

Ez a dokumentum kizárólag tájékoztató jellegű, az intézmények semmiféle felelősséget nem vállalnak a tartalmáért

► **B**

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.)

Módosította:

Hivatalos Lap

		Szám	Oldal	Dátum
► <u>M1</u>	A Bizottság 1166/2009/EK rendelete (2009. november 30.)	L 314	27	2009.12.1.
► <u>M2</u>	A Bizottság 53/2011/EU rendelete (2011. január 21.)	L 19	1	2011.1.22.



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

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a borpiac közös szervezéséről, az 1493/1999/EK, az 1782/2003/EK, az 1290/2005/EK és a 3/2008/EK rendelet módosításáról, valamint a 2392/86/EGK és az 1493/1999/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2008. április 29-i 479/2008/EK tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 25. cikke (3) bekezdésére és 32. cikkére,

mivel:

- (1) A borra vonatkozóan a 479/2008/EK rendelet szőlőből készült termékeket felsoroló IV. melléklete 1. szakasza második bekezdése c) pontjának első francia bekezdésében megadott fogalom-meghatározás értelmében az összes alkoholtartalom nem haladhatja meg a 15 %-ot. Ez a határérték azonban elérheti a 20 %-ot az olyan borok esetében, amelyeket az alkoholtartalom növelése nélkül állítottak elő meghatározott szőlőtermő övezetekben; következésképpen helyénvaló meghatározni a szóban forgó szőlőtermő övezeteket.
- (2) A 479/2008/EK rendelet III. címének II. fejezete, valamint ugyan ezen rendelet V. és VI. melléklete általános szabályokat állapít meg a borászati eljárások és kezelések tekintetében, egyebekben pedig a Bizottság által elfogadandó részletes végrehajtási szabályokra hivatkozik. Helyénvaló egyértelműen és pontosan meghatározni a megengedett borászati eljárásokat, ideértve a borok édesítésének lehetséges módjait is, valamint megállapítani a bizonyos anyagok használatára vonatkozó határértékeket, illetve ezen anyagok némelyike esetében a használat feltételeit.
- (3) A borpiac közös szervezéséről szóló, 1999. május 17-i 1493/1999/EK tanácsi rendelet ⁽²⁾ IV. melléklete felsorolta az engedélyezett borászati eljárásokat. A szóban forgó engedélyezett borászati eljárások ismertetését – egyszerűbben és egységesebben megfogalmazva, valamint a technikai fejlődés figyelembevétele érdekében megfelelően kiegészítve – indokolt továbbra is egyetlen mellékletben megtartani.
- (4) Az 1493/1999/EK rendelet V. mellékletének A. szakasza a Közösségben termelt borok maximális szulfittartalma tekintetében a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet (OIV) által megállapított felső határértékeknél magasabb értékeket írt elő. Helyénvaló az OIV nemzetközi szinten elismert határértékeihez igazodni, eltérési lehetőséget tartva fenn ugyanakkor bizonyos kis mennyiségben termelt különleges édes borok esetében azok magasabb cukortartalma miatt és megfelelő tartósítása érdekében. Indokolt úgy rendelkezni, hogy 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 határértékeket – azok csökkentésének szándékával – felül lehessen vizsgálni a későbbiekben.

⁽¹⁾ HL L 148., 2008.6.6., 1. o.

⁽²⁾ HL L 179., 1999.7.14., 1. o.

▼B

- (5) Bizonyos – a közösségi szabályozásban ezidáig nem szereplő – borászati eljárások és kezelések vonatkozásában indokolt meghatározni a kérdéses eljárások és kezelések alkalmazásának a tagállamok által, meghatározott időszakra, kísérleti célból történő engedélyezésére vonatkozó részletes szabályokat.
- (6) A pezsgő, a minőségi pezsgő és az illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgő készítéséhez a másutt engedélyezett borászati eljárásokon kívül szükség van több specifikus eljárás alkalmazására is. Az egyértelműség érdekében indokolt külön mellékletben ismertetni ezeket az eljárásokat.
- (7) A likőrborok készítéséhez a másutt engedélyezett borászati eljárásokon kívül szükség van több specifikus eljárás alkalmazására is, és egyes oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok készítésének szintén vannak bizonyos sajátosságai. Az egyértelműség érdekében indokolt külön mellékletben ismertetni ezeket az eljárásokat és korlátozásokat.
- (8) A borok házasítása elterjedt borászati eljárás; tekintettel a házasításnak a borok minőségére esetlegesen gyakorolt hatásaira, meg kell határozni a fogalmát és szabályozni kell az alkalmazását annak érdekében, hogy elkerülhetők legyenek a visszaélések, és biztosítani lehessen a borok jobb minőségét, ami egyben az ágazat versenyképesebbé válását is maga után vonná. A rozé borok előállításának összefüggésében az említett alkalmazást – ugyanezen okokból kifolyólag – részletesebben kell meghatározni egyes olyan borok tekintetében, amelyekre vonatkozóan nincs termék-leírás.
- (9) Az élelmiszerekre vonatkozó közösségi szabályozás keretében és az OIV Nemzetközi borászati kódexében számos, a borászati eljárások során alkalmazott anyag tekintetében állapítottak már meg tisztasági és azonosítási előírásokat. A harmonizáció és az egyértelműség érdekében helyénvaló elsősorban ezeket a követelményeket alkalmazni, de egyszersmind ki is egészíteni őket a Közösségben fennálló sajátos körülményekre vonatkozó egyedi szabályokkal.
- (10) Azok a borászati termékek, amelyek nem felelnek meg a 479/2008/EK rendelet III. címének II. fejezetében foglalt vagy az e rendeletben megállapításra kerülő rendelkezéseknek, nem hozhatók forgalomba. E termékek némelyikének ipari célokra történő felhasználása azonban megengedett, ezért a szóban forgó termékek végső rendeltetési helyének megfelelő ellenőrzése érdekében helyénvaló meghatározni az ipari célú felhasználásra vonatkozó részletes szabályokat. Ezenkívül annak érdekében, hogy az e rendelet alkalmazásának kezdő időpontja előtt előállított bizonyos termékeket készleten tartó gazdasági szereplők ne szenvedjenek gazdasági veszteséget, helyénvaló előírni, hogy azokat a termékeket, amelyeket a szóban forgó időpont előtt hatályban lévő szabályoknak megfelelően állítottak elő, fogyasztás céljára értékesíteni lehessen.
- (11) A 479/2008/EK rendelet V. mellékletének D. 4. pontja értelmében valamennyi alkoholtartalom-növelési, savtartalom-növelési és savtompítási műveletet be kell jelenteni az illetékes hatóságoknak. Ugyancsak be kell jelenteni azokat a cukor- és szőlőmust-sűrítmény-mennyiségeket, valamint a finomított szőlőmustsűrítmény azon mennyiségeit, amelyek az ilyen műveleteket végző természetes vagy jogi személyek birtokában vannak. E bejelentések célja az, hogy lehetővé tegyék a szóban forgó műveletek ellenőrzését. A bejelentéseket ezért annak a tagállamnak az illetékes hatóságához kell címezni, amelynek területén a műveletet végzik; fontos, továbbá, hogy a bejelentések a lehető legpontosabbak legyenek, valamint hogy kellő időben beérkezzenek az illetékes hatósághoz annak érdekében, hogy alkoholtartalom-növelés esetén elegendő idő álljon rendelkezésre a hatékony ellenőrzésre.

▼B

- (12) Savtartalom-növelés és savtompítás esetében utólagos ellenőrzés is elegendő. Erre tekintettel, valamint az igazgatás egyszerűsítése érdekében helyénvaló lehetővé tenni, hogy e bejelentések – a borászati évben esedékes első bejelentés kivételével – az illetékes hatóság által rendszeresen ellenőrzött nyilvántartások frissítésével történjenek. Egyes tagállamokban az illetékes hatóságok rendszeres analitikai ellenőrzésnek vetik alá a borra feldolgozandó termékek valamennyi tételét. Amíg e feltételek továbbra is fennállnak, a bor alkoholtartalmának növelésére irányuló szándék bejelentése nem elengedhetetlen.
- (13) A 479/2008/EK rendelet VI. mellékletének D. szakaszában meghatározott általános szabálytól eltérve a bor vagy szőlőmust borseprőre, szőlőtörkölyre, illetve az úgynevezett „aszú” vagy „výmber” kipréselt tésztájára öntése alapvető elemét képezi bizonyos magyar és szlovák borok készítésének. Az erre az eljárásra vonatkozó különleges feltételeket az érintett tagállamokban 2004. május 1-jén hatályban lévő nemzeti rendelkezésekkel összhangban kell megállapítani.
- (14) A 479/2008/EK rendelet 31. cikke értelmében a szóban forgó rendelet hatálya alá tartozó termékek összetételének meghatározására szolgáló analitikai módszerek és azok a szabályok, amelyek segítségével megállapítható, hogy e termékek esetében alkalmaztak-e nem engedélyezett borászati eljárást, megegyeznek a nemzetközi bor- és mustvizsgálati módszereknek az OIV által összeállított gyűjteményében (*Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts*) ajánlott és közzétett módszerekkel és szabályokkal. Azokban az esetekben, ahol bizonyos közösségi borászati termékek tekintetében olyan sajátos vizsgálati módszerek alkalmazására van szükség, amelyekről az OIV nem rendelkezett, helyénvaló részletesen meghatározni a szóban forgó közösségi módszereket.
- (15) Az átláthatóság javítása érdekében indokolt közösségi szinten közzétenni az érintett vizsgálati módszerek jegyzékét és leírását.
- (16) Következésképpen helyénvaló hatályon kívül helyezni a boranalízis közösségi módszereinek meghatározásáról szóló, 1990. szeptember 17-i 2676/90/EGK bizottsági rendeletet⁽¹⁾ és az 1493/1999/EK tanácsi rendelet végrehajtása egyes részletes szabályainak megállapításáról, valamint a borászati eljárások és kezelések közösségi kódexének létrehozásáról szóló, 2008. május 8-i 423/2008/EK bizottsági rendeletet⁽²⁾.
- (17) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a 479/2008/EK rendelet 113. cikkének (2) bekezdésével létrehozott szabályozási bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

I. cikk

Tárgy

E rendelet részletes szabályokat állapít meg a 479/2008/EK rendelet III. címe I. és II. fejezetének alkalmazására vonatkozóan.

⁽¹⁾ HL L 272., 1990.10.3., 1. o.

⁽²⁾ HL L 127., 2008.5.15., 13. o.

▼B*2. cikk***Azon szőlőtermő övezetek, ahol a borok összes alkoholtartalmának felső határa elérheti a 20 térfogatszázalékot**

A 479/2008/EK rendelet IV. melléklete 1. szakasza második bekezdése c) pontjának első francia bekezdésében említett szőlőtermő övezetek az említett rendelet IX. mellékletében meghatározott C.I., C.II. és C.III. övezetet 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 és korlátozások**

- (1) A 479/2008/EK rendelet hatálya alá tartozó termékek előállítására és tárolására vonatkozó, a szóban forgó rendelet 29. cikkének (1) bekezdésében említett engedélyezett borászati eljárásokat és korlátozásokat e rendelet I. melléklete tartalmazza.
- (2) Az engedélyezett borászati eljárások, valamint az alkalmazásukra vonatkozó feltételek és határértékek az I.A. mellékletben szerepelnek.
- (3) A borok kén-dioxid-tartalmára vonatkozó határértékek az I.B. mellékletben szerepelnek.
- (4) Az illósavtartalomra vonatkozó határértékek az I.C. mellékletben szerepelnek.
- (5) A borok édesítését célzó eljárásra vonatkozó feltételeket az I.D. melléklet tartalmazza.

*4. cikk***Új borászati eljárások kísérleti célú alkalmazása**

- (1) A tagállamok a 479/2008/EK rendelet 29. cikkének (2) bekezdésében említett kísérletek céljára engedélyezhetik egyes olyan borászati eljárások és kezelések alkalmazását is, amelyek sem az említett rendeletben, sem e rendeletben nem szerepelnek; az engedély legfeljebb hároméves időtartamra adható, az alábbi feltételekkel:
 - a) a szóban forgó eljárások vagy kezelések megfelelnek a 479/2008/EK rendelet 27. cikkének (2) bekezdésben megállapított előírásoknak és az ugyanezen rendelet 30. cikkének b)–e) pontjában szereplő kritériumoknak;
 - b) az eljárásokat, illetve kezeléseket az egyes kísérletek esetében nem alkalmazzák évi 50 000 hektoliternél nagyobb mennyiségre;
 - c) az érintett tagállam a kísérlet kezdetekor értesíti a Bizottságot és a többi tagállamot az egyes engedélyekre vonatkozó feltételekről;
 - d) a kezelést bejegyzik a 479/2008/EK rendelet 112. cikkének (1) bekezdésében említett kísérő okmányba és a 112. cikk (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.

Kísérlet alatt olyan műveletet vagy műveleteket kell érteni, amelyet vagy amelyeket pontosan meghatározott és önálló kísérleti jegyzőkönyvvel dokumentált kutatási projekt keretében hajtanak végre.

- (2) Az ilyen 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.

▼B

(3) Az érintett tagállam az (1) bekezdésben említett időszak lejártától számítva három hónapon belül közleményt 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 adott esetben kérheti a Bizottságtól a kísérlet meghosszabbításának egy újabb, legfeljebb hároméves időszakra történő engedélyezését, esetleg nagyobb mennyiség erejéig, mint amekkorára az eredeti kísérlet kiterjedt. A tagállam kérelme alátámasztására megfelelő dokumentációt nyújt be. A Bizottság a 479/2008/EK rendelet 113. cikkének (2) bekezdésében említett eljárás alapján határoz a kísérlet folytatására irányuló kérelemről.

*5. cikk***A különféle pezsgőkategóriák esetében alkalmazott borászati eljárások**

A 479/2008/EK rendelet 32. cikke második számozatlan bekezdésének b) pontjában említett, pezsgőkre, minőségi pezsgőkre és illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgőkre vonatkozó engedélyezett borászati eljárásokat és korlátozásokat, ideértve az alkoholtartalom-növeléssel, a savtartalom-növeléssel és a savtompítással kapcsolatos eljárásokat és korlátozásokat is, e rendelet II. melléklete ismerteti, a 479/2008/EK rendeletben és az e rendelet I. mellékletében szereplő borászati eljárások és általános érvényű korlátozások sérelme nélkül.

*6. cikk***A likőrborok esetében alkalmazott borászati eljárások**

A 479/2008/EK rendelet 32. cikke második számozatlan bekezdésének c) pontjában említett, likőrborokra vonatkozó engedélyezett borászati eljárásokat és korlátozásokat e rendelet III. melléklete ismerteti, a 479/2008/EK rendeletben és az e rendelet I. mellékletében szereplő borászati eljárások és általános érvényű korlátozások sérelme nélkül.

*7. cikk***A házasítás fogalmának meghatározása**

(1) A 479/2008/EK rendelet 32. cikke második számozatlan bekezdése d) pontjának alkalmazásában házasítás alatt a 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 olyan mustok és borok, amelyekből előállítható e borkategóriák valamelyike;
- b) oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel nem rendelkező bor, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel (OEM) ellátott bor, oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) ellátott bor, valamint olyan mustok vagy borok, amelyekből előállítható e borkategóriák valamelyike.

E bekezdés alkalmazásában a rozét vörösbornak kell tekinteni.

▼B

(3) A következő eljárások 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 valamennyi jellemzővel, valamint megfelelnek a 479/2008/EK rendeletben és az e rendeletben foglalt rendelkezéseknek.

Valamely OEM/OFJ nélküli fehérbornak egy OEM/OFJ nélküli vörösborral való házasítása nem eredményezhet rozé bort.

Mindazonáltal a második albekezdésben előírt rendelkezés nem zárja ki a szóban forgó albekezdésben említett borfajták házasítását, feltéve hogy a végterméket a 479/2008/EK rendelet I. mellékletében meghatározott küvé, illetve gyöngyözőbor előállítására szánják.

(2) Tilos az e rendelet I.A. mellékletének 14. pontjában említett borászati eljárásnak alávetett szőlőmust vagy bor olyan szőlőmusttal vagy borral történő házasítása, amelyet ilyen kezelésnek nem vetettek alá.

*9. cikk***A borászati eljárások során alkalmazott anyagokra vonatkozó tisztasági és azonosítási előírások**

(1) A 479/2008/EK rendelet 32. cikke második számozatlan bekezdésének e) pontjában említett, a borászati eljárások során alkalmazott anyagokra vonatkozó tisztasági és azonosítási előírások – amennyiben a 2008/84/EK bizottsági irányelv ⁽¹⁾ nem rendelkezik ezek tekintetében – a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet által kiadott Nemzetközi borászati kódexben megállapított előírásokkal azonosak.

Szükség esetén ezeket a tisztasági kritériumokat ki kell egészíteni az e rendelet I.A. mellékletében előírt egyedi követelményekkel.

(2) Az I.A. mellékletben felsorolt engedélyezett borászati eljárásokban és kezeléseknél használt enzimeknek és enzimes készítményeknek teljesíteniük kell az élelmiszerenzimekről szóló, 2008. december 16-i 1332/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽²⁾ követelményeit.

⁽¹⁾ HL L 253., 2008.9.20., 1. o.

⁽²⁾ HL L 354., 2008.12.31., 7. o.

▼B*10. cikk***A 479/2008/EK rendelet III. címének II. fejezetében vagy az e rendeletben foglalt rendelkezéseknek meg nem felelő termékek tartására, forgalomba hozatalára és felhasználására vonatkozó feltételek**

(1) A 479/2008/EK rendelet III. címének II. fejezetében vagy az e rendeletben foglalt rendelkezéseknek meg nem felelő termékeket meg kell semmisíteni. A tagállamok azonban lehetővé tehetik egyes, általuk meghatározott jellemzőkkel rendelkező termékek lepárlókban, ecetgyárakban, illetve ipari célokra történő felhasználását.

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

(3) A tagállamok elrendelhetik denaturáló szereknek vagy indikátoroknak az (1) bekezdésben említett borokhoz adását annak érdekében, hogy e borokat könnyebben lehessen azonosítani. 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 ezen időpontot megelőzően hatályban lévő közösségi vagy nemzeti szabályoknak.

*11. cikk***A boroktól eltérő termékek alkoholtartalmának növelésére, savtartalmának növelésére és savtompítására vonatkozó általános szabályok**

A 479/2008/EK rendelet V. mellékletének D. 1. pontjában említett eljárásokat egyetlen műveletben kell elvégezni. A tagállamok megengedhetik azonban, hogy ezek közül egyes eljárásokat több műveletben végezzenek el, ha ezáltal az érintett termékekből jobb minőségű bor állítható elő. Ilyen esetben a 479/2008/EK rendelet V. mellékletében foglalt határértékeket kell alkalmazni az érintett művelet egészére.

*12. cikk***Az alkoholtartalom-növelésre vonatkozó igazgatási szabályok**

(1) A 479/2008/EK rendelet V. mellékletének D. 4. pontjában említett, alkoholtartalom-növelési műveletre vonatkozó bejelentéseket a szóban forgó műveletet végző természetes vagy jogi személyek teszik meg, betartva annak a tagállamnak az illetékes hatósága által megállapított határidőket és ellenőrzési feltételeket, amelynek területén a műveletre sor kerül.

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

- a) a bejelentő neve és címe;
- b) a művelet végrehajtásának helyszíne;
- c) a művelet megkezdésének napja és időpontja;
- d) azon termék megnevezése, amelyre a művelet irányul;
- e) a művelet során alkalmazandó eljárás és a művelet elvégzéséhez felhasználásra kerülő termék típusa.

▼B

(3) A tagállamok megengedhetik, hogy az illetékes hatóságokhoz benyújtott előzetes bejelentés több műveletre, illetve valamely meghatározott időszakra is kiterjedjen. E bejelentések csak akkor fogadhatók el, ha a bejelentő valamennyi alkoholtartalom-növelési műveletről nyilvántartást vezet a (6) bekezdésben foglaltaknak megfelelően, és e nyilvántartásban feltünteti a (2) bekezdésben említett információkat is.

(4) Amennyiben a bejelentőt *vis maior* akadályozza meg abban, hogy megfelelő időben végrehajtsa a bejelentett műveletet, a tagállamok megállapítják azokat a feltételeket, amelyek alapján a bejelentő a szükséges ellenőrzések elvégzését lehetővé tévő új bejelentést nyújthat be az illetékes hatósághoz.

(5) Az (1) bekezdésben említett bejelentés nem kötelező azokban a tagállamokban, ahol az illetékes ellenőrző hatóságok rendszeres analitikai vizsgálatnak vetik alá a borra feldolgozandó termékek valamennyi tételét.

(6) Az alkoholtartalom-növelési művelet végrehajtásával kapcsolatos információkat a művelet befejezését követően azonnal be kell jegyezni a 479/2008/EK rendelet 112. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.

Ha valamely, több műveletre kiterjedő előzetes bejelentés nem tünteti fel a műveletek megkezdésének napját és időpontját, minden egyes művelet megkezdése előtt bejegyzést kell tenni a szóban forgó nyilvántartásba.

*13. cikk***A savtartalom növelésére és a savtompításra vonatkozó igazgatási szabályok**

(1) A savtartalom növelése és savtompítás esetén a gazdasági szereplőknek legkésőbb az adott borászati évben végrehajtott első művelet befejezését követő második napon be kell nyújtaniuk a 479/2008/EK rendelet V. mellékletének D. 4. pontjában említett bejelentést. A bejelentés az adott borászati évben végrehajtott valamennyi műveletre érvényes.

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

- a) a bejelentő neve és címe;
- b) a szóban forgó művelet típusa;
- c) a művelet végrehajtásának helyszíne.

(3) Minden egyes, savtartalom növelésére vagy savtompításra irányuló művelet esetében a művelet végrehajtásával kapcsolatos információkat be kell jegyezni a 479/2008/EK rendelet 112. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.

*14. cikk***Bor vagy szőlőmust borseprőre, törkölyre, illetve az „aszú”/„výber” kipréselt tésztájára öntése**

A bor vagy szőlőmust borseprőre, törkölyre, illetve az „aszú”/„výber” kipréselt tésztájára öntését, amiről a 479/2008/EK rendelet VI. mellékletének D. 2. pontja rendelkezik, a következőképpen kell végrehajtani, a 2004. május 1-jén hatályos nemzeti rendelkezésekkel összhangban:

- a) a „Tokaji fordítás” vagy „Tokajský forditáš” mustnak vagy bornak az „aszú”/„výber” kipréselt tésztájára öntésével készül;

▼B

b) a „Tokaji másolás”, illetve „Tokajský mášláš” mustnak vagy bornak a „szamorodni”/„samorodné” vagy az „aszú”/„výber” seprűjére öntésével készül.

Az érintett termékeknek ugyanabból a szüreti évből kell származniuk.

*15. cikk***Az alkalmazandó közösségi analitikai módszerek**

(1) A 479/2008/EK rendelet 31. cikkének második számozatlan bekezdésében említett, bizonyos borászati termékek és közösségi szinten megállapított határértékek ellenőrzésére alkalmazandó analitikai módszerek a IV. mellékletben szerepelnek.

(2) A Bizottság az *Európai Unió Hivatalos Lapjának C* sorozatában közzéteszi azoknak a 479/2008/EK rendelet 31. cikkének első számozatlan bekezdésében említett és a nemzetközi bor- és mustvizsgálati módszereknek az OIV által összeállított gyűjteményében (*Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts*) ismertetett analitikai módszereknek a jegyzékét és leírását, amelyek a közösségi szabályozás által a borászati termékek előállítása tekintetében megállapított határértékek és követelmények ellenőrzése céljából alkalmazandók.

*16. cikk***Hatályon kívül helyező rendelkezések**

A 2676/90/EGK rendelet és a 423/2008/EK rendelet hatályát veszti.

A hatályon kívül helyezett rendeletekre és az 1493/1999/EK rendeletre való hivatkozásokat az erre a rendeletre való hivatkozásként és az V. melléklet megfelelési táblázatával összhangban kell értelmezni.

17. cikk

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

Ezt a rendeletet 2009. augusztus 1-jétől kell alkalmazni.

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

I.A. MELLÉKLET

ENGEDÉLYEZETT BORÁSZATI ELJÁRÁSOK ÉS KEZELÉSEK

1		2	3
Borászati eljárás		Az alkalmazás feltételei ⁽¹⁾	A felhasználásra vonatkozó határértékek
1.	levegőztetés vagy gáz-halmazállapotú oxigén hozzáadása		
2.	hőkezelés		
3.	centrifugálás és szűrés semleges szűrőközeggel vagy anélkül		A szűrőközeg esetleges alkalmazása nem járhat azzal a következménnyel, hogy a termékben nem kívánatos üledék marad vissza
4.	szén-dioxid (vagy más néven szénsavanhidrid), argon vagy nitrogén alkalmazása, akár önmagában, akár kombináltan, semleges atmoszféra létrehozása és a termék levegőtől védett kezelése érdekében;		
5.	borélesztők használata szárazon vagy bor-szuszpenzióban	Kizárólag friss szőlő, szőlőmust, részben erjedt szőlőmust, töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmust, sűrített szőlőmust, még erjedésben levő újbór esetében, valamint a pezsgők valamennyi kategóriájában a második alkoholos erjesztésnél	
6.	a következő, élesztőszaporodást elősegítő anyagok közül egy vagy több felhasználása, esetleg semleges hordozó-anyagként szolgáló mikrokristályos cellulózzal együtt:		
	— diammonium-foszfát vagy ammónium-szulfát hozzáadása	Kizárólag friss szőlő, szőlőmust, részben erjedt szőlőmust, töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmust, sűrített szőlőmust, még erjedésben levő újbór esetében, valamint a pezsgők valamennyi kategóriájában a második alkoholos erjesztésnél	Legfeljebb 1 g/l mennyiségben (sótartalomban kifejezve) ⁽²⁾ , illetve legfeljebb 0,3 g/l mennyiségben a pezsgők második erjesztésénél
	— ammónium-biszulfit hozzáadása	Kizárólag friss szőlő, szőlőmust, részben erjedt szőlőmust, töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmust, sűrített szőlőmust és még erjedésben levő újbór esetében	Legfeljebb 0,2 g/l mennyiségben (sótartalomban kifejezve) ⁽²⁾ és a 7. pontban előírt határértékekig

▼B

1		2	3
Borászati eljárás		Az alkalmazás feltételei ⁽¹⁾	A felhasználásra vonatkozó határértékek
	— tiamin-hidroklorid hozzáadása	Kizárólag friss szőlő, szőlőmust, részben erjedt szőlőmust, töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmust, sűrített szőlőmust, még erjedésben levő újbór esetében, valamint a pezsgők valamennyi kategóriájában a második alkoholos erjesztésnél	Kezelésként legfeljebb 0,6 mg/l mennyiségben (tiaminban kifejezve)
7.	kén-dioxid (vagy más néven kénsavanhidrid), kálium-biszulfit vagy kálium-metabiszulfit (más néven kálium-diszulfit vagy kálium-piroszulfit) felhasználása		A határértékeket (a forgalomba hozott termékben megengedett maximális mennyiséget) az I.B. melléklet állapítja meg
8.	kéntelenítés fizikai eljárásokkal	Kizárólag friss szőlő, szőlőmust, részben erjedt szőlőmust, töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmust, sűrített szőlőmust, finomított szőlőmustsűrítmény és még erjedésben levő újbór esetében	
9.	kezelés borászati használatra szánt aktív szénnel	Kizárólag must, még erjedésben lévő új bor, finomított szőlőmustsűrítmény és fehérbor esetében	Legfeljebb 100 g szárazanyag hektoliterenként
10	derítés a borászati használatra szánt következő anyagok közül egy vagy több alkalmazásával: — étkezési zselatin, — növényi eredetű (búzából vagy borsóból származó) fehérjék, — vizahólyag, — kazein és kálium-kazeinátok, — tojásfehérje, — bentonit, — szilícium-dioxid gél vagy kolloid oldat formájában, — kaolin, — tannin, — gombából származó kitozán, — gombából származó kitin-glükán		A borok kezeléséhez felhasználható kitozán mennyiségének határértéke legfeljebb 100 g/hl. A borok kezeléséhez felhasználható kitin-glükán mennyiségének határértéke legfeljebb 100 g/hl
11.	szorbinsav használata kálium-szorbát formájában		A szorbinsav maximális mennyisége az azzal kezelt, forgalomba hozott termékben: 200 mg/l.

1		2	3
Borászati eljárás		Az alkalmazás feltételei ⁽¹⁾	A felhasználásra vonatkozó határértékek
12.	L(+)-borkősav, L-almasav, D,L-almasav vagy tejsav használata a savtartalom növelése céljából	A használatra vonatkozó feltételeket és határértékeket a 479/2008/EK rendelet V. mellékletének C. és D. szakasza, valamint e rendelet 11. és 13. cikke tartalmazza. Az L(+)-borkősavra vonatkozó különleges előírások a 2. függelék 2. bekezdésében szerepelnek	
13.	a következő anyagok közül egy vagy több használata savtompítás céljából: — semleges kálium-tartarát, — kálium-bikarbonát, — kalcium-karbonát, amely kis mennyiségben tartalmazhatja az L(+)-borkősav és az L(-)-almasav kettős kalciumsóját, — kalcium-tartarát, — L(+)-borkősav, — borkősav és kalcium-karbonát egyenlő arányú, finoman porított, homogén keveréke	A használatra vonatkozó feltételeket és határértékeket a 479/2008/EK rendelet V. mellékletének C. és D. szakasza, valamint e rendelet 11. és 13. cikke tartalmazza. Az L(+)-borkősav használatára vonatkozó feltételek a 2. függelékben szerepelnek	
14.	az Aleppo fenyő gyantájának hozzáadása	A 3. függelékben megállapított feltételek mellett	
15.	élesztősejtfal-készítmény használata		Legfeljebb 40 g/hl mennyiségben
16.	polivinil-polipirrolidon használata		Legfeljebb 80 g/hl mennyiségben
17.	tejsavbaktériumok használata		
18.	lizozim hozzáadása		Legfeljebb 500 mg/l mennyiségben (amennyiben a szóban forgó anyagot a musthoz és a borhoz is hozzáadják, az együttes mennyiség nem haladhatja meg az 500 mg/l-es határértéket)
19.	L-aszkorbinsav hozzáadása		Maximális mennyiség az így kezelt, forgalomba hozott borban: 250 mg/l ⁽³⁾
20.	ioncserélő gyanták használata	Kizárólag finomított szőlőmustsűrítmény készítésére szánt szőlőmust esetében és a 4. függelékben megállapított feltételek mellett	

1		2	3
Borászati eljárás		Az alkalmazás feltételei ⁽¹⁾	A felhasználásra vonatkozó határértékek
21.	olyan friss, egészséges és hígítatlan seprő használata száraz borokban, amely nem sokkal korábban készített száraz borok előállításakor keletkezett élesztőket tartalmaz	A 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében	A kezelt termék mennyiségének 5 %-át meg nem haladó mennyiségben
22.	buborékolatás argon, illetve nitrogén használatával		
23.	szén-dioxid hozzáadása	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 7. és 9. pontjában meghatározott termékek esetében	A csendes borok esetében az így 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
24.	citromsav hozzáadása a bor stabilizálása céljából	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében	Maximális mennyiség az így kezelt, forgalomba hozott borban: 1 g/l.
25.	tannin hozzáadása	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében	
26.	a következő kezelések: — fehérborok és rozék kezelése kálium-ferrocianiddal, — vörösborok kezelése kálium-ferrocianiddal vagy kalcium-fitáttal	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében, az 5. függelékben megállapított feltételek mellett	A kalcium-fitát esetében legfeljebb 8 g/hl mennyiségben
27.	metaborkősav hozzáadása	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében	Legfeljebb 100 mg/l mennyiségben

1		2	3
Borászati eljárás		Az alkalmazás feltételei ⁽¹⁾	A felhasználásra vonatkozó határértékek
28.	gumiarábikum használata	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében	
29.	D,L-borkősav, más néven szőlősav, illetve semleges káliumsójának használata a felesleges kalcium kicsapátása céljából	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében, az 5. függelékben megállapított feltételek mellett	
30.	a következő anyagok használata a borkősók kicsapátása céljából: — kálium-bitartarát vagy kálium-hidrogén-tartarát, — kalcium-tartarát	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében	A kalcium-tartarát esetében legfeljebb 200 g/hl mennyiségben
31.	réz-szulfát vagy réz-citrát használata a bor íz- vagy illathibáinak megszüntetése céljából	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében	Legfeljebb 1 g/hl mennyiségben, feltéve hogy az így kezelt termék réztartalma nem haladja meg az 1 mg/l-t
32.	karamell hozzáadása az élelmiszerekben felhasználandó színezékekről szóló, 1994. június 30-i 94/36/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben ⁽⁴⁾ foglaltaknak megfelelően, színerősítés céljából	Kizárólag likőrborok esetében	
33.	allil-izotiocianáttal átitatott tiszta paraffin lemezek használata steril atmoszféra teremtése céljából	Kizárólag a közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a bor esetében. Kizárólag Olaszországban megengedett, amennyiben nem tiltják a nemzeti jogszabályok, és csupán a 20 litert meghaladó ürtartalmú tartályok esetében	A borban semmilyen nyoma nem maradhat az allil-izotiocianátnak
34.	dimetil-dikarbonát (DMDC) hozzáadása a borhoz annak mikrobiológiai stabilizálása céljából	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében, a 6. függelékben megállapított feltételek mellett	Legfeljebb 200 mg/l mennyiségben; a forgalomba hozott borban nem lehetnek kimutatható maradványok

▼B

1		2	3
Borászati eljárás		Az alkalmazás feltételei ⁽¹⁾	A felhasználásra vonatkozó határértékek
35.	élesztő-mannoprotein hozzáadása a borban lévő borkő és fehérje kiválásának megakadályozása céljából	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében	
36.	elektrodialízis a borban lévő borkő kiválásának megakadályozása céljából	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK tanácsi rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében, a 7. függelékben megállapított feltételek mellett	
37.	ureáz használata a bor karbamid-tartalmának csökkentése céljából	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében, a 8. függelékben megállapított feltételek mellett	
38.	tölgyfadarabok használata a bor készítése és érlelése során, ideértve a friss szőlő és a szőlőmust erjesztésének szakaszát is	A 9. függelékben megállapított feltételek mellett	
39.	a következő anyagok használata: — kalcium-alginát, illetve — kálium-alginát	Kizárólag a palackos erjesztésű és degorzsálással seprőtenített pezsgők és gyöngyöző borok előállítása esetében	
40.	a borok alkoholtartalmának részleges kivonása	Kizárólag borok esetében, a 10. függelékben megállapított feltételek mellett	
41.	polivinil-imidazol és polivinil-pirrolidon (PVI/PVP) kopolimer használata a réz-, a vas- és a nehézfém-tartalom csökkentése céljából	A 11. függelékben megállapított feltételek mellett	Legfeljebb 500 mg/l mennyiségben (amennyiben a szóban forgó anyagot a musthoz és a borhoz is hozzáadják, az együttes mennyiség nem haladhatja meg az 500 mg/l-es határértéket)
42.	karboximetil-cellulóz (cellulózgumi) hozzáadása a borkő kiválásának megakadályozása céljából	Kizárólag a borok, valamint valamennyi pezsgő- és gyöngyözőbor-kategória esetében	Legfeljebb 100 mg/l mennyiségben

▼B

1		2	3
Borászati eljárás		Az alkalmazás feltételei ⁽¹⁾	A felhasználásra vonatkozó határértékek
43.	kationcserélőkkel történő kezelés a borban lévő borkő kiválásának megakadályozása céljából	Közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt must, valamint a 479/2008/EK tanácsi rendelet IV. mellékletének 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. és 16. pontjában meghatározott termékek esetében, a 12. függelékben megállapított feltételek mellett	
44.	Kezelés gombából származó kitozánnal	A 13. függelékben megállapított feltételek mellett	
45.	Kezelés gombából származó kitin-glükánnal	A 13. függelékben megállapított feltételek mellett	
46.	Savtartalom-növelés membránművelettel (bipoláris elektro-dialízis)	A használatra vonatkozó feltételeket és határértékeket az 1234/2007/EK rendelet XVa. mellékletének C. és D. pontja, valamint e rendelet 11. és 13. cikke tartalmazza. A 14. függelékben megállapított feltételek mellett	
47.	Enzimes készítmények borászati felhasználása macerálás, derítés, stabilizálás, szűrés, valamint a mustban és a borban található szőlőaroma-elővegyületek (prekurzorok) kimutatása céljából	Az e rendelet 9. cikkének (2) bekezdésében meghatározott rendelkezések sérelme nélkül az enzimes készítményeknek és azok enzimaktivitásainak (például pektinliáz, pektin-metil-észteráz, poligalakturonáz, hemicelluláz, celluláz, béta-glükánáz és glükozidáz) meg kell felelniük az OIV által kiadott Nemzetközi borászati kódex szerinti tisztasági és azonosítási előírásoknak	

▼B

- ⁽¹⁾ Eltérő rendelkezés hiányában az ismertetett eljárás vagy kezelés alkalmazható friss szőlőre, szőlőmustra, részben erjedt szőlőmustra, töppedt szőlőből nyert, részben erjedt szőlőmustra, sűrített szőlőmustra, erjedésben lévő újborra, közvetlen emberi fogyasztásra szánt részben erjedt szőlőmustra, borra, a pezsgő valamennyi kategóriájára, gyöngyöző borra, szénsav hozzáadásával készült gyöngyöző borra, likőrborra, töppedt szőlőből készült borra, valamint túlérett szőlőből készült borra.
- ⁽²⁾ Ezek az ammóniumsók kombinációban is használhatóak, összesen 1 g/l-es határig, a fent megadott 0,3 g/l-es, illetve 0,2 g/l-es határérték sérelme nélkül.
- ⁽³⁾ A használatra vonatkozó határérték kezelésenként 250 mg/l.
- ⁽⁴⁾ HL L 237., 1994.9.10., 13. o.

▼M2

▼B*2. függelék***L(+)-borkősav**

1. A borkősav, amelynek savtompítás céljából történő használatáról az I.A. melléklet 13. pontja rendelkezik, csak olyan termékekhez használható fel, amelyek:

az Elbling vagy a Rizling szőlőfajtából származnak; és

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

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

2. Az L(+)-borkősavként is ismert borkősavnak, amelynek használatáról e melléklet 12. és 13. pontja rendelkezik, mezőgazdasági eredetűnek és kifejezetten borászati termékekből kivontnak kell lennie. Továbbá meg kell felelnie a 2008/84/EK irányelvben megállapított tisztasági követelményeknek is.

▼B*3. függelék***Az Aleppo fenyő gyantája**

1. Az Aleppo fenyő gyantája, amelynek használatáról az I.A. melléklet 14. pontja 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 rendelkezések szerint meghatározott szőlőfajtákból, termesztési területekről és borter-melő területekről származó must 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 térfogat-százalékban kifejezett teljes alkoholtartalom egyharmadát, az erjedés alatt.
2. Görögország előre értesíti a Bizottságot, ha az (1) bekezdés b) pontjában említett rendelkezéseket módosítani szándékozik. Ha a Bizottság két hónapon belül nem válaszol erre az értesítésre, Görögország végrehajthatja a tervezett módosításokat.



4. függelék

Ioncserélő gyanták

1. Az I.A. melléklet 20. pontja alapján felhasználható ioncserélő gyanták olyan sztírol vagy divinilbenzol kopolimerek, amelyek kénessavat vagy ammónium-csoportokat tartalmaznak. Meg kell felelniük az 1935/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben ⁽¹⁾ megállapított követelményeknek, valamint az annak végrehajtására elfogadott közösségi és nemzeti rendelkezéseknek. Ezenkívül a 2. pontban megállapított elemzési módszerrel történő vizsgálat során a felsorolt oldószerek egyikében sem veszíthetnek 1 mg/l-nél több 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.

2. Az ioncserélő gyanták szervesanyag-veszteségének meghatározására szolgáló elemzési módszer:

1. HATÁLY ÉS ALKALMAZÁSI TERÜLET

A módszer az ioncserélő gyanták szervesanyag-veszteségének meghatározására szolgál.

2. MEGHATÁROZÁS

Ioncserélő gyanták szervesanyag-vesztesége. A szervesanyag-veszteséget az alább ismertetett módszer szerint határozzuk meg.

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, ioncserélt víz, vagy ezekkel azonos tisztaságú 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 – tömegben mérve – 5 rész jégecetsavat elegyítünk 95 rész vízzel (4.1. pont).

5. ESZKÖZÖK

5.1. Ioncserélő kromatográfiás kolonnák.

5.2. Kétliteres ürtartalmú mérőhengerek.

5.3. Lapos fenekű bepárlócsészék 850 °C-os izzító kemencéhez.

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

5.5. Izzítókemence 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.

⁽¹⁾ HL L 338., 2004.11.13., 4. o.

▼B

- 6.2. Anioncserélő gyanták esetében hajtsuk 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 mérőhengerben (5.2. pont). Kationcserélő gyanták esetében csak a 4.1. és a 4.2. pontban említett oldatokat hajtsuk 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 (m_0) bepárló-csészékben (5.3. pont). Helyezzük ezután a csészéket szárítókemencébe (5.4. pont), és tömegállandóságig szárítsuk őket (m_1).
- 6.4. Miután feljegyeztük a száraz preparátum tömegét (6.3. pont), helyezzük a csészét izzítókemencébe (5.5. pont), és tömegállandóságig izzítsuk (m_2).
- 6.5. Számítsuk ki a kivont szerves anyag mennyiségét (7.1. pont). Ha a kapott eredmény értéke meghaladja az 1 mg/l-t, végezzünk vakpróbát a reagensekkel, majd számítsuk ki újra a kivont szerves anyag mennyiségét.

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

7. AZ EREDMÉNYEK MEGADÁSA

7.1. Képlet és az eredmények kiszámítása

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

$$500 (m_1 - m_2)$$

ahol m_1 és m_2 grammban van kifejezve.

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

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

ahol m_1 , m_2 , m_3 és m_4 grammban van kifejezve.

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

▼B*5. függelék***Kálium-ferrocianid****Kalcium-fitát****D,L-borkősav**

A kálium-ferrocianidnak és a kalcium-fitátnak az I.A. melléklet 26. pontjában foglaltak szerint történő használata, továbbá a D,L-borkősavnak az I.A. melléklet 29. pontja 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 számozatlan bekezdésben említett termékek használatának felügyeletére vonatkozó rendelkezéseket az egyes tagállamok állapítják meg.

*6. függelék***A dimetil-dikarbonátra vonatkozó követelmények****ALKALMAZÁSI TERÜLET**

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

KÖVETELMÉNYEK:

- A hozzáadásra kizárólag rövid idővel a palackozás előtt kerülhet sor; palackozás alatt az érintett termék kereskedelmi forgalomba bocsátás céljából 60 litert meg nem haladó térfogatú tartályokba történő töltése értendő,
- a kezelést csak a legalább 5 g/l cukortartalmú borok esetében lehet elvégezni,
- a felhasznált terméknek meg kell felelnie a 2008/84/EK irányelvben megállapított tisztasági követelményeknek,
- a kezelést be kell jegyezni a 479/2008/EK rendelet 112. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.



7. 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 erőtér 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 kezelő (bor) teret és a dúsító (használt víz) teret.
 - 1.2. A kationáteresztő membránok felépítése legyen olyan, hogy azok csak kationok kivonását tegyék lehetővé, különös tekintettel a K^+ és a Ca^{++} kationokra.
 - 1.3. Az anionáteresztő membránok felépítése legyen olyan, hogy azok csak anionok, különösen a tartarát anion kivonását tegyék lehetővé.
 - 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 2002/72/EK bizottsági irányelv ⁽¹⁾ II. mellékletében szereplő – alapanyagokból, amelyeknek az élelmiszerekkel érintkező műanyag termékek 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 2002/72/EK irányelv 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 oldat segítségével kell meghatározni, amely modellezi a bor fizikai-kémiai összetételét, hogy megvizsgáljuk bizonyos anyagoknak a membránból történő esetleges migrációját.

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.

⁽¹⁾ HL L 220., 2002.8.15., 18. o.

▼B

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. ►**M1** 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 bor elektrodialízis útján végrehajtandó borköstabilizálására irányuló kezeléshez használandó membránpárokat az alábbi követelmények szerint kell kialakítani:

- a pH-csökkenés a borban legfeljebb 0,3 pH-egység lehet,
- az illósavtartalom-csökkenés legfeljebb 0,12 g/l lehet (2 mekv. ecetsavban kifejezve),
- a kezelés nem befolyásolhatja a bor nem-ionos összetevőit, különös tekintettel a polifenolokra és a poliszaharidokra,
- a kisméretű molekulák – mint például az etanol – diffúziója csupán korlátozott mértékű lehet és nem eredményezhet 0,1 térfogat-százalékosnál nagyobb mértékű alkoholtartalom-csökkenést,
- a membránokat csak elismert eljárásokkal szabad konzerválni és tisztítani, olyan anyagokkal, amelyek élelmiszeripari 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 szakképzett borász vagy szakértő felelősségére kell elvégezni.

A kezelést be kell jegyezni a 479/2008/EK rendelet 112. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.



8. 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 $< 1 \mu\text{m}$) tökéletesen meg kell szüntetni.
6. Kémiai és mikrobiológiai tisztasági követelmények:

Száritási veszteség	Kevesebb mint 10 %
Nehézfémtartalom	Kevesebb mint 30 ppm
Ólomtartalom	Kevesebb mint 10 ppm
Arzéntartalom	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 1998. december 10-i véleményének tárgyát képező ureáz előállítására vonatkozó feltételekhez hasonló feltételek mellett kell előállítani.



9. függelék

A tölgyfadarabokra vonatkozó követelmények

RENDELTETÉS, 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 vonadékokat juttassanak a borba.

A fadarabok kizárólag a *Quercus* fajokból származhatnak.

A tölgyfadarabok meghagyhatók természetes állapotukban, illetve hevíthetők alacsony, közepes vagy magas hőmérsékleten, azonban nem vethetők alá égési folyamatnak, ideértve a fadarabok felszínének égetését is, és nem lehetnek sem 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 a 479/2008/EK rendelet 112. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.

*10. függelék***A bor alkoholtartalmának részleges kivonására irányuló kezelésre vonatkozó követelmények**

E kezelés célja az alkohol részleges kivonása a borból az alkohol (etanol) egy részének szeparációs fizikai eljárások segítségével történő eltávolítása révén.

Követelmények

- Az így kezelt boroknak nem lehetnek érzékszervi hibáik, és közvetlen emberi fogyasztásra alkalmasnak kell lenniük.
- Nem vonható ki alkohol a borból abban az esetben, ha a szóban forgó bor készítéséhez felhasznált borászati termékek bármelyikét a 479/2008/EK rendelet V. mellékletében szereplő alkoholtartalom-növelési műveletek valamelyikének vetették alá.
- A térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalom nem csökkenhet 2 térfogatszázaléknál nagyobb mértékben és a végtermék térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalmának meg kell felelnie a 479/2008/EK rendelet IV. melléklete 1. szakasza második bekezdésének a) pontjában meghatározott értéknek.
- A kezelést szakképzett borász vagy szakértő felelősségére kell elvégezni.
- A kezelést be kell jegyezni a 479/2008/EK rendelet 112. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.
- A tagállamok előírhatják, hogy a kezelést be kell jelenteni az illetékes hatóságoknak.

*11. függelék***A PVI/PVP kopolimerekkel történő kezelésre vonatkozó követelmények**

E kezelés célja a túlzottan magas fémkoncentráció csökkentése és a túl magas fémtartalom által előidézett borhibák – például a fémes törés – kialakulásának megelőzése olyan kopolimerek hozzáadása révén, amelyek képesek abszorbeálni a szóban forgó fémeket.

Követelmények

- A borhoz hozzáadott kopolimereket a hozzáadástól számítva legkésőbb két napon belül el kell távolítani szűrés útján, figyelembe véve az elővigyázatosság elvét.
- A mustok esetében a kopolimerek legkorábban a szűrés előtt két nappal adhatók a borhoz.
- A kezelést szakképzett borász vagy szakértő felelősségére kell elvégezni.
- Az alkalmazott abszorbeáló kopolimereknek meg kell felelniük az OIV által közzétett Nemzetközi borászati kódexben foglalt követelményeknek, nevezetesen a monomertartalomra vonatkozó felső határértékek tekintetében ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ PVI/PVP kopolimerekkel történő kezelésre csak az engedélyezett kopolimerekre vonatkozó tisztasági és azonosítási követelmények megállapítását és e követelményeknek az OIV Nemzetközi borászati kódexében való közzétételét követően kerülhet sor.

*12. függelék***A borkő-stabilizálás céljából kationcserélőkkel végzett kezelésre vonatkozó követelmények**

E kezelés célja a borkőstabilitás biztosítása a borban a kálium-hidrogén-tartarát és a kalcium-tartarát (valamint más kalciumsók) tekintetében.

Követelmények

1. A kezelésnek a kationok többletmennyiségének eltávolítására kell korlátozódnia.
 - A bort előzetesen le kell hűteni.
 - A bornak csupán akkora hányadát kezeljük kationcserélőkkel, amekkora a stabilitás elérése érdekében minimálisan szükség van.
2. A kezelést savval regenerált kationcserélő gyantákon kell elvégezni.
3. Valamennyi műveletet szakképzett borász vagy szakértő felelősségére kell elvégezni. A kezelést be kell jegyezni az 479/2008/EK rendelet 112. cikkének (2) bekezdésében említett nyilvántartásba.
4. A kationcserélő gyantáknak meg kell felelniük az 1935/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben ⁽¹⁾ megállapított követelményeknek és az annak végrehajtására elfogadott közösségi és nemzeti rendelkezéseknek, valamint összhangban kell lenniük az e rendelet 4. függelékében szereplő analitikai követelményekkel. Alkalmazásuk nem módosíthatja túlzott mértékben a bor fizikai-kémiai összetételét és érzékszervi jellemzőit, továbbá alkalmazásuk során tiszteletben kell tartani az OIV által közzétett nemzetközi borászati kódexben szereplő, „Kationcserélő gyanták” című monográfia 3. pontjában rögzített határértékeket.

⁽¹⁾ HL L 338., 2004.11.13., 4. o.

▼ M2*13. függelék***A bor gombából származó kitozánnal, valamint gombából származó kitin-glükánnal történő kezelésére vonatkozó követelmények**

Alkalmazási terület:

- a) nehézfém-tartalom (különösen vas, ólom, kadmium, réz) csökkentése;
- b) fémes törés, illetve rezes törés kialakulásának megelőzése;
- c) az esetleges szennyező anyagok, különösen az ochratoxin A csökkentése;
- d) a nemkívánatos, többek között a *Brettanomyces* nemzetséghez tartozó mikro-organizmus-populációk csökkentése kizárólag kitozános kezeléssel.

Követelmények:

- Az alkalmazandó mennyiség előzetes próba alapján kerül meghatározásra. A legnagyobb felhasználható mennyiség legfeljebb:
 - 100 g/hl az a) és b) pont szerinti felhasználás esetén,
 - 500 g/hl a c) pont szerinti felhasználás esetén,
 - 10 g/hl a d) pont szerinti felhasználás esetén.
- Az üledék eltávolítása fizikai eljárások révén történik.

▼M2*14. függelék***A membránművelettel (bipoláris elektrodialízis) történő savtartalom-növelésre vonatkozó szabályok**

- A kationcserélő membránoknak olyannak kell lenniük, hogy azok csak a kationok, elsősorban a K⁺ kation kiválasztását tegye lehetővé.
- A bipoláris membránok sem az anionokat, sem a szőlőmust kationjait nem eresztik át.
- A kezelést szakképzett borász vagy szakértő felelősségére kell elvégezni.
- Az alkalmazott membránoknak meg kell felelniük az 1935/2004/EK rendeletben és a 2002/72/EK irányelvben megállapított követelményeknek, valamint az azok végrehajtására elfogadott nemzeti rendelkezéseknek. Az említett membránoknak eleget kell tenniük továbbá az OIV által kiadott Nemzetközi borászati kódex elektrodialízis-membránokról szóló monográfiájában szereplő követelményeknek.



I.B. MELLÉKLET

A BOROK KÉN-DIOXID-TARTALMÁRA VONATKOZÓ HATÁR-ÉRTÉKEK

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 rozé borok esetében.

2. Az 1. pont a) és b) alpontjától 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; és
- b) literenként 250 milligramm a fehér- és a rozé borok esetében;
- c) literenként 300 milligramm a következő borok esetében:
 - a közösségi 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, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette et Savennières,
 - az Allela, a Navarra, a Penedès, a Tarragona és a Valencia oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult fehérborok, valamint a 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 az Egyesült Királyságból származó, a brit 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” elnevezést 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” jelzés egészíti ki,
 - a Moscato di Pantelleria naturale és a Moscato di Pantelleria oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult borok,
 - a Cseh Köztársaságból származó, a „pozdni 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 trgatav” jelöléssel ellátott borok,

▼B

- a következő oltalom alatt álló földrajzi jelzések valamelyikével ellátott fehérborok, amelyek összes alkoholtartalma meghaladja a 15 térfogatszázalékot, és cukortartalma nagyobb 45 g/l-nél:
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône et Loire,
 - Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
 - Vin de pays des collines rhodaniennes,
 - Vin de pays du comté Tolosan,
 - Vin de pays des côtes de Gascogne,
 - Vin de pays du Gers,
 - Vin de pays du Lot,
 - Vin de pays des côtes du Tarn,
 - Vin de pays de Corrèze,
 - Vin de pays de l'Île de Beauté,
 - Vin de pays d'Oc,
 - Vin de pays des côtes de Thau,
 - Vin de pays des coteaux de Murviel,
 - Vin de pays du Val de Loire,
 - Vin de pays de Méditerranée,
 - Vin de pays des comtés rhodaniens,
 - Vin de pays des côtes de Thongue,
 - Vin de pays de la Côte Vermeille,

▼M2

- Vin de pays de l'Agenais,
- Vin de pays des terroirs landais,
- Vin de pays des Landes,
- Vin de pays d'Allobroge,
- Vin de pays du Var,

▼B

- azok a Görögországból származó 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 Τυρνάβου (Regional wine of Tymavos)
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia)
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia)
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina)
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades)
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida)
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (Regional wine of Pieria)
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos-Regional wine of Holy Mountain),
- azok a Ciprusról származó édes borok, amelyek tényleges alkoholtartalma nem haladja meg a 15 térfogatszázalékot, cukortartalma legalább 45 g/l, és jogosultak a Κουμανδαρία (Commandaria) oltalom alatt álló eredetmegjelölésre,
- azok a Ciprusról származó, túlérett vagy töppedt szőlőből készített édes borok, amelyek 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)

▼B

- Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos)
- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka)
- Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia),

▼M2

- azok a Máltáról származó borok, amelyek összes alkoholtartalma legalább 13,5 térfogatszázalék, cukortartalma legalább 45 g/l, és jogosultak a „Malta”, illetve a „Gozo” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre;

▼B

d) literenként 350 milligramm a következő borok esetében:

- a közösségi 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 mászlás”, illetve a „Tokajský fordítás” 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,

▼M2

- a „Késői szüretelésű bor” hagyományos kifejezésre jogosult borok;

▼B

e) literenként 400 milligramm a következő borok esetében:

- a közösségi rendelkezéseknek megfelelően a „Beerenauslese”, az „Ausbruch”, az „Ausbruchwein”, a „Troockenbeerenauslese”, 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, Saussignac, Jurançon (kivéve, ha a „sec” jelölés követi), Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon (a származási település nevével kiegészítve), Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh (kivéve, ha a „sec” jelölés követi), Alsace és Alsace grand cru (a „vendanges tardives” vagy a „sélection de grains nobles” jelöléssel kiegészítve),
- a Görögországból származó, túlérett szőlőből, illetve töppedt szőlőből készült édes borok, amelyek cukorban kifejezett maradékcukortartalma legalább 45 g/l, és amelyek jogosultak a következő oltalom alatt álló eredetmegjelölések valamelyikére: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πατρά (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céphaslonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Neméa), Δαφνές (Daphnès), továbbá azok a túlérett, illetve töppedt szőlőből készült édes borok, amelyek jogosultak a következő oltalom alatt álló földrajzi jelzések valamelyikére: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos – Holy Mountain),
- 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 „hroziakový výber”, a „cibebový 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,

▼B

- 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” vagy a „Töppedt szőlőből készült bor” megjelölést viselik,
- az „Albana di Romagna” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult borok, amelyeket a „passito” jelöléssel láttak el,
- azok az oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult luxemburgi borok, amelyeket a „vendanges tardives”, a „vin de glace” vagy a „vin de paille” jelöléssel láttak el,

▼M2

- azok a „Douro” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre vagy „Duriense” oltalom alatt álló földrajzi jelzésre jogosult fehérborok, amelyeket a „colheita tardia” jelöléssel láttak el,

▼B

- azok a Szlovéniából származó, oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult borok, amelyeket a következő jelölések valamelyikével láttak el: „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor”, „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino” vagy „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor”,
 - azok a Kanadából származó fehérborok, amelyek jogosultak az „Icewine” jelölésre.
3. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott boroknak a 2. pont c), d) és e) alpontjában szereplő listái módosíthatók, amennyiben az érintett borok készítésére vonatkozó feltételek módosulnak, illetve ha a borok földrajzi jelzése vagy eredetmegjelölése megváltozik. A tagállamok a módosítást megelőzően benyújtják az érintett borokra vonatkozó valamennyi szükséges technikai információt, ideértve a termék-leírást és az évente előállított mennyiséget is.
 4. Amennyiben az időjárási feltételek ezt szükségessé teszik, a Bizottság a 479/2008/EK rendelet 113. cikkének (2) bekezdésében említett eljárás alapján határozhat úgy, hogy az érintett tagállamok a Közösség bizonyos szőlőtermő övezeteiben engedélyezhetik a területükön termelt borok esetében, hogy az e pontban említett, 300 milligramm/liternél alacsonyabb maximális összes kén-dioxid-szinteket legfeljebb 50 milligramm/literrel emeljék. Az 1. függelékben szerepel azon esetek jegyzéke, amelyekben a tagállamok engedélyezhetnek ilyen emelést.
 5. A tagállamok szigorúbb rendelkezéseket is alkalmazhatnak a területükön termelt borokra.

B. A LIKÖRBOROK KÉN-DIOXID-TARTALMA

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

literenként 150 milligramm, amennyiben a cukortartalom kevesebb, mint 5 gramm/liter;

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, és
 - b) literenként 235 milligramm az egyéb pezsgők esetében.
2. Amennyiben az időjárási körülmények a Közösség bizonyos szőlőtermő övezeteiben ezt szükségessé teszik, az érintett tagállamok engedélyezhetik az 1. pont a) és b) alpontjában említett, a területükön előállított pezsgők vonatkozásában a maximális összes kén-dioxid-tartalom legfeljebb 40 milligramm/literrel történő megemelését, azzal a feltétellel, hogy az engedély hatálya alá tartozó pezsgőket nem szállítják az érintett tagállamon kívülre.

▼B*1. függelék*

A maximális összes kén-dioxid-tartalom növelése, amennyiben az időjárási feltételek azt szükségessé teszik

(E rendelet I.B. melléklete)

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

▼B*I.C. MELLÉKLET***A BOROK ILLÓSAV- TARTALMÁRA VONATKOZÓ HATÁR-
ÉRTÉKEK**

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 rozé borok esetében; illetve
 - c) a literenkénti 20 milliekvivalenst a vörösborok esetében.
2. Az 1. pontban említett határértékek vonatkoznak:
 - a) a Közösségen belül szüretelt szőlőből készült termékekre az előállítás szakaszában és az értékesítés valamennyi szakaszában;
 - b) a részben erjedt szőlőmustra és a harmadik országokból származó borokra a Közösség földrajzi területére történő belépésüket követő valamennyi szakaszban.
3. Eltérés biztosítható az 1. pontban foglaltaktól a következők tekintetében:
 - a) egyes, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel (OEM) ellátott borok és egyes, oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) ellátott borok,
 - amennyiben azokat legalább két éven át érlelték, vagy
 - amennyiben azokat különleges módszerek szerint készítették;
 - b) a legalább 13 térfogatszázalék összes alkoholtartalmú borok.

A tagállamok értesítik a szóban forgó eltérésekről a Bizottságot, amely ezeket a többi tagállam tudomására hozza.



I.D. MELLÉKLET

A BOROK ÉDESÍTÉSÉRE VONATKOZÓ HATÁRÉRTÉKEK ÉS FELTÉTELEK

1. A borok édesítése csak akkor engedélyezett, ha azt a következő termékek közül egy vagy több felhasználásával hajtják végre:

- a) szőlőmust;
- b) sűrített szőlőmust;
- c) finomított szőlőmustsűrítmény.

A kérdéses bor térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma legfeljebb 4 térfogatszázalékkal növelhető.

2. A közvetlen emberi fogyasztásra szánt és földrajzi jelzéssel ellátott importált borok édesítése tilos a Közösség területén belül. Az egyéb importált borok édesítésére ugyanazok a feltételek vonatkoznak, mint a Közösség 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 belül történik, ahonnan a szóban forgó bor származik, 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.

5. A borok édesítését a következő különleges igazgatási szabályok betartásával kell végrehajtani:

- a) Minden természetes vagy jogi személy, aki, illetve amely édesítési műveletet kíván végrehajtani, e szándékát bejelenti azon tagállam illetékes hatóságánál, amelynek a területén a műveletre sor kerül.
- b) A bejelentést írásban kell megtenni. A bejelentésnek legalább 48 órával a művelet végrehajtásának napja előtt be kell érkeznie az illetékes hatósághoz.
- c) Ha azonban egy vállalkozás rendszeresen vagy folyamatosan végez édesítési műveletet, a tagállamok engedélyezhetik, hogy a szóban forgó vállalkozás egyszerre több műveletre vagy egy meghatározott időszakra szóló bejelentést juttasson el az illetékes hatósághoz. Ezek a bejelentések csak akkor fogadhatók el, ha a bejelentést tévő vállalkozás valamennyi édesítési műveletről nyilvántartást vezet, amelybe bejegyzi a d) pontban előírt információkat is.

- d) A bejelentéseknek a következő információkat kell tartalmazniuk:

- az édesítendő bor mennyisége, valamint összes és tényleges alkoholtartalma,
- a hozzáadandó must mennyisége, valamint összes és tényleges alkoholtartalma, illetve – adott esetben – a hozzáadandó sűrített szőlőmust vagy finomított szőlőmustsűrítmény mennyisége és sűrűsége,
- a bor összes és tényleges alkoholtartalma az édesítés után.

Az a) pontban említett személyek a termékek be- és kimenő forgalmáról nyilvántartást vezetnek, amelyben feltüntetik, hogy mennyi szőlőmustot, sűrített szőlőmustot vagy finomított szőlőmustsűrítményt tárolnak édesítési műveletek céljára.



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) „tirázslikőr”:
 - 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 szőlőmustsűrítmény,
 - bor, vagy
 - ezek keveréke,
 borpárlat esetleges hozzáadásával.
3. A küvé alkotórészei tekintetében a 479/2008/EK rendelet alapján engedélyezett alkoholtartalom-növelés sérelme nélkül, a küvé bármiféle alkoholtartalom-növelése tilos.
4. Azoknak a területeknek 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 szőlőmustsűrítmény hozzáadása.
5. A tirázslikőr és az expedíciós likőr hozzáadása nem számít sem alkoholtartalom-növelésnek, sem édesítésnek. A tirázslikőr hozzáadása nem eredményezheti a küvé 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.

▼B

6. Az expedíciós likőr hozzáadását oly módon kell végezni, hogy a pezsgő tényleges alkoholtartalma ne növekedjen 0,5 térfogatszázaléknál többel.
7. Tilos édesíteni a küvét vagy annak alkotórészeit.
8. A küvé alkotórészei tekintetében a 479/2008/EK 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/literig (borkősavban kifejezve), azaz 20 milliekvivalens/liter felső határig 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 pezsgővé 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 pezsgőben levő szén-dioxid nyomása ezáltal nem növekszik.

11. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgőktől eltérő pezsgőkre a következők vonatkoznak:

a) az előállításukra szánt tirázslikőr csak a következőket tartalmazhatja:

- szőlőmust,
- részben erjedt szőlőmust,
- sűrített szőlőmust,
- finomított szőlőmustsűrítmény, 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 pezsgők

1. A minőségi pezsgők gyártására szánt tirázslikőr csak a következőket tartalmazhatja:

- a) szacharóz;
- b) sűrített szőlőmust;
- c) finomított szőlőmustsűrítmény;
- d) szőlőmust vagy részben erjedt szőlőmust; illetve
- e) bor.

2. A termelő tagállamok meghatározhatnak kiegészítő vagy szigorúbb jellemzőket, illetve feltételeket az e cím hatálya alá tartozó és a területükön termelt minőségi pezsgők előállítására és forgalmazására vonatkozóan.

▼B

3. A minőségi pezsgők előállítására ezenkívül a következő szabályok is vonatkoznak:
 - az A. 1–10. pontban foglalt szabályok,
 - a C. 3. pontban a térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalom tekintetében, a C. 5. pontban a minimális túlnyomás tekintetében, valamint a C. 6. és 7. pontban a gyártási folyamat minimális időtartama tekintetében megfogalmazott szabályok, a B. 4. d) pont sérelme nélkül.
4. Az illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgőkre a következők 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 1. függelékben található jegyzékben. ►**M1** Az illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgőket készíthetik 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 szabályozása a küvé összeállítása előtt és után, annak érdekében, hogy a küvében szén-dioxid képződjön, 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 térfogatban számított összes alkoholtartalmának el kell érnie legalább a következő értéket:
 - 9,5 térfogatszázalék a C. III. szőlőtermő övezetben;
 - 9 térfogatszázalék a többi szőlőtermő övezetben.

▼M1

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 térfogatban számított összes alkoholtartalom minimális értéke 8,5 térfogatszázalék legyen.

▼B

3. Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők térfogatban számított 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;
 továbbá:
 - 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. A 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 5. c) pontjától eltérve, azon oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők esetében, amelyeket 25 centiliternél kisebb térfogatú zárt tárolóedényben tárolnak, megengedhető, hogy 20 °C-on történő tárolás esetén a minimális túlnyomás 3 bar legyen.

▼B

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 folyamat és a küvé seprőn tartásának időtartama nem lehet rövidebb:
 - 90 napnál,
 - 30 napnál, ha az erjedés keverőkkel ellátott tartályokban megy végbe.
8. Az A. 1–10. pontban és a B. 2. pontban 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 következők vonatkoznak:
 - a) e pezsgők előállítása során a küvé összeállításához kizárólag az 1. függékben 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. ►**M1** 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 eredetmegjelöléssel rendelkező termőhelyeken szüretelt „Glera” szőlőfajtából nyert boroknak a küvé összeállításához történő felhasználásával is; ◄
 - b) az erjedés folyamatának szabályozása a küvé összeállítása előtt és után, annak érdekében, hogy a küvében szén-dioxid képződjön, 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) a C. 6. ponttól eltérve az illatos szőlőfajtából készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők előállításának időtartama nem lehet rövidebb egy hónapnál.

▼ B*1. függelék*

Azon szőlőfajták listája, amelyek termése felhasználható illatos szőlőfajtából készült minőségi pezsgők és illatos szőlőfajtából készült, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgők készítésére szolgáló küvé előállításához

Airén

▼ M2

Albariño

▼ B

Aleatico N

Alvarinho

Ασύρτικο (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N.

Busuioacă de Bohotin

Clairette B

Colombard B

Csaba gyöngye B

Cserszegi fűszeres B

Devín

Fernão Pires

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

▼ M1

Glera

▼ B

Γλυκερύθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Irsai Olivér B

▼ M2

Macabeo B

▼ B

Macabeu B

▼ M2

Toutes les Malvasias

▼ B

A Malvoisies valamennyi fajtája

Mauzac blanc és rosé

Monica N

▼ M2

Tous les Moscateles

▼ B

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

A muskotály valamennyi fajtája

Manzoni moscato

▼B

Nektár
Pálava B
Parellada B
Perle B
Piquepoul B
Poulsard

▼M1

▼B

Ροδίτης (Roditis)
Scheurebe
Tămâioasă românească
Torbato
Touriga Nacional
Verdejo
Zefir B

▼B*III. MELLÉKLET***A LIKŐRBOROKRA, VALAMINT AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELŐLÉssel, ILLETVE AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉssel ELLÁTOTT LIKŐRBOROKRA VONATKOZÓ ENGEDÉLYEZETT BORÁSZATI ELJÁRÁSOK ÉS KORLÁTOZÁSOK****A. Likőrborok**

1. A 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. c) pontjában említett, likőrbor és oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel, illetve oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott likőrbor előállítására szolgáló termékek – adott esetben – kizárólag a 479/2008/EK rendeletben, illetve az e rendeletben említett borászati eljárásoknak és kezeléseknak vethetők alá.
2. Mindazonáltal:
 - a) a természetes alkoholtartalom növekedése kizárólag a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. e) és f) pontjában említett termékek használatának eredményeként következhet be; és
 - 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 szulfáttartalma nem haladja meg a 2,5 grammot literenként. Az így előállított likőrborok alávetetők 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 a 479/2008/EK 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 szőlőmustsűrítménnyel, azzal a kikötéssel, hogy a szóban forgó bor térfogatban számított összes alkoholtartalmának növekedése nem haladhatja meg a 3 térfogatszázalékot,
 - sűrített szőlőmusttal, finomított szőlőmustsűrítménnyel, illetve töppedt szőlőből nyert szőlőmusttal, amelyhez az erjedés megakadályozása érdekében szőlő eredetű semleges alkoholt adtak a „vino generoso de licor” hagyományos kifejezéssel jelölt spanyol bor esetében, azzal a kikötéssel, hogy a szóban forgó bor térfogatban számított összes alkoholtartalmának növekedése nem haladhatja meg a 8 térfogatszázalékot,

▼M2

- sűrített szőlőmusttal, finomított szőlőmustsűrítménnyel, illetve töppedt szőlőből nyert szőlőmusttal, amelyhez az erjedés megakadályozása érdekében szőlő eredetű semleges alkoholt adtak a „vino generoso de licor” hagyományos kifejezéssel jelölt spanyol bor esetében, azzal a kikötéssel, hogy a szóban forgó bor térfogatban számított összes alkoholtartalmának növekedése nem haladhatja meg a 8 térfogatszázalékot,

▼B

- sűrített szőlőmusttal vagy finomított szőlőmustsűrítménnyel a „Madeira” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok esetében, azzal a kikötéssel, hogy a szóban forgó bor térfogatban számított összes alkoholtartalmának növekedése nem haladhatja meg a 8 térfogatszázalékot;
- b) a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. e) és f) pontjában említett alkohol, párlat vagy szeszes ital hozzáadása az érlelés alatti párolgásból eredő veszteségek kiegyenlítése érdekében;
 - c) a tartályokban, 50 °C-ot meg nem haladó hőmérsékleten történő érlelés a „Madeira” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok esetében.

▼B

5. Azokat a szőlőfajtákat, amelyekből a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. c) pontjában említett és likőrborok, valamint oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel, illetve oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott likőrborok előállításához felhasznált termékek készülnek, a 479/2008/EK rendelet 24. cikkének (1) bekezdésében előírt fajták közül kell kiválasztani.
6. Azoknak a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. c) pontjában említett termékeknek az esetében, amelyeket az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott likőrboroktól eltérő likőrborok előállításához használnak fel, a térfogatban számított természetes alkoholtartalomnak 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 a 479/2008/EK rendelet IV. melléklete 3. c) pontjának negyedik francia bekezdésében 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 a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. f) pontjában említett termékek, e melléklet 1. függelékének B. szakaszában található.
3. Azoknak a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. c) pontjában említett termékeknek, valamint az ugyanezen IV. melléklet 3. f) iii. pontjában 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.

▼M2

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

▼B

4. Azok az e melléklet A. 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 a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. c) pontjában említett termékeknek az esetében, amelyeket oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok előállításához használnak fel, a térfogatban számított 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. vagy 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;

▼B

- ii. vagy 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 szőlőből készült, a 2. függelék A. részének 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. részében 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 – a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. b) pontjától eltérve alacsonyabb, mint 17,5 térfogatszázalék, de legalább 15 térfogatszázalék.
6. Az „οἶνος γλυκός φυσικός”, „vino dulce natural”, „vino dolce naturale”, „vinho doce natural” hagyományos különleges kifejezések a következő oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok megjelölésére vannak fenntartva:
- olyan szőlőből készült likőrborok, amelyek legalább 85 %-a a 3. függelékben található jegyzékben szereplő szőlőfajtákból származik,
 - olyan likőrborok, amelyek legalább 212 gramm/liter eredeti természetes cukortartalmú mustból készülnek,
 - olyan likőrborok, amelyek a 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. e) és 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 készítenek, kizárólag a Muscat, 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 ezek aránya a teljes állományban 10 %-nál nem több,
 - olyan, a 479/2008/EK rendelet IV. melléklete 3. c) pontjának első és negyedik francia bekezdésében 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,
 - legalább 252 gramm/liter eredeti természetes cukortartalmú szőlőmustból készítenek,
 - minden egyéb alkoholtartalom-növelési eljárás kizárása mellett, olyan borászati eredetű alkohol hozzáadásával állítanak elő, amelynek tiszta alkoholtartalma a felhasznált szőlőmust térfogatának legalább 5 %-át teszi ki, legfeljebb pedig a következő két arány közül a kisebbiknek felel meg:
 - vagy az előzőekben 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.

▼B

8. A „vino generoso” hagyományos különleges kifejezés kizárólag azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott, teljesen vagy részben élesztőhártya alatt készített száraz likörboroknak az 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 likörborokra 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 likörboroknak az esetében lehet használni, amelyeket:

▼M2

- a 8. pontban említett „vino generoso” likörborból vagy ilyen „vino generoso” készítésére alkalmas, élesztőhártya alatt készült borból állítanak elő, amelyhez vagy töppedt szőlőből nyert olyan szőlőmustot, amelyhez az erjedés megakadályozása érdekében szőlő eredetű semleges alkoholt adtak, vagy finomított szőlőmustsűrítményt, vagy „vino dulce natural” likörbort adtak,

▼B

- átlagosan két évig tartó, tölgyfa hordóban történő érlelés után hoznak forgalomba.

▼B*1. függelék***Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek készítésére különleges szabályok vonatkoznak**

- A. AZOKNAK AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSSSEL ELLÁTOTT LIKŐRBOROKNAK A JEGYZÉKE, AMELYEK SZŐLŐMUSTNAK, ILLETVE SZŐLŐMUST ÉS BOR KEVERÉKÉNEK A FELHASZNÁLÁSÁVAL KÉSZÜLNEK

(E melléklet B. 1. pontja)

GÖRÖGORSZÁG

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Céphalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemée), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras)

SPANYOLORSZÁG

Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok	A termék közösségi vagy nemzeti jogszabályokban meghatározott megjelölése
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

▼M2**▼B****OLASZORSZÁG**

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

- B. AZOKNAK AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSSSEL ELLÁTOTT LIKŐRBOROKNAK A JEGYZÉKE, AMELYEK A 479/2008/EK RENDELET IV. MELLÉKLETÉNEK 3. f) PONTJÁBAN EMLÍTETT TERMÉKEK HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLNEK

(E melléklet B. 2. pontja)

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

(A 479/2008/EK rendelet IV. melléklete 3. f) ii. pontjának első francia bekezdése)

GÖRÖGORSZÁG

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Céphalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie).

▼B

SPANYOLORSZÁG

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

CIPRUS

Κομμανδαρία (Commandaria).

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

(A 479/2008/EK rendelet IV. melléklete 3. f) ii. pontjának második francia bekezdése)

GÖRÖGORSZÁG

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemée).

FRANCIAORSZÁG

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

CIPRUS

Κομμανδαρία (Commandaria).

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

(A 479/2008/EK rendelet IV. melléklete 3. f) ii. pontjának harmadik francia bekezdése)

GÖRÖGORSZÁG

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie).

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

(A 479/2008/EK rendelet IV. melléklete 3. f) iii. pontjának első francia bekezdése)

SPANYOLORSZÁG

Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok	A termék közösségi vagy nemzeti jogszabályokban meghatározott megjelölése
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

OLASZORSZÁG

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

CIPRUS

Κομμανδαρία (Commandaria).

▼B

5. Azoknak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrboroknak a jegyzéke, amelyek közvetlen hő hatásával nyert és – e művelet kivételével – a sűrített szőlőmust meghatározásának megfelelő sűrített szőlőmust hozzáadásával készülnek

(A 479/2008/EK rendelet IV. melléklete 3. f) iii. pontjának második francia bekezdése)

SPANYOLORSZÁG

Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok	A termék közösségi vagy nemzeti jogszabályokban meghatározott megjelölése
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

▼M2**▼B**

OLASZORSZÁG

Marsala.

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

(A 479/2008/EK rendelet IV. melléklete 3. f) iii. pontjának harmadik francia bekezdése)

SPANYOLORSZÁG

Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok	A termék közösségi vagy nemzeti jogszabályokban meghatározott megjelölése
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

OLASZORSZÁG

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

▼B*2. függelék***A. A III. melléklet B. 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 bejegyzett eredetmegjelöléssel rendelkező, 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

▼M2**▼B**

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

▼M2**OLASZORSZÁG**

Trentino

▼B

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. 5. b) pontjában említett jegyzék

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.

(A 479/2008/EK rendelet IV. mellékletének 3. b) pontja)

SPANYOLORSZÁG

Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok	A termék közösségi vagy nemzeti jogszabályokban meghatározott megjelölése
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 közösségi vagy nemzeti jogszabályokban meghatározott megjelölése
Porto – Port	Branco leve seco

▼B*3. függelék*

Azoknak a szőlőfajtáknak a jegyzéke, amelyek felhasználhatók a „vino dulce natural”, a „vino dulce naturale”, a „vinho doce natural”, illetve az „οινος γλυκυσ ψυσικος” 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 – ► **M2** Moscateles – Garnacha. ◄



IV. MELLÉKLET

KÜLÖNLEGES KÖZÖSSÉGI ANALITIKAI MÓDSZEREK

A. ALLIL-IZOTIOCIÁNÁT

1. A módszer elve

A borban esetlegesen jelen lévő allil-izotiocianátot desztillációval dúsítjuk és gázkromatográfiával mutatjuk ki.

2. Reagensek

2.1. Abszolút etil-alkohol.

2.2. *Standard* oldat: allil-izotiocianát abszolút alkoholos oldata, amely 15 mg allil-izotiocianátot tartalmaz literenként.

2.3. Etil-alkoholból és szárazjégből álló fagyasztókeverék (hőmérséklet $-60\text{ }^{\circ}\text{C}$).

3. Eszközök

3.1. Desztillációs készülék (nitrogénáram alatt), lásd az ábrát.

3.2. Fűtőköpeny, termosztatikus szabályozással.

3.3. Áramlásmérő.

3.4. Gázkromatográf a kénvegyületek számára lángspektrometriás ($\lambda = 394\text{ nm}$) vagy bármilyen egyéb megfelelő detektorral felszerelve.

3.5. 3 mm belső átmérőjű és 3 m hosszú, rozsdamentes acélból készült kromatográfiás oszlop, 10 % Carbowax 20 M-mel töltve, Chromosorb WHP hordozón (80–100 mesh szemcsenagyság).

3.6. Mikrofecskendő, 10 μl .

4. Eljárás

Töltsünk két liter bort a desztillációs palackba. Tegyük néhány ml etil-alkoholt (2.1. pont) a két gyűjtőcsőbe úgy, hogy a gázdiszperziós rudak porózus részei teljesen belemerüljenek. Hűtsük le a két csövet kívülről a fagyasztókeverékkel. Csatlakoztassuk a lombikot a gyűjtőcsövekhez, és kezdjük el átöblíteni a készüléket nitrogénnel, óránként három literes sebességgel. Melegítsük fel a bort $80\text{ }^{\circ}\text{C}$ hőmérsékletűre a fűtőköpeny segítségével, desztilláljuk, és gyűjtsünk össze 45–50 ml desztillátumot.

Stabilizáljuk a kromatográfot; a következő gázkromatográfiás körülmények biztosítása ajánlott:

— befecskendezési hőmérséklet: $200\text{ }^{\circ}\text{C}$,

— oszlophőmérséklet: $130\text{ }^{\circ}\text{C}$,

— hélium vivógáz áramlási sebessége: 20 ml/perc.

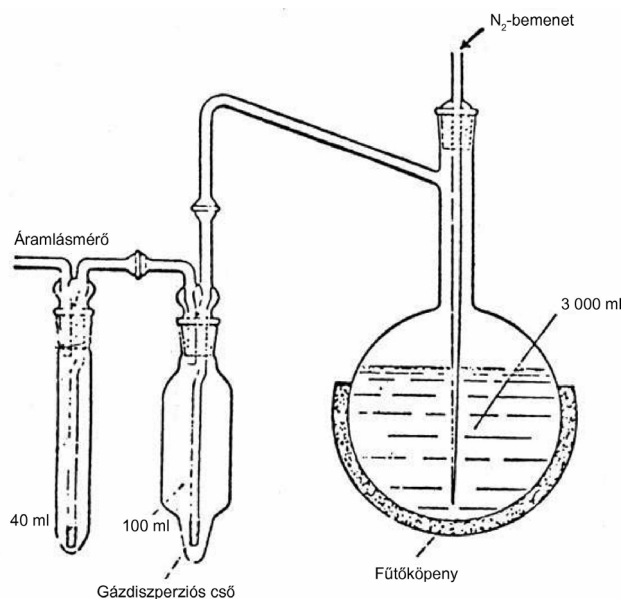
Mikrofecskendő segítségével juttassunk be akkora térfogatú *standard* oldatot, hogy az allil-izotiocianátnak megfelelő csúcs könnyen azonosítható legyen a gázkromatogramon.

Hasonlóképpen juttassunk be ugyanilyen mennyiségű desztillátumot a kromatográfba, és ellenőrizzük, hogy az így kapott csúcs retenció ideje megfelel-e az allil-izotiocianát csúcs retenció idejének.

A fent leírt körülmények között a borban jelenlévő természetes vegyületek nem hoznak létre interferáló csúcsokat a mintaoldat kromatogramján.

▼B

Desztillációs készülék nitrogénáramlással



B. A FINOMÍTOTT SZŐLŐMUST- SŰRÍTMÉNYEK VIZSGÁLATÁRA SZOLGÁLÓ KÜLÖNLEGES ANALITIKAI MÓDSZEREK

a) *Összes kation*

1. A módszer elve

A vizsgálati mintát erősen savas kationcserélővel kezeljük. A kationok H⁺-ra cserélődnek. Az összes kationt az eluátum és a vizsgálati minta összes savtartalma közötti különbségeként fejezzük ki.

2. Eszközök

- 2.1. 10–11 mm-es belső átmérőjű és megközelítőleg 300 mm hosszúságú üvegoszlop leeresztő csappal ellátva.
- 2.2. pH-mérő, legalább 0,1 pH-egységekben beosztott skálával.
- 2.3. Elektroddok:
 - üvegelektrod, desztillált vízben tárolva,
 - kalomel/telített kálium-klorid referenciaelektrod, telített kálium-klorid-oldatban tárolva,
 - vagy kombinált elektrod, desztillált vízben tárolva.

3. Reagensek

- 3.1. Erősen savas kationcserélő gyanta H⁺ formában. Az alkalmazását megelőzően egy éjszakán keresztül vízben áztatva kell duzzasztani.
- 3.2. 0,1 M nátrium-hidroxid-oldat.
- 3.3. pH-papír.

4. ELJÁRÁS

4.1. A minta előkészítése

Használjuk a finomított szőlőmustersűrítmény hígításával kapott 40 %-os (m/v) oldatot: tegyünk pontosan 200 gramm mennyiségű finomított szőlőmustersűrítményt egy 500 ml-es mérőlombikba, töltsük fel a jelleg vízzel, és homogenizáljuk az oldatot.

4.2. Az ioncserélő oszlop előkészítése

Tegyünk az oszlopba körülbelül 10 ml előduzzasztott, H⁺ formájú ioncserélő gyantát; öblítsük át az oszlopot desztillált vízzel semlegesre, indikátorpapírral ellenőrizve az eredményt.

▼B4.3. *Ioncsere*

Engedjük át az oszlopon 100 ml-t a finomított szőlőmustsűrítménynak a 4.1. pontban foglaltak szerint előkészített oldatából, másodpercenként egy csepp átfolyási sebességgel. Gyűjtjük össze az eluátumot egy főzőpohárban. Öblítsük át az oszlopot 50 ml desztillált vízzel. Titráljuk az összes eluátum savasságát (az öblítővízzel együtt) 0,1 M nátrium-hidroxid-oldattal, amíg elérjük a 7 pH-t 20 °C hőmérsékleten. A lúgos oldatot lassan kell hozzáadni, és az oldatot folyamatosan rázni kell. Legyen n ml a felhasznált 0,1 M nátrium-hidroxid-oldat térfogata.

5. **Az eredmények megadása**

Az összes kationt milliekvivalens/kg összes cukorban fejezzük ki, egy tizedes pontossággal.

5.1. *Számítás*

— Az eluátum savassága milliekvivalens/kg finomított mustsűrítményben kifejezve:

$$E = 2,5 \, n.$$

— A finomított mustsűrítmény milliekvivalens/kg-ban kifejezett összes savtartalma: a.

— Összes kation milliekvivalens/kg összes cukorban:

$$((2,5 \, n - a)/(P)) \times 100$$

ahol P = az összes cukortartalom %-ban (m/m).

b) *Vezetőképesség*1. **A módszer elve**

Két párhuzamos platinaelektrod végei által meghatározott folyadék-oszlop vezetőképességét úgy mérjük, hogy egy Wheatstone-híd egyik ágába kötjük.

A vezetőképesség a hőmérséklet függvényében változik. Ezért 20 °C hőmérsékletre vonatkoztatva adjuk meg.

2. **Eszköz**

2.1. Vezetőképesség-mérő készülék (konduktométer), amely lehetővé teszi a vezetőképesség mérését 1–1 000 microsiemens/cm ($\mu\text{S cm}^{-1}$) közötti tartományban.

2.2. Vízfürdő, amely az analizálandó minta hőmérsékletét 20 °C körül tartja (20 ± 2 °C).

3. **Reagensek**

3.1. Ioncserélt víz, amelynek a fajlagos vezetőképessége $2 \mu\text{S cm}^{-1}$ alatt van 20 °C hőmérsékleten.

3.2. *Kálium-klorid referenciaoldat.*

Oldjunk fel előzőleg 105 °C hőmérsékleten állandó tömegűre szárított kálium-kloridból (KCl) 0,581 g-ot ioncserélt vízben (3.1. pont). Töltsük fel egy literre ioncserélt vízzel (3.1. pont). Ennek az oldatnak a vezetőképessége $1\,000 \mu\text{S cm}^{-1}$ 20 °C hőmérsékleten. Nem tartható el három hónapnál hosszabb ideig.

4. **Eljárás**

4.1. *Az analizálandó minta előkészítése*

Használjunk 25 % (m/m) (25 Brix) összes cukortartalmú oldatot: mérjük ki 2500/P-nek megfelelő tömeget és egészítsük ki vízzel (3.1. pont) 100 grammra; P = a finomított mustsűrítmény százalékban (m/m) megadott összes cukortartalma.

4.2. *A vezetőképesség meghatározása*

A vizsgálandó mintát vízfürdőben 20 °C-ra temperáljuk. Ügyeljünk rá, hogy a hőmérséklet ne térjen el $\pm 0,1$ °C-nál nagyobb mértékben a fenti értéktől.

▼B

Öblítsük át a vezetőképesség-mérő cellát kétszer a vizsgálandó oldattal.

Mérjük meg a vezetőképességet, és fejezzük ki az eredményt $\mu\text{S cm}^{-1}$ mértékegységben.

5. Az eredmények megadása

A vezetőképességet microsiemens/cm-ben ($\mu\text{S cm}^{-1}$), egész számmal fejezzük ki 20 °C hőmérsékleten a finomított mustsűrítmény 25 %-os (m/m) (25 Brix) oldatára vonatkoztatva.

5.1. Számítás

Amennyiben a készülék nincs ellátva hőmérséklet-szabályozó eszközzel, korrigáljuk a mért vezetőképességet az I. táblázat használatával. Ha a hőmérséklet 20 °C alatt van, adjuk hozzá a korrekciót; ha a hőmérséklet 20 °C fölött van, vonjuk le a korrekciót.

I. táblázat

A vezetőképességre 20 °C-tól eltérő hőmérséklet esetén alkalmazandó korrekciók ($\mu\text{S cm}^{-1}$)

Vezető- képesség	Hőmérséklet (°C)									
	20,2 19,8	20,4 19,6	20,6 19,4	20,8 19,2	21,0 19,0	21,2 18,8	21,4 18,6	21,6 18,4	21,8 18,2	22,0 ⁽¹⁾ 18,0 ⁽²⁾
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	0	0	1	1	1	1	1	2	2	2
100	0	1	1	2	2	3	3	3	4	4
150	1	1	2	3	3	4	5	5	6	7
200	1	2	3	3	4	5	6	7	8	9
250	1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
300	1	3	4	5	7	8	9	11	12	13
350	1	3	5	6	8	9	11	12	14	15
400	2	3	5	7	9	11	12	14	16	18
450	2	3	6	8	10	12	14	16	18	20
500	2	4	7	9	11	13	15	18	20	22
550	2	5	7	10	12	14	17	19	22	24
600	3	5	8	11	13	16	18	21	24	26

⁽¹⁾ Vonjuk le a korrekciót.

⁽²⁾ Adjuk hozzá a korrekciót.

c) Hidroxi-metil-furfurol (HMF)

1. A módszerek elve

1.1. Kolorimetriás módszer

A furánból származó aldehidek, amelyek közül a legfontosabb a hidroxi-metil-furfurol, a barbitursavval és a paratoluidinnel vörös színű vegyületet képeznek, amelynek abszorbanciamaximuma 550 nm-en van.

1.2. Nagy teljesítményű folyadékkromatográfia (HPLC)

Elválasztás fordított fázisú oszlopon, és meghatározás 280 nm-en.

2. A kolorimetriás módszer

2.1. Eszközök

2.1.1. Spektrofotométer, amellyel 300 és 700 nm közötti méréseket lehet végezni.

▼B

2.1.2. 1 cm-es fényúttal rendelkező üvegküveták.

2.2. *Reagensek*

2.2.1. 0,5 %-os (m/v) barbitursavoldat.

Oldjunk fel 500 mg barbitursavat ($C_4O_3N_2H_4$) desztillált vízben, és óvatosan melegítsük fel egy vízfürdő fölött 100 °C-on; töltsük fel 100 ml-re desztillált vízzel. Az oldat körülbelül egy hétig áll el.

2.2.2. 10 %-os (m/v) paratoluidinoldat.

Tegyünk 10 g paratoluidint ($C_6H_4(CH_3)NH_2$) egy 100 ml-es mérőlombikba; adjunk hozzá 50 ml izopropanolt ($CH_3CH(OH)CH_3$) és 10 ml jégecet, CH_3COOH ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml); töltsük fel 100 ml-re izopropanollal. Az oldatot naponta frissen kell készíteni.

2.2.3. 1 %-os (m/v) acetaldehid- (CH_3CHO) oldat.

Közvetlenül felhasználás előtt készítsük el.

2.2.4. 1 g/l-es hidroxi-metil-furfurol ($C_6O_3H_6$) vizes oldat.

Ebből az oldatból készítsünk hígítási sorozatot, amelynek tagjai 5, 10, 20, 30, illetve 40 mg/l HMF-t tartalmaznak. Az 1 g/l-es, valamint a hígított oldatokat frissen kell elkészíteni.

2.3. *Eljárás*

2.3.1. A minta előkészítése

Használjuk a finomított szőlőmustsűrítmény hígításával kapott 40 %-os (m/v) oldatot: tegyünk pontosan 200 gramm mennyiségű finomított szőlőmustsűrítményt egy 500 ml-es mérőlombikba, töltsük fel a jelig vízzel, és homogenizáljuk az oldatot. Végezzük el a meghatározást az oldat 2 ml-jén.

2.3.2. Kolorimetriás meghatározás

Két csiszolatos üveg dugóval ellátott 25 ml-es lombikba, *a*-ba és *b*-be töltsünk 2 ml mintát, amelyeket a 2.3.1. pontban foglaltak szerint készítettünk elő. Tegyük mindegyik lombikba 5 ml paratoluidinoldatot (2.2.2. pont); keverjük össze. Adjunk 1 ml desztillált vizet a *b* lombikba (kontroll) és 1 ml barbitursavat (2.2.1. pont) az *a* lombikba (mérés). Rázással homogenizáljuk. Tegyük a lombikok tartalmát az 1 cm-es fényúttal rendelkező spektrofotométer-küvetákba. Állítsuk be az abszorbanciaskála nulla pontját a *b* lombik tartalmával az 550 nm-es hullámhosszon, majd figyeljük meg az *a* lombik tartalmának abszorbanciaváltozását; jegyezzük fel az *A* maximális értéket, amelyet kettő-öt perc után ér el.

A 30 mg/l-nél nagyobb hidroxi-metil-furfurol-koncentrációjú mintákat az analízis előtt hígítani kell.

2.3.3. A kalibrációs görbe elkészítése

Az 5, 10, 20, 30, valamint 40 mg/l-es hidroxi-metil-furfurol-oldatokból (2.2.4. pont) tegyünk 2–2 ml-t két sorozat 25 ml-es *a* és *b* lombikba, és kezeljük ezeket a 2.3.2. pontban leírtak szerint.

Az abszorbanciát a standard oldatok hidroxi-metil-furfurol-koncentrációjának (mg/l) függvényében ábrázolva egy, az origón átmenő egyenest kapunk.

2.4. *Az eredmények megadása*

A finomított mustsűrítmény hidroxi-metil-furfurol-tartalmát mg/kg összes cukorban fejezzük ki.

▼B**2.4.1. Számítás**

Az analizálandó mintában lévő C mg/l hidroxi-metil-furfurol-koncentráció a mintán mért A abszorbanciának megfelelő koncentráció a kalibrációs görbén.

A mg/kg összes cukor mértékegységben kifejezett hidroxi-metil-furfurol-koncentráció az alábbi képlet alapján számítható ki:

$$250 \times ((C)/(P))$$

ahol P = az összes cukortartalom a finomított mustsűrítményben, %-ban (m/m) kifejezve.

3. A nagy teljesítményű folyadékkromatográfiai módszer**3.1. Eszközök****3.1.1. Nagy teljesítményű folyadékkromatográf, amely az alábbiakkal van felszerelve:**

- injektor 5 vagy 10 µl-es mintahurokkal,
- spektrofotometriás detektor 280 nm-en történő mérésekhez,
- oktadecillel kötött kovasavoszlop (például: *Bondapak C₁₈* – *Corasil, Waters Ass.*),
- egy regisztrálókészülék, lehetőleg egy integrátor.

A mozgó fázis áramlási sebessége: 1,5 ml/perc.

3.1.2. Membrán-szűrőkészülék, pórusátmérő: 0,45 µm.**3.2. Reagensek****3.2.1. Kétszer desztillált víz.****3.2.2. Desztillált vagy HPLC-minőségű metil-alkohol (CH₃OH).****3.2.3. Ecetsav, CH₃COOH (ρ₂₀ = 1,05 g/ml).****3.2.4. Mozgófázis: víz – metil-alkohol (3.2.2. pont) – ecetsav (3.2.3. pont), előzetesen membránszűrőn átszűrve (0,45 µm), (40:9:1 v/v).**

Ezt a mozgófázist naponta el kell készíteni, és használat előtt gázmentesíteni kell.

3.2.5. 25 mg/l-es (m/v) hidroxi-metil-furfurol referenciaoldat.

100 ml-es mérőlombikba helyezünk 25 mg hidroxi-metil-furfurolt (C₆H₃O₆) pontosan kimérve, és töltjük fel jelig metil-alkohollal (3.2.2. pont). Hígítsuk ezt az oldatot 1:10 arányban metil-alkohollal (3.2.2. pont), és szűrjük át membránszűrőn (0,45 µm).

Ha hűtőszekrényben, barna üvegpalackban tartjuk ezt az oldatot, két-három hónapig is eltartható.

3.3. Eljárás**3.3.1. A minta előkészítése**

Használjuk a finomított szőlőmustsűrítmény hígításával kapott 40 %-os (m/v) oldatot (tegyünk pontosan 200 gramm mennyiségű finomított szőlőmustsűrítményt egy 500 ml-es mérőlombikba, töltjük fel a jelig vízzel, és homogenizáljuk az oldatot), és szűrjük át 0,45 µm-es membránszűrőn.

3.3.2. Kromatográfiai meghatározás

Fecskendezzünk be a kromatográfba 5 (vagy 10) µl mintát, amelyet a 3.3.1. pontban foglaltak szerint készítettünk elő, és 5 (vagy 10) µl referencia hidroxi-metil-furfurol-oldatot (3.2.5. pont). Regisztráljuk a kromatogramot.

A hidroxi-metil-furfurol retenció ideje körülbelül hat-hét perc.

3.4. Az eredmények megadása

A finomított mustsűrítmény hidroxi-metil-furfurol-tartalmát mg/kg összes cukorban fejezzük ki.

▼B

3.4.1. Számítás

Legyen a finomított mustsűrítmény 40 %-os (m/v) oldatának hidroximetil-furfurol-koncentrációja C mg/l.

A mg/kg összes cukor mértékegységben kifejezett hidroximetil-furfurol-koncentráció az alábbi képlet alapján számítható ki:

$$250 \times ((C)/(P))$$

ahol P = az összes cukortartalom a finomított mustsűrítményben, %-ban (m/m) kifejezve.

d) *Nehézfémek*

1. A módszerek elve

I. Gyors módszer a nehézfémek becslésére

A nehézfémeket a megfelelően hígított finomított mustsűrítményben a szulfidok képződésével létrejövő elszíneződés mutatja ki. Megbecsöljük a legnagyobb megengedett koncentrációnak megfelelő standard ólomoldattal való összehasonlítással történik.

II. Az ólomtartalom meghatározása atomabszorpciós spektrofotometriával

Az ólomnak az ammónium-pirrolidin-ditiokarbamáttal létrehozott kelátját metil-izobutil-ketonnal extraháljuk, és az abszorbanciát 283,3 nm-en mérjük. Az ólomtartalmat addíciós módszerrel határozzuk meg.

2. A nehézfémek megbecslésének gyors módszere

2.1. Reagensok

2.1.1. 70 %-os (m/v) hígított sósav

Vegyünk 70 g sósavat (HCl) ($\rho_{20} = 1,16\text{--}1,19$ g/ml), és töltsük fel 100 ml-re vízzel.

2.1.2. 20 %-os (m/v) hígított sósav

Vegyünk 20 g sósavat (HCl) ($\rho_{20} = 1,16\text{--}1,19$ g/ml), és töltsük fel 100 ml-re vízzel.

2.1.3. Hígított ammónia

Vegyünk 14 g ammóniát (NH_3) ($\rho_{20} = 0,931\text{--}0,934$ g/ml), és töltsük fel 100 ml-re vízzel.

2.1.4. 3,5 pH-jú pufferoldat

Oldjunk fel 25 g ammónium-acetátot ($\text{CH}_3\text{COONH}_4$) 25 ml vízben, és adjunk hozzá 38 ml hígított sósavat (2.1.1. pont). Szükség esetén állítsuk be a pH-t hígított sósavval (2.1.2. pont) vagy hígított ammóniával (2.1.3. pont), és töltsük fel 100 ml-re vízzel.

2.1.5. 4 %-os (m/v) tioacetamid- $(\text{C}_2\text{H}_5\text{NS})$ oldat2.1.6. 85 %-os (m/v) glicerínoldat ($\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$)

($n_D^{20} = 1,449\text{--}1,455$).

2.1.7. Tioacetamid-reagens

0,2 ml tioacetamid-oldathoz (2.1.5. pont) adjunk 1 ml-t az 5 ml vízből, 15 ml 1 M nátrium-hidroxid-oldatból és 20 ml glicerínoldatból (2.1.6. pont) álló elegyből. Melegítsük vízfürdőn 100 °C hőmérsékleten 20 másodpercig. A reagenst közvetlenül felhasználás előtt készítjük el.

2.1.8. 0,002 g/l ólomtartalmú oldat

Készítsünk 1 g/l-es ólomoldatot úgy, hogy feloldunk 0,400 g ólom-nitrátot ($\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$) vízben, és feltöltjük 250 ml-re vízzel. A felhasználás időpontjában hígítsuk fel ezt az oldatot vízzel úgy, hogy 0,002 g/l-es oldatot kapjunk.

▼B**2.2. Eljárás**

Oldjuk fel a 10 g finomított mustsűrítmenyből álló mintát 10 ml vízben. Adjunk hozzá 2 ml 3,5 pH-jú pufferoldatot (2.1.4. pont); keverjük össze. Adjunk hozzá 1,2 ml tioacetamid-reagenst (2.1.7. pont). Keverjük össze rögtön. Készítsük el a kontrollt ugyanilyen körülmények között, 10 ml 0,002 g/l ólomoldattal (2.1.8. pont).

Két perc elteltével a finomított mustsűrítmenyoldat barna elszíneződésének nem szabad intenzívebbnek lennie, mint a kontrollénak.

2.3. Számítás

A fent leírt eljárás körülményei között a kontrollminta a maximálisan megengedett nehézfém-koncentrációnak felel meg, amelyet 2 mg ólom/kg finomított mustsűrítmeny egységben fejezünk ki.

3. Az ólomtartalom meghatározása atomabszorpciós spektrofotometriával**3.1. Eszközök**

3.1.1. Atomabszorpciós spektrofotométer acetilén-levegő égőfejjel felszerelve.

3.1.2. Ólom vajtkatódlámpa.

3.2. Reagensek

3.2.1. Hígított ecetsav

Vegyünk 12 g jégecetet ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml), és töltsük fel vízzel 100 ml-re.

3.2.2. 1 %-os (m/v) ammónium-pirrolidin-ditiokarbamát-oldat ($C_5H_{12}N_2S_2$)

3.2.3. Metil-izobutil-eton, $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$

3.2.4. 0,010 g/l ólomtartalmú oldat.

Hígítsunk 1 g/l-es ólomoldatot (2.1.8. pont) 1:100 (v/v) arányban.

3.3. Eljárás**3.3.1. A vizsgálandó oldat előkészítése**

Oldjunk fel 10 g finomított mustsűrítmenyt egyenlő térfogatú hígított ecetsav (3.2.1. pont) és víz elegyében, és töltsük fel 100 ml-re ezzel az eleggyel.

Adjunk hozzá 2 ml ammónium-pirrolidin-ditiokarbamát-oldatot (3.2.2. pont) és 10 ml metil-izobutil-eton (3.2.3. pont). Rázzuk 30 másodpercig, miközben óvjuk az erős fénytől. Hagyjuk a két réteget különválni. Használjuk a metil-izobutil-eton-réteget.

3.3.2. Referenciaoldatok készítése

Készítsünk három referenciaoldatot, amelyek a 10 g finomított mustsűrítmenyen túlmenően 1, 2, illetve 3 ml 0,010 g/l ólomtartalmú oldatot (3.2.4. pont) tartalmaznak. Kezeljük ezeket ugyanúgy, ahogy a vizsgálandó oldatot.

3.3.3. Kontroll

Készítsünk kontrollt a 3.3.1. pontban a vizsgálandó oldatra vonatkozóan leírtakkal megegyező körülmények között, de finomított mustsűrítmeny hozzáadása nélkül.

3.3.4. Meghatározás

Állítsuk be a hullámhosszt 283,3 nm-re.

Atomizáljuk a kontrollminta metil-izobutil-eton-fázisát a lángba, és állítsuk be a nulla pontot az abszorbanciaskálán.

▼B

Határozzuk meg a vizsgálandó oldat, valamint a referenciaoldatok abszorbanciáit ezek megfelelő oldószerextraktumaival.

3.4. *Az eredmények megadása*

Az ólomtartalmat fejezzük ki mg/kg finomított mustsűrítmény mértékegységben, egy tizedes pontossággal.

3.4.1. *Számítás*

Készítsük el az abszorbanciaváltozás görbét a referenciaoldatokhoz adott ólomkoncentráció függvényében; a nulla koncentráció a vizsgálandó oldatnak felel meg.

Extrapoláljuk a pontokat összekötő egyenest, amíg az metszi a koncentrációtengely negatív részét. A metszéspont és az origó közötti távolság adja meg a vizsgált oldat ólomtartalmát.

e) *Az etil-alkohol-tartalom kémiai meghatározása*

Ezt a módszert az alacsony alkoholtartalmú folyadék alkoholtartalmának meghatározására használjuk, például mustok, sűrített mustok és finomított mustsűrítmények esetében.

1. **A módszer elve**

A folyadék egyszerű desztillációja. A desztillátumban lévő etil-alkohol oxidálása kálium-dikromáttal. A dikromát többletének visszatitrálása vas(II)-oldattal.

2. **Eszköz**

2.1. Az alkoholtartalom méréséhez használt desztillációs készülék

3. **Reagensek**

3.1. *Kálium-dikromát-oldat*

Oldjunk fel 33,600 g kálium-dikromátot ($K_2Cr_2O_7$) akkora mennyiségű vízben, hogy 1 liter oldatot kapjunk 20 °C hőmérsékleten.

Ennek az oldatnak egy ml-je 7,8924 mg alkoholt oxidál.

3.2. *Vas(II)-ammónium-szulfát-oldat*

Oldjunk fel 135 g vas(II)-ammónium-szulfátot ($FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$) akkora mennyiségű vízben, hogy egy liter oldatot kapjunk, és adjunk hozzá 20 ml koncentrált kénsavat (H_2SO_4), ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml). 1 ml oldat megfelel 0,5 ml kálium-dikromát-oldatnak az elkészítés időpontjában. Az oldat lassan oxidálódik.

3.3. *Kálium-permanganát-oldat*

Oldjunk fel 1,088 g kálium-permanganátot ($KMnO_4$) akkora mennyiségű vízben, hogy egy liter oldatot kapjunk.

3.4. *1:2 v/v arányban hígított kénsav*

Adjunk 500 ml kénsavat (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml) 500 ml vízhez úgy, hogy egyszerre csak kis mennyiségeket töltünk hozzá, és folyamatosan keverjük.

3.5. *Vas(II)-ortofenantrolin-reagens*

Oldjunk fel 0,695 g vas(II)-szulfátot ($FeSO_4 \cdot 7H_2O$) 100 ml vízben, és adjunk hozzá 1,485 g ortofenantrolin-monohidráttal ($C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$). Melegítsük az oldódás elősegítése céljából. Ez az élénkpiros oldat jól eltartható.

▼B**4. Eljárás****4.1. Desztilláció**

Töltsünk 100 g finomított mustsűrítményt és 100 ml vizet a desztillációs lombikba. Gyűjtsük össze a desztillátumot 100 ml-es mérőlombikban, és töltsük fel jelig vízzel.

4.2. Oxidálás

Vegyünk egy csiszolatos üveg dugóval ellátott, széles nyakú lombikot, amely lehetővé teszi, hogy a nyakat veszteség nélkül leöblíthessük; a lombikba töltsünk 20 ml kálium-dikromát titrálóoldatot (3.1. pont) és 20 ml 1:2 v/v hígítású kénsavat (3.4. pont), és rázzuk össze. Adjunk hozzá 20 ml-t a desztillátumból. Dugjuk be a lombikot, rázzuk össze a tartalmát, és várjunk legalább 30 percig, időnként újból összerázva az oldatot (mintaoldat-lombik).

Végezzük el a vas(II)-ammónium-szulfát-oldat (3.2. pont) titrálását a kálium-dikromát-oldattal úgy, hogy egy ugyanolyan lombikba ugyanolyan mennyiségű reagenst teszünk, de a 20 ml desztillátumot 20 ml desztillált vízzel helyettesítjük (kontroll-lombik).

4.3. Titrálás

Adjunk négy csepp ortofenantrolin-reagenst (3.5. pont) a mintaoldathoz. Titráljuk a felesleges kálium-dikromátot, hozzáadva a vas(II)-ammónium-szulfát-oldatot (3.2. pont). Fejezzük be a vas(II)-oldat hozzáadását, ha a keverék zöldeskékről barnára vált.

A végpont pontosabb meghatározásához változtassuk vissza a keverék színét barnáról zöldeskékre kálium-permanganát-oldattal (3.3. pont). Vonjuk le ennek az oldatnak az egytizedét a hozzáadott vas(II)-oldat térfogatából. Legyen a különbség n ml.

Járjunk el ugyanígy a kontroll-lombikkal. Legyen n' ml itt a különbség.

5. Az eredmények megadása

Az etil-alkoholt g/kg cukorban adjuk meg, egy tizedes pontossággal.

5.1. Számítás

n' ml vas(II)-oldat 20 ml dikromátoldatot redukál, amely 157,85 mg tiszta alkoholt oxidál.

Egy milliliter vas(II)-oldat ugyanolyan redukáló hatású, mint

$((157,85)/(n'))$ mg etil-alkohol.

$n - n'$ ml vas(II)-oldat ugyanolyan redukáló hatású, mint

$157,85 \times ((n' - n)/(n'))$ mg etil-alkohol.

Az etil-alkohol-koncentrációt g/kg finomított mustsűrítményben az alábbi képlet adja meg:

$7,892 \times ((n' - n)/(n'))$

Az etil-alkohol-koncentrációt g/kg összes cukorban az alábbi képlet adja meg:

$789,2 \times ((n' - n)/(n' \times P))$

ahol P = az összes cukortartalom a finomított mustsűrítményben, %-ban (m/m) kifejezve.

f) *Mezo-inozit, szkillo-inozit és szacharóz*

▼B**1. A módszer elve**

Szililezett származékok gázkromatográfiás meghatározása.

2. Reagensek

- 2.1. Belső standard: xilit (körülbelül 10 g/l-es vizes oldat, amelyhez egy spatulahegynyi nátrium-azidot adunk)
- 2.2. Bisz-(trimetil-szilil)-trifluor-acetamid – BSTFA – ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)
- 2.3. Trimetil-klór-szilán (C_3H_9ClSi)
- 2.4. Piridin a.t. (C_5H_5N)
- 2.5. Mezo-inozit ($C_6H_{12}O_6$)

3. Eszközök

- 3.1. Gázkromatográf az alábbiakkal felszerelve:
- 3.2. Kapilláris oszlop (például: OV 1-gyel bevont olvasztott szilika, 0,15 μ m-es filmvastagság, 25 m-es hosszúság és 0,3 mm-es belső átmérő).
Működési körülmények: vivőgáz: hidrogén vagy hélium,
— a vivőgáz áramlási sebessége: körülbelül 2 ml/perc,
— az injektor/a detektor hőmérséklete: 300 °C,
— a hőmérséklet programozása: 1 perc 160 °C-on, 4 °C/perc gradi-
enssel 260 °C-ra, 15 perc 260 °C-on,
— osztási arány: körülbelül 1:20.
- 3.3. Integrátor.
- 3.4. Mikrofecskendő, 10 μ l.
- 3.5. Mikropipetták, 50, 100 és 200 μ l.
- 3.6. 2 ml-es lombik teflondugóval.
- 3.7. Szárítószekrény.

4. Eljárás

Körülbelül 5 g pontosan kimért finomított mustsűrítménymintát 50 ml-es lombikba helyezünk, 1 ml standard xilitoldatot (2.1. pont) adunk hozzá, és vízzel feltöltjük jelig. Összekeverés után 100 μ l oldatot veszünk, és egy lombikba (3.6. pont) helyezjük, ahol enyhe légáramban megszáritjuk; szükség esetén 100 μ l abszolút etil-alkohol adható hozzá a párologtatás elősegítése érdekében.

A maradékot óvatosan feloldjuk 100 μ l piridinben (2.4. pont), és 100 μ l bisz-(trimetil-szilil)-trifluor-acetamidot (2.2. pont), valamint 10 μ l trimetil-klór-szilánt (2.3. pont) adunk hozzá; a lombikot lezárjuk a teflondugóval, és egy órán keresztül 60 °C-on melegítjük a szárítószekrényben.

Vegyünk ki 0,5 μ l tiszta folyadékot, és fecskendezzük be egy melegített üreges tű segítségével a fentebb meghatározott osztási aránynak megfelelően.

5. Az eredmények számítása

- 5.1. Oldatot készítünk, amely az alábbiakat tartalmazza:

60 g/l glükóz, 60 g/l fruktóz, 1 g/l mezo-inozit és 1 g/l szacharóz.

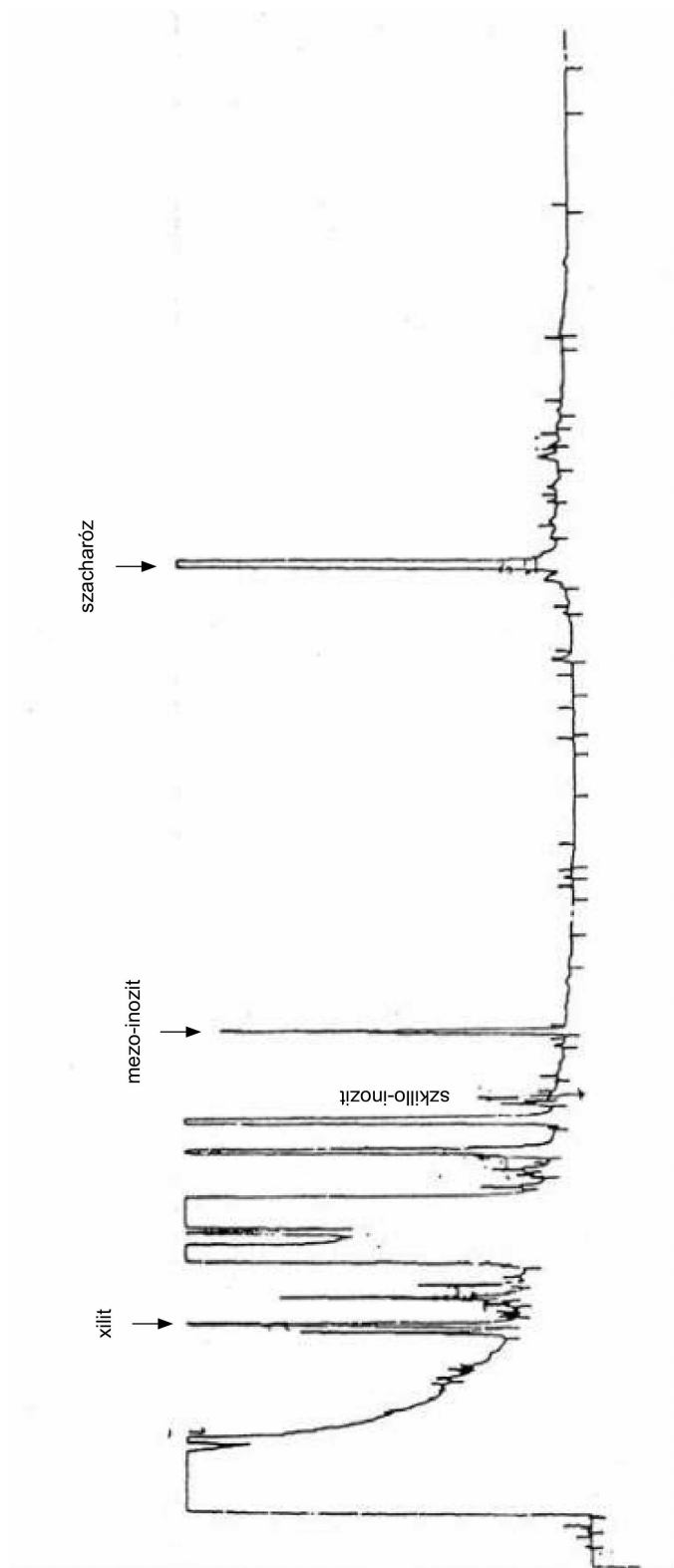
Kimérünk 5 g oldatot, és a 4. pontban leírtak szerint járunk el. A mezo-inozit és a szacharóz eredményeit a xilit vonatkozásában a kromatogramról számítjuk ki.

A szkillo-inozit esetében, amely kereskedelmi forgalomban nem kapható, és amelynek retenciósi ideje a glükóz anomer formáinak utolsó csúcsa és a mezo-inozit (lásd a mellékelt diagramot) csúcsa között van, ugyanazt az eredményt vesszük figyelembe, mint a mezo-inozit esetében.

▼B**6. Az eredmények megadása**

6.1. A mezo-inozitol és a szkillo-inozitol milligramm/kg összes cukorban adjuk meg.

A szacharóz koncentrációjának mértékegysége g/kg must.





V. MELLÉKLET

A 16. CIKK 2. SZÁMOZATLAN BEKEZDÉSÉBEN EMLÍTETT MEGFELELÉSI TÁBLÁZAT

Az 1493/1999/EK rendelet	A 2676/90/EGK rendelet	A 423/2008/EK rendelet	E rendelet
—	—	1. cikk	1. cikk
—	—	—	2. cikk
43. cikk, (1) bekezdés	—	5. cikk	3. cikk, (1) bekezdés
43. cikk, (2) bekezdés, első francia bekezdés	—	23. cikk	3. cikk, (2) bekezdés
43. cikk, (2) bekezdés, első francia bekezdés	—	24. cikk	3. cikk, (3) bekezdés
43. cikk, (2) bekezdés, első francia bekezdés	—	34., 35. és 36. cikk	3. cikk, (4) bekezdés
—	—	44. cikk	4. cikk
43. cikk, (2) bekezdés, második francia bekezdés	—	—	5. cikk
43. cikk, (2) bekezdés, harmadik francia bekezdés	—	—	6. cikk
—	—	38. cikk	7. cikk
42. cikk, (6) bekezdés	—	39. cikk	8. cikk
—	—	6. cikk	9. cikk
—	—	46. cikk	10. cikk, (1) bekezdés
—	—	45. cikk	10. cikk, (2) bekezdés
—	—	32. cikk	11. cikk
—	—	29. cikk	12. cikk
—	—	30. cikk	13. cikk
—	—	21. cikk	14. cikk
—	1. cikk, (1) bekezdés	47. cikk	15. cikk
—	—	48. cikk	16. cikk
IV. melléklet	—	7. és 12. cikk	I.A. melléklet
—	—	10. cikk	I.A. melléklet, 1. függelék
—	—	8. cikk	I.A. melléklet, 2. függelék
—	—	9. cikk	I.A. melléklet, 3. függelék
—	—	13. cikk	I.A. melléklet, 4. függelék
—	—	14., 15. és 16. cikk	I.A. melléklet, 5. függelék
—	—	17. cikk	I.A. melléklet, 6. függelék
—	—	18. cikk	I.A. melléklet, 7. függelék
—	—	19. cikk	I.A. melléklet, 8. függelék
—	—	22. cikk	I.A. melléklet, 9. függelék
V. melléklet, A. szakasz	—	—	I.B. melléklet
V. melléklet, B. szakasz	—	—	I.C. melléklet
V. melléklet, F. szakasz	—	—	I.D. melléklet
V. melléklet, H. szakasz	—	28. cikk	II. melléklet – A. szakasz
V. melléklet, I. szakasz	—	4. cikk	II. melléklet – B. szakasz
VI. melléklet, K. szakasz	—	—	II. melléklet – C. szakasz
V. melléklet, J. szakasz	—	25. és 37. cikk	III. melléklet – A. szakasz
—	—	43. cikk	III. melléklet – A. szakasz
VI. melléklet, L. szakasz	—	40. és 41. cikk	III. melléklet – B. szakasz
—	Melléklet, 39. pont	—	IV. melléklet – A. szakasz
—	Melléklet, 42. pont	—	IV. melléklet – B. szakasz