

II

(Ne teisėkūros procedūra priimami aktai)

REGLAMENTAI

KOMISIJOS DELEGUOTASIS REGLAMENTAS (ES) 2019/934

2019 m. kovo 12 d.

kuriuo papildomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 nuostatos dėl vynuogių auginimo zonų, kuriose galima padidinti alkoholio koncentraciją, leidžiamų vynininkystės metodų ir apribojimų, taikytinų vynuogių produktų gamybai ir laikymui, mažiausios procentinės alkoholio koncentracijos šalutiniuose produktuose bei tų produktų šalinimo ir OIV bylų paskelbimo

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 ⁽¹⁾, ypač į jo 75 straipsnio 2 dalį ir 80 straipsnio 4 dalį,

kadangi:

- (1) Reglamentu (ES) Nr. 1308/2013 buvo panaikintas ir pakeistas Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1234/2007 ⁽²⁾. Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 II dalies II antraštinės dalies I skyriaus 1 skirsnyje nustatomos vynuogių produktų kategorijos, vynininkystės metodai ir taikytini apribojimai ir Komisijai suteikiami įgaliojimai priimti su jais susijusius deleguotuosius ir įgyvendinimo aktus. Siekiant užtikrinti sklandų vyno rinkos veikimą pagal naująją teisinę sistemą, tokiais aktais turi būti priimtos tam tikros taisyklės. Tais aktais turėtų būti pakeistos Komisijos reglamento (EB) Nr. 606/2009 ⁽³⁾ nuostatos, todėl tas reglamentas turėtų būti panaikintas;
- (2) Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje, kurioje nurodomos vynuogių produktų kategorijos, nustatyta, kad vyno visuminė alkoholio koncentracija turi būti ne didesnė kaip 15 tūrio proc. Tačiau, nukrypstant nuo šio reikalavimo, jei vinas gaminamas tam tikrose vynuogių auginimo zonose ir jį gaminant netaikoma sodrinimo, tą ribą galima padidinti iki 20 tūrio proc. Šios zonos turėtų būti nustatytos;
- (3) Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 80–83 straipsniuose ir VIII priede nustatomos bendrosios vynininkystės metodų ir procesų taikymo taisyklės bei nurodomos išsamios taisyklės, kurias turi priimti Komisija. Turėtų būti aiškiai ir tiksliai apibrėžti leidžiami vynininkystės metodai, įskaitant vynų saldinimą, ir nustatyti tam tikrų medžiagų, kurios gali būti naudojamos gaminant vyną, naudojimo apribojimai ir kai kurių tokių vynui gaminti naudojamų medžiagų panaudojimo sąlygos;
- (4) Reglamento (EB) Nr. 606/2009 I A priede pateiktas leidžiamų vynininkystės metodų ir procesų sąrašas. Reikėtų patikslinti leidžiamų vynininkystės metodų sąrašą ir geriau jį suderinti. Tą sąrašą taip pat reikėtų papildyti atsižvelgiant į technikos pažangą. Kad būtų aiškiau, sąrašą reikėtų padalyti į dvi lenteles, kuriose būtų atskirai nurodyti vynininkystės procesai ir vynininkystės junginiai;

⁽¹⁾ OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

⁽²⁾ 2007 m. spalio 22 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1234/2007, nustatantis bendrą žemės ūkio rinkų organizavimą ir konkrečias tam tikriems žemės ūkio produktams taikomas nuostatas (Bendras bendro žemės ūkio rinkų organizavimo reglamentas) (OL L 299, 2007 11 16, p. 1).

⁽³⁾ 2009 m. liepos 10 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 606/2009, kuriuo nustatoma tam tikra Tarybos reglamento (EB) Nr. 479/2008 taikymo vynuogių produktų kategorijoms, vynininkystės metodams ir jų apribojimams tvarka (OL L 193, 2009 7 24, p. 1).

- (5) šio reglamento I priedo A dalies 1 lentelėje turėtų būti nurodyti leidžiami vynininkystės procesai ir jų naudojimo sąlygos bei apribojimai. Šie leidžiami procesai turėtų būti pagrįsti atitinkamais Tarptautinės vynuogių ir vyno organizacijos (OIV) rekomenduojamais metodais, įtrauktais į lentelėje nurodytas OIV bylas, ir atitinkamais lentelėje nurodytais Sąjungos teisės aktais;
- (6) siekiant užtikrinti, kad vynuogių produktų, kuriuos gaminant naudojami leidžiami vynininkystės junginiai, gamintojai būtų geriau informuojami apie atitinkamas taisykles ir geriau jas suprastų, šio reglamento I priedo A dalies 2 lentelėje turėtų būti nurodyti leidžiami vynininkystės junginiai ir jų naudojimo sąlygos bei apribojimai. Šie leidžiami vynininkystės junginiai turėtų būti pagrįsti atitinkamais OIV rekomenduojamais junginiais, įtrauktais į lentelėje nurodytas OIV bylas, ir atitinkamais lentelėje nurodytais Sąjungos teisės aktais. Be to, lentelėje turėtų būti aiškiai nurodytas junginio tarptautinis pavadinimas, E numeris, jei toks yra, ir (arba) Cheminių medžiagų santrumpų tarnybos (CAS) numeris. Joje taip pat turėtų būti nurodyta, kuriai iš dviejų kategorijų – priedų ar pagalbinio perdirbimo medžiagų – junginys yra priskiriamas, nes ši informacija visų pirma būtina ženklavimo tikslais;
- (7) siekiant supaprastinti taikomas taisykles ir užtikrinti šiame reglamente ir tarptautiniuose standartuose nustatytų taisyklių suderinamumą, turėtų būti atsisakyta anksčiau taikytos praktikos, pagal kurią tam tikra informacija, esanti OIV vynininkystės metodų kodekso bylose, taip pat būdavo pateikiama I priedo priedėliuose. Naudojimo sąlygos ir apribojimai iš esmės turėtų atitikti OIV rekomendacijas, nebent būtų tinkama taikyti papildomas sąlygas, apribojimus ir nuo OIV bylų leidžiančias nukrypti nuostatas;
- (8) Komisija *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* turėtų paskelbti šio reglamento I priede nurodytas OIV vynininkystės metodų kodekso bylas ir užtikrinti, kad tos OIV bylos būtų parengtos visomis oficialiosiomis Sąjungos kalbomis;
- (9) Reglamento (EB) Nr. 606/2009 I B priede nustatyti didžiausi leidžiami sieros dioksido kiekiai Sąjungoje gaminamuose vynuose. Šie apribojimai suderinti su OIV apribojimais, o tam tikriems mažais kiekiais gaminamiems specialiems saldiesiems vynams, kuriems gaminti ir tinkamai išlaikyti reikalingas didesnis cukraus kiekis, turėtų būti toliau taikomos nukrypti leidžiančios nuostatos. Atsižvelgiant į mokslinių tyrimų, kuriais siekiama sumažinti sulfitų kiekį vyne, juos pakeisti kitomis medžiagomis ir išsiaiškinti vyne esančių sulfitų poveikį žmogaus mitybai, rezultatus, šie didžiausi leidžiami kiekiai vėliau galėtų būti persvarstyti, siekiant juos dar labiau sumažinti;
- (10) reikėtų nustatyti procedūras, pagal kurias valstybės narės galėtų išduoti leidimus tam tikrą apibrėžtą laikotarpį eksperimentuojant taikyti Sąjungos taisyklėse nenumatytus vynininkystės metodus;
- (11) putojančių vynų, rūšinių putojančių vynų ir rūšinių aromatinių putojančių vynų gamyboje taikomi ne tik gaminant kitus vynuogių produktus leidžiami, bet ir specialūs vynininkystės metodai. Aiškumo dėlei šiuos metodus reikėtų nurodyti atskirame šio reglamento priede;
- (12) likerinių vynų gamyboje būtina taikyti ne tik gaminant kitų vynuogių produktus leidžiamus, bet ir specialius vynininkystės metodus, o tam tikrų likerinių vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, gamybai būdingi ir tam tikri ypatumai. Aiškumo dėlei šiuos metodus ir apribojimus reikėtų nurodyti atskirame šio reglamento priede;
- (13) kupažavimas yra plačiai taikomas vynininkystės metodas, galintis turėti didelės įtakos vynuogių produktų kokybei. Todėl, norint išvengti piktnaudžiavimo ir užtikrinti aukštą vynuogių produktų kokybę, kartu padedant didinti sektoriaus konkurencingumą, šis metodas turėtų būti apibrėžtas ir griežtai reglamentuotas. Dėl tų pačių priežasčių ir gaminant rausvąjį vyną toks taikymas turėtų būti reglamentuotas, ypač tam tikrų vynų, kuriems netaikomos specifikacijos nuostatos, atveju;
- (14) maisto produktams taikomose Sąjungos taisyklėse ir OIV tarptautiniame vynininkystės kodekse jau yra nustatytos labai įvairių medžiagų, naudojamų taikant vynininkystės metodus, grynumo ir identifikavimo specifikacijos. Derinimo ir aiškumo sumetimais šių specifikacijų reikėtų laikytis pirmiausia, taip pat turėtų būti nustatytos papildomos taisyklės, susijusios su konkrečia padėtimi Sąjungoje;
- (15) rinkai negali būti teikiami vyno produktai, neatitinkantys Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 II dalies II antraštinės dalies I skyriaus 1 skirsnio nuostatų arba šio reglamento nuostatų, tokie produktai turi būti sunaikinami. Tačiau kai kuriuos vyno produktus gali būti leidžiama naudoti tik pramoniniais tikslais, todėl, siekiant užtikrinti tinkamą

jų galutinės paskirties kontrolę, reikėtų apibrėžti tokio naudojimo tvarką. Be to, siekiant išvengti ekonominių nuostolių, reikėtų numatyti, kad ūkinės veiklos vykdytojai, iki šio reglamento įsigaliojimo dienos sukaupę tam tikrų produktų atsargas, galėtų pateikti vartotojams produktus, pagamintus vadovaujantis iki minėtos datos galiojančiomis taisyklėmis;

- (16) nukrypstant nuo bendrosios taisyklės, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VIII priedo II dalies D skirsnyje, vyno arba vynuogių misos pylimas į vyno nuosėdas, vynuogių išspaudas ar *aszú* arba *výber* minkštimą yra pagrindinė kai kurių vengriškų ir slovakiškų vynų gamybos ypatybė. Konkrečios šio metodo taikymo sąlygos turi atitikti nacionalinės teisės nuostatas, šiose valstybėse narėse galiojusias 2004 m. gegužės 1 d.;
- (17) siekiant užtikrinti vynuogių produktų kokybę, reikėtų reglamentuoti draudimo perspausti vynuoges įgyvendinimą. Kad būtų galima patikrinti, ar šis draudimas taikomas tinkamai, būtina deramai stebėti vyno gamybos šalutinius produktus ir galutinį jų panaudojimą. Tuo tikslu turėtų būti nustatytos taisyklės, kuriomis reglamentuojama mažiausia procentinė alkoholio koncentracija šalutiniuose produktuose, gautuose išspaudus vynuoges, ir privalomo fizinių ar juridinių asmenų arba jų grupių laikomų šalutinių produktų šalinimo prižiūrint valstybių narių kompetentingoms institucijoms sąlygos. Kadangi tos sąlygos yra tiesiogiai susijusios su vyno gamybos procesu, jos turėtų būti nurodytos kartu su vynininkystės metodais ir taikytiniais vyno gamybos apribojimais, nustatytais šiame reglamente,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Taikymo sritis

Šiuo reglamentu nustatomos taisyklės, kuriomis papildomos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 nuostatos dėl vynuogių auginimo zonų, kuriose galima padidinti alkoholio koncentraciją, leidžiamų vynininkystės metodų ir apribojimų, taikomų vynuogių produktų gamybai ir laikymui, mažiausios procentinės alkoholio koncentracijos šalutiniuose produktuose ir tų produktų šalinimo ir OIV bylų paskelbimo.

2 straipsnis

Vynuogių auginimo zonos, kuriose gaminamų vynų didžiausia visuminė alkoholio koncentracija gali būti 20 tūrio proc.

Vynuogių auginimo zonos, nurodytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 1 skirsnio antros pastraipos c punkto pirmoje įtraukoje, yra to priedo 1 priedėlyje nurodytos C I, C II ir C III zonos ir B zonos plotai, kuriuose gali būti gaminami baltieji vynai su saugomomis geografinėmis nuorodomis „Vin de pays de Franche-Comté“ ir „Vin de pays du Val de Loire“.

3 straipsnis

Leidžiami vynininkystės metodai

1. Leidžiami vynininkystės metodai ir apribojimai, taikomi gaminant ir laikant vynuogių produktus, kuriems taikoma Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalis ir kurie yra nurodyti to reglamento 80 straipsnio 1 dalyje, nustatyti šio reglamento I priede.

I priedo A dalies 1 lentelėje nustatomi leidžiami vynininkystės procesai ir jų naudojimo sąlygos bei apribojimai.

I priedo A dalies 2 lentelėje nustatomi leidžiami vynininkystės junginiai ir jų naudojimo sąlygos bei apribojimai.

2. Komisija Europos Sąjungos oficialiojo leidinio C serijoje paskelbia šio reglamento I priedo A dalies 1 lentelės 2 skiltyje ir 2 lentelės 3 skiltyje nurodytas OIV vynininkystės metodų kodekso bylas.

3. I priedo B dalyje nustatomi didžiausi leidžiami sieros dioksido kiekiai vynuose.
4. I priedo C dalyje nustatomi didžiausi leidžiami lakiųjų rūgščių kiekiai vynuose.
5. I priedo D dalyje nustatomos saldinimo taisyklės.

4 straipsnis

Eksperimentinis naujų vynininkystės metodų taikymas

1. Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 83 straipsnio 3 dalyje minimais eksperimentiniais tikslais valstybės narės gali leisti ne ilgiau kaip penkerius metus taikyti tam tikrus vynininkystės metodus ar procesus, nenumatytus pirmiau minėtame arba šiame reglamente, jei:
 - a) tie metodai ir procesai atitinka Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 80 straipsnio 1 dalies trečiojo pastraipoje ir 3 dalies b–e punktuose nustatytus reikalavimus;
 - b) taikant tuos metodus ir procesus, per metus vieno eksperimento metu pagaminama ne daugiau kaip 50 000 hektolitrų vynu;
 - c) leidimą suteikusi valstybė narė eksperimento pradžioje praneša Komisijai ir kitoms valstybėms narėms apie kiekvieno leidimo sąlygas;
 - d) procesai įtraukiami į Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 1 dalyje nurodytą lydimąjį dokumentą ir 147 straipsnio 2 dalyje nurodytą registrą.

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

2. Produktai, pagaminti eksperimentiniu būdu taikant tokius vynininkystės metodus ar procesus, gali būti pateikiami ir kitos valstybės narės rinkai, jeigu paskirties valstybės narės kompetentingos institucijos buvo iš anksto informuotos apie tokio leidimo suteikimo sąlygas ir apie produkto, pagaminto leidimą eksperimentuoti suteikusioje valstybėje narėje, kiekį.
3. Per tris mėnesius nuo 1 dalyje nurodyto laikotarpio pabaigos leidimą suteikusi valstybė narė praneša Komisijai apie juo remiantis atliktą eksperimentą ir jo rezultatus. Apie tuos rezultatus Komisija informuoja kitas valstybes nares.
4. Atsižvelgdama į šiuos rezultatus, leidimą suteikusi valstybė narė gali pateikti Komisijai prašymą leisti tęsti eksperimentą dar vieną ne ilgesnį kaip trejų metų laikotarpį ir, jeigu tinka, pagaminti didesnį nei atliekant pirmąjį eksperimentą produktų kiekį. Pagrįsdama savo prašymą, toji valstybė narė pateikia atitinkamą bylą. Komisija, laikydamosi Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 229 straipsnio 2 dalyje nurodytos tvarkos, priima sprendimą dėl prašymo.
5. 1 dalies c punkte ir 3 bei 4 dalyse nustatyta informacija arba dokumentai Komisijai teikiami pagal Komisijos deleguotąjį reglamentą (ES) 2017/1183 ⁽⁴⁾.

5 straipsnis

Putojančių vynų kategorijoms taikomi vynininkystės metodai

Be bendrai taikomų vynininkystės metodų ir apribojimų, nustatytų Reglamente (ES) Nr. 1308/2013 ir šio reglamento I priede, šio reglamento II priede taip pat nurodyti konkretūs leidžiami vynininkystės metodai ir apribojimai, įskaitant putojančių vynų, rūšinių putojančių vynų ir rūšinių aromatinių putojančių vynų, nurodytą Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 4, 5 ir 6 punktuose, sodrinimą, rūgštinimą ir rūgštingumo mažinimą.

⁽⁴⁾ 2017 m. balandžio 20 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2017/1183 dėl Europos Parlamento ir Tarybos reglamentų (ES) Nr. 1307/2013 ir (ES) Nr. 1308/2013 papildymo, susijusio su informacijos ir dokumentų teikimu Komisijai (OL L 171, 2017 7 4, p. 100).

6 straipsnis

Likeriniams vynams taikomi vynininkystės metodai

Be bendrai taikomų vynininkystės metodų ir apribojimų, nustatytų Reglamente (ES) Nr. 1308/2013 ir šio reglamento I priede, šio reglamento III priede taip pat nurodyti konkretūs leidžiami vynininkystės metodai ir apribojimai, susiję su likeriniais vynais, nurodytais Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkte.

7 straipsnis

Kupažavimo apibrėžtis

1. Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 75 straipsnio 3 dalies h punkte ir VIII priedo II dalies C punkte nurodytas kupažavimas yra skirtingos kilmės, skirtingų vynuogių veislių, skirtingų derliaus metų arba skirtingų vyno kategorijų vynų arba misos maišymas.

2. Skirtingų vyno ar misos kategorijų laikomas:

- a) raudonasis vynas, baltasis vynas ir misos arba vynai, iš kurių galima pagaminti šių kategorijų vyną;
- b) vynas be saugomos kilmės vietos nuorodos ir vynas be saugomos geografinės nuorodos, vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN) ir vynas su saugoma geografine nuoroda (SGN) bei misos ir vynai, iš kurių galima pagaminti šių kategorijų vyną.

Taikant šią dalį, rausvasis vynas laikomas raudonuoju vynu.

3. Kupažavimu nelaikoma:

- a) sodrinimas pridedant koncentruotos vynuogių misos ar rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos;
- b) saldinimas.

8 straipsnis

Maišymui ir kupažavimui taikoma bendroji tvarka

1. Maišymo ar kupažavimo būdu vynas gali būti gaunamas tik tuo atveju, jeigu mišinys ar kupažavimas atitinka vyno gavimo specifikacijas ir Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 bei šio reglamento nuostatas.

Rausvasis vynas negali būti gautas kupažuojant baltąjį vyną be SKVN ar SGN su raudonuoju vynu be SKVN ar SGN.

Tačiau antrąją pastraipą nedraudžiama kupažuoti toje pastraipoje nurodytų vynų, jei galutinis produktas yra skirtas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 II priedo IV dalies 12 punkte apibrėžtai *cuvée* ruošti ar pusiau putojantiems vynams gaminti.

2. Vynuogių misą arba vyną, kuriems taikytas šio reglamento I priedo A dalies 2 lentelės 11.1 punkte nurodytas vynininkystės metodas, draudžiama kupažuoti su vynuogių misa arba vynu, kuriems tas metodas netaikytas.

9 straipsnis

Taikant vynininkystės metodus naudojamų medžiagų grynumo ir identifikavimo specifikacijos

1. Tais atvejais, kai Komisijos reglamente (ES) Nr. 231/2012 ⁽⁵⁾ nėra nustatyta taikant vynininkystės metodus naudojamų medžiagų grynumo ir identifikavimo specifikacijų, nurodytų Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 75 straipsnio 3 dalies f punkte, tokiomis specifikacijomis laikomos šio reglamento I priedo A dalies 2 lentelės 4 skiltyje nurodytos specifikacijos.

⁽⁵⁾ 2012 m. kovo 9 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 231/2012, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II ir III prieduose išvardytų maisto priedų specifikacijos (OL L 83, 2012 3 22, p. 1).

2. Fermentai ir fermentiniai preparatai, naudojami I priedo A dalyje nurodytose leistuose vynininkystės technologijose ir procesuose, turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 1332/2008 dėl maisto fermentų ⁽⁶⁾ nustatytus reikalavimus.

10 straipsnis

Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 80 straipsnio arba šio reglamento nuostatų neatitinkančių produktų laikymo, apyvartos ir naudojimo sąlygos

1. Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 80 straipsnio 2 dalies pirmoje pastraipoje nurodytais produktais neprekiuojama, tokie produktai turi būti sunaikinami. Tačiau valstybės narės gali leisti kai kuriuos iš šių produktų, pasižyminčių jų nustatytomis savybėmis, tam tikromis sąlygomis naudoti distiliavimui, acto gamybai arba pramonėje.
2. Tokių produktų gamintojai arba prekyautojai be teisinio pagrindo negali laikyti, jie juos gali perduoti tik distiliavimo įmonėms, acto gamykloms ar įmonėms, juos naudojančioms pramonės tikslams ar pramoninių produktų gamybai arba juos sunaikinančioms gamykloms.
3. Kad būtų lengviau atpažinti 1 dalyje nurodytus vynus, valstybės narės turi teisę į juos pridėti denatūratų arba indikatorius. Jei tai pagrįsta, jos gali uždrausti naudojimą 1 dalyje nurodytu tikslu ir nurodyti, kad produktai būtų sunaikinti.
4. Vynai, pagaminti iki 2009 m. rugpjūčio 1 d., gali būti siūlomi arba tiekiami žmonėms tiesiogiai vartoti, jeigu atitinka iki tos datos galiojusias Sąjungos ar nacionalines taisykles.

11 straipsnis

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

Reglamento (ES) Nr. 1308/2008 VIII priedo I dalies D skirsnio 1 punkte nurodyti leidžiami procesai turi būti atliekami vienu kartu. Tačiau valstybės narės gali leisti kai kuriuos iš šių procesų atlikti keliomis operacijomis, jeigu tokiu metodu būtų užtikrinama geresnė atitinkamų produktų fermentacija. Tokiais atvejais Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VIII priede nurodyti apribojimai taikomi visai tokių operacijai.

12 straipsnis

Vyno arba vynuogių misos pylimas į vyno nuosėdas, vynuogių išspaudas ar aszú arba výber minkštimą

Vyno arba vynuogių misos pylimas į vyno nuosėdas, vynuogių išspaudas ar *aszú* arba *výber* minkštimą, numatytas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VIII priedo II dalies D skirsnio 2 punkte, atliekamas taip, kaip nurodyta toliau, vadovaujantis nacionalinėmis nuostatomis, galiojusiomis 2004 m. gegužės 1 d.:

- a) vynas *Tokaji fordítás* arba *Tokajský fordítás* gaminamas pilant misą arba vyną į *aszú* arba *výber* minkštimą;
- b) vynas *Tokaji máslás* arba *Tokajský máslás* gaminamas pilant misą arba vyną į *szamorodni* ar *samorodné* arba *aszú* ar *výber* nuosėdas.

Minėti produktai turi būti gauti tais pačiais derliaus metais.

13 straipsnis

Mažiausios procentinės alkoholio koncentracijos šalutiniuose produktuose nustatymas

1. Laikydamosi Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VIII priedo II dalies D skirsnio 1 punkto, valstybės narės nustato mažiausią privalomą alkoholio koncentraciją nuo vyno atskirtuose šalutiniuose produktuose, išreikštą alkoholio koncentracijos pagamintame vyne procentine dalimi. Taikydamos objektyvius ir nediskriminacinius kriterijus, valstybės narės gali keisti tą mažiausią procentinę alkoholio koncentraciją.

⁽⁶⁾ 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1332/2008 dėl maisto fermentų ir iš dalies keičiantis Tarybos direktyvą 83/417/EEB, Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1493/1999, Direktyvą 2000/13/EB, Tarybos direktyvą 2001/112/EB ir Reglamentą (EB) Nr. 258/97 (OL L 354, 2008 12 31, p. 7).

2. Jei valstybių narių pagal 1 dalį nustatyta atitinkama procentinė dalis nepasiekta, atitinkamas ūkio subjektas tiekia savo pagaminto vyno kiekį, kurio reikia mažiausiai procentinei daliai pasiekti.
3. Nustatant alkoholio koncentraciją šalutiniuose produktuose, išreikštą alkoholio koncentracijos pagamintame vyne procentine dalimi, skirtingose vynuogių auginimo zonose taikoma standartinė tūrio procentais išreikšta natūrali alkoholio koncentracija yra:
 - a) A zonoje – 8,0 %;
 - b) B zonoje – 8,5 %;
 - c) C I zonoje – 9,0 %;
 - d) C II zonoje – 9,5 %;
 - e) C III zonoje – 10,0 %.

14 straipsnis

Šalutinių produktų šalinimas

1. Prižiūrimi valstybių narių kompetentingų institucijų gamintojai šalina vyno gamybos ar kitokio vynuogių perdirbimo šalutinius produktus, laikydamiesi pristatymo ir registracijos reikalavimų, nustatytų atitinkamai Deleguotojo reglamento (ES) 2018/273 ⁽⁷⁾ 9 straipsnio 1 dalies b punkte ir Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) 2018/274 ⁽⁸⁾ 14 straipsnio 1 dalies b punkto vii papunktyje bei 18 straipsnyje.
2. Šalutiniai produktai išvežami nedelsiant ir ne vėliau kaip vyno metų, kuriais šalutiniai produktai gauti, pabaigoje, pagal taikomus Sąjungos, visų pirma – aplinkos apsaugos srities, teisės aktus.
3. Valstybės narės gali nuspręsti, kad gamintojai, atitinkamai vyno metais savo patalpose pagaminę ne daugiau kaip 50 hektolitrus vyno arba vynuogių misos, susidariusių šalutinių produktų pašalinti neprivalo.
4. Gamintojai gali įvykdyti pareigą pašalinti visus vyno gamybos ar kitokio vynuogių perdirbimo šalutinius produktus arba jų dalį, tuos šalutinius produktus pristatydami distiliuoti. Tokių šalutinių produktų šalinimo būdą turi patvirtinti atitinkamos valstybės narės kompetentinga institucija.
5. Remdamosi objektyviais ir nediskriminaciniais kriterijais valstybės narės gali nuspręsti, kad visų vyno gamybos ar kitokio vynuogių perdirbimo šalutinių produktų arba jų dalies pristatymas distiliuoti yra privalomas jų teritorijoje visiems arba tam tikriems gamintojams.

15 straipsnis

Pereinamojo laikotarpio priemonės

Iki šio reglamento įsigaliojimo dienos pagal iki tos dienos galiojusias taisykles pagamintų vynuogių produktų atsargos gali būti pateikiamos vartoti žmonėms.

16 straipsnis

Panaikinimas

Reglamentas (EB) Nr. 606/2009 panaikinamas.

⁽⁷⁾ 2017 m. gruodžio 11 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2018/273, kuriuo papildomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 nuostatos dėl leidimų sodinti vynmedžius išdavimo tvarkos, vynuogynų registro, lydimųjų dokumentų ir sertifikavimo, įvežimo ir išvežimo operacijų registro, privalomųjų deklaracijų, pranešimų bei praneštos informacijos skelbimo ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1306/2013 nuostatos dėl atitinkamų patikrų bei nuobaudų, iš dalies keičiami Komisijos reglamentai (EB) Nr. 555/2008, (EB) Nr. 606/2009 bei (EB) Nr. 607/2009 ir panaikinamas Komisijos reglamentas (EB) Nr. 436/2009 bei Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2015/560 (OL L 58, 2018 2 28, p. 1).

⁽⁸⁾ 2017 m. gruodžio 11 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2018/274, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 nuostatų dėl leidimų sodinti vynmedžius išdavimo tvarkos, sertifikavimo, įvežimo ir išvežimo operacijų registro, privalomųjų deklaracijų bei pranešimų ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1306/2013 nuostatų dėl atitinkamų patikrų taikymo taisyklės ir panaikinamas Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2015/561 (OL L 58, 2018 2 28, p. 60).

17 straipsnis

Įsigaliojimas

1. Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.
2. Jis taikomas nuo 2019 m. gruodžio 7 d.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2019 m. kovo 12 d.

Komisijos vardu
Pirmininkas
Jean-Claude JUNCKER

I PRIEDAS

A DALIS

LEIDŽIAMY VYNININKYSTĖS METODAI

1 LENTELĖ. 3 STRAIPSNIO 1 DALYJE NURODYTI LEIDŽIAMY VYNININKYSTĖS PROCESAI

	1	2
	Vynininkystės procesas	Naudojimo sąlygos ir apribojimai ⁽¹⁾
1	Aeravimas arba prisotinimas deguonies	Tik naudojant dujinį deguonį.
2	Šiluminis apdorojimas	Laikantis OIV vynininkystės metodų kodekso bylose 1.8 (1970 m.), 2.4.4 (1988 m.), 3.4.3 (1988 m.) ir 3.4.3.1 (1990 m.) nustatytų sąlygų.
3	Centrifugavimas ir filtravimas su aktyvintuoju inertiniu priedu ar be jo	Jeigu naudojamas aktyvintasis inertinis filtruojamasis priedas, apdorojamame produkte negali likti nepageidautinų jo liekanų.
4	Inertinės atmosferos sukūrimas	Tik produktui apsaugoti nuo sąlyčio su oru.
5	Sieros dioksido šalinimas taikant fizinius procesus	Tik šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, gautai iš vytintų vynuogių, koncentruotai vynuogių misai, koncentruotai rektifikuotai vynuogių misai arba dar fermentuojamam jaunam vynui.
6	Joninės dervos	Tik vynuogių misai, skirtai koncentruotai rektifikuotai vynuogių misai gaminti. Laikantis 3 priedėlyje nustatytų sąlygų.
7	Oro burbuliukų sudarymas	Tik naudojant argoną arba azotą.
8	Flotacija	Tik naudojant azotą arba anglies dioksidą arba taikant aeravimą. Laikantis bylose 2.1.14 (1999 m.) nustatytų sąlygų.
9	Alilizotiocianatu impregnuoti gyno parafino diskai	Tik steriliai atmosferai sukurti. Italijoje leidžiama naudoti tik tokiu atveju, jei tai nedraudžiama pagal nacionalinę teisę, ir tik didesniuose nei 20 litrų talpos induose. Alilizotiocianatas naudojamas laikantis 2 lentelėje, skirtoje leidžiamiems vynininkystės junginiams, nustatytų sąlygų ir apribojimų.
10	Elektrodializės taikymas	Tik vyno rūgšties stabilumui vyne užtikrinti. Tik iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, apibrėžtiems Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose. Laikantis šio priedo 5 priedėlyje nustatytų sąlygų.

	1	2
	Vynininkystės procesas	Naudojimo sąlygos ir apribojimai (1)
11	Ažuolo drožlės	Gaminant ir brandinant vyną, įskaitant šviežių vynuogių ir vynuogių misos fermentavimą. Laikantis 7 priedėlyje nustatytų sąlygų.
12	Alkoholio kiekio korekcija vyne	Korekcija atliekama tik vyne. Laikantis 8 priedėlyje nustatytų sąlygų.
13	Katijonų mainai vyno rūgšties stabilumui užtikrinti	Tik iš dalies fermentuotos misos, skirtos žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktų, apibrėžtų Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose, vyno rūgšties stabilumui užtikrinti. Laikantis OIV vynininkystės metodų kodekso byloje 3.3.3 (2011 m.) nustatytų sąlygų. Taip pat turi būti laikomasi Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 (2) ir priimtų to reglamento įgyvendinimo nacionalinių nuostatų. Procesą būtina įregistruoti Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.
14	Apdorojimas elektromembraniniu būdu	Tik parūgštinimo arba rūgštingumo sumažinimo tikslais. Laikantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VIII priedo I dalies C ir D skirsniuose ir šio reglamento 11 straipsnyje nustatytų sąlygų ir apribojimų. Turi būti laikomasi Reglamento (EB) Nr. 1935/2004, Reglamento (ES) Nr. 10/2011 (3) ir priimtų to reglamento įgyvendinimo nacionalinių nuostatų. Laikantis OIV vynininkystės metodų kodekso bylose 2.1.3.1.3 (2010 m.), 2.1.3.2.4 (2012 m.), 3.1.1.4 (2010 m.) ir 3.1.2.3 (2012 m.) nustatytų sąlygų. Procesą būtina įregistruoti Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.
15	Parūgštinimas naudojant katijonų mainus	Laikantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VIII priedo I dalies C ir D skirsniuose ir šio reglamento 11 straipsnyje nustatytų sąlygų ir apribojimų. Turi būti laikomasi Reglamento (EB) Nr. 1935/2004 ir priimtų to reglamento įgyvendinimo nacionalinių nuostatų. Laikantis OIV vynininkystės metodų kodekso bylose 2.1.3.1.4 (2012 m.) ir 3.1.1.5 (2012 m.) nustatytų sąlygų. Procesą būtina įregistruoti Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.
16	Membraninių procesų derinimas	Tik cukraus kiekiui misose, kaip apibrėžta Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 10 skirsnyje, sumažinti. Laikantis 9 priedėlyje nustatytų sąlygų.
17	Membraniniai kontaktoriai	Tik vyne ištirpusių dujų kiekiui reguliuoti. Tik produktams, apibrėžtiems Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose. Anglies dioksido įmaišymas gaminant produktus, apibrėžtus minėto priedo II dalies 4, 5, 6 ir 8 punktuose, yra draudžiamas. Turi būti laikomasi Reglamento (EB) Nr. 1935/2004, Reglamento (EB) Nr. 10/2011 ir priimtų to reglamento įgyvendinimo nacionalinių nuostatų. Laikantis OIV vynininkystės metodų kodekso byloje 3.5.17 (2013 m.) nustatytų sąlygų.
18	Membraninė technologija, taikoma kartu naudojant aktyvintąsias anglis	Tik pertekliniam 4-etilfenolio ir 4-etilgvajakolio kiekiui vyne sumažinti. Laikantis 10 priedėlyje nustatytų sąlygų.

	1	2
	Vynininkystės procesas	Naudojimo sąlygos ir apribojimai ⁽¹⁾
19	Filtravimo plokštės, kuriose yra Y tipo ceolitų-fožazito	Tik haloanizolams adsorbuoti. Laikantis OIV vynininkystės metodų kodekso byloje 3.2.15 (2016 m.) nustatytų sąlygų.

⁽¹⁾ Po OIV vynininkystės metodų kodekso bylos laužtiniuose skliaustuose nurodyti metai žymi Sąjungos patvirtintos leidžiamų vynininkystės metodų bylos versiją, taikytiną laikantis toje lentelėje nustatytų sąlygų ir apribojimų.

⁽²⁾ Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinančias Direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB (OL L 338, 2004 11 13, p. 4).

⁽³⁾ 2011 m. sausio 14 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 10/2011 dėl plastikinių medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maisto produktais (OL L 12, 2011 1 15, p. 1).

2 LENTELĖ. 3 STRAIPSNIO 1 DALYJE NURODYTI LEIDŽIAMŲ VYNININKYSTĖS JUNGINIAI

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Medžiaga/aktyvumas	E numeris ir (arba) CAS numeris	OIV vynininkystės metodų kodeksas ⁽¹⁾	OIV kodekso bylos nuoroda, kaip nurodyta 9 straips- nio 1 dalyje	Priedas	Pagalbinė perdir- bimo medžia- ga/medžiaga, naudojama kaip pagalbinė perdir- bimo medžiaga ⁽²⁾	Naudojimo sąlygos ir apribojimai ⁽³⁾	Vyno produktų katego- rijos ⁽⁴⁾
1	Rūgštingumą reguliuojančios medžiagos							
1.1	Vyno rūgštis (L(+)-)	E 334/CAS Nr. 87–69–4	Byla 2.1.3.1.1 (2001 m.); 3.1.1.1 (2001 m.)	COEI-1-LTARAC	x		Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VIII priedo I dalies C ir D skirs- niuose ir šio reglamento 11 straipsnyje nustatytos sąlygos ir apribojimai. Vyno rūgšties (L(+)- specifikacijos, nustatytos šio priedo 1 priedėlio 2 punkte.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
1.2	Obuolių rūgštis (D,L- ; L-)	E 296/–	Byla 2.1.3.1.1 (2001 m.); 3.1.1.1 (2001 m.)	COEI-1-ACIMAL	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
1.3	Pieno rūgštis	E 270/–	Byla 2.1.3.1.1 (2001 m.); 3.1.1.1 (2001 m.)	COEI-1-ACILAC	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
1.4	Kalio L(+)-tartratas	E 336 (ii)/CAS Nr. 921–53–9	Byla 2.1.3.2.2 (1979 m.); 3.1.2.2 (1979 m.)	COEI-1-POTTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Medžiaga/aktyvumas	E numeris ir (arba) CAS numeris	OIV vynininkystės metodų kodeksas ⁽¹⁾	OIV kodekso bylos nuoroda, kaip nurodyta 9 straips- nio 1 dalyje	Priedas	Pagalbinė perdir- bimo medžia- ga/medžiaga, naudojama kaip pagalbinė perdir- bimo medžiaga ⁽²⁾	Naudojimo sąlygos ir apribojimai ⁽³⁾	Vyno produktų katego- rijos ⁽⁴⁾
1.5	Kalio bikarbonatas	E 501 (ii)/CAS Nr. 298–14–6	Byla 2.1.3.2.2 (1979 m.); 3.1.2.2 (1979 m.)	COEI-1-POTBIC		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
1.6	Kalcio karbonatas	E 170/CAS Nr. 471–34–1	Byla 2.1.3.2.2 (1979 m.); 3.1.2.2 (1979 m.)	COEI-1-CALCAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
1.7	Kalcio tartratas	E 354/–	Byla 3.3.12 (1997 m.)	COEI-1-CALTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
1.8	Kalcio sulfatas	E 516/–	Byla 2.1.3.1.1.1 (2017 m.)		x		III priedo A skirsnio 2 punkto b papunktyje nustatytos sąlygos ir apribojimai. Didžiausias leidžia- mas naudoti kiekis: 2 g/l.	3
1.9	Kalio karbonatas	E 501 (i)	Byla 2.1.3.2.5 (2017 m.); 3.1.2.2 (1979 m.)			x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
2	Konservantai ir antioksidantai							
2.1	Sieros dioksidas	E 220/CAS Nr. 7446–09–5	Byla 1.12 (2004 m.); 2.1.2 (1987 m.); 3.4.4 (2003 m.)	COEI-1-SOUDIO	x		Apribojimai (t. y. didžiausias lei- džiamas kiekis rinkai pateikia- mame produkte), nustatyti I priedo B dalyje.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
2.2	Kalio bisulfitas	E 228/CAS Nr. 7773–03–07	Byla 2.1.2 (1987 m.)	COEI-1-POTBIS	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
2.3	Kalio metabisulfitas	E 224/CAS Nr. 16731–55–8	Bylos 1.12 (2004 m.) ir 3.4.4 (2003 m.)	COEI-1-POTANH	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Medžiaga/aktyvumas	E numeris ir (arba) CAS numeris	OIV vynininkystės metodų kodeksas ⁽¹⁾	OIV kodekso bylos nuoroda, kaip nurodyta 9 straips- nio 1 dalyje	Priedas	Pagalbinė perdir- bimo medžia- ga/medžiaga, naudojama kaip pagalbinė perdir- bimo medžiaga ⁽²⁾	Naudojimo sąlygos ir apribojimai ⁽³⁾	Vyno produktų katego- rijos ⁽⁴⁾
2.4	Kalio sorbatas	E 202	Byla 3.4.5 (1988 m.)	COEI-1-POTSOR	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
2.5	Lizocimas	E 1105	Byla 2.2.6 (1997 m.); 3.4.12 (1997 m.)	COEI-1-LYSOZY	x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
2.6	L-askorbo rūgštis	E 300	Byla 1.11 (2001 m.); 2.2.7 (2001 m.); 3.4.7 (2001 m.)	COEI-1-ASCACI	x		Didžiausias leidžiamas kiekis rin- kai pateikiamame apdorotame vyne – 250 mg/l. Ne daugiau kaip 250 mg/l kiekvienam procesui.	Šviežios vynuogės, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
2.7	Dimetilo dikarbonatas (DMDC)	E 242/CAS Nr. 4525–33–1	Byla 3.4.13 (2001 m.)	COEI-1-DICDIM	x		Procesą būtina įregistruoti Regla- mento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame re- gistre.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
3	Izoliuojančios medžiagos							
3.1	Vyno gamybai skirti anglies preparatai		Byla 2.1.9 (2002 m.); 3.5.9 (1970 m.)	COEI-1-CHARBO		x		Baltieji vynai, 2, 10 ir 14
3.2	Selektyvieji augaliniai pluoštai		Byla 3.4.20 (2017 m.)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
4	Alkoholinio ir pienarūgščio rūgimo aktyvikeliai							
4.1	Mikrokristalinis vaškas	E 460 (i)/CAS Nr. 9004–34–6	Bylos 2.3.2 (2005 m.) ir 3.4.21 (2015 m.)	COEI-1-CELMIC		x	Turi būti laikomasi Reglamento (ES) Nr. 231/2012 priede nusta- tytų specifikacijų.	Šviežios vynuogės, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11 ir 12

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Medžiaga/aktyvumas	E numeris ir (arba) CAS numeris	OIV vynininkystės metodų kodeksas ⁽¹⁾	OIV kodekso bylos nuoroda, kaip nurodyta 9 straips- nio 1 dalyje	Priedas	Pagalbinė perdir- bimo medžia- ga/medžiaga, naudojama kaip pagalbinė perdir- bimo medžiaga ⁽²⁾	Naudojimo sąlygos ir apribojimai ⁽³⁾	Vyno produktų katego- rijos ⁽⁴⁾
4.2	Diamonio hidrofosfatas	E 342/CAS Nr. 7783–28–0	Byla 4.1.7 (1995 m.)	COEI-1-PHODIA		x	Tik alkoholiniam fermentavimui užtikrinti. Ne daugiau kaip 1 g/l (druskos) ⁽⁵⁾ arba 0,3 g/l, jeigu antrą kartą fermentuojamas put- jantis vinas.	Šviežios vynuogės, 2, 10, 11, 12, 13 ir antrinis 4, 5, 6 ir 7 produktų alkoholinis fermentavimas.
4.3	Amonio sulfatas	E 517/CAS Nr. 7783–20–2	Byla 4.1.7 (1995 m.)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	Amonio bisulfitas	–/CAS Nr. 10192– 30–0		COEI-1- AMMHYD		x	Tik alkoholiniam fermentavimui užtikrinti. Ne daugiau kaip 0,2 g/l (druskos) ir neviršijant 2.1–2.3 puntuose nustatytų ribų.	Šviežios vynuogės, 2, 10, 11, 12 ir 13
4.5	Tiamino hidrochloridas	–/CAS Nr. 67–03– 8	Byla 2.3.3 (1976 m.); 4.1.7 (1995 m.)	COEI-1-THIAMIN		x	Tik alkoholiniam fermentavimui užtikrinti.	Šviežios vynuogės, 2, 10, 11, 12, 13 ir antrinis 4, 5, 6 ir 7 produktų alkoholinis fermentavimas
4.6	Mielių autolizatai	–/–	Byla 2.3.2 (2005 m.); 3.4.21 (2015 m.)	COEI-1-AUTLYS		x ⁽²⁾		Šviežios vynuogės, 2, 10, 11, 12 ir 13
4.7	Mielių sienelės	–/–	Byla 2.3.4 (1988 m.); 3.4.21 (2015 m.)	COEI-1-YEHULL		x ⁽²⁾		Šviežios vynuogės, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
4.8	Neaktyvios mielės	–/–	Byla 2.3.2 (2005 m.); 3.4.21 (2015 m.)	COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		Šviežios vynuogės, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
4.9	Neaktyvios mielės esant užtikrintam glutatioono kiekiui	–/–	Byla 2.2.9 (2017 m.)	COEI-1-LEVGLU		x ⁽²⁾	Tik alkoholiniam fermentavimui užtikrinti.	Šviežios vynuogės, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Medžiaga/aktyvumas	E numeris ir (arba) CAS numeris	OIV vynininkystės metodų kodeksas ⁽¹⁾	OIV kodekso bylos nuoroda, kaip nurodyta 9 straips- nio 1 dalyje	Priedas	Pagalbinė perdir- bimo medžia- ga/medžiaga, naudojama kaip pagalbinė perdir- bimo medžiaga ⁽²⁾	Naudojimo sąlygos ir apribojimai ⁽³⁾	Vyno produktų katego- rijos ⁽⁴⁾
5	Skaidrinančiosios medžiagos							
5.1	Valgomoji želatina	–/CAS Nr. 9000– 70–8	Byla 2.1.6 (1997 m.); 3.2.1 (2011 m.)	COEI-1-GELATI		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.2	Kviečių baltymai		Byla 2.1.17 (2004 m.); 3.2.7 (2004 m.)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.3	Žirnių baltymai		Byla 2.1.17 (2004 m.); 3.2.7 (2004 m.)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.4	Bulvių baltymai		Byla 2.1.17 (2004 m.); 3.2.7 (2004 m.)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.5	Žuvų želatina		Byla 3.2.1 (2011 m.)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
5.6	Kazeinas	–/CAS Nr. 9005– 43–0	Byla 2.1.16 (2004 m.)	COEI-1-CASEIN		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.7	Kalio kazeinatai	–/CAS Nr. 68131– 54–4	Byla 2.1.15 (2004 m.); 3.2.1 (2011 m.)	COEI-1-POTCAS		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.8	Kiaušinių albuminas	–/CAS Nr. 9006– 59–1	Byla 3.2.1 (2011 m.)	COEI-1-OEUALB		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Medžiaga/aktyvumas	E numeris ir (arba) CAS numeris	OIV vynininkystės metodų kodeksas ⁽¹⁾	OIV kodekso bylos nuoroda, kaip nurodyta 9 straips- nio 1 dalyje	Priedas	Pagalbinė perdir- bimo medžia- ga/medžiaga, naudojama kaip pagalbinė perdir- bimo medžiaga ⁽²⁾	Naudojimo sąlygos ir apribojimai ⁽³⁾	Vyno produktų katego- rijos ⁽⁴⁾
5.9	Bentonitas	E 558/–	Byla 2.1.8 (1970 m.); 3.3.5 (1970 m.)	COEI-1-BENTON		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.10	Silicio dioksidas (gelis arba koloidinis tirpalas)	E 551/–	Byla 2.1.10 (1991 m.); 3.2.1 (2011 m.); 3.2.4 (1991 m.)	COEI-1-DIOSIL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.11	Kaolinas	–/CAS Nr. 1332– 58–7	Byla 3.2.1 (2011 m.)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
5.12	Taninai		Byla 2.1.7 (1970 m.); 2.1.17 (2004 m.); 3.2.6 (1970 m.); 3.2.7 (2004 m.); 4.1.8 (1981 m.); 4.3.2 (1981 m.)	COEI-1-TANINS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 ir 16
5.13	Chitozanas, gautas iš <i>Aspergillus niger</i>	–/CAS Nr. 9012– 76–4	Byla 2.1.22 (2009 m.); 3.2.1 (2011 m.); 3.2.12 (2009 m.); 3.2.1 (2009 m.)	COEI-1-CHITOS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.14	Chitingliukanas, gautas iš <i>Aspergillus niger</i>	Chitinas: CAS Nr. 1398–61–4; gliukanas: CAS Nr. 9041–22–9.	Byla 2.1.23 (2009 m.); 3.2.1 (2011 m.); 3.2.13 (2009 m.); 3.2.1 (2009 m.)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.15	Mielių baltymų ekstraktai	–/–	Byla 2.1.24 (2011 m.); 3.2.14 (2011 m.); 3.2.1 (2011 m.)	COEI-1-EPLEV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.16	Polivinilpolipirolino- nas	E 1202/CAS Nr. 25249–54–1	Byla 3.4.9 (1987 m.)	COEI-1-PVPP		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 ir 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Medžiaga/aktyvumas	E numeris ir (arba) CAS numeris	OIV vynininkystės metodų kodeksas ⁽¹⁾	OIV kodekso bylos nuoroda, kaip nurodyta 9 straipsnio 1 dalyje	Priedas	Pagalbinė perdirbimo medžiaga/medžiaga, naudojama kaip pagalbinė perdirbimo medžiaga ⁽²⁾	Naudojimo sąlygos ir apribojimai ⁽³⁾	Vyno produktų kategorijos ⁽⁴⁾
5.17	Kalcio alginatas	E 404/CAS Nr. 9005–35–0	Byla 4.1.8 (1981 m.)	COEI-1-ALGIAC		x	Tik tai gaminant visų kategorijų putojančius vynus ir pusiau putojančius vynus, gaunamus fermentuojant buteliuose ir nupilant nuosėdas.	4, 5, 6, 7, 8 ir 9
5.18	Kalio alginatas	E 402/CAS Nr. 9005–36–1	Byla 4.1.8 (1981 m.)	COEI-1-POTALG		x	Tik tai gaminant visų kategorijų putojančius vynus ir pusiau putojančius vynus, gaunamus fermentuojant buteliuose ir nupilant nuosėdas.	4, 5, 6, 7, 8 ir 9
6	Stabilizatoriai							
6.1	Rūgštusis kalio tartratas	E 336 (ii)/CAS Nr. 868–14–4	Byla 3.3.4 (2004 m.)	COEI-1-POTBIT		x	Tik tartrato (vyno rūgšties druskų) nusodinimui skatinti.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
6.2	Kalcio tartratas	E 354/–	Byla 3.3.12 (1997 m.)	COEI-1-CALTAR		x		Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
6.3	Citrinų rūgštis	E 330	Byla 3.3.8 (1970 m.); 3.3.1 (1970 m.)	COEI-1-CITACI	x		Didžiausias leidžiamas kiekis rinkai pateikiamame apdorotame vyne – 1 g/l	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Medžiaga/aktyvumas	E numeris ir (arba) CAS numeris	OIV vynininkystės metodų kodeksas ⁽¹⁾	OIV kodekso bylos nuoroda, kaip nurodyta 9 straips- nio 1 dalyje	Priedas	Pagalbinė perdir- bimo medžia- ga/medžiaga, naudojama kaip pagalbinė perdir- bimo medžiaga ⁽²⁾	Naudojimo sąlygos ir apribojimai ⁽³⁾	Vyno produktų katego- rijos ⁽⁴⁾
6.4	Taninai	–/–	3.3.1 (1970 m.);	COEI-1-TANINS				Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
6.5	Kalio ferocianidas	E 536/–	Byla 3.3.1 (1970 m.)	COEI-1-POTFER		x	Laikantis šio priedo 4 priedėlyje nustatytų sąlygų.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
6.6	Kalcio fitatas	–/CAS Nr. 3615– 82–5	Byla 3.3.1 (1970 m.)	COEI-1-CALPHY		x	Raudoniesiems vynams, ne dau- giau kaip 8 g/hl Laikantis šio priedo 4 priedėlyje nustatytų sąlygų.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
6.7	Metavyno rūgštis	E 353/–	Byla 3.3.7 (1970 m.)	COEI-1-METACI	x			Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
6.8	Gumiarabikas	E 414/CAS Nr. 9000–01–5	Byla 3.3.6 (1972 m.)	COEI-1- GOMARA	x		Quantum satis	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Medžiaga/aktyvumas	E numeris ir (arba) CAS numeris	OIV vynininkystės metodų kodeksas ⁽¹⁾	OIV kodekso bylos nuoroda, kaip nurodyta 9 straips- nio 1 dalyje	Priedas	Pagalbinė perdir- bimo medžia- ga/medžiaga, naudojama kaip pagalbinė perdir- bimo medžiaga ⁽²⁾	Naudojimo sąlygos ir apribojimai ⁽³⁾	Vyno produktų katego- rijos ⁽⁴⁾
6.9	Vyno rūgštis D, L- arba jos neutralios kalio druskos	–/CAS Nr. 133– 37–9	Byla 2.1.21 (2008 m.); 3.4.15 (2008 m.)	COEI-1-DLTART		x	Tik pertekliniam kalciumui pašalinti. Laikantis šio priedo 4 priedėlyje nustatytų sąlygų.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
6.10	Mielių manobaltymai	–/–	Byla 3.3.13 (2005 m.)	COEI-1- MANPRO	x			Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
6.11	Karboksimetilceliuli- ozė	E 466/–	Byla 3.3.14 (2008 m.)	COEI-1-CMC	x		Tik vyno rūgšties stabilumui už- tikrinti.	Baltieji vynai, 4, 5, 6, 7, 8, 9
6.12	Polivinilimidazolo– polivinilpirolidono kopolimerai (PVI/PVP)	–/CAS Nr. 87865– 40–5	Byla 2.1.20 (2014 m.); 3.4.14 (2014 m.)	COEI-1-PVIPVP		x	Procesą būtina įregistruoti Regla- mento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame re- gistre.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
6.13	Kalio poliaspartatas	E 456/CAS Nr. 64723–18–8	Byla 3.3.15 (2016 m.)	COEI-1-POTASP	x		Tik tam, kad būtų geriau stabili- zuojama vyno rūgštis.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
7	Fermentai ⁽⁶⁾							
7.1	Ureazė	EC 3.5.1.5	Byla 3.4.11 (1995 m.)	COEI-1-UREASE		x	Tik urėjos kiekiui vyne sumažinti. Laikantis šio priedo 6 priedėlyje nustatytų sąlygų.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Medžiaga/aktyvumas	E numeris ir (arba) CAS numeris	OIV vynininkystės metodų kodeksas ⁽¹⁾	OIV kodekso bylos nuoroda, kaip nurodyta 9 straipsnio 1 dalyje	Priedas	Pagalbinė perdirbimo medžiaga/medžiaga, naudojama kaip pagalbinė perdirbimo medžiaga ⁽²⁾	Naudojimo sąlygos ir apribojimai ⁽³⁾	Vyno produktų kategorijos ⁽⁴⁾
7.2	Pektino liazės	EC 4.2.2.10	Byla 2.1.4 (2013 m.); 2.1.18 (2013 m.); 3.2.8 (2013 m.); 3.2.11 (2013 m.)	COEI-1-ACTPLY		x	Tik vyno gamybos tikslais atliekamai maceracijai, skaidrinimui, stabilizavimui, filtravimui ir vynuogių aromatinių medžiagų pirtakų nustatymui.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
7.3	Pektino metilesterazė	EC 3.1.1.11	Byla 2.1.4 (2013 m.); 2.1.18 (2013 m.); 3.2.8 (2013 m.); 3.2.11 (2013 m.)	COEI-1-ACTPME		x	Tik vyno gamybos tikslais atliekamai maceracijai, skaidrinimui, stabilizavimui, filtravimui ir vynuogių aromatinių medžiagų pirtakų nustatymui.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
7.4	Poligalakturonazė	EC 3.2.1.15	Byla 2.1.4 (2013 m.); 2.1.18 (2013 m.); 3.2.8 (2013 m.); 3.2.11 (2013 m.)	COEI-1-ACTPGA		x	Tik vyno gamybos tikslais atliekamai maceracijai, skaidrinimui, stabilizavimui, filtravimui ir vynuogių aromatinių medžiagų pirtakų nustatymui.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
7.5	Hemiceliulazė	EC 3.2.1.78	Byla 2.1.4 (2013 m.); 2.1.18 (2013 m.); 3.2.8 (2013 m.); 3.2.11 (2013 m.)	COEI-1-ACTGHE		x	Tik vyno gamybos tikslais atliekamai maceracijai, skaidrinimui, stabilizavimui, filtravimui ir vynuogių aromatinių medžiagų pirtakų nustatymui.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
7.6	Celiuliazė	EC 3.2.1.4	Byla 2.1.4 (2013 m.); 2.1.18 (2013 m.); 3.2.8 (2013 m.); 3.2.11 (2013 m.)	COEI-1-ACTCEL		x	Tik vyno gamybos tikslais atliekamai maceracijai, skaidrinimui, stabilizavimui, filtravimui ir vynuogių aromatinių medžiagų pirtakų nustatymui.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Medžiaga/aktyvumas	E numeris ir (arba) CAS numeris	OIV vynininkystės metodų kodeksas ⁽¹⁾	OIV kodekso bylos nuoroda, kaip nurodyta 9 straipsnio 1 dalyje	Priedas	Pagalbinė perdirbimo medžiaga/medžiaga, naudojama kaip pagalbinė perdirbimo medžiaga ⁽²⁾	Naudojimo sąlygos ir apribojimai ⁽³⁾	Vyno produktų kategorijos ⁽⁴⁾
7.7	Betagliukanazė	EC 3.2.1.58	Byla 3.2.10 (2004 m.)	COEI-1-BGLUCA		x	Tik vyno gamybos tikslais atliekama maceracijai, skaidrinimui, stabilizavimui, filtravimui ir vynuogių aromatinių medžiagų pirtakų nustatymui.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
7.8	Gliukozidazė	EC 3.2.1.20	Byla 2.1.19 (2013 m.); 3.2.9 (2013 m.)	COEI-1-GLYCOS		x	Tik vyno gamybos tikslais atliekama maceracijai, skaidrinimui, stabilizavimui, filtravimui ir vynuogių aromatinių medžiagų pirtakų nustatymui.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
8	Dujos ir įpakavimo dujos ⁽⁷⁾							
8.1	Argonas	E 938/CAS Nr. 7440–37–1	Byla 2.2.5 (1970 m.); 3.2.3 (2002 m.)	COEI-1-ARGON	x ⁽⁷⁾	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
8.2	Azotas	E 941/CAS Nr. 7727–37–9	Bylos 2.1.14 (1999 m.) ir 2.2.5 (1970 m.); 3.2.3 (2002 m.)	COEI-1-AZOTE	x ⁽⁷⁾	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
8.3	Anglies dioksidas	E 290/CAS Nr. 124–38–9	Byla 1.7 (1970 m.); 2.1.14 (1999 m.); 2.2.3 (1970 m.); 2.2.5 (1970 m.); 2.3.9 (2005 m.); 4.1.10 (2002 m.)	COEI-1-DIOCAR	x ⁽⁷⁾	x	Didžiausias anglies dioksido kiekis rinkai pateikiamame apdorotame neputojančiame vyne yra 3 g/l, o perteklinis slėgis, susidarantis dėl anglies dioksido, turi būti mažesnis kaip 1 baras esant 20 °C temperatūrai.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Medžiaga/aktyvumas	E numeris ir (arba) CAS numeris	OIV vynininkystės metodų kodeksas ⁽¹⁾	OIV kodekso bylos nuoroda, kaip nurodyta 9 straips- nio 1 dalyje	Priedas	Pagalbinė perdir- bimo medžia- ga/medžiaga, naudojama kaip pagalbinė perdir- bimo medžiaga ⁽²⁾	Naudojimo sąlygos ir apribojimai ⁽³⁾	Vyno produktų katego- rijos ⁽⁴⁾
8.4	Dujinis deguonis	E 948/CAS Nr. 17778–80–2	Byla 2.1.1 (2016 m.); 3.5.5 (2016 m.)	COEI-1-OXYGEN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
9	Fermentacijos medžiagos							
9.1	Vynui gaminti naudojamos mielės	–/–	Byla 2.3.1 (2016 m.); 4.1.8 (1981 m.)	COEI-1-LESEAC		x ⁽²⁾		Šviežios vynuogės, 2, 10, 11, 12, 13 ir antrinis 4, 5, 6 ir 7 produktų alkoholinis fermentavimas
9.2	Pieno rūgšties bakterijos	–/–	Byla 3.1.2 (1979 m.); 3.1.2.3 (1980 m.)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 ir 16
10	Trūkumų ištaisymas							
10.1	Vario sulfatas, pentahidratas	–/CAS Nr. 7758– 99–8	Byla 3.5.8 (1989 m.)	COEI-1-CUISUL		x	Ne daugiau kaip 1 g/hl, su sąlyga, kad apdorotame produkte vario bus ne daugiau kaip 1 mg/l, išsky- rus likerinius vynus, pagamintus iš nefermentuotos ar mažai ferment- tuotos vynuogių misos, kuriuose vario bus ne daugiau kaip 2 mg/l.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
10.2	Vario citratas	–/CAS Nr. 866– 82–0	Byla 3.5.14 (2008 m.)	COEI-1-CUICIT		x	Ne daugiau kaip 1 g/hl, su sąlyga, kad apdorotame produkte vario bus ne daugiau kaip 1 mg/l, išsky- rus likerinius vynus, pagamintus iš nefermentuotos ar mažai ferment- tuotos vynuogių misos, kuriuose vario bus ne daugiau kaip 2 mg/l.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Medžiaga/aktyvumas	E numeris ir (arba) CAS numeris	OIV vynininkystės metodų kodeksas ⁽¹⁾	OIV kodekso bylos nuoroda, kaip nurodyta 9 straips- nio 1 dalyje	Priedas	Pagalbinė perdir- bimo medžia- ga/medžiaga, naudojama kaip pagalbinė perdir- bimo medžiaga ⁽²⁾	Naudojimo sąlygos ir apribojimai ⁽³⁾	Vyno produktų katego- rijos ⁽⁴⁾
10.3	Chitozanas, gautas iš <i>Aspergillus niger</i>	–/CAS Nr. 9012– 76–4	Byla 3.4.16 (2009 m.)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
10.4	Chitingliukanas, gautas iš <i>Aspergillus niger</i>	Chitinas: CAS Nr. 1398–61–4; gliukanas: CAS Nr. 9041–22–9.	Byla 3.4.17 (2009 m.)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
10.5	Neaktyvintos mielės	–/–		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
11	Kiti metodai							
11.1	Alepinės pušies sakai	–/–			x		Laikantis šio priedo 2 priedėlyje nustatytų sąlygų.	2, 10, 11
11.2	Šviežios nuosėdos	–/–				x ⁽²⁾	Tik sauso vyno gamyboje. Neskiestose ir tinkamos kokybės šviežiose nuosėdose yra nuo sausų vynų fermentavimosi likusių mielių. Kiekiai, neviršijantys 5 % apdorojamo produkto.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
11.3	Karamelė	E 150 a–d/–	Byla 4.3 (2007 m.)	COEI-1- CARMEL	x		Spalvai sustiprinti, kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 I priedo 2 punkte.	3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Medžiaga/aktyvumas	E numeris ir (arba) CAS numeris	OIV vynininkystės metodų kodeksas ⁽¹⁾	OIV kodekso bylos nuoroda, kaip nurodyta 9 straips- nio 1 dalyje	Priedas	Pagalbinė perdir- bimo medžia- ga/medžiaga, naudojama kaip pagalbinė perdir- bimo medžiaga ⁽²⁾	Naudojimo sąlygos ir apribojimai ⁽³⁾	Vyno produktų katego- rijos ⁽⁴⁾
11.4	Alilizotiocianatas	-/57-06-7				x	Tik gryno parafino diskams im- pregnuoti. Žr. 1 lentelę. Vyne neturi likti jokių alilizotio- cianato pėdsakų.	Tikėtai iš dalies fermentuotai žmonėms tiesiogiai vartoti skirtai vynuogių misai be papildomo apdorojimo ir vynui.
11.5	Neaktyvintos mielės	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16

⁽¹⁾ Po OIV vynininkystės metodų kodekso bylos laužtiniuose skliaustuose nurodyti metai žymi Sąjungos patvirtintos leidžiamų vynininkystės metodų bylos versiją, taikytiną laikantis toje lentelėje nustatytų sąlygų ir apribojimų.

⁽²⁾ Medžiagos, naudojamos kaip pagalbinės perdirbimo medžiagos, kaip nurodyta 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004 (OL L 304, 2011 11 22, p. 18), 20 straipsnio d punkte.

⁽³⁾ Leidžiami vynininkystės junginiai turi būti naudojami laikantis 3 skiltyje nurodytų OIV vynininkystės metodų kodekso bylų nuostatų, nebent taikomos kokios nors papildomos šioje skiltyje nustatytos sąlygos ir apribojimai.

⁽⁴⁾ Jei netaikoma visoms vyno produktų kategorijoms, nustatytoms Reglamento (ES) 1308/2013 VII priedo II dalyje.

⁽⁵⁾ 4.2, 4.3 ir 4.4 eilutėse nurodytos amonio druskos gali būti naudojamos ir kartu, neviršijant bendros 1 g/l arba 0,3 g/l, jeigu antrą kartą fermentuojamas putojantis vynas, ribos. Tačiau 4.4 eilutėje nurodytos amonio druskos kiekis negali viršyti 4.4 eilutėje nurodytos ribos.

⁽⁶⁾ Taip pat žr. šio reglamento 9 straipsnio 2 dalį.

⁽⁷⁾ Kai naudojamos kaip priedai, kaip nurodyta 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL L 354, 2008 12 31, p. 16) I priedo 20 punkte.

1 priedėlis

Vyno rūgštis (L(+)-) ir jos antriniai produktai

1. Vyno rūgštis, kurios naudojimas rūgštingumui sumažinti numatytas šio priedo 2 lentelės 1.1 eilutėje, gali būti naudojama tik produktams, kurie yra:

pagaminti iš Elblingo („Elbling“) ir Rislingo („Riesling“) vynuogių veislių ir

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

- Aro (*Ahr*),
- Reingau (*Rheingau*),
- Reino vidurupio (*Mittelrhein*),
- Mozelio (*Mosel*),
- Nahės (*Nahe*),
- Reinheseno (*Rheinessen*),
- Pfalco (*Pfalz*),
- Liuksemburgo Mozelio (*Moselle luxembourgeoise*).

2. Vyno rūgštis, kurios naudojimas nustatytas šio priedo 2 lentelės 1.1 eilutėje, dar vadinama (L(+)-) vyno rūgštimi, turi būti žemės ūkio kilmės ir išgauta būtent iš vyno produktų. Ji taip pat turi atitikti Reglamente (ES) Nr. 231/2012 nustatytus grynumo kriterijus.
3. Toliau nurodyti vyno rūgšties (L(+)-) antriniai produktai, kurių naudojimas nustatytas toliau nurodytose šio priedo 2 lentelės eilutėse, turi būti žemės ūkio kilmės:
 - kalcio tartratas (1.7);
 - kalio tartratas (1.4);
 - rūgštusis kalio tartratas (6.1);
 - metavyno rūgštis (6.7).

2 priedėlis

Alepinės pušies sakai

1. Alepinės pušies sakai, kurių naudojimas nustatytas šio priedo 2 lentelės 11.1 eilutėje, gali būti naudojami tik retsinos vynui gaminti. Šis vynininkystės metodas gali būti taikomas tik:
 - a) Graikijos geografinėje teritorijoje;
 - b) naudojant vynuogių misą iš vynuogių veislių, gamybos vietovių ir vynuogių auginimo vietovių, nurodytų 1980 m. gruodžio 31 d. galiojusiame Graikijos nacionalinėse nuostatose;
 - c) 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.
2. Jei Graikija ketina iš dalies pakeisti 1 punkto b papunktyje nurodytas nuostatas, ji iš anksto apie tai praneša Komisijai. Tas pranešimas teikiamas pagal Deleguotąjį reglamentą (ES) 2017/1183. Jei Komisija per du mėnesius nuo tokio pranešimo gavimo dienos nepateikia atsakymo, Graikija gali daryti numatytus pakeitimus.

3 priedėlis

Jonitinės dervos

Jonitinės dervos, kurios gali būti naudojamos pagal šio priedo 1 lentelės 6 eilutę, yra stireno ir divinilbenzeno kopolimerai, kuriuose yra sulfonrūgšties arba amonio grupių. Jos turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus ir Sąjungos bei nacionalines nuostatas, priimtas jam įgyvendinti. Be to, jei tikrinama šio priedėlio trečioje pastraipoje nurodytais analizės metodais, visuose nurodytuose tirpikliuose jos negali prarasti daugiau kaip 1 mg/l organinių medžiagų. Jos turi būti regeneruojamos medžiagomis, kurias leidžiama naudoti ruošiant maisto produktus.

Šios dervos gali būti naudojamos tik prižiūrint vynininkystės specialistui arba technikui, įrenginiuose, patvirtintuose valstybės narės, kurios teritorijoje yra naudojamos, kompetentingų institucijų. Šios institucijos nustato paskirtų vynininkystės specialistų ir technikų pareigas ir atsakomybę.

Jonitinių dervų organinių medžiagų nuostolių nustatymo analizės metodas

1. METODO TAIKYMAS

Šiuo metodu nustatomi jonitinių dervų organinių medžiagų nuostoliai.

2. APIBRĖŽTIS

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 lygiavėrio grynumo dejonizuotas vanduo.

4.2. Etanolis, 15 tūrio proc. Paruošiama sumaišant 15 dalių absoliutaus etanolio ir 85 dalis vandens (4.1 punktas).

4.3. Acto rūgštis, 5 masės proc. Paruošiama sumaišant 5 dalis ledinės acto rūgšties ir 95 dalis vandens (4.1 punktas).

5. APARATŪRA

5.1. Jonų mainų chromatografijos kolonėlė.

5.2. 2 l talpos matavimo cilindrai.

5.3. Tigliai, atsparūs 850 °C temperatūrai kaitinant mufelinėje krosnyje.

5.4. Termostatu reguliuojama džiovavimo krosnis, kurios temperatūra 105 °C ± 2 °C.

5.5. Termostatu reguliuojama mufelinė krosnis, kurios temperatūra 850 °C ± 25 °C.

5.6. 0,1 mg tikslumo analitinės svarstyklės.

5.7. Garintuvas, elektrinis kaitintuvas arba infraraudonųjų spindulių garintuvas.

6. DARBO EIGA

- 6.1. Į tris skirtingas jonines chromatografijos kolonėles (5.1 punktas) 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 punktai) kiekvienas atskirai leidžiami per paruoštas kolonėles (6.1 punktas). Kiekvienu atveju nupilamas pirmasis eliuato litras, o kiti du litrai surenkami į matavimo cilindrus (5.2 punktas). Katijoninei dervai – per šiam tikslui paruoštas kolonėles leidžiami tik du tirpikliai (4.1 ir 4.2 punktai).
- 6.3. Iš anksto išvalytuose ir pasvertuose (m_0) atskiruose garinimo induose (5.3 punktas) ant elektrinio kaitintuvo arba infraraudonojo garintuvo (5.7 punktas) garinami trys eliuatai. Indai įdedami į džiovinimo krosnį (5.4 punktas) ir džiovinama, kol gaunamas pastovusis svoris (m_1).
- 6.4. Užrašius pastovųjį svorį (6.3 punktas), garinimo indas įdedamas į mufelinę krosnį (5.5 punktas) ir kaitinamas, kol gaunami pastovaus svorio (m_2) pelenai.
- 6.5. Apskaičiuojami ekstrahuotų medžiagų kiekiai (7.1 punktas). 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 išreiškiami 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 išreiškiami gramais.

7.2. Dviejų tuo pačiu metu atliktų to paties bandinio tyrimų rezultatų skirtumas negali viršyti 0,2 mg/l.

4 priedėlis

Kalio ferocianidas

Kalcio fitatas

D,L-vyno rūgštis

Tetrakalio heksacianoferatas ir kalcio fitatas, kurių naudojimas nustatytas šio priedo 2 lentelės 6.5 ir 6.6 eilutėse, ir D,L-vyno rūgštis, kurios naudojimas nustatytas šio priedo 2 lentelės 6.9 eilutėje, gali būti naudojami tik prižiūrint vynininkystės specialistui arba technikui, kuriuos oficialiai patvirtina valstybių narių, kurių teritorijoje atliekami šie procesai, kompetentingos institucijos ir kurių atsakomybę prirėkus nustato suinteresuota valstybė narė.

Apdorojus tetrakalio heksacianoferatu arba kalcio fitatu, vyne turi likti geležies pėdsakų.

Pirmoje pastraipoje nurodytų produktų naudojimo kontrolė vykdoma vadovaujantis valstybių narių priimtomis nuostatomis.

5 priedėlis

Reikalavimai elektrodializės taikymui

Tikslas – stabilizuoti vyno rūgštį, siekiant rūgščiojo kalio tartrato ir kalcio tartrato (ir kitų kalcio druskų) pusiausvyros vyne, elektros lauke išskiriant iš vyno perteklinius jonus, naudojantis tik anijonus arba tik katijonus praleidžiančiomis membranomis.

1. REIKALAVIMAI MEMBRANOMS

- 1.1. Membranos gali būti sumontuojamos pasirinktinai „filtrpreso“ ar kitu tinkamu būdu, atskiriant apdorojimo (vyno) ir koncentravimo (nuotekų) kameras.
- 1.2. Katijonus praleidžiančios membranos turi būti parinktos taip, kad atskirtų tik katijonus, visų pirma K^+ ir Ca^{++} .
- 1.3. Anijonus praleidžiančios membranos turi būti parinktos taip, kad atskirtų tik anijonus, visų pirma vyno rūgšties anijonus.
- 1.4. Membranos neturi pernelyg pakeisti vyno fizinės ir cheminės sudėties bei jos savybių. Jos turi atitikti šiuos reikalavimus:
 - turi būti pagamintos pagal geros gamybos praktikos taisykles iš medžiagų, kurias leidžiama naudoti gaminant Reglamento (ES) Nr. 10/2011 I priede nurodytas plastikines medžiagas, skirtas liestis su maisto produktais,
 - elektrodializės įrenginių vartotojai turi patvirtinti, kad naudojamos membranos atitinka pirmiau nurodytus 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 skoniui arba kvapui, ir turi atitikti Reglamento (ES) Nr. 10/2011 reikalavimus,
 - jų naudojimas neturi sukelti jų sudedamųjų dalių ir vyno sąveikos, dėl kurios apdorotame produkte galėtų atsirasti naujų nuodingų junginių.

Naujų elektrodializės membranų patvarumą galima nustatyti vyno fizinę ir cheminę sudėtį atitinkančiu modeliniu tirpalu ištiriant tam tikrą jose esančių medžiagų migraciją.

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.

Šis tirpalas naudojamas grįžamosios difuzijos tyrimams elektrodializės įrenginyje, esant elemento įtampai (1 voltas/celėje), 50 l/m² anijoninių ir katjoninių membranų, kol tirpalo demineralizavimas pasiekia 50 %. Difuziją sukelia 5 g/l kalio chlorido tirpalas. Migruojančiosios medžiagos nustatomos modeliniame tirpale ir nuotekose.

Nustatomi į membraną sugrįžtančių organinių molekulių, linkusių migruoti į apdorojamą tirpalą, kiekiai. Patvirtintoji laboratorija atlieka konkretų kiekvienos sudedamosios dalies tyrimą. Visų nustatytų junginių kiekis modeliniame tirpale turi būti mažesnis kaip 50 µg/l.

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

2. MEMBRANŲ NAUDOJIMO TAISYKLĖS

Vyno rūgšties stabilizavimui vyne naudojamų membranų pora sudaroma taip, kad atitiktų šias sąlygas:

- vyno pH negali sumažėti daugiau kaip 0,3 pH vieneto,
- lakiųjų rūgščių kiekis negali sumažėti daugiau kaip 0,12 g/l (2 mekv išreiškiant acto rūgštimi),
- apdorojimas neturi daryti įtakos nejoninėms vyno dalims, visų pirma polifenoliams ir polisacharidams,
- tokių mažų kaip etanolis molekulių 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 pokyčius,
- įranga turi būti eksploatuojama naudojant valdymo ir kontrolės mechanizmą, kuris į visų vynų nestabilumą reaguotų taip, kad būtų pašalintas tik rūgščiojo kalio tartrato ir kalcio druskų perteklius,
- už procesą turi būti atsakingas vynininkystės specialistas arba kvalifikuotas techninis darbuotojas.

Procesas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.

6 priedėlis

Reikalavimai ureazei

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. Taikymo sritis: vyne esančios urėjos suskaidymas siekiant pailginti brandinimo laiką, kai pradinė urėjos koncentracija yra didesnė kaip 1 mg/l.
5. Didžiausia leidžiama dozė: 75 mg fermentinio preparato apdorojamajame vyne neviršijant 375 ureazės vienetų litre vyno. Baigus procesą, fermentų aktyvumas nuslopinamas vyną filtruojant (filtro porų skersmuo turi būti mažesnis kaip 1 μm).
6. Cheminio ir mikrobiologinio grynumo rodikliai

Nuodžiūvis	Ne daugiau kaip 10 %
Sunkieji metalai	Mažiau kaip 30 ppm
Pb	Mažiau kaip 10 ppm
As	Mažiau kaip 2 ppm
Koliforminės bakterijos	Nėra
<i>Salmonella</i> spp.	25 g bandinyje nėra
Aerobinių bakterijų skaičius	Mažiau kaip 5×10^4 bakterijų/g

Vyno apdorojimui naudojama ureazė turi būti pagaminta panašiomis sąlygomis kaip ureazė, minima 1998 m. gruodžio 10 d. Maisto produktų mokslinio komiteto nuomonėje dėl ureazės, paruoštos iš *Lactobacillus fermentum*, naudojimo vyno gamyboje.

7 priedėlis

Ažuolo drožlių naudojimo reikalavimai

TIKSLAS, KILMĖ IR TAIKymo SRITIS

Ažuolo drožlės gaminant ir brandinant vyną, įskaitant šviežių vynuogių ir misos fermentavimą, naudojamos siekiant jam perduoti tam tikras ąžuolui būdingas savybes.

Gali būti naudojamos tik *Quercus* šeimos ąžuolo drožlės.

Jos gali būti neapdorotos arba lengvai, vidutiniškai arba smarkiai pakaitintos, tačiau negali būti sudegusios, net paviršiuje, suanglėjusios ar trupėti palietus. Jos negali būti apdorotos jokių cheminių, fermentinių ar fizinių būdu, išskyrus kaitinimą. Į jas negalima dėti jokių medžiagų natūraliam aromatui sustiprinti arba ekstrahuojamų fenolinių darinių kiekiui padidinti.

PRODUKTO ŽENKLINIMAS ETIKETĖMIS

Etiketėje turi būti nurodyta naudoto ąžuolo kilmė ir gamtinė rūšis, jei ąžuolas buvo kaitintas – kaitinimo stiprumas, laikymo sąlygos ir saugumo nurodymai.

MATMENYS

Medžio drožlės turi būti tokio dydžio, kad ne mažiau nei 95 % svorio atitinkanti dalis neišbyrėtų pro 2 mm (t. y. 9 mešų) dydžio akučių sietą.

GRYNUMAS

Ažuolo drožlių išskiriamų medžiagų koncentracija turi būti tokia, kuri negalėtų kelti pavojaus sveikatai.

Šis procesas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.

8 priedėlis

Alkoholio kiekio korekcijos vyne reikalavimai

Alkoholio kiekio korekcijos vyne procesu (toliau – procesas) siekiama sumažinti per didelį etanolio kiekį vyne, kad pagerėtų jo skonis ir pusiausvyra.

Reikalavimai:

- 1) tikslus galima pasiekti naudojant pavienius atskiriamuosius metodus ar jų kombinacijas;
- 2) apdorojami vynai negali turėti juslinių defektų ir būti paruošti tiesioginiam vartojimui;
- 3) alkoholio kiekis vyne negali būti mažinamas, jeigu gaminant šį vyną buvo taikomas vienas iš sodrinimo procesų, nustatytų Reglamento (ES) Nr. 1308/2008 VIII priedo I dalyje;
- 4) alkoholio kiekis gali būti sumažintas ne daugiau kaip 20 %, o visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais galutiname produkte turi atitikti alkoholio koncentraciją, nurodytą Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 1 punkto antros pastraipos a papunktyje;
- 5) už procesą atsako vynininkystės specialistas arba kvalifikuotas techninis darbuotojas;
- 6) procesas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre;
- 7) valstybėms narėms gali reikėti užtikrinti, kad apie tokį procesą būtų pranešta kompetentingoms institucijoms.

9 priedėlis

Cukraus kiekio misose mažinimo derinant membraninius procesus reikalavimai

Cukraus kiekio mažinimo procesu (toliau – procesas) siekiama pašalinti cukrų iš misos derinant membraninius procesus ir sujungiant mikrofiltravimą ar ultrafiltravimą su nanofiltravimu ar atvirkštinio osmosu.

Reikalavimai:

- 1) proceso metu sumažinamas tūris priklausomai nuo saldaus tirpalo, išgauto iš pradinės misos, kiekio ir cukraus kiekio;
- 2) proceso metu kitų sudedamųjų dalių, išskyrus cukrų, kiekis misoje neturi sumažėti;
- 3) cukraus kiekio misose mažinimas nesuderinamas su alkoholio kiekio korekcija vynuose, pagamintuose iš tų misų;
- 4) procesas negali būti naudojamas kartu su viena iš sodrinimo operacijų, numatytų Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VIII priedo I dalyje;
- 5) procesas vykdomas su misos tūriu, parinktu pagal tai, koks yra cukraus kiekio mažinimo tikslas;
- 6) pirmame etape siekiama paruošti misą antram koncentravimo etapui ir išsaugoti didesnes už membranos slenkstinę ribą makromolekules. Šiame etape pageidaujamų rezultatų galima pasiekti naudojant ultrafiltravimą;
- 7) pirmame proceso etape gautas filtratas koncentruojamas naudojant nanofiltravimą ar atvirkštinį osmosą.

Jei taikant nanofiltravimą prarandamas pradinis vanduo ir organinės rūgštys, jų gali būti dedama į apdorotą misą;

- 8) už procesą atsako vyno specialistas ar kvalifikuotas technikas;
- 9) naudojamos membranos turi atitikti reglamentų (EB) Nr. 1935/2004 ir (ES) Nr. 10/2011 reikalavimus, taip pat nacionalines nuostatas, priimtas jiems įgyvendinti. Jos turi atitikti OIV paskelbto Tarptautinio vynininkystės kodekso reikalavimus.

10 priedėlis

Vyno apdorojimo taikant membraninę technologiją ir kartu naudojant aktyvintąsias anglis, siekiant sumažinti perteklinį 4-etilfenolio ir 4-etilgvajakolio kiekį, reikalavimai

Apdorojimo tikslas yra sumažinti mikrobinės kilmės 4-etilfenolio ir 4-etilgvajakolio, dėl kurių susidaro organoleptiniai defektai ir kurie maskuoja vyno aromatus, kiekį.

Reikalavimai:

- 1) už procesą atsako vynininkystės specialistas arba kvalifikuotas techninis darbuotojas;
- 2) procesas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre;
- 3) naudojamos membranos turi atitikti reglamentų (EB) Nr. 1935/2004 ir (ES) Nr. 10/2011 reikalavimus, taip pat nacionalines nuostatas, priimtas jiems įgyvendinti. Jos turi atitikti OIV paskelbto Tarptautinio vynininkystės kodekso reikalavimus.

B DALIS

SIEROS DIOKSIDO KIEKIO VYNUOSE APRIBOJIMAI

A. SIEROS DIOKSIDO KIEKIS VYNUOSE

1. Bendras sieros dioksido kiekis žmonėms tiesiogiai vartoti skirtuose vynuose, išskyrus putojančius ir likerinius vynus, negali viršyti:
 - a) raudonuosiuose vynuose – 150 mg/l;
 - b) baltuosiuose ir rausvuosiuose vynuose – 200 mg/l.
2. Nukrypstant nuo 1 punkto a ir b papunkčių, vynuose, kuriuose cukrų kiekis, reiškiamas gliukozės ir fruktozės suma, yra ne mažesnis kaip 5 g/l, sieros dioksido kiekis gali būti padidintas daugiausia iki:
 - a) 200 mg/l – raudonuosiuose vynuose;
 - b) 250 mg/l – baltuosiuose ir rausvuosiuose vynuose;
 - c) 300 mg/l:
 - vynuose, kurie pagal Sąjungos taisyklės gali būti žymimi terminu „Spätlese“;
 - baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti saugomas kilmės vietos nuorodas „Bordeaux supérieur“, „Graves de Vayres“, „Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire“, jei tai vadinamieji „moelleux“ vynai, „Premières Côtes de Bordeaux“, „Côtes de Bergerac“, „Côtes de Montravel“, „Gaillac“ su nuorodomis „doux“ arba „vendanges tardives“, „Rosette“ ir „Savennières“;
 - baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti saugomas kilmės vietos nuorodas „Allela“, „Navarra“, „Penedès“, „Tarragona“ ir „Valencia“, bei vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą, gaminamuose *Comunidad Autónoma del País Vasco* ir žymimuose terminu „vendimia tardia“;
 - saldžiuosiuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Binissalem-Mallorca“;
 - vynuose, gaminamuose iš pernokusių ir iš vytintų vynuogių, kurie gali turėti saugomą kilmės nuorodą „Málaga“ ir kuriuose likutinio cukraus kiekis ne mažesnis kaip 45 g/l;
 - Jungtinėje Karalystėje pagal britų teisę gaminamuose vynuose, kai cukraus kiekis viršija 45 g/l;
 - Vengrijoje gaminamuose vynuose, žymimuose saugoma kilmės vietos nuoroda „Tokaji“ ir pagal Vengrijoje galiojančias taisykles vadinamuose „Tokaji édes szamorodni“ arba „Tokaji szàraz szamorodni“;
 - vynuose, kurie gali turėti saugomas kilmės vietos nuorodas „Loazzolo“, „Alto Adige“ ir „Trentino“, žymimuose terminu ar terminais „passito“ arba „vendemmia tardiva“;
 - vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Colli orientali del Friuli“ su nuoroda „Picolit“;
 - vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Moscato di Pantelleria naturale“ ir „Moscato di Pantelleria“;
 - Čekijoje gaminamuose vynuose, kurie gali būti žymimi terminu „pozdní sběr“;
 - Slovakijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminu „neskorý zber“, ir slovakiškuose vynuose „Tokaj“, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Tokajské samorodné suché“ arba „Tokajské samorodné sladké“;
 - Slovėnijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminu „vrhunsko vino ZGP – pozna trgatev“;
 - toliau nurodytuose vynuose su saugomomis geografinėmis nuorodomis, kurių visuminė alkoholio koncentracija didesnė kaip 15 tūrio proc., o cukraus kiekis didesnis kaip 45 g/l:
 - „Franche-Comté“,
 - „Coteaux de l'Auxois“,

- „Saône-et-Loire“,
- „Coteaux de l'Ardèche“,
- „Collines rhodaniennes“,
- „Comté Tolosan“,
- „Côtes de Gascogne“,
- „Gers“,
- „Lot“,
- „Côtes du Tarn“,
- „Corrèze“,
- „Ile de Beauté“,
- „Oc“,
- „Thau“,
- „Val de Loire“,
- „Méditerranée“,
- „Comtés rhodaniens“,
- „Côtes de Thongue“,
- „Côte Vermeille“,
- „Agenais“,
- „Landes“,
- „Allobrogie“,
- „Var“;
- Graikijoje gaminamuose saldžiuosiuose vynuose, kurių faktinė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 15 tūrio proc., cukraus kiekis ne mažesnis kaip 45 g/l, ir kurie gali turėti vieną iš šių saugomų geografinių nuorodų:
 - „Άγιο Όρος“ (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – 'Αγιο Όρος Αθως),
 - „Αργολίδα“ (Argolida),
 - „Αχαΐα“ (Achaia),
 - „Επανομή“ (Epanomi),
 - „Κυκλάδες“ (Cyclades),
 - „Λακωνία“ (Lakonia),
 - „Πιερία“ (Pieria),
 - „Τύρναβος“ (Tyrnavos),
 - „Φλώρινα“ (Florina),
- Kipre gaminamuose saldžiuosiuose vynuose, kurių faktinė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 15 tūrio proc., cukraus kiekis ne mažesnis kaip 45 g/l, ir kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Κουμανδάρια“ (Commandaria);
- Kipre gaminamuose saldžiuosiuose vynuose iš pernokusių arba vytintų vynuogių, kurių visuminė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 15 tūrio proc., cukraus kiekis ne mažesnis kaip 45 g/l, ir kurie gali turėti tokias saugomas geografines nuorodas:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (*Regional wine of Larnaka*),
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (*Regional wine of Lefkosia*);
 - Maltoje gaminamuose vynuose, kurių visuminė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 13,5 tūrio proc., cukraus kiekis ne mažesnis kaip 45 g/l, ir kurie gali turėti saugomas geografines nuorodas „Malta“ ir „Gozo“;
 - Kroatijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminais „kvalitetno vino KZP – desertno vino“ arba „vrhunsko vino KZP – desertno vino“, kai cukraus kiekis didesnis kaip 50 g/l, arba „vrhunsko vino KZP – kasna berba“;
 - vynuose, gaminamuose iš vytintų vynuogių, žymimuose saugoma kilmės vietos nuoroda „Ponikve“, kai cukraus kiekis viršija 50 g/l;
 - vynuose, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Muškat momjanski/Moscato di Momiano“ ir terminais „kvalitetno vino KZP – desertno vino“ arba „vrhunsko vino KZP – desertno vino“, kai cukraus kiekis viršija 50 g/l;
- d) 350 mg/l:
- vynuose, kurie pagal Sąjungos taisykles gali būti žymimi terminu „Auslese“;
 - Rumunijoje gaminamuose baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti saugomas kilmės vietos nuorodas „Murfatlar“, „Cotnari“, „Târnave“, „Pietroasa“, „Valea Călugărească“;
 - Čekijoje gaminamuose vynuose, kurie gali būti žymimi terminu „výběr z hroznů“;
 - Slovakijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminu „výber z hrozna“, ir slovakiškuose vynuose „Tokaj“, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Tokajský mäsälš“ arba „Tokajský forditás“;
 - Slovėnijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminu „vrhunsko vino ZGP – izbor“;
 - vynuose, kurie gali būti žymimi tradiciniu terminu „Késői szüretelésű bor“;
 - Italijoje gaminamuose „aleatico“ tipo vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Pergola“ ir būti žymimi tradiciniu terminu „passito“;
 - Kroatijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminu „vrhunsko vino KZP – izborna berba“;
 - Vengrijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir pagal Vengrijoje galiojančias taisykles būti žymimi terminais „Válogatott szüretelésű bor“ arba „Főbor“;
- e) 400 mg/l:
- vynuose, kurie pagal Sąjungos taisykles gali būti žymimi terminais „Beerenauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Troockenbeerenauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ ir „Eiswein“;
 - baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti saugomas kilmės vietos nuorodas „Sauternes“, „Barsac“, „Cadillac“, „Cérons“, „Loupjac“, „Sainte-Croix- du-Mont“, „Monbazillac“, „Bonnezeaux“, „Quarts de Chaume“, „Coteaux du Layon“, „Coteaux de l’Aubance“, „Graves Supérieures“, „Sainte-Foy Bordeaux“, „Haut-Montravel“, „Sautsignac“, „Jurançon“ (jeigu nėra nuorodos „sec“), „Anjou-Coteaux de la Loire“, „Coteaux du Layon“ su nuoroda į kilmės vietos savivaldybę, „Chaume“, „Coteaux de Saumur“, „Coteaux du Layon“ su nuoroda „premier cru“ ir papildoma geografinė nuoroda „Chaume“, „Pacherenc du Vic Billh“ (jeigu nėra nuorodos „sec“), „Alsace“ ir „Alsace grand cru“ su nuoroda „vendanges tardives“ arba „sélection de grains nobles“;
 - Graikijoje gaminamuose saldžiuosiuose vynuose iš pernokusių vynuogių ir saldžiuosiuose vynuose iš vytintų vynuogių, kuriuose likutinio cukraus kiekis ne mažesnis kaip 45 g/l ir kurie gali turėti vieną iš toliau nurodytų saugomų kilmės nuorodų:
 - „Δαφνές“ (Dafnes),
 - „Λήμνος“ (Limnos),
 - „Malvasia Πάρος“ (Malvasia Paros),

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

ir Graikijoje gaminamuose saldžiuosiuose vynuose iš pernokusių vynuogių ir saldžiuosiuose vynuose iš vytintų vynuogių, kurie gali turėti vieną iš toliau nurodytų saugomų geografinių nuorodų:

- „Άγιο Όρος“ (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Άθως),
- „Αιγαίο Πέλαγος“ (Aegean Sea – Aigaio Pelagos),
- „Δράμα“ (Drama),
- „Ηράκλειο“ (Iraklio),
- „Καστοριά“ (Kastoria),
- „Κρήτη“ (Crete),
- „Μακεδονία“ (Macedonia),
- „Ρέθυμνο“ (Rethimno),
- „Σιάτιστα“ (Siatista),
- „Στερεά Ελλάδα“ (Sterea Ellada),
- „Χανιά“ (Chania);
- Čekijoje gaminamuose vynuose, kurie gali būti žymimi terminais „výber z bobulí“, „výber z cibéb“, „ledové víno“ arba „slámové víno“;
- Slovakijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės nuorodą ir būti žymimi terminais „bobulový výber“, „hroziakový výber“, „cibébový výber“, „ľadové víno“ arba „slamové víno“, ir slovakiškuose vynuose „Tokaj“, kurie gali turėti saugomas kilmės nuorodas „Tokajský výber“, „Tokajská esencia“, „Tokajská výberová esencia“;
- Vengrijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir pagal Vengrijoje galiojančias taisykles būti žymimi terminais „Tokaji másolás“, „Tokaji fordítás“, „Tokaji aszúeszencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“, „Töppedt szőlőből készült bor“ arba „Jégbor“;
- vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Albana di Romagna“ ir būti žymimi terminu „passito“;
- Liuksemburge gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminais „vendanges tardives“, „vin de glace“ arba „vin de paille“;
- Portugalijos kilmės vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą arba saugomą geografinę nuorodą ir gali būti žymimi terminu „colheita tardia“;
- Slovėnijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminais „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor“, „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino“ arba „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor“;

- Kanadoje gaminamuose vynuose, kurie gali būti žymimi terminu „Icewine“;
 - Kroatijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminais „vrhunsko vino KZP – izborna berba bobica“, „vrhunsko vino KZP – izborna berba prosušenih bobica“ arba „vrhunsko vino KZP – ledeno vino“.
3. 2 punkto c, d ir e papunkčiuose pateikti vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda arba saugoma geografinė nuoroda, sąrašai gali būti keičiami siekiant įtraukti naujus vynus arba pasikeitus vynų gamybos sąlygoms, geografinėms nuorodoms ar kilmės vietos nuorodoms. Valstybės narės pagal Komisijos deleguotąjį reglamentą (ES) 2017/1183 Komisijai nusiunčia prašymą dėl nukrypti leidžiančios nuostatos taikymo ir apie atitinkamus vynus pateikia visą reikalingą techninę informaciją, įskaitant technines sąlygas ir per metus pagaminamus kiekius.
4. Tais metais, kai tai tikrai būtina dėl klimato sąlygų, valstybės narės gali leisti didžiausią leidžiamą 300 mg/l sieros dioksido kiekį tam tikrose jų teritorijoje esančiose vynuogių auginimo zonose gaminamuose vynuose padidinti ne daugiau kaip 50 mg/l. Apie tokius nukrypti leidžiančios nuostatos taikymo atvejus valstybės narės per vieną mėnesį nuo leidimo taikyti nukrypti leidžiančią nuostatą suteikimo dienos pagal Deleguotąjį reglamentą (ES) 2017/1183 praneša Komisijai, nurodydamos atitinkamus metus, vynuogių auginimo zonas ir vynus ir pateikdamos įrodymus, kad toks padidėjimas būtinas dėl klimato sąlygų. Gavusi tokį pranešimą, Komisija savo svetainėje paskelbia apie nukrypti leidžiančios nuostatos taikymą.
5. Savo teritorijoje gaminamiems vynams valstybės narės gali taikyti ir griežtesnes nuostatas.

B. SIEROS DIOKSIDO KIEKIS LIKERINIUOSE VYNUOSE

Bendras sieros dioksido kiekis žmonėms tiesiogiai vartoti paruoštuose likeriniuose vynuose negali būti didesnis kaip:

- a) 150 mg/l, kai cukraus kiekis mažesnis kaip 5 g/l;
- b) 200 mg/l, kai cukraus kiekis yra 5 g/l arba didesnis.

C. SIEROS DIOKSIDO KIEKIS PUTOJANČIUOSE VYNUOSE

1. Bendras sieros dioksido kiekis žmonėms tiesiogiai vartoti paruoštuose putojančiuose vynuose negali būti didesnis kaip:
- a) 185 mg/l – visų kategorijų rūšiniuose putojančiuose vynuose ir
 - b) 235 mg/l – kituose putojančiuose vynuose.
2. Jeigu tam tikruose Sąjungos vynuogių auginimo zonose tai tampa būtina dėl klimato sąlygų, atitinkamos valstybės narės gali leisti 1 punkto a ir b papunkčiuose minimuose putojančiuose vynuose, gaminamuose jų teritorijoje, bendrą didžiausią leidžiamą sieros dioksido kiekį padidinti ne daugiau kaip 40 mg/l, jei vynai, kuriems galiotų toks leidimas, nebūtų išvežami iš tų valstybių narių teritorijų.

C DALIS

LAKIJŲ RŪGŠČIŲ KIEKIO VYNUOSE APRIBOJIMAI

1. Lakiųjų rūgščių kiekis negali būti didesnis kaip:
- a) 18 mekv/l – iš dalies fermentuotoje vynuogių misoje;
 - b) 18 mekv/l – baltuosiuose ir rausvuosiuose vynuose arba
 - c) 20 mekv/l – raudonuosiuose vynuose.
2. 1 punkte nurodyti kiekiai taikomi:
- a) produktams iš Sąjungoje surinktų vynuogių, esantiems gamybos etape ir visuose prekybos etapuose,
 - b) iš dalies fermentuotai vynuogių misai ir trečiosiose šalyse pagamintiems vynams, visuose etapuose, nuo pat jų įvežimo į Sąjungos geografinę teritoriją.

3. Leidimus nukrypti nuo 1 punkte nustatytų ribų valstybės narės gali suteikti:
 - a) tam tikriems vynams, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda arba saugoma geografinė nuoroda:
 - jeigu jie buvo brandinami ne mažiau kaip dvejus metus arba
 - jeigu jie buvo gaminami ypatingais metodais;
 - b) vynams, kurių visuminė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 13 tūrio proc.

Apie tokius nukrypti leidžiančios nuostatos taikymo atvejus valstybės narės per vieną mėnesį nuo leidimo taikyti nukrypti leidžiančią nuostatą suteikimo dienos pagal Deleguotąjį reglamentą (ES) 2017/1183 praneša Komisijai. Gavusi tokį pranešimą, Komisija savo svetainėje viešai paskelbia apie nukrypti leidžiančios nuostatos taikymą.

D DALIS

VYNŲ SALDINIMO APRIBOJIMAI IR SĄLYGOS

1. Vyną saldinti leidžiama, jeigu jis saldinamas vienu ar keliais toliau nurodytais produktais:
 - a) vynuogių misa;
 - b) koncentruota vynuogių misa;
 - c) koncentruota rektifikuota vynuogių misa.Šių vynų visuminė alkoholio koncentracija negali būti padidinta daugiau kaip 4 tūrio proc.
2. Sąjungos teritorijoje draudžiama saldinti žmonėms tiesiogiai vartoti skirtus importuotus vynus, žymimus tam tikra geografinė nuoroda. Kiti importuoti vynai saldinami tokiomis pat sąlygomis, kokios taikomos Sąjungoje gaminamiems vynams.
3. Saldinti vyną, kuriam suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, valstybė narė gali leisti tik jeigu saldinama:
 - a) laikantis šiame priede nustatytų sąlygų ir apribojimų;
 - b) regione, kuriame gaminamas tam tikras vynas, arba visai šalia jo.1 punkte minima vynuogių misa ir koncentruota vynuogių misa turi būti pagaminta tame pačiame regione kaip ir vynas, kuriam pasaldinti jos naudojamos.
4. Vynus saldinti leidžiama tik gamybos ir didmeninės prekybos etapuose.

II PRIEDAS

LEIDŽIAMŲ VYNININKYSTĖS METODAI IR APRIBOJIMAI, TAIKOMI PUTOJANTIEMS VYNAMS,
RŪŠINIAMS PUTOJANTIEMS VYNAMS IR RŪŠINIAMS AROMATINIAMS PUTOJANTIEMS VYNAMS

A. Putojantys vynai

1. Šiame punkte ir šio priedo B ir C skirsniuose:
 - a) *tirage liqueur* – į *cuvée* dedamas produktas antrinei fermentacijai paskatinti;
 - b) *expedition liqueur* – į putojančius vynus dedamas produktas, siekiant jiems suteikti tam tikrų skonio savybių.
2. *Expedition liqueur* sudėtyje gali būti tik:
 - sacharozės,
 - vynuogių misos,
 - fermentuojamos vynuogių misos,
 - koncentruotos vynuogių misos,
 - koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos,
 - vyno arba
 - šių produktų mišinio,bet gali būti pridėta vyno distiliato.
3. Nepažeidžiant Reglamente (ES) Nr. 1308/2013 numatyto leidimo sodrinti *cuvée* sudedamąsias dalis, patį *cuvée* sodrinti draudžiama.
4. Tačiau, kai tai techniškai pateisinama, valstybės narės gali leisti putojančio vyno gamybos vietose sodrinti tam tikruose regionuose iš tam tikrų vyninių vynuogių veislių pagamintą *cuvée*, jei:
 - a) nė viena *cuvée* sudedamoji dalis nebuvo sodrinta;
 - b) *cuvée* sudedamosios dalys buvo pagamintos iš jos teritorijoje surinktų vynuogių;
 - c) sodrinimas būtų atliktas tik vieną kartą;
 - d) nebūtų peržengtos tokios ribos:
 - i) 3 tūrio proc., jeigu *cuvée* sudedamosios dalys pagamintos A vynuogių auginimo zonoje;
 - ii) 2 tūrio proc., jeigu *cuvée* sudedamosios dalys pagamintos B vynuogių auginimo zonoje;
 - iii) 1,5 tūrio proc., jeigu *cuvée* sudedamosios dalys pagamintos C vynuogių auginimo zonoje;
 - e) *cuvée* būtų sodrinamas įmaišant sacharozės, koncentruotos vynuogių misos arba koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos.
5. *Tirage liqueur* ir *expedition liqueur* įmaišymas nelaikomas nei sodrinimu, nei saldinimu. Pridėjus *tirage liqueur*, visuminė alkoholio koncentracija *cuvée* negali padidėti daugiau kaip 1,5 tūrio proc. Toks padidėjimas nustatomas apskaičiuojant *cuvée* ir putojančio vyno visuminės alkoholio koncentracijos tūrio proc. skirtumą prieš pilant *expedition liqueur*.
6. *Expedition liqueur* pridedama tiek, kad putojančio vyno faktinė alkoholio koncentracija padidėtų ne daugiau kaip 0,5 tūrio proc.
7. *Cuvée* ir jo sudedamąsias dalis saldinti draudžiama.
8. *Cuvée* sudedamosios dalys gali būti parūgštintos arba jų rūgštingumas sumažintas pagal Reglamentą (ES) Nr. 1308/2013. Galima parūgštinti ir patį *cuvée* arba sumažinti jo rūgštingumą. Tačiau negalima *cuvée* parūgštinti ar jo rūgštingumo sumažinti kartu. Parūgštinti galima daugiausia iki 1,5 g vyno rūgšties viename litre, t. y. iki 20 miliekvivalentų viename litre.

9. Ypač nepalankaus klimato metais didžiausią leidžiamą 1,5 g/l arba 20 mekv/l kiekį galima padidinti iki 2,50 g/l arba 34 mekv/l, bet tik tuo atveju, jei natūralus produkto rūgštingumas yra ne mažesnis kaip 3 g vyno rūgšties viename litre arba 40 mekv/l.
10. Anglies dioksidas putojančiuose vynuose gali susidaryti tik *cuvée*, iš kurio gaminamas tas vinas, alkoholinio fermentavimo metu.

Toks rūgimas, išskyrus atvejus, kai tokiu būdu vynuogės, vynuogių misa ar iš dalies fermentuota vynuogių misa tiesiogiai perdirbami į putojantį vyną, galimas tiktai pridėjus *tirage liqueur*. Jis gali vykti tik buteliuose arba uždaroje talpykloje.

Panaudoti anglies dioksidą perpilant vyną priešpriešiniu slėgiu leidžiama tik jei procesas prižiūrimas ir su sąlyga, kad dėl neišvengiamai atsiradusios dujų apykaitos su anglies dioksidu, atsiradusiu *cuvée* alkoholinio fermentavimo metu, nepadidėja putojančiame vyne esančio anglies dioksido slėgis.

11. Putojantiems vynams, išskyrus putojančius vynus, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda:
- a) gaminti skirtame *tirage liqueur* gali būti tik:
 - vynuogių misos,
 - fermentuojamos vynuogių misos,
 - koncentruotos vynuogių misos,
 - koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos arba
 - sacharozės ir vyno;
 - b) faktinė alkoholio koncentracija, įskaitant įmaišomame *expedition liqueur* esantį alkoholį, šiuose vynuose turi būti ne mažesnė kaip 9,5 tūrio proc.

B. Rūšiniai putojantys vynai

1. Rūšiniams putojantiems vynams gaminti skirtame *tirage liqueur* gali būti tik:
- a) sacharozės,
 - b) koncentruotos vynuogių misos,
 - c) rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos,
 - d) vynuogių misos arba iš dalies fermentuotos vynuogių misos, arba
 - e) vyno.
2. Valstybės narės, kurių teritorijoje gaminami rūšiniai putojantys vynai, gali nustatyti bet kokias papildomas arba griežtesnes gamybos ar apyvartos ypatybes ir sąlygas.
3. Be to, jų rūšinių putojančių vynų gamybai taikomos:
- taisyklės, nurodytos A skirsnio 1–10 punktuose,
 - faktinės alkoholio koncentracijos taisyklės, nurodytos C skirsnio 3 punkte, minimalaus perteklinio slėgio taisyklės, nurodytos C skirsnio 5 punkte, minimalios gamybos proceso trukmės taisyklės, nurodytos C skirsnio 6 ir 7 punktuose, nepažeidžiant šio priedo B skirsnio 4 punkto d papunkčio.
4. Gaminant rūšinius aromatinius putojančius vynus:
- a) išskyrus numatytas nukrypti leidžiančias nuostatas, *cuvée* sudedamosiomis dalimis gali būti tik vynuogių misos arba iš dalies fermentuotos vynuogių misos, gautos iš šio priedo priedėlyje nurodytų vynuogių veislių. Tačiau rūšinį aromatinių putojančių vyną galima gaminti ir tradiciniu būdu, kaip *cuvée* sudedamąsias dalis naudojant vynus iš „Glera“ veislės vynuogių, išaugintų Veneto ir Friulio-Venecijos Džulijos regionuose;
 - b) kad *cuvée* taptų putojančiu, kontroliuoti fermentacijos procesą prieš *cuvée* susidarymą ir po jo galima tik šaldant arba kitais fiziniais procesais;
 - c) *expedition liqueur* pridėti draudžiama;
 - d) rūšinių aromatinių putojančių vynų gamybos procesas negali trukti trumpiau nei vieną mėnesį.

C. Putojantys vynai ir rūšiniai putojantys vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda

1. Visuminė alkoholio koncentracija rūšinių putojančių vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, gamybai skirtuose *cuvée* negali būti mažesnė kaip:
 - 9,5 tūrio proc. C III vynuogių auginimo zonose,
 - 9 tūrio proc. kitose vynuogių auginimo zonose.
2. Tačiau *cuvée*, skirtuose gaminti rūšinių putojančių vynų, kuriems suteiktos saugomos kilmės vietos nuorodos „Prosecco“, „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco“, „Colli Asolani – Prosecco“, „Asolo – Prosecco“ gaminamuose tik iš vienos veislės vynuogių, visuminė alkoholio koncentracija gali būti ne mažesnė kaip 8,5 tūrio proc.
3. Faktinė alkoholio koncentracija rūšiniuose putojančiuose vynuose, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, įskaitant *expedition liqueur*, kurio gali būti įmaišoma į šiuos vynus, sudėtyje esantį alkoholį, turi būti ne mažesnė kaip 10 tūrio proc.
4. Į putojančius vynus ir į rūšinius putojančius vynus, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, pridedamo *tirage liqueur* sudėtyje gali būti tik:
 - a) sacharozės,
 - b) koncentruotos vynuogių misos,
 - c) rektifikuotos koncentruotos vynuogių misosir
 - a) vynuogių misos,
 - b) iš dalies fermentuotos vynuogių misos,
 - c) vyno,jei iš šių medžiagų galima pagaminti tokį pat putojantį vyną arba rūšinį putojantį vyną, kuriam suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, kaip ir vinas, į kurį įmaišoma *tirage liqueur*.
5. Nukrypstant nuo Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 5 punkto c papunkčio, jei rūšiniai putojantys vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, laikomi uždarytuose mažiau kaip 25 centilitrų talpos induose esant 20 °C temperatūrai, juose turi susidaryti ne mažesnis kaip 3 barų perteklinis slėgis.
6. Rūšinių putojančių vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, gamybos procesas, įskaitant brandinimą gamybos įmonėje, kurio trukmė skaičiuojama nuo fermentacijos, per kurią vynai turi tapti putojančiais, pradžios, negali trukti trumpiau nei:
 - a) šešis mėnesius, jeigu fermentacija, per kurią vynai turi tapti putojančiais, vyksta uždarytame inde;
 - b) devynis mėnesius, jeigu fermentacija, per kurią vynai turi tapti putojančiais, vyksta buteliuose.
7. Fermentacija, per kurią *cuvée* virsta putojančiu produktu, turi trukti, ir *cuvée* ant vyno nuosėdų turi išbūti ne trumpiau kaip:
 - 90 dienų,
 - 30 dienų, jeigu fermentacija vyksta rezervuaruose su maišytuvais.
8. A skirsnio 1–10 punktuose ir B skirsnio 2 punkte išdėstytos taisyklės taikomos ir putojantiems vynams, ir rūšiniams putojantiems vynams, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda.
9. Rūšiniams aromatiniais putojantiems vynams, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, taikomos tokios nuostatos:
 - a) jie gali būti gaminami kaip *cuvée* sudedamąsias dalis naudojant tik vynuogių misą arba iš dalies fermentuotą vynuogių misą, gautą iš šio priedo priedėlyje nurodytų vynuogių veislių, jei regione, kurio vardu vadinami šie rūšiniai putojantys vynai su saugoma kilmės vietos nuoroda, šios veislės būtų pripažintos tinkamomis rūšinių putojančių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda gamybai. Nukrypstant nuo šių nuostatų, rūšiniai aromatiniai putojantys vynai su saugoma kilmės vietos nuoroda gali būti gaminami kaip *cuvée* sudedamąsias dalis naudojant vynus, pagamintus iš „Glera“ veislės vynuogių, surinktų regionuose, kuriems taikomos kilmės vietos nuorodos „Prosecco“, „Conegliano-Valdobbiadene — Prosecco“, „Colli Asolani — Prosecco“ ir „Asolo — Prosecco“;
 - b) kad *cuvée* taptų putojančiu, kontroliuoti fermentacijos procesą prieš *cuvée* susidarymą ir po jo galima tik šaldant arba kitais fizikiniais procesais;

- c) *expedition liqueur* pridėti draudžiama;
 - d) faktinė alkoholio koncentracija rūšiniuose aromatiniuose putojančiuose vynuose su saugoma kilmės vietos nuoroda negali būti mažesnė kaip 6 tūrio proc.;
 - e) visuminė alkoholio koncentracija rūšiniuose aromatiniuose putojančiuose vynuose su saugoma kilmės vietos nuoroda negali būti mažesnė kaip 10 tūrio proc.;
 - f) jei rūšiniai aromatiniai putojantys vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, laikomi uždarytuose induose esant 20 °C temperatūrai, juose turi susidaryti ne mažesnis kaip 3 barų perteklinis slėgis;
 - g) nukrypstant nuo šio skirsnio 6 punkto, rūšinių aromatinių putojančių vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, gamybos procesas turi trukti ne mažiau kaip mėnesį.
-

Priedėlis

Vyninių vynuogių veislių, kurių vynuogės gali būti naudojamos sudaryti *cuvée*, skirtą gaminti rūšinius aromatinius putojančius vynus ir rūšinius putojančius vynus, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, sąrašas

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

III PRIEDAS

LEIDŽIAMŲ VYNININKYSTĖS METODAI IR APRIBOJIMAI, TAIKOMI LIKERINIAMS VYNAMS IR LIKERINIAMS VYNAMS, KURIEMS SUTEIKTA SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINĖ NUORODA**A. Likeriniai vynai**

1. Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto c papunktyje nurodytiems produktams, iš kurių gaminami likeriniai vynai ir likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos arba saugoma geografinė nuoroda, prireikus gali būti taikomi tik metodai ir vynininkystės metodai, nurodyti Reglamente (ES) Nr. 1308/2013 arba šiame reglamente.
2. Tačiau:
 - a) natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais gali būti gaunama tik naudojant Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto e ir f papunkčiuose nurodytus produktus ir
 - b) nukrypstant nuo šios nuostatos, Ispanijai leidžiama leisti naudoti kalcio sulfatą gaminant ispaniškus vynus, žymimus tradiciniu pavadinimu „vino generoso“ arba „vino generoso de licor“, jeigu toks metodas yra tradicinis ir jei sulfato kiekis taip apdorotame produkte, reiškiamas kalio sulfatu, bus ne didesnis kaip 2,5 g/l. Taip pagaminti vynai gali būti papildomai parūgštinami, laikantis 1,5 g/l apribojimo.
3. Nepažeidžiant griežtesnių nuostatų, kurias valstybės narės gali patvirtinti jų teritorijoje gaminamiems likeriniams vynams ir likeriniams vynams su saugoma kilmės vietos arba geografinė nuoroda, šiems produktams leidžiama taikyti vynininkystės metodus, nurodytus Reglamente (ES) Nr. 1308/2013 arba šiame reglamente.
4. Be to, leidžiama:
 - a) jei naudojami produktai nebuvo sodrinti koncentruota vynuogių misa ir yra laikomasi deklaravimo ir registravimo reikalavimų, saldinti:
 - koncentruota vynuogių misa arba rektifikuota koncentruota vynuogių misa, bet tik tuo atveju, jei vyno visuminė alkoholio koncentracija padidinama ne daugiau kaip 3 tūrio proc.,
 - koncentruota vynuogių misa, rektifikuota koncentruota vynuogių misa arba vytintų vynuogių misa, į kurią, siekiant išvengti fermentacijos, įpilta neutralaus vyno kilmės alkoholio, skirta Ispanijoje gaminamiems vynams, žymimiems tradiciniu terminu „vino generoso de licor“, bet tik tuo atveju, jei vyno visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais padidinama ne daugiau kaip 8 tūrio proc.,
 - koncentruota vynuogių misa arba rektifikuota koncentruota vynuogių misa, skirta likeriniams vynams, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Madeira“, bet tik tuo atveju, jei vyno visuminė alkoholio koncentracija padidinama ne daugiau kaip 8 tūrio proc.;
 - b) pridėti alkoholio, distiliato arba spiritinių gėrimų, kaip nurodyta Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto e ir f papunkčiuose, siekiant kompensuoti nuostolius brandinimo metu;
 - c) likerinius vynus, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Madeira“, brandinti induose, ne aukštesnėje kaip 50 °C temperatūroje.
5. Vynuogių veislės, iš kurių gaminami Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto c papunktyje nurodyti produktai, o iš tų produktų gaminami likeriniai vynai ir likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos arba geografinė nuoroda, nurodytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 81 straipsnio 2 dalyje.
6. Natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto c papunktyje nurodytuose produktuose, naudojamuose gaminti likeriniams vynams, kuriems netaikoma saugoma kilmės vietos arba geografinė nuoroda, negali būti mažesnė kaip 12 tūrio proc.

B. Likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda (nuostatos, neišdėstytos šio priedo A skirsnyje ir taikomos būtent likeriniams vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda)

1. Likerinių vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ir kuriems gaminti naudojama vynuogių misa arba vynuogių misos ir vyno mišinys, minimų Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto c papunkčio ketvirtoje įtraukoje, sąrašas pateikiamas šio priedo 1 priedėlio A skirsnyje.
2. Likerinių vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ir į kuriuos gali būti įmaišomi produktai, nurodyti Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto f papunktyje, sąrašas pateikiamas šio priedo 1 priedėlio B skirsnyje.
3. Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto c papunktyje nurodyti produktai ir koncentruota vynuogių misa arba iš dalies fermentuota vynuogių misa iš vytintų vynuogių, nurodytos VII priedo II dalies 3 punkto f papunkčio iii dalyje, naudojamos gaminti likeriniam vynui, kuriam suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, turi būti pagaminti regione, kurio vardu vadinamas tas likerinis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda.

Tačiau likeriniams vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda „Málaga“ ir „Jerez-Xérès-Sherry“ gaminti naudojama iš „Pedro Ximénez“ veislės vytintų vynuogių gauta misa, į kurią, siekiant išvengti fermentacijos, įpilta neutralaus vyno kilmės alkoholio, gali būti pagaminta Montilla-Moriles regione.

4. Šio priedo A skirsnio 1–4 punktuose nurodyti likerinio vyno su saugoma kilmės vietos nuoroda gamybos procesai gali būti vykdomi tik 3 punkte nurodytame regione.

Tačiau likerinio vyno su saugoma kilmės vietos nuoroda, kuris gaminamas iš Douro regione išaugintų vynuogių ir kuriam suteiktas pavadinimas „Porto“, papildomi gamybos ir brandinimo procesai gali vykti arba minėtame regione, arba Vila Nova de Gaia – Porto regione.

5. Nepažeidžiant griežtesnių nuostatų, kurias valstybės narės gali taikyti jų teritorijoje gaminamiems likeriniams vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda:

a) natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto c papunktyje nurodytuose produktuose, kurie naudojami gaminti likeriniam vynui su saugoma kilmės vietos nuoroda, negali būti mažesnė kaip 12 tūrio proc. Tačiau kai kurie likeriniai vynai su saugoma kilmės vietos nuoroda, įtraukti į sąrašus, pateikiamus šio priedo 2 priedėlio A skirsnyje, gali būti gaminami:

i) iš vynuogių misos, kurios natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais ne mažesnė kaip 10 tūrio proc., kai likeriniai vynai su kilmės vietos nuoroda gaminami įpilant vyno spirito, pagaminto iš vynuogių, išaugintų įregistruotą kilmės vietą turinčioje, galbūt net toje pačioje valdoje, arba iš tų vynuogių išspaudų, arba

ii) iš rauginamos vynuogių misos arba, šio papunkčio antroje įtraukoje nurodytu atveju – iš vyno, kurio pradinė natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais ne mažesnė kaip:

— 11 tūrio proc. – rūšiniuose likeriniuose vynuose su saugoma kilmės vietos nuoroda, pagamintuose įpilant neutralaus alkoholio arba vyno distiliato, kurio faktinė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 70 tūrio proc., arba vyno kilmės spirito,

— 10,5 tūrio proc. – vynuose, pagamintuose iš 2 priedėlio A skirsnio 3 sąraše nurodytų baltųjų vynuogių misos,

— 9 tūrio proc. – portugaliskame likeriniame vyne, turinčiame saugomą kilmės nuorodą „Madeira“, kurio gamyba yra tradicinė ir įprasta, ir tai aiškiai nurodyta nacionalinės teisės aktuose;

b) likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, kuriuose, nukrypstant nuo Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto b papunkčio, visuminė alkoholio koncentracija mažesnė kaip 17,5 tūrio proc., bet ne mažesnė kaip 15 tūrio proc., ir tai buvo aiškiai nustatyta iki 1985 m. sausio 1 d. taikytuose nacionalinės teisės aktuose, sąrašas pateikiamas 2 priedėlio B skirsnyje.

6. Specialiais tradiciniais terminais „οἶνος γλυκὺς φυσικὸς“, „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ gali būti žymimi tik likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda:

— gauti iš derliaus, kurio bent 85 % sudaro vynuogių veislės iš 3 priedėlyje pateikto sąrašo,

- gauti iš misos, kurioje pradinis natūralus cukraus kiekis ne mažesnis kaip 212 g/l,
 - gauti, be jokio kito sodrinimo, pridėjus alkoholio, distiliato ar spirito, kaip nurodyta Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto e ir f papunkčiuose.
7. Jei tai būtina norint laikytis tradicinių gamybos būdų, valstybės narės gali numatyti, kad specialus tradicinis terminas „vin doux naturel“ būtų vartojamas tik likeriniams vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda, pagamintiems jų teritorijoje, kurie:
- yra pagaminti iš pačių gamintojų išaugintų „Muscatel“, „Grenache“, „Maccabeo“ arba „Malvoisie“ vynuogių; tačiau leidžiama naudoti ir vynuoges, išaugintas vynuogynuose, kuriuose, be pirmiau nurodytų keturių veislių vynuogių, auga ir kitų veislių vynuogės, jei jos sudaro ne daugiau kaip 10 % viso vynuogių derliaus,
 - yra gauti neviršijant Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto c papunkčio pirmoje ir ketvirtoje įtraukose nurodytos 40 hl vynuogių misos išėigos iš vieno hektaro; jeigu išėiga didesnė, visas derlius negali būti apibūdinimas kaip „vin doux naturel“,
 - yra gauti iš pirmiau minėtos vynuogių misos, kurioje pradinis natūralus cukraus kiekis ne mažesnis kaip 252 g/l,
 - yra gauti, be jokių kitų sodrinimo būdų, įpilant vyno kilmės alkoholio, kuriame grynas alkoholis sudaro ne mažiau kaip 5 % panaudotos pirmiau minėtos vynuogių misos tūrio, bet neviršija mažesniojo iš toliau nurodytų kiekių:
 - arba 10 % pirmiau minėtos panaudotos vynuogių misos tūrio,
 - arba 40 tūrio proc. bendrosios alkoholio koncentracijos gatavame produkte, kuri gaunama susumavus faktinę alkoholio koncentraciją tūrio proc. ir potencinės alkoholio koncentracijos tūrio proc. ekvivalentą, apskaičiuotą imant 1 tūrio proc. gryno alkoholio ir 17,5 g likutinio cukraus viename litre.
8. Likerinių vynų atveju specialiu tradiciniu terminu „vino generoso“ apibūdinami tik sausi likeriniai vynai su saugoma kilmės vietos nuoroda, visiškai arba iš dalies pagaminti „flor“ procesu ir:
- tik iš baltųjų vynuogių, gautų iš „Palomino de Jerez“, „Palomino fino“, „Pedro Ximénex“, „Verdejo“, „Zalema“ ir „Garrido Fino“ vynuogių veislių,
 - išleisti į rinką tik po brandinimo ąžuolinėse statinėse vidutiniškai dvejus metus.
- Pirmoje pastraipoje minėtas „flor“ procesas – tai biologinis procesas, kuris vyksta, kai pasibaigus bendram alkoholiniam fermentavimui misoje, vyno laisvojo sluoksnio paviršiuje savaime susidaro tipiskų mielių plėvelė, ir produktui suteikia būdingų analitinių ir juslinių savybių.
9. Specialiu tradiciniu terminu „vinho generoso“ apibūdinami tik likeriniai vynai, turintys saugomas kilmės nuorodas „Porto“, „Madeira“, „Moscatel de Setúbal“ ir „Carcavelos“, kartu pateikiant atitinkamą registruotą kilmės vietos nuorodą.
10. Specialiu tradiciniu terminu „vino generoso de licor“ apibūdinami tik likeriniai vynai, turintys saugomas kilmės nuorodas:
- gauti iš 8 punkte nurodyto „vino generoso“ arba iš vyno, gauto „flor“ procesu, iš kurio galima pagaminti tokį „vino generoso“, į kurį įmaišyta vytintų vynuogių misos, į kurią, siekiant išvengti fermentacijos, įpilta neutralaus vyno kilmės alkoholio, arba rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos, arba „vino dulce natural“,
 - išleisti į rinką tik po brandinimo ąžuolinėse statinėse vidutiniškai dvejus metus.

1 priedėlis

Likerinių vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pagal specialias taisykles, sąrašas

- A. LIKERINIŲ VYNŲ, KURIEMS SUTEIKTA SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA, GAMINAMŲ NAUDOJANT VYNUOGIŲ MISA ARBA VYNUOGIŲ MISOS IR VYNO MIŠINĮ, SĄRAŠAS

(Šio priedo B skirsnio 1 punktas)

GRAIKIJA

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

ISPANIJA

Likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto apibūdinimas pagal Sąjungos taisykles arba nacionalinės teisės aktus
„Alicante“	„Moscatel de Alicante“ „Vino dulce“
„Cariñena“	„Vino dulce“
„Condado de Huelva“	„Pedro Ximénez“ „Moscatel“ „Mistela“
„Empordà“	„Mistela“ „Moscatel“
„Jerez-Xérès-Sherry“	„Pedro Ximénez“ „Moscatel“
„Malaga“	„Vino dulce“
„Montilla-Moriles“	„Pedro Ximénez“ „Moscatel“
„Priorato“	„Vino dulce“
„Tarragona“	„Vino dulce“
„Valencia“	„Moscatel de Valencia“ „Vino dulce“

ITALIJA

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

- B. LIKERINIŲ VYNŲ, KURIEMS SUTEIKTA SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA, GAMINAMŲ PRIDEDANT REGLAMENTO (ES) NR. 1308/2013 VII PRIEDO II DALIES 3 PUNKTO F PAPUNKTYJE NURODYTŲ PRODUKTŲ, SĄRAŠAS

(Šio priedo B skirsnio 2 punktas)

1. **Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pridedant vyno alkoholio arba džiovintų vynuogių, kuriuose alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 95 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 96 tūrio proc., sąrašas**

(Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto f papunkčio ii dalies pirma įtrauka)

GRAIKIJA

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

ISPANIJA

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

KIPRAS

„Κομμανδαρία“ (Commandaria).

2. **Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pridedant vyno spirito arba vynuogių išspaudų, kuriuose alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 52 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 86 tūrio proc., sąrašas**

(Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto f papunkčio ii dalies antra įtrauka)

GRAIKIJA

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

PRANCŪZIJA

„Pineau des Charentes“ arba „Pineau charentais“, „Floc de Gascogne“, „Macvin du Jura“.

KIPRAS

„Κομμανδαρία“ (Commandaria).

3. **Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pridedant džiovintų vynuogių spirito, kuriame alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 52 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 94,5 tūrio proc., sąrašas**

(Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto f papunkčio ii dalies trečia įtrauka)

GRAIKIJA

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

4. Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pridedant iš dalies fermentuotos vynuogių misos, gautos iš vytintų vynuogių, sąrašas

(Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto f papunkčio iii dalies pirma įtrauka)

ISPANIJA

Likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto apibūdinimas pagal Sąjungos taisykles arba nacionalinės 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“, „Pantelleria passito“.

KIPRAS

„Κομμανδαρία“ (Commandaria).

5. Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pridedant koncentruotos vynuogių misos, gautos tiesioginio kaitinimo būdu ir, išskyrus šią procedūrą, atitinkančios koncentruotos vynuogių misos sąvokos apibrėžtį, sąrašas

(Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto f papunkčio iii dalies antra įtrauka)

ISPANIJA

Likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto apibūdinimas pagal Sąjungos taisykles arba nacionalinės teisės aktus
„Alicante“	
„Condado de Huelva“	„Vino generoso de licor“
„Empordà“	„Garnacha“/„Garnatxa“
„Jerez-Xérès-Sherry“	„Vino generoso de licor“
„Málaga“	„Vino dulce“
„Montilla-Moriles“	„Vino generoso de licor“
„Navarra“	„Moscatel“

ITALIJA

„Marsala“.

6. Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pridedant koncentruotos vynuogių misos, sąrašas

(Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto f papunkčio iii dalies trečia įtrauka)

ISPANIJA

Likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto apibūdinimas pagal Sąjungos taisykles arba nacionalinės teisės aktus
„Málaga“	„Vino dulce“
„Montilla-Moriles“	„Vino dulce“
	„Vino generoso de licor“

Likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto apibūdinimas pagal Sąjungos taisykles arba nacionalinės teisės aktus
„Tarragona“	„Vino dulce“
„Jerez-Xerès-Sherry“	„Vino generoso de licor“
„Condado de Huelva“	„Vino generoso de licor“

ITALIJA

„Oltrepó Pavese Moscato“, „Marsala“, „Moscato di Trani“.

2 priedėlis

A. III priedo B skirsnio 5 punkto a papunktyje nurodyti sąrašai

1. **Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, kuriuose natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais ne mažesnė kaip 10 tūrio proc., gaminamų pridedant vyno spirito, pagaminto iš vynuogių, išaugintų saugomą kilmės vietos nuorodą turinčioje, galbūt net toje pačioje valdoje, arba tų vynuogių išspaudų, sąrašas**

PRANCŪZIJA

„Pineau des Charentes“ arba „Pineau charentais“, „Floc de Gascogne“, „Macvin du Jura“.

2. **Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, kuriuose natūrali alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 11 tūrio proc., gaminamų pridedant neutralaus alkoholio arba vyno distiliato, kuriame faktinė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 70 tūrio proc., arba vyno kilmės spirito, sąrašas**

PORTUGALIJA

„Porto“ – „Port“

„Moscatel de Setúbal“, „Setúbal“

„Carcavelos“

„Moscatel do Douro“

ITALIJA

„Moscato di Noto“.

3. **Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų iš vyno, kuriame faktinė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 10,5 tūrio proc., sąrašas**

ISPANIJA

„Jerez-Xérès-Sherry“

„Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“

„Condado de Huelva“

„Rueda“

ITALIJA

„Trentino“.

4. **Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų iš dar fermentuojamos vynuogių misos, kurioje pradinė natūrali alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 9 tūrio proc., sąrašas**

PORTUGALIJA

„Madeira“.

B. III priedo B skirsnio 5 punkto b papunktyje nurodyti sąrašai

Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, kuriuose visuminė alkoholio koncentracija mažesnė kaip 17,5 tūrio proc., bet ne mažesnė kaip 15 tūrio proc., ir tai buvo aiškiai nustatyta iki 1985 m. sausio 1 d. taikytuose nacionalinės teisės aktuose, sąrašas

(Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto b papunktis)

ISPANIJA

Likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto apibūdinimas pagal Sąjungos taisykles arba nacionalinės teisės aktus
„Condado de Huelva“	„Vino generoso“
„Jerez-Xérès-Sherry“	„Vino generoso“
„Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“	„Vino generoso“
„Málaga“	„Seco“
„Montilla-Moriles“	„Vino generoso“
„Priorato“	„Rancio seco“
„Rueda“	„Vino generoso“
„Tarragona“	„Rancio seco“

ITALIJA

„Trentino“.

PORTUGALIJA

Likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto apibūdinimas pagal Sąjungos taisykles arba nacionalinės teisės aktus
„Porto“ – „Port“	„Branco leve seco“

3 priedėlis

Vynuogių veislių, kurios gali būti naudojamos gaminti likeriniams vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda, apibūdinamiems specialiais tradiciniais terminais „vino dulce natural“, „vino dulce naturale“, „vinho doce natural“ ir „οινος γλυκυσ φυσικος“, sąrašas

Muskatinės vynuogės – „Grenache“ – „Garnacha Blanca“ – „Garnacha Peluda“ – „Listán Blanco“ – „Listán Negro-Negramoll“ – „Maccabéo“ – „malvasia“ veislės – „Mavrodaphne“ – „Assirtiko“ – „Liatiko“ – „Garnacha tintorera“ – „Monastrell“ – „Palomino“ – „Pedro Ximénez“ – „Albarola“ – „Aleatico“ – „Bosco“ – „Cannonau“ – „Corinto nero“ – „Giró“ – „Monica“ – „Nasco“ – „Primitivo“ – „Vermentino“ – „Zibibbo“ – muskatelio veislės – „Garnacha“.
