a C. szakasz 6. és 7. pontjában a gyártási folyamat minimális időtartama tekintetében megfogalmazott szabályok, az e melléklet B. szakaszának 4.d) pontjában foglaltak sérelme nélkül.
4. Az illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgókra a következő szabályok vonatkoznak:
 - a) az esetlegesen engedélyezett eltérésektől eltekintve e pezsgők gyártása során a küvé összeállításához kizárólag olyan szőlőfajtából származó szőlőmust vagy részben erjedt szőlőmust használható fel, amely szerepel az e melléklet függelékben található jegyzékben. Illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgők készíthetők azonban a Veneto és Friuli-Venezia Giulia termőhelyein szüretelt „Glera” szőlőfajta szőlőjéből nyert bornak a küvé alkotórészeként történő felhasználásával, hagyományos módszer szerint;
 - b) az erjedés folyamatának a küvé összeállítása előtti és utáni, a küvében végbemenő szén-dioxid-képződés elősegítése érdekében történő szabályozása csak hűtéssel vagy egyéb fizikai eljárásokkal végezhető;
 - c) expedíciós likőr hozzáadása tilos;
 - d) az illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgők előállítási folyamata nem tarthat egy hónapnál rövidebb ideig.

C. Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgők és minőségi pezsgők

1. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők készítésére szánt küvék térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalmának el kell érnie legalább a következő értéket:
 - 9,5 térfogatszázalék a C. III. szőlőtermő övezetben;
 - 9 térfogatszázalék a többi szőlőtermő övezetben.
2. A „Prosecco”, a „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” és a „Colli Asolani – Prosecco” vagy az „Asolo – Prosecco” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott és egyetlen szőlőfajtából előállított minőségi pezsgők készítésére szánt küvék esetében azonban megengedhető, hogy a térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom minimális értéke 8,5 térfogatszázalék legyen.
3. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalma, beleértve az esetlegesen hozzáadott expedíciós likőrben lévő alkoholt is, nem lehet alacsonyabb 10 térfogatszázaléknál.
4. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgők és minőségi pezsgők előállítására szánt tirázslikőr csak a következőket tartalmazhatja:
 - a) szacharóz,
 - b) sűrített szőlőmust,
 - c) finomított szőlőmustersűrítmény;valamint:
 - a) szőlőmust,
 - b) részben erjedt szőlőmust;
 - c) bor;amelyből ugyanolyan oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgő vagy minőségi pezsgő állítható elő, mint amilyenhez a tirázslikőrt hozzáadják.
5. Az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének 5.c) pontjától eltérve, azon oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők esetében, amelyeket 25 centiliternél kisebb úrtartalmú zárt tárolóedényben tárolnak, megengedhető, hogy 20 °C-on történő tárolás esetén a minimális túlnyomás 3 bar legyen.
6. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők előállításának időtartama – beleértve az előállító üzemben történő érlelés időszakát is – a szén-dioxid-képződést szolgáló erjedési folyamat kezdetétől számítva nem lehet rövidebb:
 - a) hat hónapnál, ha a szén-dioxid-képződést szolgáló erjedési folyamat zárt tartályokban megy végbe;
 - b) kilenc hónapnál, ha a szén-dioxid-képződést szolgáló erjedési folyamat a palackokban megy végbe.
7. A küvében végbemenő, szén-dioxid képződését szolgáló erjedési folyamatnak és a küvé seprőn tartásának időtartama nem lehet rövidebb:
 - 90 napnál,
 - 30 napnál, ha az erjedés keverőkkel ellátott tartályokban megy végbe.
8. Az A. szakasz 1–10. pontjában és a B. szakasz 2. pontjában foglalt szabályok az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgőkre és minőségi pezsgőkre is vonatkoznak.
9. Az illatos szőlőfajtából készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgőkre a következő szabályok vonatkoznak:
 - a) e pezsgők előállítása során a küvé összeállításához kizárólag az e melléklet függelékében található jegyzékben szereplő szőlőfajtákból készült szőlőmust vagy részben erjedt szőlőmust használható, azzal a feltétellel, hogy a szóban forgó fajtákat oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők előállítására alkalmasnak ismerték el azon a termőhelyen, amelynek nevét az adott oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők viselik. Ettől eltérve illatos szőlőfajtából készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők készíthetők a „Prosecco”, a „Conegliano-Valdobbiadene – Prosecco”, a „Colli Asolani – Prosecco” és az „Asolo – Prosecco” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termőhelyeken szüretelt „Glera” szőlőfajtából nyert boroknak a küvé összeállításához történő felhasználásával is;
 - b) az erjedés folyamatának a küvé összeállítása előtti és utáni, a küvében végbemenő szén-dioxid-képződés elősegítése érdekében történő szabályozása csak hűtéssel vagy egyéb fizikai eljárásokkal végezhető;

- c) expedíciós likőr hozzáadása tilos;
 - d) az illatos szőlőfajtából készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalma nem lehet alacsonyabb 6 térfogatszázaléknál;
 - e) az illatos szőlőfajtából készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma nem lehet alacsonyabb 10 térfogatszázaléknál;
 - f) az illatos szőlőfajtából készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgőkben zárt tárolóedényben, 20 °C-os hőmérsékleten legalább 3 bar túlnyomásnak kell uralkodnia;
 - g) e szakasz 6. pontjától eltérve az illatos szőlőfajtából készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők előállításának időtartama nem lehet rövidebb egy hónapnál.
-

Függelék

Azon borszőlőfajták jegyzéke, amelyek termése felhasználható illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgók és illatos szőlőfajtából készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgók készítésére szolgáló küvé előállításához

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

III. MELLÉKLET

A LIKÓRBOROKRA, VALAMINT AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELŐLÉSSEL, ILLETVE OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSSEL ELLÁTOTT LIKÓRBOROKRA VONATKOZÓ ENGEDÉLYEZETT BORÁSZATI ELJÁRÁSOK ÉS KORLÁTOZÁSOK**A. Likőrborok**

1. Az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének 3.c) pontjában említett, likőrbor és oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel, illetve oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott likőrbor előállítására szolgáló termékek – adott esetben – kizárólag az 1308/2013/EU rendeletben vagy e rendeletben említett borászati eljárásoknak és kezeléseknek vehetők alá.
2. Mindazonáltal:
 - a) a térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalom növekedése kizárólag az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének 3.e) és 3.f) pontjában említett termékek használatának eredményeként következhet be; valamint
 - b) a fenti rendelkezéstől eltérve, Spanyolország engedélyezheti kalcium-szulfát használatát a „vino generoso”, illetve a „vino generoso de licor” hagyományos kifejezéssel jelölt spanyol borok esetében, amennyiben ez az eljárás hagyományosnak számít, és azzal a feltétellel, hogy az így kezelt termék kálium-szulfátban kifejezett szulfát-tartalma nem haladja meg a 2,5 grammot literenként. Az így előállított likőrborok alávethetők kiegészítő jellegű savtartalom-növelésnek, literenként legfeljebb 1,5 gramm határértékig.
3. A tagállamok által a területükön előállított likőrborokra és oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel, illetve oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott likőrborokra vonatkozóan esetlegesen elfogadott szigorúbb rendelkezések sérelme nélkül, e termékek tekintetében az 1308/2013/EU rendeletben, illetve az e rendeletben említett borászati eljárások engedélyezettek.
4. Megengedettek ezenkívül a következők:
 - a) édesítés – bejelentési és nyilvántartási kötelezettséghez kötve, és azzal a feltétellel, hogy a felhasznált termék alkoholtartalmát nem növelték sűrített szőlőmusttal –, a következő módokon:
 - sűrített szőlőmusttal vagy finomított szőlőmustersűrítménnyel, azzal a kikötéssel, hogy a szóban forgó bor térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalmának növekedése nem haladhatja meg a 3 térfogatszázalékot,
 - a „vino generoso de licor” hagyományos kifejezéssel jelölt spanyol bor esetében sűrített szőlőmusttal, finomított szőlőmustersűrítménnyel, illetve olyan, töppedt szőlőből nyert musttal, amelyhez az erjedés megakadályozása érdekében szőlő eredetű semleges alkoholt adtak, azzal a kikötéssel, hogy a szóban forgó bor térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalmának növekedése nem haladhatja meg a 8 térfogatszázalékot,
 - a „Madeira” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok esetében sűrített szőlőmusttal vagy finomított szőlőmustersűrítménnyel, azzal a kikötéssel, hogy a szóban forgó bor térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalmának növekedése nem haladhatja meg a 8 térfogatszázalékot;
 - b) az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének 3.e) és 3.f) pontjában említett alkohol, párlat vagy szeszes ital hozzáadása az érlelés alatti párolgásból eredő veszteségek kiegyenlítése érdekében;
 - c) a „Madeira” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok esetében a tartályokban, 50 °C-ot meg nem haladó hőmérsékleten történő érlelés.
5. Azokat a szőlőfajtákat, amelyekből az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének 3.c) pontjában említett és likőrborok, valamint oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel, illetve oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott likőrborok előállításához felhasznált termékek készülnek, az 1308/2013/EU rendelet 81. cikkének (2) bekezdése szerinti fajták közül kell kiválasztani.
6. Az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének 3.c) pontjában említett, az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott likőrboroktól eltérő likőrborok előállításához felhasznált termékek térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalmának legalább 12 térfogatszázaléknak kell lennie.

B. Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok (az e melléklet A. szakaszában előírt rendelkezéseken kívüli, kifejezetten az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborokra vonatkozó rendelkezések)

1. Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek előállítása magában foglalja az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. része 3.c) pontjának negyedik franciabekezdésében említett szőlőmust vagy borral vegyített szőlőmust felhasználását, e melléklet 1. függelékének A. szakaszában található.
2. Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyekhez hozzáadhatók az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének 3.f) pontjában említett termékek, e melléklet 1. függelékének B. szakaszában található.
3. Azoknak az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének 3.c) pontjában említett termékeknek, valamint az ugyanezen VII. melléklet II. része 3.f) pontjának iii. alpontjában említett sűrített szőlőmustnak és töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmustnak, amelyeket oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor előállításához használnak fel, ugyanarról a termőhelyről kell származniuk, mint amelynek a nevét a szóban forgó, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor viseli.

A „Málaga” és a „Jerez-Xérès-Sherry” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok esetében azonban a Pedro Ximénez szőlőfajtából származó, töppedt szőlőből nyert must, amelyhez az erjedés megakadályozása érdekében szőlő eredetű semleges alkoholt adtak, származhat a „Montilla-Moriles” termőhelyről is.

4. Azok az e melléklet A. szakaszának 1–4. pontjában említett műveletek, amelyek oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor előállítására irányulnak, csak a 3. pontban említett termőhely területén hajthatók végre.

Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak az esetében azonban, amelyek tekintetében a „Porto” jelölés fenn van tartva a „Douro” elnevezésű termőhelyről nyert szőlőből készült termékek számára, a kiegészítő feldolgozási és az érlelési eljárások az előbb említett termőhelyen és Vila Nova de Gaia – Porto termőhelyen egyaránt elvégezhetők.

5. A tagállamok által a területükön készített, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborokra vonatkozóan esetleg elfogadott szigorúbb rendelkezések sérelme nélkül:

a) azoknak az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének 3.c) pontjában említett termékeknek az esetében, amelyeket oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok előállításához használnak fel, a térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalomnak legalább 12 térfogatszázaléknak kell lennie. Bizonyos, az e melléklet 2. függelékének A. részében található jegyzékek valamelyikén szereplő oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok ugyanakkor a következőkből is előállíthatók:

- i. legalább 10 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú szőlőmustból olyan oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok esetében, amelyeket bejegyzett eredetmegjelöléssel rendelkező, esetleg ugyanabból a gazdaságból származó borpárlat vagy törkölypárlat hozzáadásával készítettek; vagy
- ii. olyan részben erjedt szőlőmustból vagy – az alábbi francia bekezdések közül a második esetében – olyan borból, amelynek térfogatszázalékban kifejezett eredeti természetes alkoholtartalma legalább:
 - 11 térfogatszázalék a semleges alkohol vagy 70 térfogatszázaléknál nem alacsonyabb tényleges alkoholtartalmú borpárlat vagy borászati eredetű szeszes ital hozzáadásával készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok esetében,
 - 10,5 térfogatszázalék a fehér szőlő mustjából készült, a 2. függelék A. szakaszának 3. jegyzékében említett borok esetében,
 - 9 térfogatszázalék azoknak a „Madeira” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott portugál likőrboroknak az esetében, amelyek készítése hagyományos módon és az ezekre a borokra vonatkozóan kifejezett rendelkezéseket tartalmazó nemzeti jogszabályokkal összhangban történik;

b) a 2. függelék B. szakaszában található azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma – az e likőrborok tekintetében 1985. január 1-je előtt alkalmazott nemzeti jogszabályok kifejezett rendelkezéseivel összhangban – az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének 3.b) pontjában foglaltak ellenére alacsonyabb, mint 17,5 térfogatszázalék, de legalább 15 térfogatszázalék.

6. Az „οἶνος γλυκὺς φυσικὸς”, „vino dulce natural”, „vino dolce naturale” és „vinho doce natural” hagyományos különleges kifejezések kizárólag a következő oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok megjelölésére használhatók:

— olyan szőlőből készült likőrborok, amelyek legalább 85 %-ban a 3. függelékben található jegyzékben szereplő szőlőfajtákból származnak,

- olyan likőrborok, amelyek legalább 212 gramm/liter eredeti természetes cukortartalmú mustból készülnek,
 - olyan likőrborok, amelyek az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének 3.e) és 3.f) pontjában említett alkohol, párlat vagy szeszes ital hozzáadásával készülnek, bármiféle egyéb alkoholtartalom-növelés nélkül.
7. Amennyiben a hagyományos borkészítési eljárások ezt megkövetelik, a tagállamok a saját területükön előállított, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok esetében előírhatják, hogy a „vin doux naturel” hagyományos különleges kifejezést kizárólag azokra oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborokra lehessen alkalmazni, amelyeket:
- közvetlenül a szőlőtermelők készítik, kizárólag a Muscatel, a Grenache, a Maccabeo és a Malvoisie szőlők terméséből; felhasználható azonban olyan ültetvény termése is, amelyben az említett négytől eltérő fajták is jelen vannak, feltéve, hogy ezeknek a teljes állományon belüli aránya nem haladja meg a 10 %-ot,
 - olyan, az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. része 3.c) pontjának első és negyedik franciabekezdésében említett szőlőmustból nyernek, amely esetében a hektáronkénti hozam legfeljebb 40 hl; bármely ennél nagyobb hozam a „vin doux naturel” megjelölés alkalmazására való jogosultság elvesztését eredményezi az egész termésre nézve,
 - a fent említettek szerinti, legalább 252 gramm/liter eredeti természetes cukortartalmú szőlőmustból készítik,
 - minden egyéb alkoholtartalom-növelési eljárás kizárása mellett, olyan borászati eredetű alkohol hozzáadásával állítanak elő, amelynek tiszta alkoholtartalma a fent említettek szerinti, felhasznált szőlőmust térfogatának legalább 5 %-át teszi ki, legfeljebb pedig a következő két arány közül a kisebbiknek felel meg:
 - vagy a fent említett felhasznált szőlőmust mennyiségének 10 %-a,
 - vagy a végtermék térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalmának 40 %-a; az összes alkoholtartalom a tényleges alkoholtartalom és a potenciális alkoholtartalom összegéből adódik, mely utóbbi kiszámításához 17,5 gramm maradékcukrot kell alapul venni 1 térfogatszázaléknyi tiszta alkohol előállításához.
8. A likőrborok esetében a „vino generoso” hagyományos különleges kifejezés kizárólag azon oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott, teljesen vagy részben élesztőhártya alatt készített száraz likőrborok esetében használható, amelyeket:
- a Palomino de Jerez, a Palomino fino, a Pedro Ximénez, a Verdejo, a Zalema, illetve a Garrido Fino szőlőfajtából származó fehér szőlőből nyernek,
 - átlagosan két évig tartó, tölgyfa hordóban történő érlelés után hoznak forgalomba.
- Az első albekezdésben említett, élesztőhártya alatti készítés azt a biológiai folyamatot jelenti, amely akkor megy végbe, amikor a must teljes alkoholos erjedése után a bor szabad felszínén spontán módon kialakul egy jellegzetes élesztőhártya, amely a terméknek különleges analitikai és érzékszervi tulajdonságokat kölcsönöz.
9. A „vinho generoso” hagyományos különleges kifejezést csak a „Porto”, a „Madeira”, a „Moscatel de Setúbal”, valamint a „Carcavelos” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborokra lehet használni, kiegészítve a szóban forgó kifejezést a megfelelő bejegyzett eredetmegjelöléssel.
10. A „vino generoso de licor” hagyományos különleges kifejezést csak azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak az esetében lehet használni, amelyeket:
- a 8. pontban említett „vino generoso” likőrborból vagy ilyen „vino generoso” készítésére alkalmas, élesztőhártya alatt készült borból állítanak elő, amelyhez vagy töppedt szőlőből nyert, az erjedés megakadályozása érdekében szőlő eredetű semleges alkohollal kevert mustot, vagy finomított szőlőmustsűrítményt, vagy „vino dulce natural” likőrbort adtak,
 - átlagosan két évig tartó, tölgyfa hordóban történő érlelés után hoznak forgalomba.
-

1. függelék

Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek készítésére különleges szabályok vonatkoznak**A. AZOKNAK AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSSEL ELLÁTOTT LIKŐRBOROKNAK A JEGYZÉKE, AMELYEK SZŐLŐMUSTNAK, ILLETVE SZŐLŐMUST ÉS BOR KEVERÉKÉNEK A FELHASZNÁLÁSÁVAL KÉSZÜLNEK**

(E melléklet B. szakaszának 1. pontja)

GÖRÖGORSZÁG

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

SPANYOLORSZÁG

Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok	A termék megjelölése az uniós szabályokban vagy a nemzeti jogszabályokban meghatározottak szerint
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

OLASZORSZÁG

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

- B. AZOKNAK AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELŐLÉSEL ELLÁTOTT LIKÓRBOROKNAK A JEGYZÉKE, AMELYEK AZ 1308/2013/EU RENDELET VII. MELLÉKLETE II. RÉSZÉNEK 3.f) PONTJÁBAN EMLÍTETT TERMÉKEK HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLNEK

(E melléklet B. szakaszának 2. pontja)

1. **Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likórboroknak a jegyzéke, amelyek olyan boralkohol vagy szárított szőlőből előállított alkohol hozzáadásával készülnek, amelynek tényleges alkoholtartalma legalább 95 térfogatszázalék és legfeljebb 96 térfogatszázalék**

(Az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. része 3.f) pontja ii. alpontjának első franciabekezdése)

GÖRÖGORSZÁG

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

SPANYOLORSZÁG

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

CIPRUS

Κουμανδάρια (Commandaria).

2. **Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likórboroknak a jegyzéke, amelyek olyan, borból vagy szőlőtörkölyből előállított párlat hozzáadásával készülnek, amelynek tényleges alkoholtartalma legalább 52 térfogatszázalék és legfeljebb 86 térfogatszázalék**

(Az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. része 3.f) pontja ii. alpontjának második franciabekezdése)

GÖRÖGORSZÁG

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

FRANCIAORSZÁG

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

CIPRUS

Κουμανδάρια (Commandaria).

3. **Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likórboroknak a jegyzéke, amelyek olyan, szárított szőlőből előállított párlat hozzáadásával készülnek, amelynek alkoholtartalma legalább 52 térfogatszázalék és legfeljebb 94,5 térfogatszázalék**

(Az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. része 3.f) pontja ii. alpontjának harmadik franciabekezdése)

GÖRÖGORSZÁG

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

4. **Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmust hozzáadásával készülnek**

(Az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. része 3.f) pontja iii. alpontjának első franciabekezdése)

SPANYOLORSZÁG

Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok	A termék megjelölése az uniós szabályokban vagy a nemzeti jogszabályokban meghatározottak szerint
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

OLASZORSZÁG

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

CIPRUS

Κομμανδαρία (Commandaria).

5. **Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek közvetlen hőhatással készített és – e művelet kivételével – a sűrített szőlőmust fogalom meghatározásának megfelelő sűrített szőlőmust hozzáadásával készülnek**

(Az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. része 3.f) pontja iii. alpontjának második franciabekezdése)

SPANYOLORSZÁG

Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok	A termék megjelölése az uniós szabályokban vagy a nemzeti jogszabályokban meghatározottak szerint
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Empordà	Garnacha/Garnatxa
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

OLASZORSZÁG

Marsala

6. **Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek sűrített szőlőmust hozzáadásával készülnek**

(Az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. része 3.f) pontja iii. alpontjának harmadik franciabekezdése)

SPANYOLORSZÁG

Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok	A termék megjelölése az uniós szabályokban vagy a nemzeti jogszabályokban meghatározottak szerint
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
	Vino generoso de licor

Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok	A termék megjelölése az uniós szabályokban vagy a nemzeti jogszabályokban meghatározottak szerint
Tarragona	Vino dulce
Jerez-Xerès-Sherry	Vino generoso de licor
Condado de Huelva	Vino generoso de licor

OLASZORSZÁG

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

2. függelék

A. A III. melléklet B. szakaszának 5.a) pontjában említett jegyzékek

1. Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek legalább 10 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú szőlőmustból készülnek, és amelyeket oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott, esetleg ugyanabból a gazdaságból származó borpárlat vagy törkölypárlat hozzáadásával állítanak elő

FRANCIAORSZÁG

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

2. Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek legalább 11 térfogatszázalék eredeti természetes alkoholtartalmú, erjedésben lévő szőlőmustból készülnek, és amelyeket semleges alkohol vagy legalább 70 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalmú borpárlat, illetve borászati eredetű szesz hozzáadásával állítanak elő

PORTUGÁLIA

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro

OLASZORSZÁG

Moscato di Noto

3. Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek legalább 10,5 térfogatszázalék eredeti természetes alkoholtartalmú borból készülnek

SPANYOLORSZÁG

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

OLASZORSZÁG

Trentino

4. Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek legalább 9 térfogatszázalék eredeti természetes alkoholtartalmú, erjedésben lévő szőlőmustból készülnek

PORTUGÁLIA

Madeira

B. A III. melléklet B. szakaszának 5.b) pontjában említett jegyzékek

Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma – az e likőrborok tekintetében 1985. január 1-je előtt alkalmazott nemzeti jogszabályok kifejezett rendelkezéseivel összhangban – kevesebb, mint 17,5 térfogatszázalék, de legalább 15 térfogatszázalék

(Az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete II. részének 3.b) pontja)

SPANYOLORSZÁG

Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok	A termék megjelölése az uniós szabályokban vagy a nemzeti jogszabályokban meghatározottak szerint
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

OLASZORSZÁG

Trentino

PORTUGÁLIA

Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok	A termék megjelölése az uniós szabályokban vagy a nemzeti jogszabályokban meghatározottak szerint
Porto – Port	Branco leve seco

3. függelék

Azoknak a szőlőfajtáknak a jegyzéke, amelyek felhasználhatók a „vino dulce natural”, a „vino dolce naturale”, a „vinho doce natural”, illetve az „οινος γλυκος φυσικος” hagyományos különleges kifejezéssel megjelölt, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok készítéséhez

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