

32000R1622

2000 7 31

EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS

L 194/1

**KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 1622/2000****2000 m. liepos 24 d.****nustatantis tam tikras išsamias Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 dėl bendro vyno rinkos organizavimo įgyvendinimo taisykles ir nustatantis Bendrijos vynininkystės metodų bei procesų kodeksą**

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

Nr. 1477/1999 <sup>(12)</sup>, ir (EB) Nr. 586/93 <sup>(13)</sup> su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 693/96 <sup>(14)</sup>, Nr. 3111/93 <sup>(15)</sup> su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 693/98 <sup>(16)</sup>, ir (EB) Nr. 1128/96 <sup>(17)</sup> turėtų būti panaikinti.

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 1999 m. gegužės 17 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1493/1999 dėl vyno rinkos bendro organizavimo <sup>(1)</sup>, ypač į jo 42, 44, 45, 46 ir 80 straipsnius,

kadangi:

(1) Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V antraštinės dalies I skyrius ir keli jo priedai nustato bendrąsias vynininkystės metodų ir procesų taisykles ir nurodo, kad kitas išsamias įgyvendinimo taisykles Komisijai reikia priimti.

(2) Kol nebuvo priimtas Reglamentas (EB) Nr. 1493/1999, taisyklės buvo išdėstytos keliuose Bendrijos reglamentuose. Atsižvelgus į abiejų Bendrijos ekonominės veiklos vykdytojų ir už Bendrijos taisyklių taikymą atsakingų institucijų interesus, visos nuostatos turėtų būti sistemingai išdėstytos Bendrijos vynininkystės metodų ir procesų kodekse, o ši klausimą reglamentuojantys reglamentai, t. y. Komisijos reglamentai (EEB) Nr. 1618/70 <sup>(2)</sup>, 1972/78 <sup>(3)</sup> su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 45/80 <sup>(4)</sup>, Nr. 2394/84 <sup>(5)</sup> su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 2751/86 <sup>(6)</sup>, Nr. 305/86 <sup>(7)</sup>, 1888/86 <sup>(8)</sup>, 2202/89 <sup>(9)</sup>, 2240/89 <sup>(10)</sup>, 3220/90 <sup>(11)</sup> su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB)

(3) Šis Bendrijos kodeksas turi apimti dabartines taisykles ir jas pritaikyti prie naujų Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 reikalavimų. Tačiau juos reikia supaprastinti ir aiškiau apibrėžti bei papildyti trūkstamomis taisyklėmis siekiant, kad Bendrijos taisyklės šioje srityje būtų išsamios ir suprantamos. Be to, kai kurias taisykles reikia sukongretinti, kad jas taikant būtų užtikrinamos teisinės garantijos.

(4) Be to, paprastinant taisykles, reikia ištraukti tik išsamias įgyvendinimo taisykles, kurios aiškiai išdėstytos Reglamente (EB) Nr. 1493/1999. Kitiems klausimams reikia ištraukti Sutarties 28 straipsnyje *et seq.* išvardytas taisykles, kad būtų garantuotas vyno sektoriaus produktų, susijusių su vynininkystės metodais ir procesais, laisvas judėjimas.

(5) Reikia pabrėžti, kad kodeksas taikomas nepažeidžiant konkrečių nuostatų kitose srityse, ir ypač maisto produktams taikomų taisyklių arba tų, kurias reikia priimti maisto produktams ateityje.

<sup>(1)</sup> OL L 179, 1999 7 14, p. 1.

<sup>(2)</sup> OL L 175, 1970 8 8, p. 17.

<sup>(3)</sup> OL L 226, 1978 8 17, p. 11.

<sup>(4)</sup> OL L 7, 1980 1 11, p. 19.

<sup>(5)</sup> OL L 224, 1984 8 21, p. 19.

<sup>(6)</sup> OL L 253, 1986 9 5, p. 11.

<sup>(7)</sup> OL L 38, 1986 2 13, p. 13.

<sup>(8)</sup> OL L 163, 1986 6 13, p. 19.

<sup>(9)</sup> OL L 209, 1989 7 21, p. 31.

<sup>(10)</sup> OL L 215, 1989 7 26, p. 16.

<sup>(11)</sup> OL L 308, 1990 11 8, p. 22.

<sup>(12)</sup> OL L 171, 1999 7 7, p. 6.

<sup>(13)</sup> OL L 61, 1993 3 13, p. 39.

<sup>(14)</sup> OL L 97, 1996 4 18, p. 17.

<sup>(15)</sup> OL L 278, 1993 11 11, p. 48.

<sup>(16)</sup> OL L 96, 1998 3 28, p. 17.

<sup>(17)</sup> OL L 150, 1996 6 25, p. 13.

- (6) Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 42 straipsnio 5 dalis leidžia Bendrijoje naudoti vynuoges, išskyrus vyninių vynuogių veisles, išvardytas pagal to reglamento 19 straipsnį sudarytoje klasifikacijoje, arba iš jų pagamintus produktus, 42 straipsnio 5 dalyje išvardytiems produktams gaminti. Reikia sudaryti vynuogių veislių, kurioms gali būti taikomos nukrypti leidžiančios nuostatos, sąrašą.
- (7) Pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedą reikia parengti rūšinių likerinių vynų, pagamintų konkrečiuose regionuose (rūšiniai likeriniai vynai pkr), sąrašą, kuriems taikomos specialios gamybos taisyklės. Kad produktus būtų galima lengviau identifikuoti ir siekiant palengvinti Bendrijos vidaus prekybą, reikia remtis produktų aprašymu pagal Bendrijos taisyklės arba, jei reikia, pagal nacionalinius teisės aktus.
- (8) Pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedą taip pat reikia nustatyti kai kurių medžiagų naudojimo apribojimus bei kai kurių medžiagų naudojimo sąlygas.
- (9) Atsižvelgiant į šiuolaikines technikos ir mokslo žinias dedant lizocimo, ypač į taip apdoroto vyno kokybės ir poveikio sveikatai charakteristikas, šiuo metu negalima nustatyti tikslų ribų šiam naujam apdorojimo būdai. Šiuo metu neleidžiama taikyti šios technologijos ir ateinančiais vyno metais reikia atlikti tolesnius tyrimus.
- (10) Pagal Tarybos reglamento (EEB) Nr. 337/79 <sup>(1)</sup> su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 3307/85 <sup>(2)</sup>, 44 straipsnį maksimalus bendrasis sieros dioksido kiekis viename litre sumažėjo 15 mg, išskyrus putojančius ir likerinius vynus ir kai kuriuos rūšinius vynus, ir ši nuostata įsigaliojo nuo 1986 m. rugsėjo 1 d. Vengiant sunkumų, susijusių su iki tos datos pagaminto vyno realizavimu pakeitus šias gamybos taisykles, leidžiama Bendrijoje, išskyrus Portugaliją, pagamintą vyną pateikti tiesiogiai žmonėms vartoti ir pasibaigus tai datai. Šis leidimas pereinamuoju vienerių metų laikotarpiu, skaičiuojant nuo tos datos, taip pat taikomas vynui, kurio kilmės šalis yra trečiosios šalys arba Portugalija, bet tik tuo atveju, jei bendrasis sieros dioksido kiekis atitinka Bendrijos taisyklės arba, jei reikia, iki 1986 m. rugsėjo 1 d. galiojusias Ispanijos taisykles. Kadangi dar gali būti likę šio vyno atsargų, šios priemonės taikymą reikėtų pratęsti.
- (11) Nuo 1986 m. rugsėjo 1 d. pagal Tarybos reglamento (EEB) Nr. 358/79 <sup>(3)</sup> 12 ir 16 straipsnius maksimalus leistinas sieros dioksido kiekis putojančiuose vynuose, rūšiniuose putojančiuose vynuose ir rūšiniuose putojančiuose vynuose, pagamintuose konkrečiuose regionuose, sumažėjo 15 miligramų viename litre. Jei putojančių vynų kilmės vieta Bendrija, išskyrus Portugaliją, Reglamento (EEB) Nr. 358/79 22 straipsnio 1 dalis leidžia tokius produktus realizuoti kol pasibaigs jų atsargos, bet tokiu atveju jie turi būti pagaminti pagal reglamento redakciją, kuri buvo taikoma iki 1986 m. rugsėjo 1 d. Importuotiems putojantiems vynams ir Ispanijoje bei Portugalijoje iki 1986 m. rugsėjo 1 d. pagamintiems putojantiems vynams reikėtų nustatyti pereinamąsias nuostatas, siekiant išvengti sunkumų realizuojant šiuos produktus. Be to, reikia leisti šiuos produktus pateikti prekybai pereinamuoju laikotarpiu po tos nustatytos datos, bet tik tuo atveju, jei bendrasis sieros dioksido kiekis juose atitinka Bendrijos nuostatas, galiojusias iki 1986 m. rugsėjo 1 d.
- (12) Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo B skyriaus 1 dalis nustato maksimalų leistiną lakiųjų rūgščių kiekį vynuose. Reikia numatyti nukrypti leidžiančias nuostatas kai kuriems rūšiniams vynams, pagamintiems konkrečiuose regionuose (rūšiniai vynai pkr), ir kai kuriems stalo vynams, kurie apibūdinti geografinė nuoroda arba kurių alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 13 tūrio proc. Kai kurie Vokietijos, Ispanijos, Prancūzijos, Italijos, Austrijos ir Jungtinės Karalystės vynai, patenkantys į šias kategorijas, paprastai pasižymi didesniu lakiųjų rūgščių kiekiu nei nurodyta anksčiau minėtame V priede, ir taip atsitinka dėl specialaus gamybos būdo bei didesnės alkoholio koncentracijos. Kad ir toliau šie vynai būtų gaminami tradiciniais metodais, kurių metu jie įgyja būdingas savybes, reikėtų numatyti nuostatą, leidžiančią nukrypti nuo V priedo B skyriaus 1 dalies.
- (13) Pagal Reglamento (EEB) Nr. 1493/1999 V priedo D skyriaus 3 dalį reikėtų nustatyti vynuogių auginimo regionus, kur pagal teisės aktus, galiojančius nuo 1970 m. gegužės 8 d., tradiciškai dedama sacharozės.
- (14) Kadangi Liuksemburgo Didžiosios Kunigaikštystės vynuogių auginimo sektorius nedidelis, kompetentingos institucijos gali vykdyti sistemingus visų produktų, kurie perdirbami į vyną, siuntų analitinius patikrinimus. Kol taikomos šios sąlygos, nebūtina pateikti deklaracijų apie ketinimą sodrinti vyną.

<sup>(1)</sup> OL L 54, 1979 3 5, p. 39.<sup>(2)</sup> OL L 367, 1985 12 31, p. 39.<sup>(3)</sup> OL L 54, 1979 3 5, p. 130.

- (15) Pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo G skyriaus 5 dalį apie visas sodrinimo, parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimo operacijas reikia pranešti kompetentingoms institucijoms. Taip pat reikia pranešti apie cukraus, koncentruotos vynuogių misos ir rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos, kurias laiko šias operacijas taikantys fiziniai arba juridiniai asmenys, kiekius. Tokių pranešimų tikslas – sudaryti sąlygas tokių operacijų monitoringui. Dėl šios priežasties pranešimus reikia siųsti valstybės narės, kurios teritorijoje bus taikoma operacija, kompetentingai institucijai ir toks pranešimas turi būti kuo tikslesnis. Jei operacija susijusi su alkoholio koncentracijos didinimu, kompetentingą instituciją reikia informuoti tinkamu laiku, kad atliekamas tikrinimas būtų veiksmingas. Jei operacija susijusi su parūgštinimu arba rūgštingumo sumažinimu, pakanka patikrinti ir atlikti operaciją. Paprastinant administracinę tvarką, turi būti leidžiama, išskyrus kai daromas pirmasis pranešimas vyno metais, tokį pranešimą padaryti atnaujintus įrašus žurnale, kuriuos reguliariai tvirtina kompetentinga institucija.
- (16) Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo F skyriaus 1 dalis nustato tam tikras vyno saldinimo taisykles. Tokia nuostata pirmiausia taikoma stalo vynams, tačiau taikoma ir rūšiniams vynams pkr pagal to reglamento VI priedo G skyriaus 2 dalį.
- (17) Saldinant neleidžiama, kad sodrinimas viršytų ribas, nustatytas Reglamento Nr. (EB) 1493/1999 V priedo C skyriuje. Speciali nuostata šiuo tikslu numatyta to reglamento VI priedo F skyriaus 1 dalyje. Be to, tokie tikrinimai yra būtini siekiant garantuoti tų nuostatų laikymąsi.
- (18) Kad tikrinimai būtų veiksmingi, saldinimą reikia atlikti tik gamybos etape arba kitame kaip galima artimesniame gamybai etape. Todėl saldinimą leidžiama atlikti tik gamybos ar didmeninės prekybos metu.
- (19) Apie visas numatomas saldinimo operacijas reikia informuoti priežiūros institucijas. Visi, ketinantys vykdyti saldinimo operacijas, privalo informuoti priežiūros institucijas raštu. Tačiau ši tvarka gali būti supaprastinta, kai įmonė saldinimą atlieka dažnai arba nuolat.
- (20) Tokių pranešimų tikslas – užtikrinti šių operacijų monitoringą. Todėl valstybės narės, kurios teritorijoje atliekama operacija, kompetentingą instituciją informuoti reikia kaip galima tiksliau ir iki operacijos pradžios.
- (21) Kad tikrinimai būtų veiksmingi, prieš atliekant saldinimo operaciją reikia deklaruoti vynuogių misos arba koncentruotos vynuogių misos, kurią laiko suinteresuota šalis, kiekius. Tačiau tokios deklaracijos neturi prasmės, jei nėra įpareigojimo pildyti saldinimo operacijose naudojamų produktų įvežimo ir išvežimo žurnalus.
- (22) Siekiant uždrausti sacharozės naudojimą likerinių vynu saldinimui, be koncentruotos vynuogių misos, reikia leisti naudoti ir rektifikuotą koncentruotą vynuogių misą.
- (23) „Kupažas“ – plačiai taikomas vynininkystės metodas ir, atsižvelgiant į galimas jo pasekmes, reikia reglamentuoti jo naudojimą, siekiant išvengti piktnaudžiavimo.
- (24) Kupažas – tai skirtingos kilmės arba skirtingų kategorijų vynu arba misų sumaišymas.
- (25) Nuoroda į geografinę kilmę arba vynuogių veislę labai svarbi vynu arba misų, kurių kilmės vieta ta pati Bendrijos vynuogių auginimo zona arba trečiosios šalies ta pati gamybos vietovė, komercinei vertei. Vynu arba misų iš tos pačios zonos, bet skirtingų geografinių vietovių toje zonoje, arba iš skirtingų vynuogių veislių arba derliaus metų sumaišymas taip pat laikomas kupažu, jei gautų produktų aprašyme nurodyta geografinė kilmė, vyno rūšis arba derliaus metai.
- (26) Iš esmės Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 42 straipsnio 6 dalis draudžia kupažuoti baltuosius stalo vynus su raudonaisiais stalo vynais, tačiau numato nukrypti leidžiančias nuostatas toms vietovėms, kur tokie metodai taikomi tradiciškai.
- (27) Pagal šią nukrypti leidžiančią nuostatą reikėtų nustatyti specialias išsamias taisykles Ispanijai, atsižvelgiant į vynuogių auginimo sektoriaus struktūrą ir vartotojų požiūrį, kuris keičiasi lėtai.
- (28) Siekiant apriboti baltųjų ir raudonųjų stalo vynu kupažą Ispanijoje, kur tai būtina, svarbu užtikrinti, kad taip pagamintas vynas nebūtų vartojamas už šalies ribų.
- (29) Valstybėms narėms reikėtų ribotą laiką eksperimento tikslais leisti taikyti vynininkystės metodus ir procesus, kurie nenumatyti Reglamente (EB) Nr. 1493/1999.

- (30) Pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 46 straipsnio 3 dalį reikia patvirtinti analizės metodus produktų, išvardytų to reglamento 1 straipsnyje, sudėčiai nustatyti ir numatyti taisykles, skirtas nustatyti, ar tiems produktams buvo taikomi neleistini vynininkystės metodai.
- (31) Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 VI priedo J skyriaus 1 dalis numato analizės tyrimą, kuriuo būtų įvertinami rodikliai, išvardyti to priedo J skyriaus 3 dalyje, padedantys atskirti tuos rūšinius vynus pkr.
- (32) Būtina nustatyti vienodus analizės metodus, siekiant užtikrinti, kad išsami informacija dokumentuose, susijusiuose su tais produktais, būtų tiksli ir palyginama patvirtinimo tikslais. Tokie metodai privalomi visiems komerciniams sandoriams ir patvirtinimo procedūroms. Tačiau, atsižvelgiant į kontrolės reikalavimus ir prekybos ribotas priemones, ir toliau reikia leisti taikyti kai kurias įprastines procedūras ribotam laikotarpiui, kad būtų galima greitai ir atitinkamu tikslumu nustatyti privalomus rodiklius.
- (33) Bendrijos vynu analizės metodus nustatė Komisijos reglamentas (EEB) Nr. 2676/90<sup>(1)</sup>. Kadangi ten aprašyti metodai dar galioja, reglamentas turi galioti taip pat, išskyrus įprastus metodus, kurių griežtai negalima toliau aprašyti.
- (34) Pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 80 straipsnį galima priimti priemones, palengvinančias perėjimą prie šiame reglamente numatytų nuostatų. Reikia naudotis šia galimybe siekiant apsaugoti nuo didelių nuostolių pardavėjus, kurie turi dideles tame reglamente nurodytų produktų atsargas.
- (35) Šiame reglamente numatytos priemonės atitinka Vyno vadybos komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

**Tikslas**

Nepažeidžiant bendrųjų maisto produktų taisyklių, vynininkystės metodus ir procesus reglamentuoja Bendrijos taisyklės, nustatytos pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V antraštinės dalies I skyrių ir jo priedus, bei šiame reglamente įsteigtas kodeksas.

<sup>(1)</sup> OL L 272, 1990 10 3, p. 1.

Šis kodeksas apima išsamias Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 įgyvendinimo taisykles, ypač tas, kurios susijusios su produktais, skirtais naudoti vyndarystėje (I antraštinė dalis) ir Bendrijoje leidžiamais taikyti vynininkystės metodais ir procesais (II ir III antraštinės dalys).

I ANTRAŠTINĖ DALIS

## REIKALAVIMAI TAM TIKROMS VYNUOGĖMS IR VYNUOGIŲ MISAI

2 straipsnis

### Atitinkamų vynuogių veislių naudojimas

1. Vynuogių veislės, kurios priskiriamos tik valgomųjų vynuogių veislėms, vyndarystei nenaudojamos.
2. Nepaisant Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 42 straipsnio 5 dalies, šio reglamento I priede išvardytos vynuogių veislės gali būti naudojamos Bendrijoje produktams, kuriems taikoma ši nuostata, gaminti.

3 straipsnis

### Tam tikrų produktų, kurie neturi natūralios alkoholio koncentracijos tūrio proc., naudojimas putojantiems vynams, gazuotiems putojantiems vynams ir gazuotiems pusiau putojantiems vynams gaminti

Šio reglamento II priede išvardyti metai, kuriais dėl netinkamų klimato sąlygų produktai iš A ir B vynuogių auginimo zonų, neturintys minimalios natūralios alkoholio koncentracijos tūrio proc., nustatytos atitinkamai vynuogių auginimo zonai, laikantis sąlygų, nustatytų Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 44 straipsnio 3 dalyje putojančių vynu, gazuotų putojančių vynu ir gazuotų pusiau putojančių vynu gamybai.

4 straipsnis

### Tam tikrų vynuogių veislių vynuogių misos naudojimas rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams ir rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams pkr gaminti bei tokio naudojimo išimty

1. Šio reglamento III priedo A dalyje pateikiamas vynuogių veislių, naudojamų vynuogių misai arba rauginamai vynuogių misai gaminti, sąrašas, kurios naudojamos *cuvée* paruošimui gaminant rūšinius aromatinius putojančius vynus ir rūšinius aromatinius putojančius vynus pkr pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo I skyriaus 3 dalies a punktą ir VI priedo K skyriaus 10 dalies a punktą.

2. Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo I skyriaus 3 dalies a punkte ir VI priedo K skyriaus 10 dalies a punkte nurodytos nukrypti leidžiančios nuostatos dėl vynuogių veislių ir *cuvée* sudarančių produktų išvardijamos šio reglamento III priedo B dalyje.

## II ANTRAŠTINĖ DALIS

### VYNININKYSTĖS METODAI IR PROCESAI

#### I SKYRIUS

#### TAM TIKRŲ VYNININKYSTĖS TIKSLAMS LEIDŽIAMŲ MEDŽIAGŲ NAUDOJIMO APRIBOJIMAI IR REIKALAVIMAI

##### 5 straipsnis

#### Tam tikrų medžiagų naudojimo apribojimai

Vynininkystės tikslams leidžiamos naudoti medžiagos, išvardytos Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priede, gali būti naudojamos atsižvelgiant į apribojimus, nurodytus šio reglamento IV priede.

##### 6 straipsnis

#### Polivinilpolipirolidonas

Polivinilpolipirolidonas, kurio naudojimas numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 1 dalies p punkte ir 3 dalies y punkte, gali būti naudojamas, jei atitinka šio reglamento V priede nurodytus reikalavimus bei grynumo kriterijus.

##### 7 straipsnis

#### Kalcio tartratas

Kalcio tartratas, kurio naudojimas vyno rūgšties garinimui numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 3 dalies v punkte, gali būti naudojamas, jei atitinka šio reglamento VI priede išvardytus reikalavimus.

##### 8 straipsnis

#### Vyno rūgštis

Vyno rūgštis, kurios naudojimas rūgštingumo sumažinimo tikslams, numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 1 dalies m punkte ir IV priedo 3 dalies l punkte, gali būti naudojama tik produktams, kurie:

— pagaminti iš *Elbling* ir *Riesling* vynuogių veislių ir

— gauti iš vynuogių, kurių derlius surinktas šiuose A vynuogių auginimo zonos šiaurinės dalies vynuogių auginimo regione:

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

##### 9 straipsnis

#### Aleppo pušies sakai

Aleppo pušies sakai, kurių naudojimas numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 1 dalies n punkte, gali būti naudojami tik „retsina“ stalo vynui gaminti. Šis vynininkystės metodas gali būti naudojamas tik:

- Graikijos geografinėje teritorijoje,
- naudojant vynuogių misą iš vynuogių veislių, gamybos vietovių ir vynuogių auginimo vietovių, išvardytų 1980 m. gruodžio 31 d. galiojusiame Graikijos nuostatoje,
- įdėjus ne daugiau kaip 1 000 gramų sakų į vieną naudojamo produkto hektolitrą prieš fermentaciją arba, jei faktinė alkoholio koncentracija tūrio proc. neviršija vienos trečiosios visuminės alkoholio koncentracijos tūrio proc., fermentacijos metu.

Graikija informuoja Komisiją iš anksto, jei ji ketina iš dalies pakeisti antroje įtraukoje nurodytas nuostatas. Jei Komisija per du mėnesius nepateikia atsakymo į tokį pranešimą, Graikija gali daryti numatytus pakeitimus.

##### 10 straipsnis

#### Betagliukanazė

Betagliukanazė, kurios naudojimas numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 1 dalies j punkte ir 3 dalies m punkte, gali būti naudojama, jei atitinka šio reglamento VII priede išvardytus reikalavimus.



## 11 straipsnis

**Pieno rūgšties bakterijos**

Pieno rūgšties bakterijos, kurių naudojimas numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 1 dalies q punkte ir 3 dalies z punkte, gali būti naudojamos, jei atitinka šio reglamento VIII priede nustatytus reikalavimus.

## 12 straipsnis

**Jonitinės dervos**

Jonitinės dervos, kurios gali būti naudojamos pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 2 dalies h punktą, yra stireno ir divinilbenzeno kopolimerai, kuriuose yra sulfonrūgšties arba amonio grupių. Jos turi atitikti 1988 m. gruodžio 21 d. Tarybos direktyvoje 89/109/EEB dėl valstybių narių ir teisės aktų, susijusių su medžiagomis ir gaminiiais, skirtais liestis su maisto produktais, suderinimo<sup>(1)</sup> nustatytus reikalavimus ir Bendrijos bei nacionalines nuostatas, priimtas jiems įgyvendinti. Be to, jų tikrinimas atliekamas taikant tyrimų metodus, nustatytus šio reglamento IX priede, jos negali prarasti daugiau kaip 1 mg/dm<sup>3</sup> organinių medžiagų visuose išvardytuose tirpikliuose. Jos turi būti regeneruojamos maisto produktams ruošti leidžiamomis medžiagomis.

Šie polimerai gali būti naudojami tik prižiūrint vynininkystės specialistui arba technikui ir įrenginiuose, patvirtintuose valstybės narės, kurios teritorijoje jie naudojami, kompetentingos institucijos. Šios institucijos nustato paskirtų vynininkystės specialistų ir technikų pareigas ir atsakomybę.

## 13 straipsnis

**Tetrakalio heksacianoferatas**

Tetrakalio heksacianoferatas, kurio naudojimas numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 3 dalies p punkte, gali būti naudojamas tik prižiūrint vynininkystės specialistui arba technikui, kuriuos oficialiai patvirtina valstybių narių, kurių teritorijoje atliekami šie procesai, kompetentingos institucijos ir kurių atsakomybę, jei reikia, nustato suinteresuota valstybė narė.

Apdorojus tetrakalio heksacianoferatu vyne turi likti geležies pėdsakų.

Šiame straipsnyje nurodyto produkto naudojimo kontrolę reglamentuoja valstybių narių priimtos nuostatos.

<sup>(1)</sup> OL L 40, 1989 2 11, p. 38.

## 14 straipsnis

**Kalcio fitatas**

Kalcio fitatas, kurio naudojimas numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 3 dalies p punkte, gali būti naudojamas tik prižiūrint vynininkystės specialistui arba technikui, kuriuos oficialiai patvirtina valstybės narės kompetentinga institucija, kurios teritorijoje vykdomas šis procesas. Jų atsakomybę prireikus nustato suinteresuota valstybė narė.

Po apdorojimo vyne turi likti geležies pėdsakų.

Priežiūrą dėl pirmojoje pastraipoje nurodyto produkto naudojimo reglamentuoja valstybių narių priimtos nuostatos.

## 15 straipsnis

**DL-vyno rūgštis**

DL-vyno rūgštis, kurios naudojimas numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 3 dalies s punkte, gali būti naudojama tik prižiūrint vynininkystės specialistui arba technikui, kuriuos oficialiai patvirtina valstybės narės, kurios teritorijoje jie naudojami, kompetentingos institucijos ir kurių atsakomybę prireikus nustato suinteresuota valstybė narė.

Šiame straipsnyje nurodyto produkto naudojimo priežiūrą reglamentuoja valstybių narių priimtos nuostatos.

## 16 straipsnis

**Elektrodializės taikymas**

Elektrodializės taikymas, kurio naudojimas siekiant garantuoti vyno rūgšties stabilizavimą numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 4 dalies b punkte, gali būti naudojamas, jei jis atitinka šio reglamento X priede nustatytus reikalavimus. Iki 2001 m. liepos 31 d. jis naudojamas tik stalo vynams.

## 17 straipsnis

**Ureazė**

Ureazė, naudojama urėjos kiekiui vyne sumažinti, numatyta Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 4 dalies c punkte, gali būti naudojama, jei atitinka šio reglamento XI priede nustatytus reikalavimus ir grynumo kriterijus.

## 18 straipsnis

**Prisotinimas deguonimi**

Prisotinimą deguonimi, numatytą Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 4 dalies a punkte, reikia atlikti naudojant grynąjį dujinį deguonį.

## II SKYRIUS

**KONKRETŪS APRIBOJIMAI IR REIKALAVIMAI**

## 19 straipsnis

**Sieros dioksido kiekis**

1. Pakeitimai, padaryti Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo A dalies 2 punkte nurodytuose vynu sąrašuose, pateikiami šio reglamento XII priede.

2. Kol pasibaigs atsargos, šie vynai gali būti teikiami tiesiogiai žmonėms vartoti:

— iki 1986 m. rugsėjo 1 d. Bendrijoje, išskyrus Portugaliją, pagamintas vynas, išskyrus likerinius vynus ir putojančius vynus, ir

— vynas, išskyrus likerinius vynus ir putojančius vynus, kurių kilmės šalis yra trečiosios šalys arba Portugalija ir kurie importuoti į Bendriją iki 1987 m. rugsėjo 1 d.,

bet tik tuo atveju, jei jų bendrasis sieros dioksido kiekis išleidimo į rinką tiesiogiai žmonėms vartoti metu neviršija:

a) 175 miligramų viename raudonojo vyno litre;

b) 225 miligramų viename baltojo ir rožinio vyno litre;

c) nepaisant a ir b punktų, vynams, kuriuose likutinio cukraus kiekis, išreikštas invertuotuojų cukrumi, yra ne mažiau kaip penki gramai viename litre, 225 miligramų viename raudonojo vyno litre ir 275 miligramų baltojo bei rožinio vyno litre.

Be to, kol pasibaigs atsargos, toliau išvardyti vynai gali būti teikiami tiesiogiai žmonėms vartoti toje šalyje, kurioje pagaminti, ir eksportui į trečiąsias šalis:

— iki 1986 m. rugsėjo 1 d. Ispanijoje pagamintas vynas, kurio bendrasis sieros dioksido kiekis neviršija maksimalaus kiekio, kurį nustato iki tos datos galiojusios Ispanijos nuostatos,

— iki 1991 m. sausio 1 d. Portugalijoje pagamintas vynas, kurio bendrasis sieros dioksido kiekis neviršija maksimalaus kiekio, kurį nustato iki tos datos galiojusios Portugalijos nuostatos.

3. Trečiųjų šalių ir Portugalijos kilmės putojantis vynas, kuris importuotas į Bendriją iki 1987 m. rugsėjo 1 d., gali būti teikiamas tiesiogiai žmonėms vartoti, kol pasibaigs atsargos, bet tik tuo atveju, jei jų bendrasis sieros dioksido kiekis neviršija:

— 250 miligramų viename putojančio vyno litre,

— 200 miligramų viename rūšinio putojančio vyno litre.

Be to, šis vynas gali būti teikiamas tiesiogiai žmonėms vartoti toje šalyje, kurioje pagamintas ir eksportui į trečiąsias šalis, kol pasibaigs atsargos:

— iki 1986 m. rugsėjo 1 d. Ispanijoje pagamintas vynas, kurio bendrasis sieros dioksido kiekis neviršija maksimalaus kiekio, kurį nustato iki tos datos galiojusios Ispanijos nuostatos,

— iki 1991 m. sausio 1 d. Portugalijoje pagamintas vynas, kurio bendrasis sieros dioksido kiekis neviršija maksimalaus kiekio, kurį nustato iki tos datos galiojusios Portugalijos nuostatos.

## 20 straipsnis

**Lakiųjų rūgščių kiekis**

Vynai, kuriems taikomos išimtys dėl maksimalaus lakiųjų rūgščių kiekio pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo B dalies 3 punktą, išvardijami šio reglamento XIII priede.

## 21 straipsnis

**Kalcio sulfato naudojimas tam tikruose likeriniuose vynuose**

Nukrypti leidžiančios nuostatos, susijusios su kalcio sulfato naudojimu kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo J skyriaus 4 dalies b punkte, gali būti suteikiamos tik Ispanijos vynams:

a) „Vino generoso“, kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 VI priedo L skyriaus 8 dalyje;

b) „Vino generoso de licor“, kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 VI priedo L skyriaus 11 dalyje.

## II ANTRAŠTINĖ DALIS

## 24 straipsnis

## VYNININKYSTĖS METODAI

## I SKYRIUS

## SODRINIMAS

## 22 straipsnis

## Leidimas naudoti sacharozę

Vynuogių auginimo regionai, kuriuose leidžiama naudoti sacharozę pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo D skyriaus 3 dalį, yra šie:

- a) A vynuogių auginimo zona;
- b) B vynuogių auginimo zona;
- c) C vynuogių auginimo zona, išskyrus vynuogynus Italijoje, Graikijoje, Ispanijoje ir Portugalijoje ir vynuogynus, esančius Prancūzijos departamentuose, priklausančiuose šių apeliacinių teismų jurisdikcijai:
  - Aix-en-Provence,
  - Nimes,
  - Montpellier,
  - Toulouse,
  - Agen,
  - Pau,
  - Bordeaux,
  - Bastia.

Tačiau sodrinimą sausuju cukrumi išimties tvarka minėtuose Prancūzijos departamentuose gali leisti nacionalinės institucijos. Prancūzija apie visus tokius leidimus informuoja Komisiją ir kitas valstybes nares.

## 23 straipsnis

## Sodrinimas, kai buvo ypač nepalankios klimato sąlygos

Metai, kuriais alkoholio koncentraciją tūrio proc., kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo C skyriaus 3 dalyje, leidžiama to reglamento 75 straipsnyje numatyta tvarka padidinti dėl ypač nepalankių klimato sąlygų pagal to priedo C skyriaus 4 dalį ir, jei reikia, vynuogių auginimo zonos, geografiniai regionai ir naudojamos veislės yra nurodyti šio reglamento XIV priede.

Putojantiems vynams skirto *cuvée* sodrinimas

Pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo H skyriaus 4 dalį ir VI priedo K skyriaus 11 dalį kiekviena valstybė narė gali leisti sodrinti *cuvée* putojančių vynų gamybos vietoje, bet tik tuo atveju, jei:

- a) iki tol nė viena sudedamoji *cuvée* dalis nebuvo sodrinama;
  - b) minėtos sudedamosios dalys gautos tik iš vynuogių, surinktų jos teritorijoje;
  - c) sodrinimas atliekamas vienos operacijos metu;
  - d) neviršijamos šios ribos:
    - 3,5 tūrio proc. *cuvée*, kurio sudedamosios dalys yra iš A vynuogių auginimo zonos, jei kiekvienos sudedamosios dalies natūrali alkoholio koncentracija tūrio proc. ne mažesnė kaip 5 tūrio proc.,
    - 2,5 tūrio proc. *cuvée*, kurio sudedamosios dalys yra iš B vynuogių auginimo zonos, jei kiekvienos sudedamosios dalies natūrali alkoholio koncentracija tūrio proc. ne mažesnė kaip 6 tūrio proc.,
    - 2 tūrio proc. *cuvée*, kurio sudedamosios dalys yra iš C I a, C I b, C II ir C III vynuogių auginimo zonų, jei kiekvienos sudedamosios dalies natūrali alkoholio koncentracija tūrio proc. atitinkamai ne mažesnė kaip 7,5 tūrio proc., 8 tūrio proc., 8,5 tūrio proc. ir 9 tūrio proc.
- Minėti apribojimai nepažeidžia Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 44 straipsnio 3 dalies taikymo *cuvée*, kuris skirtas putojančių vynų, kaip apibrėžta to reglamento I priedo 15 dalyje, gamybai;

- e) metodas, naudojamas sacharozei, koncentruotai vynuogių misai arba rektifikuotai koncentruotai vynuogių misai įdėti.

## 25 straipsnis

## Sodrinimui taikomos administracinės taisyklės

1. Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo G skyriaus 5 dalyje minimus pranešimus dėl operacijų, susijusių su alkoholio koncentracijos didinimu, pateikia fiziniai arba juridiniai asmenys, atliekantys šias operacijas, laikydamiesi atitinkamų terminų ir kontrolės sąlygų, kurias nustato valstybės narės, kurios teritorijoje atliekama operacija, institucija.



2. 1 dalyje nurodyti pranešimai pateikiami raštu ir juose turi būti ši informacija:

- pranešimą darančio asmens pavadinimas ir adresas,
- vieta, kur bus vykdoma operacija,
- operacijos pradžios data ir laikas,
- produkto, su kuriuo bus vykdoma operacija, aprašymas,
- operacijos atlikimo procesas, pateikiant numatomo naudoti produkto tipo išsamią charakteristiką.

3. Tačiau valstybės narės gali leisti pateikti išankstinius pranešimus apie keletą operacijų arba nurodyti konkretų laikotarpį, per kurį pranešimus reikia nusiųsti kompetentingoms institucijoms. Tokie pranešimai priimami tik tuo atveju, jei pranešimą darantis asmuo raštu registruoja visas sodrinimo operacijas, kaip numatyta 6 dalyje, ir informaciją, būtiną pagal 2 dalį.

4. Jei suinteresuotas asmuo dėl *force majeure* laiku neatlieka operacijos, apie kurią buvo pranešta, valstybės narės nustato sąlygas, pagal kurias tas asmuo turi pateikti naują pranešimą kompetentingai institucijai, kad būtų galima atlikti reikiamus tikrinimus.

Komisijai tokios nuostatos pateikiamos raštu.

5. Liuksemburgo Didžiajai Kunigaikštystei 1 dalyje nurodytų pranešimų teikti nereikia.

6. Duomenys apie alkoholio koncentracijos padidinimo operacijas įrašoma žurnaluose iš karto užbaigus operaciją, laikantis nuostatų, priimtų pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 70 straipsnį.

Tais atvejais, kai išankstiniuose pranešimuose apie keletą operacijų nenurodoma data ir tikslus laikas, kada bus pradėdama operacija, įrašai žurnaluose turi būti daromi prieš kiekvieną operaciją.

## II SKYRIUS

### PARŪGŠTINIMAS IR RŪGŠTINGUMO SUMAŽINIMAS

#### 26 straipsnis

#### Administracinės taisyklės taikomos parūgštinimui ir rūgštingumo sumažinimui

1. Parūgštinimą ir rūgštingumo sumažinimą atliekantys ūkio subjektai pateikia Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo G skyriaus 5 dalyje nurodytus pranešimus ne vėliau kaip kiekvienų vyno metų pirmosios operacijos antrąją dieną. Tokie pranešimai galioja visoms operacijoms, vykdomoms tais vyno metais.

2. 1 dalyje nurodyti pranešimai pateikiami raštu, juose nurodant:

- pranešimą darančio asmens pavadinimą ir adresą,
- operacijos tipą,
- vietą, kur vykdyta operacija.

3. Išsami informacija apie kiekvieną parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimo operaciją įrašoma žurnaluose laikantis nuostatų, priimtų pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 70 straipsnį.

## III SKYRIUS

### BENDROSIOS SODRINIMO, PARŪGŠTINIMO IR RŪGŠTINGUMO SUMAŽINIMO TAISYKLĖS

#### 27 straipsnis

#### To paties produkto parūgštinimas ir sodrinimas

Tais atvejais, kai parūgštinimo ir sodrinimo operacijas atlikti tam pačiam produktui tokia prasme kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 I priede leidžiama pagal to paties reglamento V priedo E skyriaus 7 dalį, sprendimas priimamas to reglamento 75 straipsnyje nurodyta tvarka ir pateikiamas šio reglamento XV priede.

#### 28 straipsnis

#### Bendrosios produktų, išskyrus vyną, sodrinimo, parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimo taisyklės

Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo G skyriaus 1 dalyje nurodytus procesus reikia atlikti vienos operacijos metu. Tačiau valstybės narės gali leisti kai kuriuos procesus atlikti daugiau nei vienos operacijos metu, jei tai pagerina produktų virtimo vynu operacijas. Tokiais atvejais Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priede nurodyti apribojimai taikomi visai operacijai.

#### 29 straipsnis

#### Nukrypimas nuo datų, nustatytų sodrinimo, parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimo operacijoms

Nepaisant Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo G skyriaus 7 dalyje nustatytų datų, sodrinimo, parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimo operacijos gali būti atliekamos anksčiau nei nurodyta šio reglamento XVI priede.

## IV SKYRIUS

## SALDINIMAS

## 30 straipsnis

**Techninės taisyklės, taikomos saldinimui**

Stalo vynu ir rūšinių vynu pkr saldinimas leidžiamas tik gamybos ir didmeninio pardavimo etapų metu.

## 31 straipsnis

**Administracinės taisyklės, taikomos saldinimui**

1. Visi fiziniai arba juridiniai asmenys, ketinantys vykdyti saldinimo operaciją, apie tai informuoja valstybės narės, kurios teritorijoje bus atliekama operacija, kompetentingą instituciją.

2. Pranešimai teikiami raštu ir turi pasiekti kompetentingą instituciją ne vėliau kaip prieš 48 valandas iki operacijos pradžios.

Tačiau, jei įmonė dažnai arba nuolat vykdo saldinimo operacijas, valstybės narės gali leisti, kad pranešime būtų nurodytos kelios operacijos arba nurodytas konkretus laikotarpis, ir jis būtų nusiųstas kompetentingoms institucijoms. Toks pranešimas priimamas tuo atveju, jei įmonė raštu registruoja visas saldinimo operacijas ir registruoja 3 dalyje nurodytą būtiną informaciją.

3. Pranešimuose pateikiama ši informacija:

a) apie saldinimo operacijas, kurios atliekamos pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo F skyriaus 1 dalies a punktą ir VI priedo G skyriaus 2 dalį:

- i) ketinamo saldinti stalo vyno arba rūšinio vyno pkr kiekis, visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija;
- ii) ketinamos dėti vynuogių misos kiekis, visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija;
- iii) stalo vyno arba rūšinio vyno pkr visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija po saldinimo operacijos;

b) apie saldinimo operacijas, kurios atliekamos pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo F skyriaus 1 dalies b punktą ir VI priedo G skyriaus 2 dalį:

- i) ketinamo saldinti stalo vyno arba rūšinio vyno pkr kiekis, visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija;

ii) ketinamos dėti vynuogių misos kiekis, visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija arba koncentruotos vynuogių misos kiekis ir tankis, jei reikia;

iii) stalo vyno arba rūšinio vyno pkr visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija po saldinimo operacijos.

4. 1 dalyje nurodyti asmenys tvarko prekių įvežimo ir išvežimo registrus, kuriuose nurodyti vynuogių misos ir koncentruotos vynuogių misos, laikomos saldinimo tikslams, kiekiai.

## 32 straipsnis

**Tam tikrų importuotų vynu saldinimas**

Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo F skyriaus 3 dalyje nurodytas importuotų vynu saldinimas atliekamas pagal šio reglamento 30 ir 31 straipsniuose išdėstytas sąlygas.

## 33 straipsnis

**Konkrečios taisyklės, taikomos likerinių vynu saldinimui**

1. Saldinimas, vykdomas pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo J skyriaus 6 dalies a punkto sąlygas, leidžiamas vynams „vino generoso de licor“, kaip apibrėžta to reglamento VI priedo L skyriaus 11 dalyje.

2. Saldinimas pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo J skyriaus 6 dalies a punkto trečios įtraukos sąlygas leidžiamas *Madeira* rūšiniams likeriniams vynams pkr.

## V SKYRIUS

**KUPAŽAS**

## 34 straipsnis

**Apibrėžimas**

1. „Kupažas“ tokia prasme, kaip apibrėžta Reglamento (EB) 1493/1999 46 straipsnio 2 dalies b punkte, – tai vynu arba misų sumaišymas, kurie yra iš:

a) skirtingų valstybių;

b) skirtingų vynuogių auginimo zonų Bendrijoje tokia prasme, kaip apibrėžta Reglamento (EB) 1493/1999 III priede arba skirtingose gamybos zonose trečiojoje šalyje;

c) tos pačios Bendrijos vynuogių auginimo zonos arba tos pačios trečiosios šalies gamybos zonos, tačiau skirtingų:

- geografinių kilmių,
- vynuogių veislių,
- derliaus metų,

bet tokiu atveju gaminamo produkto aprašyme nurodoma arba reikalaujama, kad būtų nurodoma geografinė kilmė, vynuogių veislė arba derliaus metai;

d) skirtingų kategorijų vynu arba misų.

2. Skirtingų kategorijų vynu arba misa yra laikomi:

- raudonasis vinas, baltasis vinas ir misos arba vynai, tinkantys vienos iš šių kategorijų vyno gamybai,
- stalo vinas, rūšinis vinas pkr ir misos arba vynai, tinkami vienai iš šių kategorijų vyno gamybai.

Šioje dalyje rožinis vinas laikomas raudonuoju vynu.

3. Šie procesai nelaikomi kupažu:

- a) koncentruotos vynuogių misos arba rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos pridėjimas, siekiant padidinti produkto natūralią alkoholio koncentraciją;
- b) saldinimas:
  - stalo vyno,
  - rūšinio vyno pkr, jei saldiklis gaunamas iš konkretaus regiono, kuriuo jis pavadintas, arba tai yra rektifikuota koncentruota vynuogių misa;
- c) rūšinio vyno pkr gamyba pagal tradicinius metodus, kaip nurodyta Reglamento (EB) 1493/1999 VI priedo D skyriaus 2 dalyje.

2. Sumaišius šviežias vynuoges, vynuogių misą, rauginamą vynuogių misą arba jauną rauginamą vyną, jei visi tie produktai nepasižymi reikiamomis charakteristikomis stalo vynui arba vynui, tinkamam stalo vynui gaminti, su produktais, tinkamais tokiems vynams gaminti, arba su stalo vynais, toks mišinys nelaikomas stalo vynu arba vynu, tinkamu stalo vynui gaminti.

3. Atliekant kupažą, pagal tolesnes dalis vieninteliai produktai, kurie gali būti laikomi stalo vynais, yra tie, kurie gaunami kupažuojant stalo vynu vieną su kitu arba kupažuojant stalo vynu su vynais, tinkamais stalo vynams gaminti, bet tokiu atveju tokių vynu, tinkamų stalo vynams gaminti, visuminė natūrali alkoholio koncentracija yra ne didesnė kaip 17 tūrio proc.

4. Nepažeidžiant Reglamento (EB) 1493/1999 44 straipsnio 7 dalies ir šio reglamento 36 straipsnio, kupažuojant vyną, tinkamą stalo vynui gaminti su:

a) stalo vynu gaunamas stalo vinas, jei operacija atliekama vynuogių auginimo zonoje, kurioje pagamintas vinas, tinkamas stalo vynui gaminti;

b) kitu vynu, tinkamu stalo vynui gaminti, gaunamas stalo vinas, jei:

- antrasis vinas, tinkamas stalo vynui gaminti yra pagamintas toje pačioje vynuogių auginimo zonoje ir
- operacija vykdoma toje pačioje vynuogių auginimo zonoje.

5. Draudžiama kupažuoti vynuogių misą arba stalo vyną, kuriam buvo taikomas Reglamento (EB) 1493/1999 IV priedo 1 dalies n punkte nurodytas vynininkystės metodas, su vynuogių misa arba vynu, kuriam nebuvo taikomas tas metodas.

36 straipsnis

35 straipsnis

### Bendrosios kupažo taisyklės

1. Draudžiama kupažuoti arba maišyti:

- vieną su kitu stalo vynu arba
- vynu, tinkamam stalo vynu gamybai, vieną su kitu arba su stalo vynais, arba
- vieną su kitu rūšinius vynu pkr,

jei viena sudedamųjų dalių neatitinka Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 arba šio reglamento nuostatų.

### Konkrečios baltųjų vynu ir raudonųjų vynu kupažo Ispanijoje taisyklės

1. Pagal Reglamento (EB) 1493/1999 42 straipsnio 6 dalį leidžiama kupažuoti vyną, tinkamą baltajam stalo vynui gaminti, arba baltąjį stalo vyną su vynu, tinkamu raudonajam vynui gaminti, arba su raudonuoju stalo vynu Ispanijoje iki 2005 m. liepos 31 d., bet tik jei gautasis produktas pasižymės raudonajam stalo vynui būdingomis charakteristikomis.

2. Ispaniški raudonieji ir rožiniai stalo vynai, gauti kupažuojant pagal 1 dalį, negali būti parduodami kitoms valstybėms narėms arba eksportuojami į trečiąsias šalis.

3. Taikant 2 dalį, Ispanijos paskirta kompetentinga institucija garantuoja ispaniškų raudonųjų ir rožinių stalo vynų kilmę, pažymėdama dokumento, kuris numatytas Reglamento (EB) 1493/1999 70 straipsnyje, oficialiems komentarams skirtą langelį spaudu, virš kurio įrašoma „vynas nėra pagamintas baltojo ir raudonojo kupažo metodu“.

## VI SKYRIUS

### KITŲ PRODUKTŲ PRIDĖJIMAS

37 straipsnis

#### Distiliato pridėjimas į likerinius vynus ir tam tikrus rūšinius likerinius vynus pkr

Vyno distiliato ir džiovintų vynuogių distiliato, kurio galima pridėti į likerinius vynus ir tam tikrus rūšinius likerinius vynus pkr pagal Reglamento (EB) 1493/1999 V priedo J skyriaus 2 dalies a punkto i papunkčio antrąją įtrauką, charakteristikos išvardijamos šio reglamento XVII priede.

38 straipsnis

#### Kitų produktų pridėjimas į tam tikrus rūšinius likerinius vynus pkr ir vynuogių misos naudojimas jiems gaminti

1. Rūšinių likerinių vynų pkr, kuriuos gaminant naudojama vynuogių misa arba jos mišinys su vynu pagal Reglamento (EB) 1493/1999 V priedo J skyriaus 1 dalį, sąrašas pateikiamas šio reglamento XVIII priedo A dalyje.

2. Rūšinių likerinių vynų pkr, į kuriuos galima pridėti Reglamento (EB) 1493/1999 V priedo J skyriaus 2 dalies b punkte nurodytų produktų, sąrašas pateikiamas šio reglamento XVIII priedo B dalyje.

39 straipsnis

#### Alkoholio pridėjimas į pusiau putojančius vynus

Pagal Reglamento (EB) 1493/1999 42 straipsnio 3 dalį į pusiau putojančius vynus įpylus alkoholio, pusiau putojančio vyno visuminė alkoholio koncentracija neturi padidėti daugiau kaip 0,5 tūrio proc. Alkoholio gali būti pridedama tik *expedition liqueur* pavidalu ir tik tuo atveju, jei tokį metodą leidžia gaminančioje valstybėje narėje veikiančios teisės aktai ir jei tie teisės aktai yra pranešti Komisijai ir kitoms valstybėms narėms.

## VII SKYRIUS

### BRANDINIMO REIKALAVIMAI

40 straipsnis

#### Tam tikrų likerinių vynų brandinimas

Pagal Reglamento (EB) 1493/1999 V priedo J skyriaus 6 dalies c punkte išvardytas sąlygas brandinti leidžiama *Madeira* rūšinių likerinių vynų pkr.

## III ANTRAŠTINĖ DALIS

### EKSPERIMENTINIS NAUJŲ VYNININKYSTĖS METODŲ TAIKYMAS

41 straipsnis

#### Bendrosios taisyklės

1. Reglamento (EB) 1493/1999 46 straipsnio 2 dalies f punkte minimais eksperimento tikslais kiekviena valstybė narė gali leisti taikyti vynininkystės metodus arba procesus, nenumatytus tame reglamente, ne ilgiau kaip trejus metus, bet tik tuo atveju, jei:

- tie metodai ir procesai atitinka Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 42 straipsnio 2 dalyje išvardytus reikalavimus,
- tokie metodai ir procesai taikomi vienam eksperimentui, kuriam naudojama ne daugiau 50 000 hektolitrų per metus,
- gauti produktai neišvežami iš valstybės narės, kurios teritorijoje atliktas eksperimentas,
- suinteresuota valstybė narė praneša Komisijai ir kitoms valstybėms narėms kiekvieno eksperimento pradžioje apie tokio leidimo sąlygas.

„Eksperimentas“ – tai operacija arba operacijos, kurios atliekamos pagal aiškiai apibrėžtą tiriamąjį projektą su atskiru eksperimento protokolu.

2. Prieš baigiantis 1 dalyje nurodytam laikotarpiui, suinteresuota valstybė narė pateikia Komisijai ataskaitą apie leistiną atlikti eksperimentą, o Komisija informuoja kitas valstybes nares apie jo rezultatus. Atsižvelgdama į rezultatus suinteresuota valstybė narė gali prašyti Komisijos dar trejus metus, tačiau ne ilgiau, leisti atlikti eksperimentą, galbūt naudojant didesnę kiekį nei pirmojo eksperimento metu. Valstybė narė kartu su prašymu pateikia reikiamą bylą.

3. Komisija Reglamento (EB) 1493/1999 75 straipsnyje nustatyta tvarka priima sprendimą dėl 2 dalyje nurodyto prašymo. Tuo pačiu ji gali leisti eksperimentą tęsti ir kitose valstybėse narėse tomis pačiomis sąlygomis.

4. Baigiantis 1 dalyje arba, jei tinka, 2 dalyje nurodytam laikotarpiui ir surinkusi visą informaciją apie eksperimentą, Komisija, jei reikia, gali Tarybai pateikti siūlymą galutinai leisti taikyti vinninkystės metodą arba procesą, dėl kurio buvo atliekamas eksperimentas.

#### IV ANTAŠTINĖ DALIS

### BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

#### 42 straipsnis

#### **Iki 2000 m. rugpjūčio 1 d. pagamintas vynas**

Iki 2000 m. rugpjūčio 1 d. pagamintą vyną galima siūlyti arba teikti tiesiogiai žmonėms vartoti ir po tos datos, bet tik tuo atveju, jei jis atitinka Bendrijos arba nacionalines taisykles, galiojusias iki tos datos.

#### 43 straipsnis

#### **Produktų, neatitinkančių Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 arba šio reglamento nuostatų, distiliavimo, judėjimo ir naudojimo reikalavimai**

1. Produktus, kurių pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 45 straipsnio 1 dalį negalima siūlyti arba tiekti tiesiogiai žmonėms vartoti, yra sunaikinami. Tačiau valstybės narės gali leisti tam tikrus produktus, kurių charakteristikas jos apibrėžia, naudoti distiliavimo gamykloms arba acto gamykloms arba kitoms pramoniniams tikslams.

2. Tokių produktų negali laikyti gamintojai arba prekyautojai be teisinio pagrindo, jie juos gali perduoti tik distiliavimo gamykloms, acto gamykloms, įmonėms, juos naudojančioms pramoniniams tikslams arba produktams, arba juos sunaikinančioms gamykloms.

3. Valstybės narės į vynus gali leisti dėti denatūrantų arba indikatorių, kaip nurodyta ankstesnėje dalyje, kad vyną būtų galima lengviau nustatyti. Jei reikia, jos gali uždrausti naudojimą 1 dalyje nurodytu tikslu, o produktus gali sunaikinti.

#### 44 straipsnis

#### **Panaikinama**

1. Reglamentai (EEB) Nr. 1618/70, Nr. 1972/78, Nr. 2394/84, Nr. 305/86, Nr. 1888/86, Nr. 2094/86, Nr. 2202/89, Nr. 2240/89, Nr. 3220/90 ir Nr. 586/93 bei Reglamentai (EB) Nr. 3111/93 ir Nr. 1128/96 panaikinami.

2. Reglamentas (EEB) Nr. 2676/90 taikomas produktams, kuriems taikomas Reglamentas (EB) Nr. 1493/1999. Reglamento (EEB) Nr. 2676/90 priedo 1 dalies 5 punktas, 3 dalies 5 punktas, 5 dalies 3.2 punktas, 12 dalies 3 punktas, 16 dalies 3 punktas, 18 dalies 3 punktas, 23 dalies 3 punktas, 25 dalies 2.3 punktas, 26 dalies 3 punktas, 27 dalies 3 punktas, 30 dalies 3 punktas, 37 dalies 3 punktas ir 40 dalies 1.4 punktas panaikinami nuo 2001 m. rugpjūčio 1 d.

#### 45 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja septintą dieną po jo paskelbimo *Europos Bendrijų oficialiajame leidinyje*.

Jis taikomas nuo 2000 m. rugpjūčio 1 d.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje, 2000 m. liepos 24 d.

Komisijos vardu

Franz FISCHLER

Komisijos narys



## I PRIEDAS

**Vynuogių veislių, kurios, nepaisant Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 42 straipsnio 5 dalies, gali būti naudojamos produktams, kuriems taikoma ši nuostata, gaminti, sąrašas**

(šio reglamento 2 straipsnis)

(p.m.)

\_\_\_\_\_

## II PRIEDAS

**Metai, kuriais A ir B vynuogių auginimo zonų produktai, neturintys minimalios natūralios alkoholio koncentracijos tūrio proc., nustatytos Reglamentu (EB) Nr. 1493/1999, gali būti naudojami putojančio vyno, gazuoto putojančio vyno ir gazuoto pusiau putojančio vyno gamybai**

(šio reglamento 3 straipsnis)

(p.m.)

\_\_\_\_\_

## III PRIEDAS

**A. Vynuogių veislių, kurios gali būti naudojamos *cuvée* paruošimui gaminant rūšinius aromatinius putojančius vynus ir rūšinius aromatinius putojančius vynus pkr, sąrašas**

(šio reglamento 4 straipsnis)

Aleatico N

Assyrtiko (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewuerztraminer Rs

Girò N

Γλυκερύδρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Macabeau B

Visos *malvoisies* veislės

Mauzac blanc ir rosé

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Mueller-Thurgau B

Visos *muscatel* veislės

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

**B. Nukrypti leidžiančios nuostatos, minimos Reglamento (EB) 1493/1999 V priedo I skyriaus 3 dalies a punkte ir VI priedo K skyriaus 10 dalies a punkte, susijusios su *cuvée* sudėtimi gaminant rūšinius aromatinius putojančius vynus ir rūšinius aromatinius putojančius vynus pkr**

Nepaisant VI priedo K skyriaus 10 dalies a punkto, rūšiniai aromatiniai putojantys vynai pkr gali būti gaminami kaip sudedamosios *cuvée* dalys, naudojant vynus, gautus iš *Prosecco* vynuogių veislių, surinktų konkrečiuose regionuose, kurių kilmė aprašoma kaip Conegliano-Voldobbiadene ir Montello e Colli Asolani.

---

## IV PRIEDAS

## Tam tikrų medžiagų naudojimo apribojimai

(šio reglamento 5 straipsnis)

Apribojimai, taikomi Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priede nurodytų medžiagų naudojimui pagal jame nustatytas sąlygas, yra šie:

Medžiaga	Naudojant su šviežiomis vynuogėmis, vynuogių misa, rauginama vynuogių misa, rauginama vynuogių misa, gauta iš džiovintų vynuogių, koncentruota vynuogių misa ir jaunu rauginamu vynu	Naudojant su rauginama vynuogių misa, skirta tiesiogiai žmonėms vartoti, vynu, tinkamu stalo vynu gaminti, stalo vynu, putojančiu vynu, gazuotu putojančiu vynu, pusiau putojančiu vynu, gazuotu pusiau putojančiu vynu, likeriniu vynu ir rūšiniu vynais pkr
Mielių ląstelių sienelių preparatai	40 g/hl	40 g/hl
Anglies dioksidas <sup>(1)</sup>		Tokiu būdu apdorotame vyne maksimalus kiekis: 2 g/l
L-askorbo rūgštis <sup>(1)</sup>		150 mg/l
Citrinų rūgštis <sup>(1)</sup>		Tokiu būdu apdorotame vyne maksimalus kiekis: 1 g/l
Metavyno rūgštis		100 mg/l
Vario sulfatas		1 g/hl su sąlyga, kad taip apdoroto produkto vario kiekis neviršija 1 mg/l
Medžio anglis vynininkystės tikslams	100 g sausojo kiekio viename hl	100 g sausojo kiekio viename hl
Mielių mitybos druskos: diamonio fosfatas arba amonio sulfatas	0,3 g/l (išreikštas druska) <sup>(2)</sup>	0,3 g/l (išreikštas druska) gaminant putojantį vyną
Amonio sulfitas arba rūgštusis amonio sulfitas	0,2 g/l (išreikštas druska) <sup>(2)</sup>	
Mielių augimo veiksniai tiaminas tiamino hidrochlorido pavidalu	0,6 mg/l (išreikštas tiaminu)	0,6 mg/l (išreikštas tiaminu) gaminant putojantį vyną
Polivinilpolipirolidonas	80 g/hl	80 g/hl
Kalcio tartratas		200 g/hl
Kalcio fitatas		8 g/hl

<sup>(1)</sup> Šiam produktui taikomi grynumo kriterijai, nurodyti 1996 m. gruodžio 2 d. Komisijos Direktyvoje 96/77/EB, nustatančioje konkrečius grynumo kriterijus maisto priedams, išskyrus dažiklius ir saldiklius (OL L 339, 1996 12 30, p. 1), su paskutiniais pakeitimais ir papildymais, padarytais Direktyva 98/86/EB (OL L 334, 1998 12 9, p. 1).

<sup>(2)</sup> Šie produktai taip pat gali būti naudojami kombinacijose, tačiau jų bendra riba neturi viršyti 0,3 g/l, nepažeidžiant anksčiau nustatytos 0,2 g/l ribos.

## V PRIEDAS

**Reikalavimai polivinilpolipirolidonui ir jo grynumo kriterijai**

(šio reglamento 6 straipsnis)

Polivinilpolipirolidonas (PVPP), kurio naudojimas numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 1 dalies p punkte ir 3 dalies y punkte, yra statistiškai erdvinės struktūros 1-(2-okso-1-pirolidinil) etileno polimeras.

Jis gaminamas polimerizuojant N-vinil-2-pirolidoną su katalizatoriumi, kuris gali būti natrio hidroksidas arba N,N'-divinilimidazolidonas.

**CHARAKTERISTIKOS**

Šviesūs balti arba kremos spalvos milteliai.

Netirpsta vandenyje ir organiniuose tirpikliuose.

Netirpsta stipriose mineralinėse druskose ir šarmuose.

**ANALIZĖS METODAI**

## 1. MASĖS SUMAŽĖJIMAS DŽIOVINANT

Mažiau kaip 5 % esant toliau aprašytoms sąlygoms:

2 g PVPP įberiama į 70 mm skersmens kvarcinį džiovinimo indą; džiovinama krosnelėje esant 100–105 °C temperatūrai šešias valandas. Aušinama džiovinimo spintoje.

*Pastaba:*

Visos toliau nurodytos ribos nustatomos sausajam svoriui.

## 2. PELENAI

Pelenų svoris sudaro ne daugiau kaip 0,5 % esant toliau aprašytoms sąlygoms:

Tolygiai sudeginamas 1 dalyje aprašytu metodu gautas pelenų likutis, neviršijant 500–550 °C temperatūros, ir pasveiriama.

## 3. ARSENAS

Mažiau nei dvi milijonosios dalys esant toliau aprašytoms sąlygoms:

**Mėginio paruošimas**

0,5 g PVPP įberiama į apvaliadugnę borosilikatinio stiklo kolbą lenktu kakleliu, padėtą ant disko, kurio viduryje yra skylė. Įpilama 5 ml analizinio grynumo sieros rūgšties ir 10 ml analizinio grynumo azoto rūgšties, tolygiai kaitinama. Mišiniui pradėjus rauduoti, įpilama šiek tiek azoto rūgšties ir kaitinama tol, kol skystis tampa bespalvis, o kolba pripildoma baltų SO<sub>3</sub> dūmų. Atvėsinama, įpilama 10 ml vandens ir kaitinama, kol nitrito garai virsta baltais dūmais. Ši operacija kartojama dar kartą; įpylus vandens trečią kartą, paverdama keletą sekundžių, atvėsinama ir įpilama 40 ml vandens.



**Reagentai (analizinio grynumo)**1. *Koncentruotas arseno tirpalas (100 mg arseno viename litre)*

Tiksliai pasveriami 0,132 g arseno anhidrido, išdžiovinto 100 °C temperatūroje, ir įpilama į 500 ml kūginę kolbą. Įpilama 3 ml natrio hidroksido ir 20 ml vandens. Kratoma, kol ištirps. Arseno tirpalas neutralizuojamas 15 ml sieros rūgšties, atskiestos iki 10 masės proc., ir pilama sočiojo bromo vandens, kol geltona laisvojo bromo spalva nebesikeis (teoriškai reikėtų 7 ml). Užvirinama, kad išgaruotų bromo perteklius, perpilama į 1000 ml matavimo kolbą ir iki žymės įpilama distiliuoto vandens.

2. *Atskiestas arseno tirpalas (1 mg arseno viename litre)*

10 ml koncentruoto arseno tirpalo (100 mg viename litre) sumaišoma su distiliuotu vandeniu, kurio įpilama tiek, kad tirpalo būtų 1 000 ml. 1 ml šio tirpalo yra 1/1000 mg arseno.

3. *Švino vata*

Higroskopinė vata panardinama į 5 % (t/m) švino acetato tirpalą, į kurį įpilta 1 % acto rūgšties. Vata išspaudžiama ir paliekama, kad išdžiūtų. Laikoma sandariai uždarytame butelyje.

4. *Higroskopinė vata, išdžiovinta džiovavimo spintoje, kur temperatūra 100 °C*

Laikoma sandariai uždarytame butelyje.

5. *Gyvsidabrio bromido popierius*

5 % alkoholinio gyvsidabrio bromido tirpalo įpilama į stačiakampio formos vonelę. Baltas 80 g/m<sup>2</sup> tankio filtravimo popierius sukarpomamas 15x22 cm dydžio juostelėmis, kurios perlenkiamos pusiau ir panardinamos į tirpalą. Popierius nusauginamas ir paliekamas džiūti ant nemetalinio strypo tamsioje patalpoje. Kerpama 1 mm atstumu nuo sulenkimo ir 1 cm nuo apatinių kraštų. Popierius sukarpomamas 15x15 mm kvadratais; laikoma sandariai uždarytame, į juodą popierių įvyniotame butelyje.

6. *Alavo dichlorido tirpalas*

20 g alavo užpilama 100 ml druskos rūgšties,  $d = 1.19$  ir staigiai atšaldoma. Laikoma sandariame užspaudžiamu kamščiu uždarytame butelyje, kuriame yra metališkojo alavo.

7. *Kalio jodido tirpalas*

Kalio chloridas	10 g
Distiliuotas vanduo	100 ml

8. *Azoto rūgštis arsenui nustatyti (analizinio grynumo)*

Rūgštis, kurios tankis 20 °C temperatūroje yra 1,38 ir kurioje yra 61,5–65,5 % azoto rūgšties (HNO<sub>3</sub>). Joje neištirpusių nuosėdų turi būti ne daugiau 0,0001 %. Joje negali būti švino, kurį galima aptikti ditizonu, arba daugiau kaip 1 milijonoji chloro jonų dalis, 2 milijonosios sieros jonų dalys, 2 milijonosios dalys ortofosfato jonų arba šimtas milijonųjų arseno dalių.

9. Sieros rūgštis arsenui nustatyti (analizinio grynumo)

Rūgštis, kurios tankis esant 20 °C temperatūrai yra 1,831–1,835 ir kurioje yra ne mažiau kaip 95 % sieros rūgštis ( $H_2SO_4$ ). Neištirpusių nuosėdų turi būti ne daugiau kaip 0,0005 %. Joje negali būti daugiau kaip 2 milijonosios sunkiųjų metalų dalys, 1 milijonoji dalis geležies, 1 milijonoji dalis chloro jonų, 1 milijonoji nitrato jono, 5 milijonosios amonio jonų dalys arba du šimtai milijonųjų arseno dalių.

10. 20 tūrio proc. sieros rūgštis tirpalas (36 g  $H_2SO_4/100$  ml)

200 ml grynosios sieros rūgštis (analizinio grynumo) sumaišoma su distiliuotu vandeniu, kad tirpalo būtų 1 000 ml.

11. Platinuotasis cinkas

Grynasis cinkas, kuriame nėra arseno, granuliu arba strypų pavidalo. Cinkas padengiamas platina jį įdedant į cilindrinės formos indą ir užliejant 1/20000 platinos chlorido tirpalu. Po dviejų valandų cinkas nuplaunamas distiliuotu vandeniu, platinuotasis cinkas nusausinamas kelių sluoksnių sugeriamuoju popieriumi, išdžiovinamas ir įdedamas į sausą butelį.

Patikrinama, ar 5 g platina padengtas cinkas, įdėtas į toliau aprašytą aparatą, kuriame yra 4,5 ml grynosios sieros rūgštis ir įpilta vandens, kad susidarytų 40 ml tirpalo ir į kurį įlašinami du lašai divalenčio alavo chlorido ir 5 ml 10 % kalio jodido tirpalo, po 2 valandų nepalieka jokių dėmių ant gyvsidabrio bromido fotografinio popieriaus. Taip pat patikrinama, ar 1 µg arseno, naudojamo kaip aprašyta toliau, palieka matomą pėdsaką.

### Aparato apibūdinimas

Naudojama 90–100 ml talpos stikliniu kamščiu uždarama kolba 90 mm ilgio stikliniu vamzdeliu, kurio vidaus skersmuo yra 6 mm. Apatinė vamzdelio dalis yra smailėjanti, su skylė šone (kad būtų išvengta dalelių išlėkimo). Viršutinė briauna yra plokščia, statmena vamzdelio ašiai. Kitas stiklinis vamzdelis, kurio vidaus skersmuo yra toks pat, o ilgis 30 mm, ir kurio viršutinė briauna, kaip ir pirmojo vamzdelio, yra plokščia, gali būti pritvirtintas prie ankstesniojo ir sutvirtintas dviem sraigtinėmis spyruoklėmis arba guminiiais žiedais.

### Analizė

Išleidimo vamzdelis A padėtyje užkišamas sausos higroskopinės vatos gumuleliu, po to švino vatos gumulėliu.

Tarp dviejų išleidimo vamzdelio dalių (B padėtyje) dedamas kvadratinis gyvsidabrio bromido fotografinio popieriaus lapelis, abi vamzdelio dalys sujungiamos.

Į kolbą įpilama 40 ml sieros rūgštis, du lašai alavo chlorido tirpalo ir 5 ml kalio jodido tirpalo. Paliekama 15 minučių. Įdedama 5 g platinuotojo cinko ir kolba nedelsiant užkemšama iš anksto paruoštu vamzdeliu.

Leidžiama vykti emisijai, kol baigsis garavimas (ne mažiau kaip dvi valandas). Aparatas padedamas į šalį, gyvsidabrio bromido fotografinis popierius panardinamas į 10 ml kalio jodido tirpalą pusei valandos kartais supurtant; gerai išplaunama ir paliekama džiūti.

Neturi būti geltonų ar rudų dėmių arba jos turi būti blankesnės už dėmes, atsirandančias tuo pat metu atlikus bandymą su 1 ml arseno tirpalu, kuriame yra 1 µg, į jį įpylus 4,5 ml grynosios sieros rūgštis ir praskiedus vandeniu iki 40 ml žymės, į kurį po to įlašinami du lašai alavo chlorido ir 5 ml 10 % kalio jodido tirpalo.

## 4. SUNKIEJI METALAI

Išreikšti švinu, pagal toliau nustatytas sąlygas neturi viršyti 20 milijonųjų dalių:

Pasverti pelenai ištirpinami 1 ml grynosios druskos rūgšties tirpale ir 10 ml distiliuoto vandens. Pakaitinama, kad ištirtų. Praskiedžiama distiliuotu vandeniu, kad susidarytų 20 ml skysčio. 1 ml šio tirpalo yra 0,10 g PVPP neorganinės medžiagos.

10 ml pelenų tirpalo įpilama į 160x16 dydžio mėgintuvėlį, kuriame yra 2 ml 4 % natrio fluorida tirpalo, 0,5 ml gynojo amonio, 3 ml vandens, 0,5 ml grynosios acto rūgšties ir 2 ml vandenilio sulfido prisotinto vandeninio tirpalo.

Nuosėdų neturi susidaryti. Jei atsiranda ruda spalva, ji turi būti ne tokia intensyvi, kaip standartiniame tirpale, paruoštame taip:

2 ml tirpalo, kurio 1 l yra 0,01 g švino (Pb) (10mg Pb viename litre), 15 ml vandens, 0,5 ml 4 % (m/t) natrio fluorida, 0,5 ml acto rūgšties ir 2 ml vandenilio sulfido prisotinto vandeninio tirpalo įpilama į 160x16 dydžio mėgintuvėlį. Mėgintuvėlyje yra 20 µg švino.

**Pastaba:**

Esant tokiai tirpalo koncentracijai švino sulfido nuosėdos susidaro tik acetato terpėje. Nuosėdų gali atsirasti esant tik 0,05 ml druskos rūgšties 15 ml tirpalo, tačiau paprastai tokią koncentraciją gauti atliekant bandymą praktiškai yra sunku.

Jei 0,5 ml acto rūgšties būtų pakeista 0,5 ml druskos rūgšties, tik varis, gyvsidabris ir t. t. iškristų nuosėdų pavidalu.

Jei yra geležies, daugiausiai trivalentės geležies pavidalu, ji oksiduoja vandenilio sulfidą, dėl to susidaro sieros nuosėdos, kurios uždengia koloidines švino sulfido nuosėdas. Kartu naudojant 0,5 ml natrio fluorida, geležis lėčiau oksiduoja vandenilio sulfidą.

Tokio kiekio pakanka sujungti 1 mg trivalentės geležies. Jei yra daugiau geležies, natrio fluorida kiekis padidinamas.

Produktus, kuriuose yra kalcio, reikia filtruoti po to, kai įdedama fluorida.

## 5. BENDRASIS AZOTAS

11–12,8 % toliau aprašytomis sąlygomis:

**Aparatas**

## A. Aparatą sudaro:

1. 1 talpos kolba A, pagaminta iš borosilikatinio stiklo, skirta kaitinimui, kurioje yra lašelinis piltuvėlis skysčiui supilti. Ji gali būti kaitinama dujiniu arba elektriniu kaitintuvu.
2. Stiklinis indas C, skirtas surinkti skysčiui iš barbotavimo kolbos B.
3. 500 ml barbotavimo kolba B lenktu kakleliu. Įvedimo vamzdelis turėtų siekti kolbos dugną. Išleidimo vamzdelio viršutinė dalis yra rutulio formos, kuri neleidžia skysčiui išsiliesti. Lašelinis piltuvėlis E skysčiui įpilti ir šarminis tirpalas.
4. 30–40 cm ilgio vertikalus kondensatorius, kurio apatinę dalį sudaro siaurakaklė kolba.
5. 250 ml kūginė kolba distiliatui surinkti.

B. 300 ml kiaušinio formos mineralizacijos kolba ilgu kakleliu.

### Reikalingos medžiagos:

Gryna sieros rūgštis

Mineralizacijos katalizatorius

30 masės proc. natrio hidroksido tirpalas

40 masės proc. grynojo boro rūgšties tirpalas

0,1 M druskos rūgšties tirpalas

Mišrusis bromkrezolio žaliojo ir metilo raudonojo indikatorius.

Kaitinimo indas A turi būti pripildytas vandens, parūgštinto 1/1000 sieros rūgštimi. Šis skystis turi būti užvirinamas prieš kiekvieną operaciją atidarius išleidimo sklendę P, kad išsiskirtų CO<sub>2</sub>.

### Analizė

Apie 0,20 g tiksliai pasverto PVPP įdedama į mineralizavimo kolbą. Įdedama 2 g mineralizavimo katalizatoriaus ir 15 ml grynosios sieros rūgšties.

Kaitinama virš atviros liepsnos, kolbos kaklelį šiek tiek pakreipus į šoną, kol tirpalas pasidaro bespalvis, o ant kolbos sienelių nelieka apanglėjusių medžiagų.

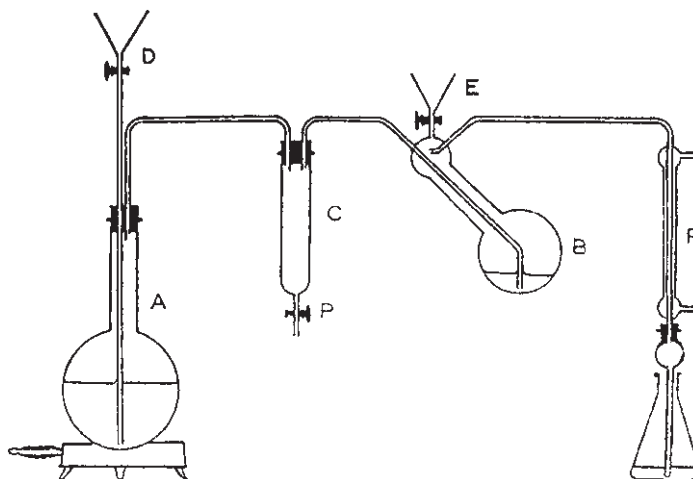
Atšaldžius skiedžiama 50 ml vandens ir aušinama toliau. Šis skystis per filtrą E pilamas į barbotavimo kolbą B. Įpilama 40–50 ml 30 % natrio hidroksido, kad visas skystis pasidarytų šarminis ir garais distiliuotų amoniaką, distiliatas surenkamas į 5 ml boro rūgšties tirpalą, kuris iš anksto supilamas į kūginę kolbą kartu su 10 ml vandens; apvalusis kolbos galas panardinamas į skystį. Įlašinami vienas ar du lašai mišriojo indikatorius ir surenkama 70–100 ml distiliato.

Distiliatas titruojamas 0,1 druskos tirpalu, kol indikatorius nusidažo rausva violetinio atspalvio spalva.

1 ml 0,1 M druskos rūgšties tirpalo atitinka 1,4 mg azoto.

### Aparatas amoniakui distiliuoti vandens garuose

(pagal Parnasą ir Wagnerį)



Lašeliniai piltuvėliai P ir E gali būti pakeisti plastikinėmis jungtimis ir Moro gnybtu.

## 6. TIRPUMAS VANDENYJE

Mažiau negu 0,5 % toliau išdėstytomis sąlygomis:

10 g PVPP įpilama į 200 ml talpos kolbą, kurioje yra 100 ml distiliuoto vandens. Supurtoma ir paliekama 24 valandoms. Perfiltruojama per tinklinį filtrą, kurio akytumas 2,5 μ, po to per tinklinį filtrą, kurio akytumas 0,8 μ. Sausųjų likučių kiekis, kuris gaunamas išgarinus filtratą vandens vonioje, neturi viršyti 50 mg.

## 7. TIRPUMAS RŪGŠTIES IR ALKOHOLIO TERPĖJE

Mažesnis negu 1 % toliau išdėstytomis sąlygomis:

1 g PVPP įdedama į kolbą, kurioje yra 500 ml šio mišinio:

Acto rūgštis	3 g
Etanolio	10 ml
Vandens, kad bendras tūris sudarytų	100 ml

Paliekama 24 valandoms. Perfiltruojama per tinklinį filtrą, kurio akytumas 2,5 μ, po to per tinklinį filtrą, kurio akytumas 0,8 μ. Filtratas koncentruojamas vandens vonioje, po to perpilamas į 70 mm skersmens pasvertą kvarco biuską ir baigiama garinti. Sausųjų likučių po garinimo turi būti ne daugiau kaip 10 mg, atsižvelgiant į sausuosius likučius, gautus išgarinus 500 ml acto rūgštis ir etanolio mišinio.

## 8. PVPP EFEKTYVUMAS ADSORBUOJANT FENOLIO JUNGINIUS

Aktyvumo procentas nurodytomis sąlygomis turi būti 30 % arba daugiau.

## A. Reagentai

- 0,1 M natrio hidroksido tirpalas.
- 0,1 M salicilo rūgštis tirpalas

(13,81 g salicilo rūgštis ištirpinama 500 ml metanolio ir atskiedžiama 1 l vandens).

## B. Analizė

- 2–3 g PVPP pasveriami į 250 ml talpos kūginę kolbą ir 0,001 g tikslumu užrašomas svoris.
- Apskaičiuojamas sausųjų medžiagų kiekis mėginyje (procentais), kuris pažymimas P, išreikštas procentais vienos dešimtosios tikslumu.
- Įpilama 0,1 M salicilo rūgštis tirpalo, taikant tokią formulę:

$$43 \times S \times P = \text{ml tirpalo, kurį reikės įpilti.}$$

- Kolba uždaroma ir penkias minutes purtoma.
- Iki 25 °C pakaitintas mišinys supilamas į Buchnerio piltuvą, kuriame įtaisytas filtras, sujungtas su 250 ml kolba; palaukiama, kol mišinys filtruojasi ir atsiranda pakankamai filtrato, kad būtų galima paimti 50 ml mėginį (filtratas turi būti skaidrus).
- Pipete įlašinama 50 ml filtrato į 250 ml talpos kūginę kolbą.
- Fenofaleinu, naudojant 0,1 M sodos tirpalą, nustatomas neutralizacijos taškas ir pažymimas tūris  $V_s$ .
- Rodmenims palyginti tokiu pačiu būdu titruojama 50 ml salicilo rūgštis ir pažymimas tūris  $V_b$ .

## C. Skaičiavimas:

$$\text{Veikimo aktyvumas procentais} = \frac{V_b - V_s}{V_b} \times 100$$

Pastaba:

Visi 2–8 punktuose nurodyti apribojimai taikomi sausajai medžiagai masei.



## 9. LAISVASIS N-VINILPIROLIDONAS – NE DAUGIAU KAIP 0,1 %

**Metodas**

Įpilama 4,0 g bandinio ir 30 ml vandens, maišoma 15 minučių, per 9im–15im (G4 tipo) stiklo filtrą perpilama į 250 ml talpos kūginę kolbą. Likutis nuplaunamas 100 ml vandens, į filtratų mišinį įdedama 500 mg natrio acetato ir titruojama 0,1 M jodo tirpalu, kol jodo spalva nebeišnyksta. Papildomai įpilama 3,0 ml 0,1 M jodo tirpalo, paliekama 10 minučių, jodo perteklius titruojamas 0,1 M natrio tiosulfatu, paskutiniame etape įdedant 3 ml krakmolo tirpalo. Atliekamas tuščiasis bandymas. Turi būti sunaudota ne daugiau kaip 0,72 ml jodo; šis kiekis atitinka ne daugiau kaip 0,1 % vinilpirolidono.

## 10. LAISVASIS N,N'-DIVINILIMIDAZOLAS – NE DAUGIAU KAIP 2MG/KG

**Metodo esmė**

Laisvasis N,N'-divinilimidazolas, migruojantis iš netirpaus PVP į tirpiklį (acetoną), yra nustatomas dujų chromatografijos su kapiliarine kolonėle metodu.

**Vidinio etalono tirpalas**

100 mg heptano (enanto) rūgšties nitrilo, kurio svorio paklaida 0,1 mg, ištirpinama 500 mililitruose acetono.

**Mėginio paruošimas**

2–2,5 g polimero pasveriamą po 0,2 mg ir supilama į 50 ml tūrio kūginę kolbą. Pipete įlašinama 5 ml vidinio etalono tirpalo. Įpilama apie 20 ml acetono. Mišinys maišomas keturias valandas arba leidžiama nusistoti per ne mažiau kaip 15 valandų ir viršutinis sluoksnis analizuojamas dujų chromatografijos būdu.

**Kalibravimo tirpalas**

Į kolbą įdedama apie 25 mg N,N'-divinilimidazolo 0,2 mg tikslumu ir įpilama acetono, kad bendras tūris sudarytų 100 ml. Pipete 2 ml šio tirpalo perkeliama į kitą 50 ml talpos kalibravimo kolbą, įpilama acetono, kad bendras tūris būtų 50 ml. 2 ml šio tirpalo perkeliama į kitą kolbą, įdedama 5 ml vidinio etalono tirpalo (žr. ankstesnes pastabas) ir įpilama acetono, kad tūris būtų 25 ml.

**Dujų chromatografijos sąlygos**

— Kolonėlė:	Kvarcinio stiklo, kapiliarinė, DB-Wax (tinklinė Carbowax 20 M), ilgis 30 m, vidaus skersmuo 0,25 mm, plėvelės storis 0,5 μm
— Kolonėlės krosnelės temperatūra:	programuojama, 140 °C–240 °C, 4 °C per minutę greičiu
— Inžektorius (purkštukas):	su srauto paskirstymu, temperatūra: 220 °C srauto paskirstymo kameros išlakos: 30 ml/min
— Detektorius:	termojoninis (optimizuojamas pagal gamintojo instrukcijas), 250 °C
— Nešančiosios dujos:	helis, kurio manometrinis slėgis įėjimo į kolonėlę vietoje 1 baras
— Įpurškiamas kiekis:	1 μl tirpalo virš nuosėdų arba kalibravimo tirpalo

**Analizė**

Nustatomas kalibravimo koeficientas konkrečioms analizės sąlygoms, pakartotinai įpurškiant kalibravimo tirpalo. Mėginys analizuojamas. N,N'-divinilimidazolo kiekis netirpiame PVP neturi viršyti 0,1 %.

**Kalibravimo koeficiento apskaičiavimas**

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

Čia:

 $S_d$  = paimtojo N,N'-divinilimidazolo kiekis (mg) $S_{st}$  = vidinio etaloninio tirpalo kiekis (mg) $A_{st}$  = vidinio etaloninio tirpalo smailės plotas sąl., vnt. $A_d$  = N,N'-divinilimidazolo smailės plotas sąl., vnt.**N,N'-divinilimidazolo kiekio apskaičiavimas**

$$C_D = \frac{1\,000 \cdot f \cdot A_D \cdot W_{St}}{A_{St} \cdot W_s} \text{ (mg/kg)}$$

Čia:

 $C_d$  = N,N'-divinilimidazolo koncentracija (mg/kg)

f = kalibravimo koeficientas

 $A_d$  = N,N'-divinilimidazolo smailės plotas sąl., vnt. $S_{st}$  = vidinio etaloninio tirpalo kiekis, įdėtas į bandinį (mg) $A_{st}$  = vidinio etaloninio tirpalo smailės plotas sąl., vnt. $S_s$  = paimtojo mėginio kiekis (g)

\_\_\_\_\_

## VI PRIEDAS

**Reikalavimai kalcio tartratui**

(7 šio reglamento straipsnis)

## TAIKYMO SRITIS

Kalcio tartrato dedama į vyną kaip technologinio preparato, padedančio išsiskirti vyno rūgšties nuosėdoms ir stabilizuoti vyno rūgštį vyne, sumažinant galutinę rūgščiojo kalio tartrato ir kalcio tartrato koncentracijas.

## REIKALAVIMAI

- Maksimalus leidžiamas kiekis nurodytas šio reglamento IV priede.
  - Įdėjus kalcio tartrato, vinas turi būti suplakamas ir atšaldomas, o susiformavę kristalai turi būti atskiriami fiziniu būdu.
-

## VII PRIEDAS

**Reikalavimai betagliukanazei**

(šio reglamento 10 straipsnis)

1. Tarptautinis betagliukanazės kodas: E.C. 3-2-1-58
2. Betagliukanhidrolazė (skaidanti *Botrytis cinerea* gliukaną)
3. Kilmė: *Trichoderma harzianum*
4. Taikymas: taikoma b-gliukanams skaidyti vyne, daugiausiai pagamintame iš *botrytis* apdorotų vynuogių
5. Maksimali dozė: 3 g fermentinio preparato, kuriame yra 25 % bendrojo organinių kietųjų medžiagų kiekio viename hektolitre.
6. Cheminio ir mikrobiologinio grynumo rodikliai

Nuostoliai džiovinant	Ne daugiau kaip 10 %
Sunkieji metalai	Ne daugiau kaip 30 ppm
Pb:	Ne daugiau kaip 10 ppm
As:	Ne daugiau kaip 3 ppm
Bendrasis koliforminių bakterijų kiekis:	Nėra
<i>Escherichia coli</i>	25 g bandinyje nerasta
<i>Salmonella spp.</i> :	25 g bandinyje nerasta
Aerobinių bakterijų skaičius:	Ne daugiau kaip 5 x 10 <sup>4</sup> dalelių/g

## VIII PRIEDAS

**Pieno rūgšties bakterijos**

(šio reglamento 11 straipsnis)

## REIKALAVIMAI

Pieno rūgšties bakterijos, kurių naudojimas numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 1 dalies q punkte ir 3 dalies z punkte, turi priklausyti *Leuconostoc*, *Lactobacillus* ir *Pediococcus* gentims. Jų veikiamą obuolių rūgštį misoje arba vyne virsta pieno rūgštimi, nepakeisdama jo skonio. Jos turi būti atskirtos nuo vynuogių, misos, vyno arba iš vynuogių pagaminto produkto. Genties ir rūšių pavadinimas ir nuoroda į štamą turi būti užrašyti etiketėje, nurodant kilmę ir selekcininką.

Reikia gauti išankstinį leidimą genetiniam pieno bakterijų pakeitimui.

## PAVIDALAS

Jos turi būti naudojamos skystos arba užšaldytos arba kaip milteliai, gauti sublimacinio džiovavimo (liofilizavimo) būdu, naudojamos kaip grynoji kultūra arba kultūrų junginys.

## IMOBILIZUOTOS BAKTERIJOS

Nešančioji terpė, naudojama imobilizuotoms pieno bakterijoms ruošti, turi būti inertiška ir leistina naudoti vyndarystėje.

## KONTROLĖ

**Cheminė:**

Atsijotoms medžiagoms taikomi tie patys reikalavimai kaip ir kitiems vynininkystės preparatams, ypač sunkiesiems metalams.

**Mikrobiologinė:**

- aktyviųjų pieno bakterijų kiekis turi būti  $10^8/g$  arba  $10^7/ml$  arba didesnis,
- pieno bakterijos, kurių rūšis skiriasi nuo nurodyto štamo arba štamų, turi sudaryti mažiau kaip 0,01 % visų aktyviųjų pieno bakterijų,
- aerobinių bakterijų turi būti ne daugiau kaip  $10^3$  viename miltelių grame arba mililitre,
- bendrasis mielių kiekis turi būti ne didesnis kaip  $10^3$  viename miltelių grame arba mililitre,
- pelėsių turi būti ne daugiau kaip  $10^3$  viename miltelių grame arba mililitre.

## PRIEDAI

Priedai, naudojami pieno bakterijų veisimui arba reaktyvinimui, turi būti medžiagos, kurias leidžiama naudoti maisto produktuose, ir turi būti nurodytos etiketėje.



## PAGAMINIMO DATA

Gamintojas turi nurodyti produkto išvežimo iš gamyklos datą.

## NAUDOJIMAS

Gamintojas turi pateikti naudojimo instrukciją arba reaktyvinimo metodą.

## LAIKYMAS

Laikymo sąlygos turi būti aiškiai nurodytos etiketėje.

## TYRIMO METODAI

- pieno bakterijos: A<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> arba C<sub>3</sub> terpė, naudojant gamintojo nurodytą metodą veisimui,
- aerobinės bakterijos: Bacto-Agar terpė,
- mielės: Malt-Wickerham terpė,
- pelėšiai: Malt-Wickerham arba Czapeck terpė.

## A terpė

Mielių ekstraktas	5 g
Mėsos ekstraktas	10 g
Tripsino peptonas	15 g
Natrio acetatas	5 g
Amonio citratas	2 g
Tween 80	1 g
Mangano sulfatas	0,050 g
Magnio sulfatas	0,200 g
Gliukozė	20 g
Vanduo praskiedimui	1 000 ml
pH	5,4

## B terpė

Pomidorų sultys	250 ml
Difco mielių ekstraktas	5 g
Peptonas	5 g
L- obuolių rūgštis	3 g
Tween 80	1 lašas
Mangano sulfatas	0,050 g
Magnio sulfatas	0,200 g
Vanduo atskiedimui	1 000 ml
pH	4,8

---

C terpė	
Gliukozė	5 g
Triptonas Difco	2 g
Peptonas Difco	5 g
Kepenų ekstraktas	1 g
Tween 80	0,050 g
Pomidorų sultys, atskiestos 4,2 karto ir nufiltruotos Whatman Nr. 1 filtru	1 000 ml
pH	5.5

---

## IX PRIEDAS

**Jonitinių dervų organinių medžiagų nuostolių nustatymas***(šio reglamento 12 straipsnis)*

## 1. METODO TAIKYMAS

Šiuo metodu nustatomi jonitinių dervų organinių medžiagų nuostoliai.

## 2. APIBRĖŽIMAS

Jonitinių dervų organinių medžiagų nuostoliai. Organinių medžiagų nuostoliai nustatomi toliau išdėstytu metodu.

## 3. METODO ESMĖ

Ekstrahavimo tirpikliai leidžiami per paruoštas dervas ir gravimetriniu būdu nustatomas ekstrahuotų organinių medžiagų svoris.

## 4. REAGENTAI

Visi reagentai turi būti analizinės kokybės.

Ekstrahavimo tirpikliai.

4.1. Distiliuotas vanduo arba ekvivalenčios kokybės dejonizuotas vanduo.

4.2. Etanolis 15 tūrio proc. Sumaišoma 15 dalių absoliutaus etanolio ir 85 dalys vandens (4.1).

4.3. Acto rūgštis, 5 masės proc. Paruošiamas mišinys – 5 dalys ledinės acto rūgšties ir 95 dalys vandens (4.1).

## 5. APARATAS

5.1. Jonų mainų chromatografijos kolonėlė.

5.2. 2 l talpos matavimo cilindrai.

5.3. Tigliai, atsparūs 850 °C temperatūrai (kaitinimui mufelinėje krosnyje).

5.4. Termostatu reguliuojama džiovavimo krosnis, 105 °C temperatūros  $\pm$  2 °C.

5.5. Termostatu reguliuojama mufelinė krosnis 850 °C temperatūros  $\pm$  25 °C.

5.6. 0,1 mg tikslumo analizinės svarstyklės.

5.7. Garintuvas, elektrinis kaitintuvas arba infraraudonųjų spindulių garintuvas.

## 6. DARBO EIGA

6.1. Į tris skirtingas jonines chromatografijos kolonėles (5.1) tyrimui įpilama po 50 ml jonitinės dervos, kuri yra išplauta ir apdorota pagal gamintojo nurodymus, skirtus paruošti maistui tinkamą derivą.

- 6.2. Anijonitinei dervai – labai lėtai 350–450 ml/h trys ekstrahavimo tirpikliai (4.1, 4.2 ir 4.3) kiekvienas atskirai leidžiami per paruoštas kolonėles (6.1). Kiekvienu atveju nupilamas pirmasis eliuato litras, o kiti du litrai surenkami į matavimo cilindrus (5.2). Katijoninei dervai – per šiam tikslui paruoštas kolonėles leidžiami tik du tirpikliai (4.1 ir 4.2).
- 6.3. Iš anksto išvalytuose ir pasvertuose ( $m_0$ ) atskiruose garinimo induose (5.3) ant elektrinio kaitintuvo arba infraraudonuoju garintuvu (5.7) garinami trys eliuatai. Indai įdedami į džiovinimo krosnį (5.4) ir džiovinama, kol gaunamas pastovusis svoris ( $m_1$ ).
- 6.4. Užrašius pastovųjį svorį (6.3), garinimo indas įdedamas į mufelinę krosnį (5.5) ir kaitinamas, kol gaunami pastovaus svorio ( $m_2$ ) pelenai.
- 6.5. Apskaičiuojami ekstrahuotų medžiagų kiekiai (7.1). Jų esant daugiau kaip 1 mg/l, atliekamas reagentų tuščiasis tyrimas ir ekstrahuotų organinių medžiagų kiekis apskaičiuojamas iš naujo.
- Tuščiasis tyrimas atliekamas kartojant 6.3 ir 6.4 punktų nurodymus, tačiau imant 2 litrus ekstrahuotų tirpiklių, atitinkamai gaunant  $m_3$  ir  $m_4$  svorius.

## 7. REZULTATŲ APSKAIČIAVIMAS

### 7.1. Formulė ir rezultatų apskaičiavimas

Iš jonitinių dervų ekstrahuotų organinių medžiagų kiekis, mg/l, apskaičiuojamas taip:

$$500 \times (m_1 - m_2),$$

kai  $m_1$  ir  $m_2$  išreiškiama gramais.

Patikslintas iš jonitinių dervų ekstrahuotų organinių medžiagų kiekis, mg/l, apskaičiuojamas taip:

$$500 \times (m_1 - m_2 - m_3 + m_4),$$

kai  $m_1$ ,  $m_2$ ,  $m_3$  ir  $m_4$  išreiškiama gramais.

- 7.2. Rezultatų skirtumas tarp dviejų tuo pačiu metu atliktų tyrimų, naudojant tą patį bandinį, neturi viršyti 0,2 mg/l.

## X PRIEDAS

**Reikalavimai elektrodializės taikymui**

(šio reglamento 15 straipsnis)

Tikslas – stabilizuoti vyno rūgštį, siekiant rūgščiojo kalio tartrato ir kalcio tartrato (ir kitų kalcio druskų) pusiausvyros vyne, išskiriant iš vyno perteklinius jonus elektros lauke ir naudojant jonus arba anijonus praleidžiančias membranas.

## 1. MEMBRANŲ REIKALAVIMAI

- 1.1. Pasirinktinai membranos gali būti sumontuotos „filtrpreso“ arba kitu tinkamu būdu, atskiriant apdorojimo (vyno) ir koncentrato (nuotekų) kameras.
- 1.2. Katijonus praleidžiančios membranos turi būti taip parinktos, kad atskirtų tik katijonus, ypač  $K^+$  ir  $Ca^{++}$ .
- 1.3. Anijonus praleidžiančios membranos turi būti parinktos taip, kad atskirtų tik anijonus, ypač vyno rūgšties anijonus.
- 1.4. Membranos negali pernelyg pakeisti vyno fizinės ir cheminės sudėties bei juslinių savybių. Jos turi atitikti šiuos reikalavimus:
  - turi būti pagamintos pagal geros gamybos praktikos taisykles iš medžiagų, kurias leidžiama naudoti gaminant plastikines medžiagas, skirtas liestis su maisto produktais, išvardytų Komisijos direktyvos 90/128/EEB <sup>(1)</sup> II priede,
  - elektrodializės įrenginių vartotojai turi patvirtinti, kad naudojamos membranos atitinka išvardytus reikalavimus ir kad visi pakeitimai atlikti atitinkamos kvalifikacijos specialistų,
  - jos neturi išskirti jokių medžiagų tiek, kad jų kiekis būtų pavojingas žmonių sveikatai arba darytų įtaką maisto produktų skoniu ar kvapui, ir turi atitikti Direktyvos 90/128/EEB reikalavimus,
  - jų naudojimas neturi sukelti sąveikos tarp jų sudedamųjų dalių ir vyno, dėl kurios apdorotame produkte gali atsirasti naujų nuodingų junginių.

Naujų elektrodializės membranų patvarumą galima patikrinti naudojant modelinį tirpalą, kuris turi vyno, naudojamo ištirti atitinkamų medžiagų galimą migraciją, fizinę ir cheminę sudėtį.

Rekomenduojamas toliau išdėstytas eksperimentinis metodas:

Modelinis tirpalas – tai vandens ir alkoholio tirpalas, palaikantis tam tikrą vyno pH ir laidumą. Jį sudaro:

- absoliutusias etanolis: 11 l,
- rūgštusis kalio tartratas: 380 g,
- kalio chloridas: 60 g,
- koncentruota sieros rūgštis: 5 ml,
- distiliuotas vanduo: atskiedimui, kad tirpalo tūris būtų 100 litrų.

<sup>(1)</sup> OL L 75, 1990 3 21, p. 19. Su paskutiniaisiais pakeitimais, padarytais Direktyva 1999/91/EB (OL L 330, 1999 12 4, p. 41).

Šis tirpalas naudojamas grįžtamosios difuzijos tyrimams elektrodializės įrenginyje, esant elemento įtampai (1 voltas/celėje), 50 l/m<sup>2</sup> anijoninių ir katijoninių membranų, kol tirpalo demineralizavimas pasiekia 50 %. Difuziją sukelia 5 g/l kalio chlorido tirpalas. Migruojančiosios medžiagos yra nustatomos modeliniame tirpale ir nuotekose.

Nustatomos į membraną patenkančios organinės molekulės, kurios linkusios migruoti į apdorojamą tirpalą. Patvirtintoji laboratorija atlieka konkretų kiekvienos sudedamosios dalies tyrimą. Visų nustatytų junginių modeliniame tirpale kiekis neturi viršyti 50 g/l.

Membranos tikrinamos pagal bendrąsias medžiagų, kurios liečiasi su maisto produktais, kontrolės taisykles.

## 2. MEMBRANOS NAUDOJIMO TAISYKLĖS

Membranos pora sudaroma taip, kad atitiktų šias sąlygas:

- vyno pH negali sumažėti daugiau kaip 0,3 pH vienetais,
- lakiųjų rūgščių kiekis negali sumažėti daugiau kaip 0,12 g/l (2 mekv išreiškiant acto rūgštimi),
- apdorojimas neturi daryti įtakos vynuojančioms medžiagoms, ypač polifenoliams ir polisacharidams,
- tokių mažų molekulių, kaip etanolis, difuzija turi būti sumažinta tiek, kad etilo alkoholio koncentracija nesumažėtų daugiau kaip 0,1 tūrio proc.,
- membranos turi būti konservuotos ir išvalytos patvirtintu metodu tokiomis medžiagomis, kurias leidžiama naudoti maisto produktams gaminti,
- membranos turi būti pažymėtos taip, kad įrenginyje būtų galima patikrinti pasikeitimus,
- įranga turi būti eksploatuojama naudojant valdymo ir kontrolės mechanizmą, kuris reaguotų į visų vynu nestabilumą tokiu būdu, kad būtų pašalintas tik rūgščiojo kalio tartrato ir kalcio druskų perteklius,
- už apdorojimą turi būti atsakingas vynininkystės specialistas arba kvalifikuotas techninis darbuotojas.

Apdorojimą reikia įrašyti į Reglamento (EB) 1493/1999 70 straipsnio 2 dalyje nurodytą žurnalą.

## XI PRIEDAS

**Reikalavimai ureazei**

(šio reglamento 17 straipsnis)

1. Tarptautinis ureazės kodas: EC 3-5-1-5, CAS Nr. 9002-13-5.
2. Aktyvumas: ureazė yra aktyvi rūgštinėje terpėje skaidant urėją į amoniaką ir anglies dioksidą. Nurodytas aktyvumas turi būti ne mažesnis kaip 5 vienetai/mg, kai vienas aktyvumo vienetas apibrėžiamas kaip kiekis, kuriam esant per vieną minutę 37 °C temperatūroje iš 5 g/l urėjos, kurios pH 4, pagaminama viena μmol amoniako.
3. Kilmė: *Lactobacillus fermentum*.
4. Taikymas: vyne esančios urėjos suskaidymas skirtas pailginti brandinimo laiką, kai pradinė urėjos koncentracija yra didesnė kaip 1 mg/l.
5. Maksimalus naudojamas kiekis: 75 mg fermentinio preparato apdorojamajame vyne neviršijant 375 ureazės dalelių litre vyno. Apdorojus, fermentų aktyvumas nuslopinamas vyną filtruojant (filtru porų dydis < 1 μm).
6. Cheminiai ir mikrobiologiniai grynumo rodikliai:

Nuostoliai džiovinant	Ne daugiau kaip 10 %
Sunkiųjų metalų kiekis	Ne daugiau kaip 30 ppm
Švino:	Ne daugiau kaip 10 ppm
Arseno:	Ne daugiau kaip 2 ppm
Koliforminės bakterijos:	Nėra
<i>Salmonella</i> spp.:	25 g bandinyje nėra
Aerobinių bakterijų kiekis:	Ne daugiau kaip 5×10 <sup>4</sup> celės/g

Vyno apdorojimui naudojama ureazė turi būti paruošta pagal panašias sąlygas, taikomas ureazei, kuriai 1998 m. gruodžio 10 d. pritarė Maisto produktų mokslinis komitetas.



## XII PRIEDAS

**Nukrypti leidžiančios nuostatos, susijusios su sieros dioksido kiekiu***(šio reglamento 19 straipsnis)*

Papildant Reglamento (EB) 1493/1999 V priedo A skyrių, vynu, kuriuose likutinio cukraus, išreikšto invertuotu cukrumi, yra ne mažiau kaip penki gramai litre, maksimalus sieros dioksido kiekis gali būti padidintas iki:

## a) 300 mg/l:

- rūšiniams baltiesiems vynams pkr, kurie turi teisę į kilmės vietos nuorodą Gaillac,
- rūšiniams vynams pkr, kurie gali turėti kilmės vietos nuorodas Alto Adige ir Trentino, būti apibūdinti terminais arba vienu iš šių terminų: „passito“ arba „vendemmia tardiva“,
- rūšiniams vynams pkr Moscato di Pantelleria naturale ir Moscato di Pantelleria,
- stalo vynams su toliau išvardytomis geografinėmis nuorodomis, kurių visuminė alkoholio koncentracija yra didesnė kaip 15 tūrio proc., o likutinis cukraus kiekis didesnis kaip 45 g/l:
  - Vin de pays Franche-Comté,
  - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
  - Vin de pays de Saône-et-Loire,
  - Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
  - Vin de pays des collines rhodaniennes,
  - Vin de pays du comté Tolosan,
  - Vin de pays des côtes de Gascogne,
  - Vin de pays du Gers,
  - Vin de pays du Lot,
  - Vin de pays des côtes du Tarn,
  - Vin de pays de la Corrèze,
  - Vin de pays de l'Île de Beauté,
  - Vin de pays d'Oc,
  - Vin de pays des côtes de Thau,
  - Vin de pays des coteaux de Murviel;

## b) 400 mg/l:

- rūšiniams baltiesiems vynams pkr, kurie turi teisę į vieną iš šių registruotų kilmės vietos nuorodų: Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, po kurių rašoma nuoroda į bendruomenės vietos pavadinimą, Coteaux du Layon, po kurio rašomas pavadinimas „Chaume“, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, Alsace ir Alsace grand cru, po kurių rašomi žodžiai „vendanges tardives“ arba „sélection de grains nobles“,
- iš pernokusių vynuogių pagamintiems saldiems vynams ir iš vytintų vynuogių pagamintiems saldiems vynams, kurių kilmės šalis Graikija ir kurių likutinis cukraus kiekis, išreikštas invertuotu cukrumi, yra ne mažesnis kaip 45 g/l ir kurie turi teisę į vieną iš šių kilmės vietos nuorodų: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πάτρων), Kefhalonia (Κεφαλονιά), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Daphnes (Δαφνές).

## XIII PRIEDAS

**Lakiųjų rūgščių kiekis**

Nepaisant Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo B skyriaus 1 dalies, maksimalus lakiųjų rūgščių kiekis vyne:

## a) Vokietijos vynų:

30 miliekvivalentų litre – rūšinių vynų pkr, kurie atitinka reikalavimus, taikomus „Eiswein“ arba „Beerenauslese“ aprašymui;

35 miliekvivalentai litre – rūšinių vynų pkr, kurie atitinka reikalavimus, taikomus „Trockenbeerenauslese“ aprašymui;

## b) Prancūzijos vynų:

25 miliekvivalentai litre – šių rūšinių vynų pkr:

- Barsac,
- Cadillac,
- Cérons,
- Loupiac,
- Monbazillac,
- Sainte-Croix-du-Mont,
- Sauternes,
- Anjou-Coteaux de la Loire,
- Bonnezeaux,
- Coteaux de l'Aubance,
- Coteaux du Layon,
- Coteaux du Layon, po kurio rašomas komunos, iš kurios kilo, pavadinimas,
- Coteaux du Layon, po kurio rašomas pavadinimas „Chaume“,
- Quarts de Chaume,
- Coteaux de Saumur,
- Jurançon,
- Pacherenc du Vic Bilh,
- Alsace ir Alsace grand cru, aprašytas ir apibūdintas žodžiais „vendanges tardives“ arba „sélection de grains nobles“,
- Arbois, po kurio pateikiamas aprašymas „vin de paille“,
- Côtes du Jura, po kurio rašomas aprašymas „vin de paille“,
- L'Etoile, po kurio rašomas aprašymas „vin de paille“,
- Hermitage, po kurio rašomas aprašymas „vin de paille“.

Stalo vynai su toliau nurodytomis geografinėmis nuorodomis, kurių visuminė alkoholio koncentracija yra didesnė kaip 15 tūrio proc., o likutinio cukraus kiekis didesnis kaip 45 g/l:

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

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

Šiems rūšiniams likeriniams vynams, aprašytiems ir apibūdintiems terminu „vin doux naturel“:

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

c) *Italijos vynų:*

25 miliekvivalentai litre:

- rūšinio likerinio vyno pkr „Marsala“,
- rūšinių vynų pkr Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria ir Malvasia delle Lipari,

- rūšinių vynų pkr ir likerinių vynų pkr, kurie atitinka reikalavimus būti apibūdintiems terminu arba vienu iš terminų „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ ir „vendemmia tardiva“ ir
  - stalo vynų, kurių geografinė nuoroda atitinka reikalavimus būti apibūdintiems terminu arba vienu iš šių terminų „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ ir „vendemmia tardiva“,
  - stalo vynams, pagamintiems iš *Vernaccia di Oristano B* vynuogių veislės, kurios surinktos Sardinijoje ir atitinka aprašymo „Vernaccia di Sardegna“ reikalavimus;
- d) *Austrijos vynų:*
- 30 miliekvivalentų litre – rūšinių vynų pkr, kurie atitinka reikalavimus, taikomus „Eiswein“ arba „Beerenauslese“ aprašymui,
  - 40 miliekvivalentai litre – rūšinių vynų pkr, kurie atitinka reikalavimus, taikomus „Ausbruch“, „Troockenbeerenauslese“ ir/arba „Strohwein“ aprašymui;
- e) *vynams, kurių kilmės šalis Jungtinė Karalystė:*
- 25 miliekvivalentai litre – rūšinių vynų pkr, kurie aprašyti ir apibūdinti terminu „botrytis“ arba kitais lygiaverčiais terminais, „noble late harvested“, „special late harvested“ arba „noble harvest“ ir atitinka reikalavimus, taikomus tokiam aprašymui;
- f) *vynams, kurių kilmės šalis Ispanija:*
- 25 miliekvivalentai litre – rūšinių vynų pkr, kurie atitinka aprašymo „vendimia tardía“ reikalavimus.
-

## XIV PRIEDAS

**Sodrinimas, kai buvo ypač nepalankios klimato sąlygos***(šio reglamento 23 straipsnis)*

(p.m.)

—

## XV PRIEDAS

**Atvejai, kai leidžiama rūgštinti ir sodrinti tą patį produktą***(šio reglamento 27 straipsnis)*

(p.m.)

—

## XVI PRIEDAS

**Datos, iki kurių leidžiama atlikti sodrinimo, parūgštavimo ir rūgštingumo sumažinimo operacijas tais atvejais, kai buvo ypač nepalankios klimato sąlygos***(šio reglamento 29 straipsnis)*

(p.m.)

—

## XVII PRIEDAS

**Vyno distiliato arba džiovintų vynuogių distiliato, kurių galima pridėti į likerinius vynus ir tam tikrus likerinius vynus pkr, charakteristikos***(šio reglamento 37 straipsnis)*

1. Organoleptinės charakteristikos	Žaliavoje neaptikta pašalinio kvapo (skonio)
2. Alkoholio koncentracija tūrio proc.: minimali maksimali	52 tūrio proc. 86 tūrio proc.
3. Lakiųjų medžiagų, išskyrus etilo ir metilo alkoholių, bendrasis kiekis	Daugiau kaip 125 g/hl absoliutaus alkoholio
4. Maksimalus metilo alkoholio kiekis	Mažiau kaip 200 g/hl absoliutaus alkoholio

## XVIII PRIEDAS

**Rūšinių likerinių vynu pkr, kurių gamybai taikomos konkrečios sąlygos, sąrašas****A. RŪŠINIŲ LIKERINIŲ VYNUŲ PKR, KURIŲ GAMYBOJE NAUDOJAMA VYNUOGIŲ MISA ARBA VYNUOGIŲ MISOS IR VYNO MIŠINYS, SĄRAŠAS**

(šio reglamento 38 straipsnio 1 punktas)

**GRAIKIJA**

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

**ISPANIJA**

Rūšiniai likeriniai vynai pkr	Produkto aprašymas pagal Bendrijos taisykles arba nacionalinius teisės aktus
<i>Alicante</i>	<i>Moscatel de Alicante Vino dulce</i>
<i>Cariñena</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Jerez-Xérès-Sherry</i>	<i>Pedro Ximénez Moscatel</i>
<i>Montilla-Moriles</i>	<i>Pedro Ximénez</i>
<i>Priorato</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Tarragona</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Valencia</i>	<i>Moscatel de Valencia Vino dulce</i>

**ITALIJA**

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

**B. RŪŠINIŲ LIKERINIŲ VYNUŲ PKR, KURIUOS GAMINANT DEDAMA REGLAMENTO (EB) 1493/1999 V PRIEDO J SKYRIAUS 2 DALIES B PUNKTE NURODYTŲ PRODUKTŲ, SĄRAŠAS**

(šio reglamento 38 straipsnio 2 punktas)

**1. Rūšinių likerinių vynu pkr, kuriuos gaminant pridedama vyno alkoholio arba džiovintų vynuogių alkoholio, kurių alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 95 tūrio proc., tačiau ne didesnė kaip 96 tūrio proc., sąrašas**

(Reglamento (EB) 1493/1999 V priedo J skyriaus 2 dalies b punkto ii papunkčio pirmoji įtrauka)

## GRAIKIJA

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

## ISPANIJA

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

2. **Rūšinių likerinių vynu pkr, kuriuos gaminant pridedama spirito, išvartyto iš vyno arba vynuogių išspaudų, kurių alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 52 tūrio proc., tačiau ne didesnė kaip 86 tūrio proc., sąrašas**

(Reglamento (EB) 1493/1999 V priedo J skyriaus 2 dalies b punkto ii papunkčio antroji įtrauka)

## GRAIKIJA

Μοσχάτος Πατρών (Patras Muscatel), Μαυροδάφνη Κεφλλοιάς (Mavrodafne of Kefallonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

## PRANCŪZIJA

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

3. **Rūšinių likerinių vynu pkr, kuriuos gaminant pridedama spirito, išvartyto iš džiovintų vynuogių, kurių alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 52 tūrio proc., tačiau ne didesnė kaip 94,5 tūrio proc., sąrašas**

(Reglamento (EB) 1493/1999 V priedo J skyriaus 2 dalies b punkto ii papunkčio trečioji įtrauka)

## GRAIKIJA

Μοσχάτος Πατρών (Patras Muscatel), Μαυροδάφνη Κεφλλοιάς (Mavrodafne of Kefallonia).

4. **Rūšinių likerinių vynu pkr, kuriuos gaminant pridedama rauginamos vynuogių misos, gautos iš vytintų vynuogių, sąrašas**

(Reglamento (EB) 1493/1999 V priedo J skyriaus 2 dalies b punkto iii papunkčio pirmoji įtrauka)

## ISPANIJA

Rūšiniai likeriniai vynai pkr	Produkto aprašymas pagal Bendrijos taisyklės arba nacionalinius teisės aktus
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor



## ITALIJA

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

5. **Rūšinių likerinių vynu pkr, kuriuos gaminant pridedama koncentruotos vynuogių misos, gautos tiesioginio kaitinimo būdu, atitinkančios, išskyrus šių operacijų, koncentruotos vynuogių misos apibrėžimą, sąrašas**

(Reglamento (EB) 1493/1999 V priedo J skyriaus 2 dalies b punkto iii papunkčio iii dalies antroji įtrauka)

## ISPANIJA

Rūšiniai likeriniai vynai pkr	Produkto aprašymas pagal Bendrijos taisykles arba nacionalinius teisės aktus
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

## ITALIJA

Marsala

6. **Rūšinių likerinių vynu pkr, kuriuos gaminant pridedama koncentruotos vynuogių misos, sąrašas**

(Reglamento (EB) Nr.1493/1999 V priedo J skyriaus 2 dalies b punkto iii papunkčio trečioji įtrauka)

## ISPANIJA

Rūšiniai likeriniai vynai pkr	Produkto aprašymas pagal Bendrijos taisykles arba nacionalinius teisės aktus
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

## ITALIJA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.