

Šis dokumentas yra skirtas tik informacijai, ir institucijos nėra teisiškai atsakingos už jo turinį

► **B****KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 606/2009**

2009 m. liepos 10 d.

kuriuo nustatoma tam tikra Tarybos reglamento (EB) Nr. 479/2008 taikymo vynuogių produktų kategorijoms, vynuikystės metodams ir jų apribojimams tvarka

(OL L 193, 2009 7 24, p. 1)

iš dalies keičiamas:

Oficialusis leidinys

		Nr.	puslapis	data
► <u>M1</u>	2009 m. lapkričio 30 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1166/2009	L 314	27	2009 12 1
► <u>M2</u>	2011 m. sausio 21 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 53/2011	L 19	1	2011 1 22
► <u>M3</u>	2012 m. balandžio 12 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 315/2012	L 103	38	2012 4 13
► <u>M4</u>	2013 m. vasario 19 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 144/2013	L 47	56	2013 2 20
► <u>M5</u>	2013 m. birželio 18 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 565/2013	L 167	26	2013 6 19
► <u>M6</u>	2013 m. gruodžio 3 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 1251/2013	L 323	28	2013 12 4
► <u>M7</u>	2014 m. balandžio 4 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 347/2014	L 102	9	2014 4 5
► <u>M8</u>	2015 m. balandžio 15 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2015/596	L 99	21	2015 4 16



KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 606/2009

2009 m. liepos 10 d.

kuriuo nustatoma tam tikra Tarybos reglamento (EB) Nr. 479/2008 taikymo vynuogių produktų kategorijoms, vynininkystės metodams ir jų apribojimams tvarka

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 2008 m. balandžio 29 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 479/2008 dėl bendro vyno rinkos organizavimo, iš dalies keičiantį Reglamentus (EB) Nr. 1493/1999, (EB) Nr. 1782/2003, (EB) Nr. 1290/2005, (EB) Nr. 3/2008, ir panaikinantį Reglamentus (EEB) Nr. 2392/86 bei (EB) Nr. 1493/1999 ⁽¹⁾, ypač į jo 25 straipsnio 3 dalį ir 32 straipsnį,

kadangi:

- (1) Vyno apibrėžtyje, pateikiamoje Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo „Vynuogių produktų kategorijos“ 1 dalies antros pastraipos c punkto pirmojoje įtraukoje, nustatyta, kad visuminė alkoholio koncentracija yra ne didesnė nei 15 tūrio proc. Tačiau be sodrinimo pagamintiems vynams iš kai kurių vynuogių auginimo plotų, kuriuos reikia nustatyti, taikoma visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba padidinta iki 20 tūrio proc.
- (2) Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies II skyriuje ir minėto reglamento V bei VI prieduose nustatomos bendrosios vynininkystės procesų ir metodų taikymo taisyklės bei nurodomos įgyvendinimo priemonės, kurias turi priimti Komisija. Reikia aiškiai ir tiksliai apibrėžti leistinus vynininkystės metodus, įskaitant vynų saldinimą, ir nustatyti tam tikrų medžiagų naudojimo apribojimus bei kai kurių tokių medžiagų panaudojimo sąlygas.
- (3) Leidžiamų vynininkystės metodų sąrašas pateiktas 1999 m. gegužės 17 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 1493/1999 dėl bendro vyno rinkos organizavimo ⁽²⁾ IV priede. Šio sąrašo ir toliau turi būti laikomasi, jame išvardytus leidžiamus vynuogininkystės metodus pateikiant viename bendrame priede, juos aprašius paprasčiau ir nuosekliau, atsižvelgiant į technologijų pokyčius.
- (4) Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo A skyriuje nustatyti didžiausi sulfitų kiekiai, viršijantys Tarptautinės vynuogių ir vyno organizacijos (OIV) nustatytas ribas. Reikia laikytis tarptautiniu mastu nustatytų OIV apribojimų, o tam tikriems mažais kiekiais gaminamiems specialiems saldiesiems vynams, kuriems gaminti ir tinkamai išlaikyti reikalingas didesnis cukraus kiekis, toliau taikyti leidžiančias nukrypti nuostatas. Ribinės vertės vėliau galėtų būti persvarstytos ir sumažintos, atsižvelgus į mokslinių tyrimų, kuriais siekiama sumažinti sulfitų kiekį vyne ir juos pakeisti kitomis medžiagomis bei išsiaiškinti vyne esančių sulfitų poveikį žmogaus mitybai, rezultatus.

⁽¹⁾ OL L 148, 2008 6 6, p. 1.

⁽²⁾ OL L 179, 1999 7 14.

▼B

- (5) Reikia nustatyti, kokiomis sąlygomis valstybės narės galės išduoti leidimus tam tikrą apibrėžtą laikotarpį eksperimentuojant taikyti Bendrijos taisyklėse nenumatytus vynininkystės metodus.
- (6) Putojančių vynų, rūšinių putojančių vynų ir rūšinių aromatinių putojančių vynų gamyboje taikomi ne tik įprastiniai, bet ir specialūs vynininkystės metodai. Aiškumo dėlei šiuos metodus reikia nurodyti atskirame priede.
- (7) Likerinių vynų gamyboje būtina taikyti ne tik įprastinius, 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 reikia nurodyti atskirame priede.
- (8) Kupažas yra paplitęs vynininkystės metodas. Turint omenyje galimus jo padarinius vynų kokybei, būtina patikslinti jo apibrėžtį ir reglamentuoti jo taikymą, siekiant išvengti piktnaudžiavimo ir užtikrinti aukštą vyno kokybę bei didesnę konkurenciją vyno sektoriuje. Dėl tų pačių priežasčių ir gaminant rausvąjį vyną toks taikymas turi būti reglamentuotas ypač tam tikrų vynų, kuriems netaikomos specifikacijos nuostatos, atveju.
- (9) Maisto produktams taikomose Bendrijos taisyklėse ir OIV Tarp-tautiniame vynininkystės kodekse jau nustatytos daugelio vynininkystėje naudojamų medžiagų grynumo ir identifikavimo specifikacijos. Derinimo ir aiškumo sumetimais šiomis specifikacijomis reikia remtis pirmiausia, numatant galimybę papildyti jas specialiomis Bendrijos padėtį atitinkančiomis taisyklėmis.
- (10) Į rinką negali patekti vyno produktai, neatitinkantys Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies II skyriaus nuostatų arba nuostatų, kurias reikia išdėstyti šiame reglamente. Tačiau kai kurie vyno produktai gali būti naudojami pramonėje, ir, siekiant užtikrinti tinkamą jų galutinės paskirties kontrolę, reikia apibrėžti tokio naudojimo tvarką. Be to, siekiant išvengti ekonominių nuostolių, reikia numatyti, kad ūkinės veiklos vykdytojai, iki šio reglamento įsigaliojimo dienos sukaupę tam tikrų produktų atsargas, galės pateikti vartotojams produktus, pagamintus vadovaujantis iki minėtos datos galiojančiomis taisyklėmis.
- (11) Pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priedo D dalies 4 punktą apie visas sodrinimo, parūgštinimo ir rūgštingumo mažinimo operacijas reikia pranešti kompetentingoms institucijoms. Taip pat reikia pranešti apie cukraus, koncentruotos vynuogių misos ir rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos, kurias laiko šias operacijas taikantys fiziniai arba juridiniai asmenys, kiekius. Tokių pranešimų tikslas – sudaryti sąlygas tokių operacijų monitoringui. Dėl šios priežasties pranešimus reikia siųsti valstybės narės, kurios teritorijoje bus atliekama operacija, kompetentingai institucijai ir toks pranešimas turi būti kuo tikslesnis. Jei operacija susijusi su alkoholio koncentracijos didinimu, kompetentingą instituciją reikia informuoti tinkamu laiku, kad atliekamas tikrinimas būtų veiksmingas.

▼B

- (12) Parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimą pakanka patikrinti *a posteriori*. Dėl šios priežasties, paprastinant administracinę tvarką, pranešimai, išskyrus pirmuosius vyno metus, turi būti daromi reguliariai atnaujinant kompetentingos institucijos tvarkomų registrų duomenis. Kai kurių valstybių narių kompetentingos institucijos sistemingai tikrina visas fermentacijos būdu gaminamo vyno produktų partijas. Tokiomis sąlygomis pranešti apie ketinimą sodrinti vyną nebūtina.
- (13) Nukrypstant nuo bendrosios taisyklės, nustatytos Reglamento (EB) Nr. 479/2008 VI priedo D dalyje, vyno arba vynuogių misos pylimas į vyno nuosėdas, vynuogių išspaudas ar *aszú* arba *výber* minkštimą yra pagrindinė kai kurių vengriškų ir slovakų vynų gamybos ypatybė. Konkrečios šio metodo taikymo sąlygos turi atitikti nacionalinės teisės nuostatas, šiose valstybėse narėse galiojusias 2004 m. gegužės 1 d.
- (14) Reglamento (EB) Nr. 479/2008 31 straipsnyje nustatyta, kad produktų, kuriems taikomas šis reglamentas, sudėties nustatymo analizės metodai ir taisyklės, pagal kurias galima nustatyti, ar šiems produktams buvo taikomi leidžiamų vynininkystės metodų neatitinkantys procesai, yra OIV rekomenduojami metodai ir taisyklės, paskelbti OIV Tarptautinių vyno ir misos analizės metodų rinkinyje. Jeigu turi būti taikomi specialūs ir OIV nenusatinti tam tikrų vyno produktų analizės metodai, šiuos Bendrijos metodus reikia aprašyti.
- (15) Siekiant užtikrinti didesnę skaidrumą, reikia Bendrijos lygmeniu skelbti tokių analizės metodų sąrašą ir aprašymus.
- (16) Dėl to teko panaikinti 1990 m. rugsėjo 17 d. Komisijos reglamentą (EEB) Nr. 2676/90, nustatantį vynų analizės metodus Bendrijoje ⁽¹⁾, ir 2008 m. gegužės 8 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 423/2008, nustatantį tam tikras išsamias Tarybos reglamento (EB) Nr. 1493/1999 įgyvendinimo taisykles ir nustatantį Bendrijos vynininkystės metodų bei procesų kodeksą ⁽²⁾.
- (17) Šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka reguliavimo komiteto nuomonę, numatytą Reglamento (EB) Nr. 479/2008 113 straipsnio 2 dalyje,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Dalykas

Šiuo reglamentu nustatoma tam tikra Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies I ir II skyrių įgyvendinimo tvarka.

⁽¹⁾ OL L 272, 1990 10 3, p. 1.

⁽²⁾ OL L 127, 2008 5 15, p. 13.



2 straipsnis

Vynuogių auginimo plotai, kuriuose gaminamų vynų didžiausia visuminė alkoholio koncentracija gali būti 20 tūrio proc.

Vynuogių auginimo plotai, nurodyti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1 dalies antros pastraipos c punkto pirmoje įtraukoje, yra minėto reglamento IX priede minimos C I, C II ir C III zonos ir B zonos plotai, kur 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 ir apribojimai

1. Leidžiami vynininkystės metodai ir apribojimai, taikomi gaminant ir laikant produktus, nurodytus Reglamento Nr. 479/2008 29 straipsnio 1 dalyje, nustatyti šio reglamento I priede.
2. Leidžiami vynininkystės metodai, jų taikymo sąlygos ir apribojimai nurodyti I A priede.
3. Sieros dioksido kiekio apribojimai nurodomi I B priede.
4. Lakiųjų rūgščių kiekio apribojimai nurodomi I C priede.
5. Saldinimo metodo taikymo sąlygos nustatytos I D priede.

4 straipsnis

Eksperimentinis naujų vynininkystės metodų taikymas

1. Reglamento Nr. 479/2008 29 straipsnio 2 dalyje minimais eksperimentiniais tikslais, valstybės narės gali leisti ne ilgiau kaip trejus metus taikyti tam tikrus vynininkystės metodus ar procesus, nenumatytus Reglamente Nr. 479/2008 ar šiame reglamente, jei:
 - a) tie metodai ir procesai atitinka Reglamento Nr. 479/2008 27 straipsnio 2 dalyje nustatytas sąlygas ir 30 straipsnio b–e punktuose išvardytus kriterijus;
 - b) taikant šiuos metodus ir procesus, per metus ir vieno eksperimento metu būtų pagaminama ne daugiau kaip 50 000 hektolitrų vyno;
 - c) valstybė narė eksperimento pradžioje praneša Komisijai ir kitoms valstybėms narėms apie kiekvieno leidimo suteikimo sąlygas;
 - d) procesas įregistruotas Reglamento Nr. 479/2008 112 straipsnio 1 dalyje nurodytame lydraštyje ir 2 dalyje nurodytame registre.

Eksperimentas – operacija arba operacijos, atliekamos įgyvendinant tyrimų projektą, aiškiai apibrėžtą ir apibūdintą bendrajame eksperimento protokole.

2. Produktai, pagaminti eksperimentiniu būdu taikant tokius metodus ar procesus, gali būti išleidžiami ir į kitos valstybės narės rinką, 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.

▼B

3. Per tris mėnesius nuo 1 dalyje nurodyto laikotarpio pabaigos leidimą suteikusi valstybė narė praneša Komisijai apie juo remiantis atliktą eksperimentą ir jo rezultata. Komisija informuoja apie eksperimento rezultata kitas valstybes nares.

4. Prireikus, atsižvelgdama į eksperimento rezultata, leidimą davusi valstybė narė gali pateikti Komisijai prašymą leisti tėti eksperimentą dar vieną ne ilgesnį kaip trejų metų laikotarpį ir, jeigu tinka, pagaminti didesnį nei atliekant pirmąjį eksperimentą produkto kiekį. Pagrįsdama savo prašymą, valstybė narė pateikia atitinkamą bylą. Komisija pagal Reglamento Nr. 479/2008 113 straipsnio 2 dalyje nurodytą procedūrą priima sprendimą dėl prašymo leisti tėti eksperimentą.

▼M5

5. 1 dalies c punkte ir 3 bei 4 dalyse numatyta informacija arba dokumentai Komisijai teikiami remiantis Komisijos reglamentu (EB) Nr. 792/2009 ⁽¹⁾.

▼B*5 straipsnis***Putojančių vynų kategorijoms taikomi vynininkystės metodai**

Leidžiami vynininkystės metodai ir apribojimai, įskaitant sodrinimą, parūgštinimą ir rūgštingumo sumažinimą, susijusius su putojančiais vynais, rūšiniais putojančiais vynais ir rūšiniais aromatiniais putojančiais vynais, minimais Reglamento Nr. 479/2008 32 straipsnio antros pastraipos b punkte, išvardyti šio reglamento II priede, nepažeidžiant bendrų vynininkystės metodų ir apribojimų, nustatytų Reglamente Nr. 479/2008 arba šio reglamento I priede.

*6 straipsnis***Likeriniams vynams taikomi vynininkystės metodai**

Likeriniams vynams leidžiami vynininkystės metodai ir apribojimai, nurodyti Reglamento Nr. 479/2008 32 straipsnio antros pastraipos c punkte, išvardyti šio reglamento III priede, nepažeidžiant bendrų vynininkystės metodų ir apribojimų, nustatytų Reglamente Nr. 479/2008 arba šio reglamento I priede.

*7 straipsnis***Kupažavimo apibrėžtis**

1. Pagal Reglamento Nr. 479/2008 32 straipsnio antros pastraipos d punktą „kupažavimu“ laikomas 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;

⁽¹⁾ OL L 228, 2009 9 1, p. 3.

▼B

- b) vinas be saugomos kilmės vietos nuorodos arba saugomos geografinės nuorodos, vinas su saugoma kilmės vietos nuoroda ir vinas su saugoma geografinė nuoroda bei misos ir vynai, iš kurių galima pagaminti šių kategorijų vyną.

Taikant šią dalį, rausvasis vinas 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 vinas gali būti gaunamas tik tuo atveju, jeigu mišinys ar kupažavimas atitinka vyno gavimo specifikacijas ir Reglamento (EB) Nr. 479/2008 bei šio reglamento nuostatas.

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

Tačiau antroje pastraipoje numatyta nuostata nedraudžiama kupažuoti toje pastraipoje numatytų vynu, jei galutinis produktas yra skirtas Reglamento (EB) Nr. 479/2008 I priede numatytai *cuvée* ruošti ar pusiau putojantiems vynams gaminti.

2. Vynuogių misą arba vyną, kuriems taikytas vynininkystės metodas, numatytas šio reglamento I A priedo 14 dalyje, kupažuoti su vynuogių misa arba vynu, kuriems šis vynininkystės metodas netaikytas, draudžiama.

9 straipsnis

Taikant vynininkystės metodus naudojamų medžiagų grynumo ir identifikavimo specifikacijos

1. Jeigu taikant vynininkystės metodus naudojamų medžiagų grynumo ir identifikavimo specifikacijos nenustatytos Komisijos direktyvoje 2008/84/EB ⁽¹⁾, Reglamento (EB) Nr. 479/2008 32 straipsnio antros pastraipos e punkte minimomis specifikacijomis laikomos specifikacijos, nustatytos ir skelbiamos Tarptautinės vynuogių ir vyno organizacijos Tarptautiniame vynininkystės kodekse.

Prireikus grynumo kriterijai papildomi specialiais nurodymais, nustatytais šio reglamento I A priede.

2. Enzimai ir enzymų preparatai naudojami taikant leidžiamus vynininkystės metodus ir procesus, kurių sąrašas pateiktas I A priede, atitinka 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1332/2008 dėl maisto fermentų ⁽²⁾ reikalavimus.

⁽¹⁾ OL L 253, 2008 9 20, p. 1.

⁽²⁾ OL L 354, 2008 12 31, p. 7.



10 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies II skyriaus arba šio reglamento nuostatų neatitinkančių produktų laikymo, apyvartos ir naudojimo sąlygos

1. Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies II skyriaus arba šio reglamento nuostatų neatitinkantys produktai yra sunaikinami. Tačiau valstybės narės gali leisti tam tikrus jų nustatytais savybėmis pasižyminčius produktus 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. Valstybės narės turi teisę, kad būtų lengviau atpažinti 1 dalyje nurodytus vynus, į juos pridėti denatūratų arba indikatorių. Jos dar gali dėl pateisinamų priežasčių uždrausti 1 dalyje nurodytus panaudojimo būdus ir nurodyti produktus sunaikinti.
4. Vynai, pagaminti iki 2009 m. rugpjūčio 1 d., gali būti siūlomi ar tiekiami žmonėms tiesiogiai vartoti, jeigu atitinka iki tos datos galiojusias Bendrijos ar nacionalines taisykles.

11 straipsnis

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

Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priedo D dalies 1 punkte nurodyti procesai turi būti atliekami vienu kartu. Tačiau valstybės narės gali nustatyti, kad kai kurie iš šių procesų gali būti atliekami per kelis kartus, jeigu tokiu metodu būtų užtikrinama geresnė produktų fermentacija. Tokiu atveju Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priede nustatyti apribojimai būtų taikomi visai operacijai.

12 straipsnis

Su sodrinimu susijusios administracinės taisyklės

1. Pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priedo D dalies 4 punktą apie alkoholio kiekio vyne didinimo procesus praneša šiuos procesus atliekantys fiziniai arba juridiniai asmenys. Procesai pradedami per valstybės narės, kurios teritorijoje jie vyksta, kompetentingų institucijų nustatytą laiką ir jų nustatytais sąlygomis.
2. 1 dalyje nurodytas pranešimas pateikiamas raštu, jame turi būti tokie įrašai:
 - a) pareiškėjo pavardė ir adresas;
 - b) vieta, kur bus atliekamas procesas;
 - c) proceso pradžios data ir laikas;
 - d) produkto, kuriam bus taikomas procesas, aprašymas;
 - e) proceso atlikimo būdas, pateikiant numatomo naudoti produkto tipo išsamią charakteristiką.

▼B

3. Valstybės narės gali leisti kompetentingai institucijai iš anksto pateikti pranešimus apie keletą procesų arba tam tikrą laikotarpį galiojančius pranešimus. Tokie pranešimai priimami tik tuo atveju, jeigu kaip nustatyta 6 dalyje, juos darantis asmuo registruoja visus sodrinimo procesus ir 2 dalyje nurodytą informaciją.

4. Valstybės narės nustato, kokiomis sąlygomis pareiškėjas, nenugalimos jėgos atveju negalėjęs pranešime nurodyto proceso atlikti per nustatytą laiką, pateikia kompetentingai institucijai naują pranešimą, kuriuo remiantis galima atlikti būtinus patikrinimus.

5. 1 dalyje numatyto pareiškimo nereikalaujama valstybėse narėse, kurių kompetentingos kontrolės institucijos sistemingai atlieka visų produktų partijų naudotų vyno gamybai analitinius patikrinimus.

6. Įrašai apie alkoholio kiekio didinimo procesus Reglamento (EB) Nr. 479/2008 112 straipsnio 2 dalyje nurodytuose registruose daromi iškart po to, kai procesas pabaigiamas.

Jeigu išankstiniame pranešime apie kelis procesus nenurodoma proceso pradžios data ir laikas, įrašai registruose turi būti daromi prieš kiekvieną procesą.

*13 straipsnis***Su parūgštinimu ir rūgštingumo sumažinimu susijusios administracinės taisyklės**

1. Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priedo D dalies 4 punkte nurodomą pranešimą apie parūgštinimą ir rūgštingumo sumažinimą ūkinės veiklos vykdytojai pateikia ne vėliau kaip kiekvienų vyno metų pirmojo proceso antrą dieną. Jis galioja visiems tais vyno metais vykdomiems procesams.

2. 1 dalyje nurodytas pranešimas pateikiamas raštu, jame turi būti tokie įrašai:

- a) pareiškėjo pavardė ir adresas;
- b) proceso pobūdis;
- c) vieta, kur buvo atliekamas procesas.

3. Įrašai apie kiekvieno parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimo proceso eigą turi būti daromi registruose, nurodytuose Reglamento (EB) Nr. 479/2008 112 straipsnio 2 dalyje.

*14 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 (EB) Nr. 479/2008 VI priedo D dalies 2 punkte, atliekamas taip, kaip toliau nurodyta, 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

- b) vynos *Tokaji máslás* arba *Tokajský mášláš* gaminamas pilant misą arba vyną į *szamorodni* arba *samorodné* arba *aszú* arba *výber* nuosėdas;

Minėti produktai turi būti gauti tais pačiais derliaus metais.

*15 straipsnis***Bendrijoje taikomi analizės metodai**

1. Reglamento (EB) Nr. 479/2008 31 straipsnio antroje pastraipoje minimi analizės metodai, taikomi tam tikrų vynininkystės produktų arba apribojimų Bendrijos lygmeniu kontrolei, nurodyti IV priede.

2. Komisija *Europos Sąjungos oficialiojo leidinio C serijoje* skelbia sąrašą ir aprašymą Reglamento (EB) Nr. 479/2008 31 straipsnio pirmoje pastraipoje minimų analizės metodų, aprašytų OIV Tarptautinių vyno ir misos analizės metodų rinkinyje ir taikomų kontroliuojant Bendrijos vynininkystės produktų gamybos taisyklėse nustatytų apribojimų ir reikalavimų laikymąsi.

*16 straipsnis***Panaikinimas**

Reglamentai (EEB) Nr. 2676/90 ir (EB) Nr. 423/2008 panaikinami.

Nuorodos į panaikintus reglamentus ir į Reglamentą (EB) Nr. 1493/1999 laikomos nuorodomis į šį reglamentą ir aiškinamos pagal V priede pateikiamą atitikmenų lentelę.

17 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja septintąją dieną nuo jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Jis taikomas nuo 2009 m. rugpjūčio 1 d.

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

LEIDŽIAMY VYNININKYSTĖS METODAI IR PROCESAI

1		2	3
Vynininkystės metodas		Naudojimo sąlygos ⁽¹⁾	Naudojimo apribojimai
1	Aeravimas arba prisotinimas deguonies		
2	šiluminis apdorojimas		
3	centrifugavimas ir filtravimas su aktyvintuoju inertiniu priedu ar be jo		Jeigu naudojamas aktyvintasis priedas, apdorojamame produkte negali likti nepageidautinų jo liekanų
4	d) anglies anhidrido, dar vadinamo anglies dioksidu, argono arba azoto ir argono bei azoto mišinių naudojimas siekiant sukurti inertinę atmosferą ir produktą apsaugoti nuo sąlyčio su oru;		
5	sausų vyno mielių arba vyno mielių suspensijos naudojimas	Tiktai šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, gautai iš vytintų vynuogių, koncentruotai vynuogių misai, dar fermentuojamam jaunam vynui ir antrą kartą fermentuojamam visų kategorijų putojančiam vynui	
6	Vienos ar kelių toliau išvardytų medžiagų naudojimas siekiant paspartinti mielių dauginimąsi, prireikus papildant jas inertiine mikrokristalų celiulioze:		
	— diamonio fosfato arba amonio sulfato įmaišymas	Tik šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, gautai iš vytintų vynuogių, koncentruotai vynuogių misai, dar fermentuojamam jaunam vynui ir antrą kartą fermentuojamam visų kategorijų putojančiam vynui	Laikantis apribojimų: atitinkamai 1 g/l (druskos) ⁽²⁾ arba 0,3 g/l, jeigu antrą kartą fermentuojamas putojantis vynas

▼B

1		2	3
Vynininkystės metodas		Naudojimo sąlygos (¹)	Naudojimo apribojimai
	— amonio bisulfito įmaišymas	Tik šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, gautai iš vytintų vynuogių, koncentruotai vynuogių misai, dar fermentuojamam jaunam vynui	Laikantis 0,2 g/l (druskos) apribojimo (²) ir 7 dalyje nustatytų ribų.
	— tiamino dichlorhidrato įmaišymas	Tik šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, gautai iš vytintų vynuogių, koncentruotai vynuogių misai, dar fermentuojamam jaunam vynui ir antrą kartą fermentuojamam visų kategorijų putojančiam vynui	Kiekvieno proceso metu laikantis 0,6 mg/l (tiamino) apribojimo.
	► M6 — mielių autolizatų įmaišymas ◀	► M6 Tik šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, gautai iš vytintų vynuogių, koncentruotai vynuogių misai, dar fermentuojamam jaunam vynui. ◀	
7	sieros anhidrido, dar vadinamo sieros dioksidu, kalio bisulfito arba kalio metabisulfito, dar vadinamo kalio disulfitu arba kalio pirodisulfitu, naudojimas		Apribojimai (didžiausias kiekis į rinką išleidžiamame produkte) nustatyti I B priede
8	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 ir dar fermentuojamam jaunam vynui	
9	apdorojimas naudojant vyno gamybai skirtus anglies preparatus;	Tik jaunoms dar fermentuojamoms misoms ir vynams, koncentruotai rektifikuotai vynuogių misai ir baltiesiems vynams	Laikantis apribojimo naudoti ne daugiau kaip 100 g produkto vienam hl

▼ B

▼ M2

1		2	3
Vynininkystės metodas		Naudojimo sąlygos (¹)	Naudojimo apribojimai
10	skaidrinimas naudojant vieną ar kelias vynu gamybai skirtas medžiagas: — valgomąją želatiną, ► M6 — augalinius baltymus, gautus iš kviečių, žirnių ar bulvių, ◀ — žuvų klijus, — kazeiną ir kalio kazeinatą, — kiaušinio albuminą (ovalbuminą), — bentonitą, — gelio arba koloidinio tirpalo pavidalo silicio dioksida, — kaoliną, — taniną, ► M3 — chitozaną, gautą iš <i>Aspergillus niger</i>, — chitingliukaną, gautą iš <i>Aspergillus niger</i>, ◀ ► M4 — mielių baltymo ekstraktus. ◀		Vyno apdorojimui chitozano negali būti naudojama daugiau kaip 100 g/hl. Vyno apdorojimui chitingliukano negali būti naudojama daugiau kaip 100 g/hl ► M4 Misos ir baltųjų vynu ir rausvųjų vynu apdorojimui mielių baltymo ekstraktų negali būti naudojama daugiau kaip 30 g/hl, o raudonųjų vynu apdorojimui – 60 g/hl ◀
11	sorbo rūgšties naudojimas kalio sorbato pavidalu		Didžiausias sorbo rūgšties kiekis į rinką išleidžiamame apdorotame produkte 200 mg/l
12	L(+) vynu rūgšties, L- obuolių rūgšties, D,L- obuolių rūgšties arba pieno rūgšties naudojimas parūgštinimui	Sąlygos ir apribojimai nustatyti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priedo C ir D dalyse bei šio reglamento 11 ir 13 straipsniuose. L(+) vynu rūgšties specifikacijos nustatytos 2 priedėlio 2 dalyje	
13	rūgštingumui sumažinti naudojama viena ar kelios toliau išvardytos medžiagos: — neutralus kalio tartratas, — kalio bikarbonatas, — kalcio karbonatas, kurio sudėtyje gali būti nedaug L(+) vynu ir L(-) obuolių rūgšties dvigubosios kalcio druskos, — kalcio tartratas, — L(+) vynu rūgštis, — vienalytis purškiamas preparatas iš vynu rūgšties ir kalcio karbonato lygiomis proporcijomis;	Sąlygos ir apribojimai nustatyti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priedo C ir D dalyse bei šio reglamento 11 ir 13 straipsniuose. L(+) vynu rūgšties specifikacijos nustatytos 2 priedėlyje	

▼B

1		2	3
Vynininkystės metodas		Naudojimo sąlygos (¹)	Naudojimo apribojimai
14	alepinės pušies sakų įmaišymas	3 priedėlyje nustatytais sąlygomis	
15	preparatų iš mielių sienelių naudojimas		Naudojant ne daugiau kaip 40 g/hl
16	polivinilpolipirolidono naudojimas		Naudojant ne daugiau kaip 80 g/hl
17	pienarūgščių bakterijų naudojimas		
18	lizocimo įmaišymas		Laikantis 500 mg/l naudojimo apribojimo (kai įmaišoma į misą ir į vyną, bendras kiekis negali viršyti 500 mg/l)
19	L-askorbo rūgšties įmaišymas		Didžiausias kiekis į rinką išleidžiamame apdorotame vyne – 250 mg/l (³)
20	jonitinių dervų naudojimas	Tik vynuogių misai, skirtai koncentruotai rektifikuotai vynuogių misai gaminti 4 priedėlyje nustatytais sąlygomis	
21	neskiestų ir tinkamos kokybės šviežių nuosėdų, kuriose yra nuo sausų vynu fermentavimosi likusių mielių, naudojimas sauso vyno gamyboje	Produktams, apibrėžtiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 dalyse	Kiekiai, neviršijantys 5 % apdorojamo produkto
22	oro burbuliukų sudarymas naudojant argoną arba azotą		
23	anglies dioksido įmaišymas	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 7 ir 9 punktuose	Didžiausias anglies dioksido kiekis į rinką išleidžiamame apdorotame neputojančiame vyne yra 3 g/l, o perteklinis slėgis, susidarantis dėl anglies dioksido, turi būti mažesnis kaip 1 bar esant 20 °C temperatūrai
24	citrinų rūgšties įmaišymas vynui stabilizuoti	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	Didžiausias kiekis į rinką išleidžiamame apdorotame vyne – 1 g/l

1		2	3
Vynininkystės metodas		Naudojimo sąlygos (¹)	Naudojimo apribojimai
25	taninų pridėjimas	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	
26	apdorojimas: — baltųjų ir rausvųjų vynų apdorojimas tetrakalio heksacianoferratu, — raudonųjų vynų apdorojimas tetrakalio heksacianoferratu arba kalcio fitatu;	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose, 5 priedėlyje nustatytomis sąlygomis	Kalcio fitato panaudojimo riba yra 8 g/hl
27	metavyno rūgšties įmaišymas	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	Naudojant ne daugiau kaip 100 mg/l
28	gumiarabiko naudojimas;	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	
29	D–L vyno rūgšties, dar vadinamos racemine (vynuogių) rūgštimi, arba jos neutralios kalio druskos naudojimas siekiant pašalinti perteklinį kalcį	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose, 5 priedėlyje nustatytomis sąlygomis	
30	tartrato (vyno rūgšties druskų) nusodinimo skatinimas naudojant: — kalio bitartratą arba kalio rūgštųjį tartratą, — kalcio tartratą,	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	Kalcio tartrato panaudojimo riba yra 200 g/hl

1		2	3
Vynininkystės metodas		Naudojimo sąlygos (¹)	Naudojimo apribojimai
31	vario sulfato arba vario citrato naudojimas vyno skonio ar kvapo defektams pašalinti	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	► M3 Naudojimo apribojimas 1 g/hl, su sąlyga, kad apdorotame produkte vario bus ne daugiau kaip 1 mg/l, išskyrus likerinius vynus, pagamintus iš nefermentuotos ar mažai fermentuotos vynuogių misos, kuriuose vario bus ne daugiau kaip 2 mg/l. ◀
32	karamelės įmaišymas spalvai sustiprinti pagal 1994 m. birželio 30 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 94/36/EB dėl maisto produktuose naudojamų dažų (⁴)	Tiktai likeriniams vynams	
33	alilizotiocianatu impregnuotų gryno parafino diskų naudojimas siekiant sukurti sterilią atmosferą	Tiktai iš dalies fermentuotai žmonėms tiesiogiai vartoti skirtai vynuogių misai be papildomo apdorojimo ir vynui. Leidžiama naudoti tik Italijoje, nes nedraudžiama pagal nacionalinę teisę, ir tik didesniuose nei 20 litrų talpos induose	Vyne neturi likti jokių alilizotiocianato pėdsakų
34	dimetilo dikarbonato (DMDC) įmaišymas į vynus siekiant užtikrinti jų mikrobiologinį stabilumą	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose, 6 priedėlyje nustatytomis sąlygomis	Laikantis 200 mg/l apribojimo, ir jei į rinką išleidžiamame vyne nebus aptinkama likučių
35	mielių manoproteinų įmaišymas vyno rūgšties ir baltymų stabilumui vyne užtikrinti	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	
36	apdorojimas elektrodializės būdu vyno rūgšties stabilumui vyne užtikrinti	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose, 7 priedėlyje nustatytomis sąlygomis	

▼ **B**

1		2	3
Vynininkystės metodas		Naudojimo sąlygos (¹)	Naudojimo apribojimai
37	ureazės naudojimas urėjos kiekiui vyne sumažinti	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose, 8 priedėlyje nustatytomis sąlygomis	
38	ažuolo gabalėlių naudojimas vynų gamyboje ir brandinime, įskaitant šviežių vynuogių ir misos fermentavimą.	9 priedėlyje nustatytomis sąlygomis	
39	naudojimas — kalcio alginato arba — kalio alginato;	Tiktai gaminant visų kategorijų putojančius vynus ir pusiau putojančius vynus, gaunamus fermentuojant buteliuose ir nupilant nuosėdas.	
40	► M4 alkoholio kiekio korekcija vyne ◀	Tik vynui, 10 priedėlyje nustatytomis sąlygomis	
▼ M3			
—			
▼ B			
42	karboksimetilceliuliozės (celiuliozės sakų) įmaišymas vyno rūgščiai stabilizuoti.	Tik vynui, visų kategorijų putojantiems vynams ir pusiau putojantiems vynams	Naudojant ne daugiau kaip 100 mg/l
43	Katijonų mainai vyno rūgšties stabilumui vyne užtikrinti	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose, 12 priedėlyje nustatytomis sąlygomis	
▼ M2			
44	► M3 Apdorojimas naudojant chitozaną, gautą iš <i>Aspergillus niger</i> ◀	13 priedėlyje nustatytomis sąlygomis	

▼ **M2**

1		2	3
Vynininkystės metodas		Naudojimo sąlygos (¹)	Naudojimo apribojimai
45	► M3 Apdorojimas naudojant chitingliukaną, gautą iš <i>Aspergillus niger</i> ◄	13 priedėlyje nustatytais sąlygomis	
46	Parūgštinimas apdorojant elektromembraniniu būdu	Sąlygos ir apribojimai nustatyti Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XVa priedo C ir D dalyse bei šio reglamento 11 ir 13 straipsniuose. 14 priedėlyje nustatytais sąlygomis	
47	Vyno gamybai skirtų enzymų preparatų naudojimas maceracijai, skaidrinimui, stabilizavimui, filtravimui, misoje ir vyne esančių vynuogių aromatinių medžiagų pirmtakų nustatymui	Nepažeidžiant šio reglamento 9 straipsnio 2 dalies nuostatų, enzymų preparatai ir jų aktyvumas (t. y. pektinoliazė, pektino metilesterazė, poligalakturonazė, hemiceliulazė, celiulazė, betagliukanazė ir gliukozidazė) turi atitikti atitinkamas OIV paskelbtame Tarptautiniame vynininkystės kodekse nustatytas grynumo ir identifikavimo specifikacijas	

▼ **M4**

48	parūgštinimas naudojant katijonų mainus	Sąlygos ir apribojimai nustatyti Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XVa priedo C ir D dalyse bei šio reglamento 11 ir 13 straipsniuose. 15 priedėlyje nustatytais sąlygomis	
49	cukraus kiekio misose mažinimas derinant membraninius procesus	Produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XIb priedo 10 punkte, 16 priedėlyje nustatytais sąlygomis	
50	elektromembraninis būdas rūgštingumo sumažinimui	Sąlygos ir apribojimai nustatyti Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XVa priedo C ir D dalyse bei šio reglamento 11 ir 13 straipsniuose. 17 priedėlyje nustatytais sąlygomis	

▼ **M6**

51	Neaktyvuotų mielių naudojimas		
----	-------------------------------	--	--

▼ M6

1		2	3
Vynininkystės metodas		Naudojimo sąlygos ⁽¹⁾	Naudojimo apribojimai
52	Vyne ištirpusių dujų kiekio reguliavimas naudojant membraninius kontaktorius	Produktams, apibrėžtiems Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XIb priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 dalyse, išskyrus to priedo 4, 5, 6 ir 8 dalyse apibrėžtus produktus, į kuriuos įmaišoma anglies dioksido	

▼ B

⁽¹⁾ Jeigu aiškiai nenurodoma kitaip, aprašytas metodas arba procesas gali būti taikomas šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, gautai iš vytintų vynuogių, koncentruotai vynuogių misai, dar fermentuojamam jaunam vynui, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, be papildomo apdorojimo naudojamai tiesioginiam žmonių vartojimui, vynui, visoms putojančio vyno kategorijoms, pusiau putojančiam vynui, gazuotam pusiau putojančiam vynui, likeriniams vynams, vynams iš vytintų vynuogių ir vynams iš pernokusių vynuogių.

⁽²⁾ Šias amonio druskas galima naudoti ir kartu, laikantis bendrojo 1g/l apribojimo ir nepažeidžiant pirmiau minėtų 0,3 g/l ar 0,2 g/l ribų.

⁽³⁾ Naudojimo apribojimas – 250 mg/l kiekvienam procesui.

⁽⁴⁾ OL L 237, 1994 9 10, p. 13.

▼ M2

*2 priedėlis***L(+) vyno rūgštis**

1. Vyno rūgštis, kurios naudojimas rūgštingumui sumažinti numatytas I A priedo 13 dalyje, gali būti naudojama tik produktams, kurie:
pagaminti iš Elblingo (*Elbling*) ir Rislingo (*Riesling*) veislių vynuogių ir gauti iš vynuogių, kurių derlius surinktas šiuose A vynuogių auginimo zonos šiaurinės dalies vynuogių auginimo regionuose:
 - Ahr,
 - Rheingau,
 - Mittelrhein,
 - Mosel,
 - Nahe,
 - Rheinhessen,
 - Pfalz,
 - Moselle luxembourgeoise.
2. Vyno rūgštis, kurios panaudojimas numatytas šio priedo 12 ir 13 dalyse, dar vadinama L(+) vyno rūgštimi, turi būti žemės ūkio kilmės, išgauta būtent iš vynininkystės produktų. Ji taip pat turi atitikti grynumo kriterijus, nustatytus Direktyvoje 2008/84/EB.

▼B*3 priedėlis***Alepinės pušies sakai**

1. Alepinės pušies sakai, kurių naudojimas numatytas I A priedo 14 punkte, gali būti naudojami tik „retsina“ 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, išvardytų 1980 m. gruodžio 31 d. galiojuosiose Graikijos nuostatose;
 - c) idėjus 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.

▼M5

2. Jei Graikija ketina iš dalies pakeisti 1 dalies b punkte nurodytas nuostatas, ji iš anksto apie tai praneša Komisijai. Tas pranešimas pateikiamas remiantis Reglamentu (EB) Nr. 792/2009. Jei Komisija per du mėnesius nepateikia atsakymo į tokį pranešimą, Graikija gali daryti numatytus pakeitimus.



4 priedėlis

Jonitinės dervos

1. Jonitinės dervos, kurios gali būti naudojamos pagal I A priedo 20 dalį, yra stireno ir divinilbenzeno kopolimerai, kuriuose yra sulfonrūgšties arba amonio grupių. Jos turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus⁽¹⁾ ir Bendrijos bei nacionalines nuostatas, priimtas jam įgyvendinti. Be to, tikrinant 2 dalyje nurodytais analizės metodais, visuose išvardytuose 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, kompetentingos institucijos. Šios institucijos nustato paskirtų vynininkystės specialistų ir technikų pareigas ir atsakomybę.

2. 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 išdėstyto 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 lygiavertės kokybės dejonizuotas vanduo.

4.2. Sumaišant 15 dalių absoliutaus etanolio ir 85 dalis vandens, išgaunamas 15 tūrio proc. etanolis (4.1 punktas).

4.3. Sumaišant 5 dalis ledinės acto rūgšties ir 95 dalis vandens, išgaunama 5 masės proc. acto rūgštis (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 analizinės 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 dervą.

⁽¹⁾ OL L 338, 2004 11 13, p. 4.

▼B

- 6.2. Tiriant anijonitinę dervą, trys ekstrahavimo tirpikliai (4.1, 4.2 ir 4.3 punktai) labai lėtai, 350–450 ml/h debitu, 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). Tiriant kationinę dervą, per šiam tikslui paruoštas kolonėles leidžiami tik du tirpikliai (4.1 ir 4.2 punktai).
- 6.3. Visi trys eliuatai garinami iš anksto išvalytuose ir pasvertuose (m0) tigliuose (5.3 punktas) ant elektrinio kaitintuvo arba infraraudonuoju garintuvu (5.7 punktas). Tigliai dedami į džiovinimo krosnį (5.4 punktas) ir džiovinami, kol gaunamas pastovusis svoris (m1).
- 6.4. Užrašius pastovųjį svorį (6.3 punktas), tiglio dedamas į mufelinę krosnį (5.5 punktas) ir kaitinamas, kol gaunami pastovaus svorio (m2) 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, bet imant 2 litrus ekstrahuotų tirpiklių ir gaunant 6.3 ir 6.4 punktus atitinkančius m3 ir m4 svorius.

7. REZULTATŲ APSKAIČIAVIMAS

7.1. Formulė ir rezultatų apskaičiavimas.

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

$$500 (m1 - m2),$$

kai m1 ir m2 išreiškiami gramais.

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

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

kai m1, m2, m3 ir m4 išreiškiami gramais.

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

*5 priedėlis***Tetrakalio heksacianoferatas****Kalcio fitatas****D,L-vyno rūgštis**

Tetrakalio heksacianoferatas ir kalcio fitatas, kurių naudojimas numatytas I A priedo 26 dalyje, ir D,L-vyno rūgštis, kurios naudojimas numatytas I A priedo 29 punkte, gali būti naudojami tik prižiūrint vynininkystės specialistui arba technikui, kuriuos oficialiai patvirtina valstybių narių, kurių teritorijoje atliekami šie procesai, kompetentingos institucijos ir kurių atsakomybę prireikus nustato suinteresuota valstybė narė.

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

Šiame straipsnyje nurodytų produktų naudojimo kontrolė vykdoma vadovaujantis valstybių narių priimtomis nuostatomis.

▼M3*6 priedėlis***Reikalavimai dimetilo dikarbonatui****TAIKYMO SRITIS**

Dimetilo dikarbonatas į vyną gali būti įmaišomas siekiant:

- a) užtikrinti išpilstyto į butelius vyno, kuriame yra fermentuojamųjų cukrų, mikrobiologinį stabilumą;
- b) išvengti nepageidaujamų mielių ir pienarūgščių bakterijų;
- c) išvengti saldžiųjų, pusiau saldžių ir pusiau sausų vynų fermentacijos.

REIKALAVIMAI

- siekiant a tikslo, įmaišoma turi būti prieš pat išpilstant į butelius,
- naudojamas produktas turi atitikti Direktyvoje 2008/84/EB nustatytus grynumo kriterijus,
- procesas turi būti įrašytas Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 185c straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.



7 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 membranoms turi būti parinktos taip, kad atskirtų tik katijonus, visų pirma K^+ ir Ca^{++} .
- 1.3. Anijonus praleidžiančios membranoms turi būti parinktos taip, kad atskirtų tik anijonus, visų pirma vyno rūgšties anijonus.

- 1.4. Membranoms 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 plastikines medžiagas, skirtas liestis su maisto produktais, išvardytų Komisijos direktyvos 2002/72/EB II priede ⁽¹⁾,
- elektrodializės įrenginių vartotojai turi patvirtinti, kad naudojamos membranoms atitinka išvardytus reikalavimus ir kad visi pakeitimai atlikti atitinkamos kvalifikacijos specialistų,
- jos neturi išskirti jokių medžiagų tiek, kad jų kiekis būtų pavojingas žmonių sveikatai arba darytų įtaką maisto produktų skonui arba kvapui, ir turi atitikti Direktyvos 2002/72/EB 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 katijoninių membranų, kol tirpalas demineralizuojamas 50 %. Difuziją sukelia 5 g/l kalio chlorido tirpalas. Migruojančiosios medžiagos nustatomos modeliniame tirpale ir nuotekose.

⁽¹⁾ OL L 220, 2002 8 15, p. 18.

▼B

Nustatomi į membraną sugrįžtančių organinių molekulių, linkusių migruoti į apdorojamą tirpalą, kiekiai. Patvirtintoji laboratorija atlieka konkretų kiekvienos sudedamosios dalies tyrimą. ► **M1** Visų nustatytų junginių modeliniame tirpale kiekis neturi viršyti 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 (EB) Nr. 479/2008 112 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.



8 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 dozė: 75 mg fermentinio preparato apdorojamajame vyne nevirsijant 375 ureazės vienetų litre vyno. Procesą baigus, fermentų aktyvumas nuslopinamas vyną filtruojant (filtro porų skersmuo turi būti mažesnis kaip 1 μm).
6. Cheminio ir mikrobiologinio grynumo rodikliai:

Nuostoliai džiovinant	Mažesni nei 10 %
Sunkieji metalai	Mažiau nei 30 ppm
Pb	Mažiau nei 10 ppm
As	Mažiau nei 2 ppm
Bendrasis koliforminių bakterijų kiekis	Nėra
<i>Salmonella</i> spp:	25 g bandinyje nėra
Aerobinių bakterijų skaičius:	Mažiau nei 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.

*9 priedėlis***Ažuolo drožlių naudojimo reikalavimai****DALYKAS, 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 cheminiu, fermentiniu ar fiziniu 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 sieta.

GRYNUMAS

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

Procesas turi būti įregistruotas Reglamento (EB) Nr. 479/2008 112 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.

▼ M4*10 priedėlis***Alkoholio kiekio korekcijos vyne reikalavimai**

Alkoholio kiekio korekcijos vyne procesu (toliau – procesas) siekiama sumažinti per didelį etanolio kiekį vyne, kad pagerėtų jo skoninė 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, numatytų Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XVa priede.
4. Alkoholio kiekis gali būti sumažintas ne daugiau kaip 20 %, o visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais galutiniam produkte turi atitikti alkoholio koncentraciją, nurodytą Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XIb priedo 1 punkto antros pastraipos a punkte.
5. Už procesą turi būti atsakingas vynininkystės specialistas arba kvalifikuotas techninis darbuotojas.
6. Procesas turi būti įrašytas į Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 185c straipsnio 2 dalyje nurodytą registrą.
7. Valstybės narės užtikrina, kad apie tokį procesą iš anksto būtų pranešta kompetentingoms institucijoms.

▼ M3

▼B*12 priedėlis***Katijonų mainų vyno rūgščiai stabilizuoti reikalavimai**

Šiuo procesu siekiama stabilizuoti vyno rūgštį rūgščiojo kalio tartrato ir kalcio tartrato (bei kitų kalcio druskų) atžvilgiu.

Reikalavimai

1. Procesu apsiribojama vien tik perteklinių katijonų pašalinimu.

▼M3

— Prieš tai vynas gali būti atšaldomas.

▼B

- Katijonų mainais apdorojama tik viena minimali vyno frakcija, kurios reikia stabilumui užtikrinti.
2. Procesas turi būti vykdomas su katijonų dervomis, regeneruotomis rūgščiame cikle.
 3. Už visas operacijas yra atsakingas vyno specialistas ar kvalifikuotas technikas. Procesą būtina įregistruoti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 112 straipsnio 2 dalyje numatytame registre.
 4. Katijoninės dervos turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 ⁽¹⁾ bei Bendrijos ir nacionalinių teisės aktų, kuriais nustatomos minėto reglamento įgyvendinimo nuostatos, reikalavimus; taip pat šio reglamento 4 priedėlyje pateiktus analitinius reikalavimus. Jų naudojimas neturi sukelti pernelyg didelių fizinių–cheminių vyno ar jos dalių savybių pakitimų, taip pat būtina laikytis OIV Tarptautinio vynininkystės kodekso paskelbtos monografijos apie katijonines dervas 3 punkte nurodytų reikalavimų.

⁽¹⁾ OL L 338, 2004 11 13, p. 4.

▼ M2*13 priedėlis***▼ M3**

Vyno apdorojimui chitozanu, gautu iš *Aspergillus niger*, ir vyno apdorojimui chitingliukanu, gautu iš *Aspergillus niger*, taikomi reikalavimai

▼ M2

Taikymo sritys:

- a) Sunkiųjų metalų, visų pirma, geležies, švino, kadmio, vario, kiekiui sumažinti;
- b) Geležies, vario pertekliui išvengti;
- c) Sumažinti galimų teršalų, visų pirma, ochratoksino A;
- d) Nepageidaujamų mikroorganizmų, ypač *Brettanomyces*, populiacijoms sumažinti apdorojant tik chitozanu.

Reikalavimai

- Naudojamos dozės nustatomos po išankstinio bandymo. Didžiausia naudojama dozė negali viršyti:
 - 100 g/hl a ir b atvejais,
 - 500 g/hl c atveju,
 - 10 g/hl d atveju.
- Nuosėdos pašalinamos taikant fizinius procesus.

▼ M2*14 priedėlis***Parūgštinimui apdorojant elektromembraniniu būdu taikomi reikalavimai**

- Katijoninės membranos turi būti sudarytos taip, kad atskirtų tik katijonus, visų pirma, K^+ katijonus.
- Dvapolės membranos misos ir vyno anijonų ir katijonų nepraleidžia.

▼ M4

- Už procesą turi būti atsakingas vynininkystės specialistas arba kvalifikuotas techninis darbuotojas. Procesas turi būti įrašytas į Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 185c straipsnio 2 dalyje nurodytą registrą.
- Naudojamos membranos turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1935/2004 ir Komisijos reglamento (ES) Nr. 10/2011 ⁽¹⁾ reikalavimus, taip pat nacionalines nuostatas, priimtas jiems įgyvendinti. Jos turi atitikti OIV paskelbto Tarptautinio vynininkystės kodekso reikalavimus.

⁽¹⁾ OL L 12, 2011 1 15, p. 1.

▼ M4*15 priedėlis***Parūgštinimo naudojant katijonų mainus reikalavimai**

Parūgštinimo naudojant katijonų mainus procesu (toliau – procesas) siekiama padidinti titruojamąjį rūgštingumą ir tikrąjį rūgštingumą (pH sumažinimas) katijonų mainų pagalba fiziškai iš dalies pašalinant katijonus.

Reikalavimai:

1. Procesas turi būti vykdomas su katijonų dervomis, regeneruotomis rūgščiame cikle.
2. Procese apsiribojama vien tik pertekliniais katijonais.
3. Kad būtų išvengta misos ar vyno nuosėdų, procesas vykdomas nepertraukiamai, apdorotus produktus linijiniu būdu pridedant į originalius.
4. Pasirinktinai reikiamas dervos kiekis gali būti įdedamas tiesiai į talpyklą, paskui bet koku tinkamu fiziniu būdu atskiriamas.
5. Už visas operacijas atsako vyno specialistas ar kvalifikuotas technikas.
6. Procesas turi būti įrašytas į Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 185c straipsnio 2 dalyje nurodytą registrą.
7. Katijoninės dervos turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1935/2004 bei Sąjungos ir nacionalinių teisės aktų, kuriais nustatomos minėto reglamento įgyvendinimo nuostatos, reikalavimus; taip pat šio priedo 4 priedėlyje pateiktus analitinius reikalavimus. Jų naudojimas neturi sukelti pernelyg didelių misos ar vyno fizinių cheminių ar juslinių jų savybių pakitimų, taip pat būtina laikytis OIV Tarptautinio vynininkystės kodekso paskelbtos monografijos apie katijonines dervas 3 punkte nurodytų reikalavimų.

▼ **M4***16 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 atvirkštiniu 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 (EB) Nr. 1234/2007 XVa priede.
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.

▼ **M4***17 priedėlis***Reikalavimai, taikomi mažinant rūgštingumą elektromembraniniu būdu**

Elektromembraninis apdorojimo būdas (toliau – procesas) yra fizinis misos ar vyno jonų išgavimo metodas naudojant anijonams pralaidžių membranų ir dvipolių membranų sukurtą elektrinį lauką. Naudojant anijonams pralaidžias membranas ir dvipoles membranas galima valdyti titruojamojo rūgštingumo ir tikrojo rūgštingumo mažėjimą (pH padidinimas).

Reikalavimai:

1. Anijoninės membranos turi būti sutvarkytos taip, kad leistų tik išgauti misos ar vyno anijonus ir ypač organines rūgštis.
2. Dvypolės membranos turi būti nepralaidžios misos ar vyno anijonams ir kationams.
3. Vyne, gautame iš misos ar vyno, kuriems buvo taikytas šis rūgštingumo mažinimo procesas, turi būti ne mažiau kaip 1 g.l⁻¹ vyno rūgšties.
4. Rūgštingumo mažinimas membraniniu būdu ir parūgštinimas negali būti vykdomi tam pačiam produktui.
5. Už procesą atsako vynininkystės specialistas arba kvalifikuotas techninis darbuotojas.
6. Procesas turi būti įrašytas į Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 185c straipsnio 2 dalyje nurodytą registrą.
7. 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.

▼ M6*18 priedėlis***Vyne ištirpusių dujų kiekio reguliavimo naudojant membraninius kontaktorius reikalavimai**

Vyne ištirpusių dujų kiekio reguliavimas naudojant membraninius kontaktorius – fizinis metodas vyne ištirpusių dujų koncentracijai reguliuoti naudojant membraninius kontaktorius (hidrofobines membranas) ir vynininkystėje naudojamas dujas.

REIKALAVIMAI

1. Šį metodą galima taikyti nuo fermentacijos pabaigos iki pakavimo, užuot naudojus oro burbuliukų įtaisus ar Venturio sistemas.
2. Šį metodą naudoja vynininkystės specialistas arba kvalifikuotas techninis darbuotojas;
3. Procesas turi būti įrašytas į Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 185c straipsnio 2 dalyje nurodytą registrą.
4. 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.



I B PRIEDAS

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 dalies a ir b punktų, 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 Bendrijos taisyklės gali būti žymimi terminu „Spätlese“;

— baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti šias saugomas kilmės vietas nuorodas: *Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette ir Savennières*;

— baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti saugomas kilmės vietas 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“;

— Jungtinėje Karalystėje pagal britų teisę gaminamuose vynuose, kai cukraus kiekis viršija 45 g/l;

— Vengrijoje gaminamuose vynuose, turinčiuose saugomą kilmės vietos nuorodą „Tokaji“ ir pagal Vengrijoje galiojančias taisykles vadinaamuose „Tokaji édes szamorodni“ arba „Tokaji száraz szamorodni“;

— baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti šias saugomas kilmės vietas 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“;

— Čekijos Respublikoje gaminamuose vynuose, kurie gali būti žymimi terminu „pozdni 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 trgatév“;

▼B

- toliau išvardytuose vynuose su saugomomis geografinėmis nuorodomis, kurių visuminė alkoholio koncentracija didesnė kaip 15 tūrio proc., o cukraus kiekis didesnis kaip 45 g/l:
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,
 - Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
 - Vin de pays des collines rhodaniennes,
 - Vin de pays du comté Tolosan,
 - Vin de pays des côtes de Gascogne,
 - Vin de pays du Gers,
 - Vin de pays du Lot,
 - Vin de pays des côtes du Tarn,
 - Vin de pays de la Corrèze,
 - Vin de pays de l'Ile de Beauté,
 - Vin de pays d'Oc,
 - Vin de pays des côtes de Thau,
 - Vin de pays des coteaux de Murviel,
 - Vin de pays du Val de Loire,
 - Vin de pays de Méditerranée,
 - Vin de pays des comtés rhodaniens,
 - Vin de pays des côtes de Thongue,
 - Vin de pays de la Côte Vermeille,

▼M2

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

▼B

- Graikijoje gaminamuose saldžiuosiuose vynuose, kurių faktinė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 15 tūrio proc., cukraus kiekis ne mažesnis kaip 45 g/l, ir kurie turi vieną iš šių saugomų geografinių nuorodų:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (*Regional wine of Tyrnavos*)
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (*Regional wine of Ahaia*)
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (*Regional wine of Lakonia*)
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (*Regional wine of Florina*)
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (*Regional wine of Cyclades*)
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (*Regional wine of Argolida*)
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (*Regional wine of Pieria*)
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (*Regional wine of Mount Athos-Regional wine of Holy Mountain*);
- 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 geografinę nuorodą Κουμανδαρία (*Commandaria*);
- Kipre gaminamuose saldžiuosiuose vynuose iš pernokusių 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*)

▼B

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

▼M2

- 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“;

▼B

d) 350 mg/l:

- vynuose, kurie pagal Bendrijos taisyklės gali būti žymimi terminu „Auslese“;
- baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti saugomas kilmės vietos nuorodas *Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească*;
- Čekijos Respublikoje gaminamuose vynuose, kurie gali būti žymimi terminu „výber 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 másláš“ arba „Tokajský fordítás“;
- Slovėnijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminu „vrhunsko vino ZGP – izbor“;

▼M2

- vynuose, kuriuos leidžiama žymėti tradiciniu pavadinimu „Késői szüretelésű bor“;

▼M4

- Italijoje gaminamuose „Aleatico“ tipo vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Pergola“ ir būti žymimi tradiciniu terminu „passito“.

▼B

e) 400 mg/l:

- kurie pagal Bendrijos taisyklės gali būti žymimi terminais „Beerenauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Trockenbeerenauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ ir „Eiswein“;
- baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti šias saugomas kilmės vietos nuorodas: *Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon* (jeigu nėra nuorodos „sec“), *Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon* su nuoroda į kilmės vietos savivaldybę, *Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh* (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 išvardytų saugomų kilmės nuorodų: *Samos* (Σάμος), *Rhodes* (Ρόδος), *Patras* (Πατρα), *Rio Patron* (Ρίο Πατρών), *Céphonie* (Κεφαλονία), *Limnos* (Λήμνος), *Sitia* (Σητεία), *Santorin* (Σαντορίνη), *Néméa* (Νεμέα), *Daphnès* (Δαφνές) bei saldžiuosiuose vynuose iš pernokusių vynuogių ir saldžiuosiuose vynuose iš vytintų vynuogių, kurie gali turėti vieną iš toliau išvardytų saugomų kilmės nuorodų: *Σιάτιστας* (*Siatista*), *Καστοριάς* (*Kastoria*), *Κυκλάδων* (*Cyclades*), *Μονεμβάσιος* (*Monemvasia*), *Αγιορείτικος* (*Mount Athos – Holy Mountain*);
- Čekijos Respublikoje gaminamuose vynuose, kurie gali būti žymimi terminais „výber z bobulí“, „výber z cibéb“, „ledové víno“ arba „slámové víno“;
- Slovakijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti vieną iš toliau išvardytų saugomų kilmės nuorodų ir būti žymimi terminais „bobuľový 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“;

▼ M4

- Vengrijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir yra su Vengrijoje galiojančias taisykles atitinkančiais pavadinimais „Tokaji mászlás“, „Tokaji fordítás“, „Tokaji aszúes-zencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“, „Töppedt szőlőből készült bor“ ar „Jégbor“;

▼ B

- vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Albana di Romagna“, žymimuose terminu „passito“;
- Liuksemburge gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomas kilmės vietos nuorodas, žymimuose terminais „vendanges tardives“, „vin de glace“ arba „vin de paille“;

▼ M3

- Portugalijos kilmės vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą arba saugomą geografinę nuorodą, taip pat kurie gali būti žymimi terminu „colheita tardia“;

▼ B

- 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 baltuosiuose vynuose, kurie gali būti žymimi terminu „Icewine“.

3. Vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda arba saugoma geografinė nuoroda, sąrašai pateikiami 2 dalies c, d ir e punktuose. Jie gali būti keičiami keičiantis vynų gamybos sąlygoms, geografinėms nuorodoms ar kilmės vietos nuorodoms. ► **M5** Remdamosi Reglamentu (EB) Nr. 792/2009, valstybės narės iš anksto praneša Komisijai visą reikalingą techninę informaciją apie atitinkamus vynus, įskaitant technines sąlygas ir per metus pagaminamus kiekius. ◀

4. Jeigu tai tampa būtina dėl klimato sąlygų, Komisija pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 113 straipsnio 2 dalyje numatytą procedūrą gali nuspręsti, kad tam tikruose Bendrijos vynuogių auginimo plotuose valstybės narės gali leisti pagal šį punktą leidžiamus didžiausią 300 mg/l sieros dioksido kiekį jų teritorijoje gaminamuose vynuose padidinti ne daugiau kaip 50 mg/l. Atveju, kai valstybės narės gali leisti padidinti sieros dioksido kiekius, sąrašas pateikiamas 1 priedėlyje.

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:

150 mg/l, kai cukraus kiekis mažesnis kaip 5 g/l;

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,

b) 235 mg/l – kituose putojančiuose vynuose.

2. Jeigu tam tikruose Bendrijos vynuogių auginimo plotuose tai tampa būtina dėl klimato sąlygų, atitinkamos valstybės narės gali leisti 1 dalies a ir b punktuose minimuose putojančiuose vynuose, gaminamuose jų teritorijoje, bendrą didžiausią sieros dioksido kiekį padidinti ne daugiau kaip 40 mg/l, jei vynai, kuriems galiotų toks leidimas, nebūtų išvežami iš tų valstybių narių teritorijų.

▼ **M8***I priedėlis***Didžiausio bendro sieros dioksido kiekio vyne didinimas, kai tai būtina dėl klimato sąlygų**

	Metai	Valstybė narė	Vynuogių auginimo zonos	Vynai
1.	2000	Vokietija	Visos Vokietijos vynuogių auginimo zonos	Visi vynai, pagaminti iš 2000 m. vynuogių derliaus
2.	2006	Vokietija	Badeno-Viurtembergo, Bavarijos, Heseno ir Reino krašto-Pfalco regionų vynuogių auginimo zonos	Visi vynai, pagaminti iš 2006 m. vynuogių derliaus
3.	2006	Prancūzija	Žemutinio Reino ir Aukštutinio Reino departamentų vynuogių auginimo zonos	Visi vynai, pagaminti iš 2006 m. vynuogių derliaus
4.	2013	Vokietija	Vynuogių auginimo zonos, esančios nustatytų ribų vietovėje, kuriai taikoma saugoma kilmės vietos nuoroda „Mosel“ ir saugomos geografinės nuorodos „Landwein der Mosel“, „Landwein der Ruwer“, „Landwein der Saar“ ir „Saarländischer Landwein“	Visi vynai, pagaminti iš 2013 m. vynuogių derliaus
5.	2014	Vokietija	Badeno-Viurtembergo, Bavarijos, Heseno ir Reino krašto-Pfalco regionų vynuogių auginimo zonos	Visi vynai, pagaminti iš 2014 m. vynuogių derliaus

▼B*I C PRIEDAS***LAKIŲJŲ 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;
 - c) 20 mekv/l raudonuosiuose vynuose.
2. 1 dalyje nurodyti kiekiai taikomi:
 - a) produktams iš Bendrijoje 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 Bendrijos geografinę teritoriją.
3. Nukrypimai nuo 1 dalies nuostatų gali būti taikomi:
 - a) tam tikriems vynams, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, ir tam tikriems vynams, kuriems suteikta 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.

▼M5

Apie šiuos nukrypimus valstybės narės praneša Komisijai remdamosi Reglamentu (EB) Nr. 792/2009. Komisija apie juos informuoja kitas valstybes nares.



I D PRIEDAS

VYNŲ SALDINIMO APRIBOJIMAI IR SĄLYGOS

1. Vyną saldinti leidžiama, jeigu jis saldinamas vienu ar keliais toliau išvardytais 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. Bendrijos teritorijoje draudžiama saldinti žmonėms tiesiogiai vartoti skirtus importuotus vynus, žymimus tam tikra geografinė nuoroda. Kiti importuoti vynai saldinami tokiais pat sąlygomis, kokios taikomos Bendrijoje 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 dalyje 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.

5. Vynai turi būti saldinami laikantis tokių specialių administracinių taisyklių:

- a) Atsakingi fiziniai ir juridiniai asmenys apie vyno saldinimą praneša valstybės narės, kurios teritorijoje šis procesas bus vykdomas, kompetentingai institucijai.

- b) Pranešimai pateikiami raštu. Kompetentinga institucija juos turi gauti likus bent 48 valandoms iki saldinimo dienos.

- c) Tačiau valstybės narės gali pripažinti, kad tais atvejais, kai tam tikra įmonė vyną saldina dažnai arba nuolat, kompetentingai institucijai perduodamas pranešimas galioja keliems procesams arba tam tikrą laikotarpį. Tokie pranešimai priimami tik jeigu įmonė pildo tam tikrą registrą ir jame įregistruoja kiekvieną saldinimo procesą ir d punkte nurodytą informaciją.

- d) Pranešimuose turi būti nurodomi tokie duomenys:

— apdoroto vyno kiekis ir visuminė bei faktinė alkoholio koncentracija jame;

— vynuogių misos kiekis ir visuminė bei faktinė alkoholio koncentracija joje arba koncentruotos ar koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos kiekis ir tankis, nelygu kas bus naudojama vynui saldinti;

— visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija jau pasaldintame vyne.

a punkte minimi asmenys pildo įvežimo ir išvežimo registrus ir juose nurodo vynuogių misos, koncentruotos vynuogių misos arba koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos, kurią naudoja vynui saldinti, kiekius.



II PRIEDAS

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

A. Putojantis vynas

1. Pagal šios dalies ir šio priedo B ir C skyrius
 - 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 (EB) Nr. 479/2008 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*.

▼B

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 (EB) Nr. 479/2008. 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 1,5 g/l arba 20 mekv/l ribą galima padidinti iki 2,50 g/l arba 34 mekv/l ribos, 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 rūgimo metu.

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

▼M4

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 alkoholinio rūgimo metu, nepadidėja putojančiame vyne esančio anglies dioksido slėgis.

▼B

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) koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos,
 - d) vynuogių misos arba iš dalies fermentuotos vynuogių misos,
 - e) vyno.
2. Valstybės narės, kurių teritorijoje gaminami šiame skyriuje nurodyti rūšiniai putojantys vynai, gali nustatyti bet kokias papildomas arba griežtesnes gamybos ar apyvartos ypatybes ir sąlygas.

▼B

3. Be to, jų rūšinių putojančių vynų gamybai taikomos:
 - taisyklės, nurodytos A skyriaus 1–10 dalyse;
 - faktinės alkoholio koncentracijos taisyklės, nurodytos C skyriaus 3 dalyje, minimalaus perteklinio slėgio taisyklės, nurodytos C skyriaus 5 dalyje, minimalios gamybos proceso trukmės taisyklės, nurodytos C skyriaus 6 ir 7 dalyse, nepažeidžiant B skyriaus 4 dalies d punkto.
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 1 priedėlyje išvardytų vynuogių veislių. **►M1** Tačiau rūšinių aromatinių putojančių vyną galima gaminti ir tradiciniu būdu, kaip *cuvée* sudedamąsias dalis naudojant vynus iš „Glera“ veislės vynuogių, išaugintų *Veneto* ir *Friuli-Venezia Giulia* regionuose; ◄
 - 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) 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.

▼M1

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.

▼B

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) koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos,
 ir:
 - 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 (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 5 dalies c punkto, jei rūšiniai putojantys vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, laikomi uždarytuose mažiau kaip 25 centilitrų talpos induose, esant 20 °C temperatūrai juose gali susidaryti ne mažesnis kaip 3 barų perteklinis slėgis.

▼B

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 skyriaus 1–10 punktuose ir B skyriaus 2 punkte išdėstytos taisyklės taikomos ir putojantiems vynams, ir rūšiniams putojantiems vynams, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda.
9. Rūšiniams aromatiniams 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 1 priedėlyje išvardytų 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. ► **M1** 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“, „Asolo – Prosecco“; ◄
 - 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) 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 C skyriaus 6 dalies, rūšinių aromatinių putojančių vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, gamybos procesas turi trukti ne mažiau kaip mėnesį.

▼ B*I priedėlis*

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

▼ M2

Albariño

▼ B

Aleatico N

Alvarinho

Ασύρτικο (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Busuioacă de Bohotin

Clairette B

Colombard B

Csaba gyöngye B

Cserszegi fűszerez B

Devín

Fernão Pires

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

▼ M1

Glera

▼ B

Γλυκερύθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Irsai Olivér B

▼ M2

Macabeo B

▼ B

Macabeu B

▼ M2

Toutes les Malvasias

▼ B

Visos malvasia veislės

Mauzac blanc ir Mauzac rosé

Monica N

▼ M2

Tous les Moscateles

▼ B

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Visos muskatelio veislės

Manzoni moscato

▼B

Nektár
Pálava B
Parellada B
Perle B
Piquepoul B
Poulsard

▼M1

▼B

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

▼B*III PRIEDAS***LEIDŽIAMY 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 (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkte išvardytiems produktams, iš kurių gaminami likeriniai vynai ir likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos arba saugoma geografinė nuoroda, pritaikyti gali būti taikomi tik metodai ir vynininkystės metodai, nurodyti Reglamente (EB) Nr. 479/2008 arba šiame reglamente.
2. Tačiau:
 - a) natūrali alkoholio koncentracija gali būti išgaunama tik naudojant Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies e ir f punktuose 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 (EB) Nr. 479/2008 arba šiame reglamente.
4. Be to, leidžiama:
 - a) jei naudojami produktai nebuvo sodrinti koncentruota vynuogių misa ir yra laikomasi deklaravimo ir registravimo reikalavimų, saldinėti:
 - koncentruota vynuogių misa arba rektifikuota koncentruota vynuogių misa, bet tik tuo atveju, jei vyno visuminė alkoholio koncentracija padidinama ne daugiau kaip 3 tūrio proc.,

▼M2

- koncentruota vynuogių misa, rektifikuota vynuogių misa arba iš vytintų vynuogių misa, į kurią, siekiant išvengti fermentacijos, įpilta neutralaus vyno kilmės alkoholio, skirta tradiciniu pavadinimu „vino generoso de licor“ žymimam ispaniškam vynui, bet tik tuo atveju, jei vyno visuminė alkoholio koncentracija padidinama ne daugiau kaip 8 tūrio proc.,

▼B

- 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 Reglamente (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies e ir f punktuose, siekiant kompensuoti nuostolius brandinimo metu;
 - c) likerinius vynus, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Madeira“, brandinti induose, ne aukštesnėje kaip 50 °C temperatūroje.

▼B

5. Vynuogių veislės, iš kurių gaminami Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkte išvardyti produktai, o iš tų produktų gaminami likeriniai vynai ir likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos arba geografinė nuoroda, nurodytos Reglamento (EB) Nr. 479/2008 24 straipsnio 1 dalyje.
6. Natūrali alkoholio koncentracija Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkte išvardytuose 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 punkte 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 (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkto ketvirtoje įtraukoje, sąrašas pateikiamas šio priedo 1 priedėlio A dalyje.
2. Likerinių vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ir į kuriuos gali būti maišomi produktai, nurodyti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkte, sąrašas pateikiamas šio priedo 1 priedėlio B skyriuje.
3. Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkte išvardyti produktai ir koncentruota vynuogių misa arba iš dalies fermentuota vynuogių misa iš vytintų vynuogių, minimos IV priedo 3 dalies f punkto iii papunktyje, 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.

▼M2

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.

▼B

4. Šio priedo A skyriaus 1–4 dalyse nurodyti likerinio vyno su saugoma kilmės vietos nuoroda gamybos procesai gali būti vykdomi tik 3 dalyje 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 Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkte 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 dalyje, gali būti gaminami:
 - i) iš vynuogių misos, kurios natūrali alkoholio koncentracija 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;

▼B

- ii) iš rauginamos vynuogių misos arba, šio papunkčio antroje įtraukoje nurodytu atveju – iš vyno, kurio pradinė natūrali alkoholio koncentracija 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 skyriaus 3 sąrašė nurodytų baltųjų vynuogių misos,
 - 9 tūrio proc. – portugališkame 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 (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies b punkto, 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 priedo B skyriuje.
6. Specialiais tradiciniais terminais „οίνος γλυκὺς φυσικός“, „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 pateikiamo sąrašo,
 - gauti iš misos, kurioje pradinis natūralus cukraus kiekis ne mažesnis kaip 212 g/l,
 - gautiems, be jokio kito sodrinimo, pridėjus alkoholio, distiliato ar spirito, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies e ir f punktuose.
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 *muscat*, *granache*, *maccabeo* ir *malvasia* vynuogių, tačiau leidžiama naudoti ir vynuoges, išaugintas vynuogynuose, kuriuose auga ne daugiau kaip 10 % kitokių veislių vynuogių,
 - yra gauti neviršijant 40 hl vynuogių misos išėigos iš vieno hektaro, nurodytos Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkte; jeigu išėiga didesnė, visas derlius negali būti apibūdinamas kaip „vin doux naturel“,
 - gauti iš 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.

▼ B

8. ► **M3** 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 ažuolinėse statinėse vidutiniškai dvejus metus.

Pirmoje pastraipoje minėtas *flor* procesas – tai biologinis procesas, kuris vyksta, kai pasibaigus bendrai alkoholio fermentacijai misoje, vyno laisvojo sluoksnio paviršiuje savaime susidaro tipiškų mielių plėvelė, ir produktui suteikia būdingų analitinių ir jausminių 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:

▼ M2

- gauti iš 8 dalyje nurodyto „vino generoso“ arba iš vyno, gauto *flor* procesu, iš kurio galima pagaminti tokį „vino generoso“, į kurią įmaišyta arba vytintų vynuogių misos, į kurią, siekiant išvengti fermentacijos, įpilta neutralaus vyno kilmės alkoholio, arba koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos, arba „vino dulce natural“,

▼ B

- išleisti į rinką tik po brandinimo ažuolinėse statinėse vidutiniškai dvejus metus.

▼B

I priedėlis

Likerinių vynu, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pagal specialias taisykles, sąrašas**A. LIKERINIŲ VYNU, KURIEMS SUTEIKTA SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA, GAMINAMŲ NAUDOJANT VYNUOGIŲ MISA ARBA VYNUOGIŲ MISOS IR VYNO MIŠINĮ, SĄRAŠAS**

(Šio priedo B skyriaus 1 dalis)

GRAIKIJA

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

ISPANIJA

Likerinis vinas su saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto aprašymas Bendrijos ar valstybės narės teisėje
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

▼M2

▼B

ITALIJA

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

B. LIKERINIŲ VYNU, KURIEMS SUTEIKTA SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA, GAMINAMŲ PRIDEDANT REGLAMENTO (EB) NR. 479/2008 IV PRIEDO 3 DALIES f PUNKTE NURODYTŲ PRODUKTŲ, SĄRAŠAS

(Šio priedo B skyriaus 2 dalis)

1. Likerinių vynu 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 (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkto ii papunkčio pirma įtrauka)

GRAIKIJA

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

▼B

ISPANIJA

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

KIPRAS

Κουμανδαρία (*Commandaria*).

2. **Likerinių vynu 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 (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkto ii papunkčio antra įtrauka)

GRAIKIJA

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

PRANCŪZIJA

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

KIPRAS

Κουμανδαρία (*Commandaria*).

3. **Likerinių vynu 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 (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkto ii papunkčio trečia įtrauka)

GRAIKIJA

Μαυροδάφνη Πατρών (*Mavrodafne de Patras*), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (*Mavrodafne de Céhalonie*).

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

(Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkto iii papunkčio pirma įtrauka)

ISPANIJA

Likerinis vinas su saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto aprašymas Bendrijos ar valstybės narės teisėje
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIJA

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

KIPRAS

Κουμανδαρία (*Commandaria*).

▼B

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 (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkto iii papunkčio antra įtrauka)

ISPANIJA

Likerinis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto aprašymas Bendrijos ar valstybės narės teisėje
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 (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkto iii papunkčio trečia įtrauka)

ISPANIJA

Likerinis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto aprašymas Bendrijos ar valstybės narės teisėje
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIJA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

▼M2**▼B**

▼B*2 priedėlis***A. III priedo B skyriaus 5 dalies a punkte pateikiami sąrašai**

1. Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, kuriuose natūrali alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 10 tūrio proc., gaminamų pridedant vyno spirito, pagaminto iš vynuogių, išaugintų įregistruotą kilmės vietą 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

▼M2**▼B**

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

▼M2**ITALIJA**

Trentino

▼B

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**B. III priedo B skyriaus 5 dalies b punkte pateikiamas sąrašas**

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 (EB)Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies b punktas]

ISPANIJA

Likerinis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto aprašymas Bendrijos ar valstybės narės teisėje
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

Likerinis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto aprašymas Bendrijos ar valstybės narės teisėje
Porto – Port	Branco leve seco

▼B*3 priedėlis*

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

Muscats – Grenache – Garnacha Blanca – Garnacha Peluda – Listán Blanco – Listán Negro-Negramoll – Maccabéo – Malvoisies – Mavrodaphne – Assirtiko – Liatiko – Garnacha tintorera – Monastrell – Palomino – Pedro Ximénez – Albarola – Aleatico – Bosco – Cannonau – Corinto nero – Giró – Monica – Nasco – Primitivo – Vermentino – Zibibbo – ►**M2** Moscateles – Garnacha. ◄

▼B*IV PRIEDAS***SPECIALŪS BENDRIJOS ANALIZĖS METODAI****A. ALILIZOTIOCIANATAS****1. Metodo esmė**

Vyne esantis alilizotiocianatas surenkamas distiliavimo metu ir identifikuojamas taikant dujų chromatografijos metodą.

2. Reagentai

2.1. Absoliutusias etilo alkoholis.

2.2. Etaloninis tirpalas: alilizotiocianato tirpalas absoliučiajame alkoholyje, kuriame yra 15 mg/l veikliosios medžiagos.

2.3. Šaldomasis mišinys, kurį sudaro etilo alkoholis ir sausas ledas (temperatūra – 60 °C).

3. Aparatūra

3.1. Paveiksle parodytas distiliavimo nuolat leidžiant azoto srovę aparatas.

3.2. Kaitinimo gaubtas, reguliuojamas termostatu.

3.3. Debitmatis.

3.4. Dujų chromatografas su liepsnos jonizaciniu detektoriumi, turinčiu atrankinį sieros junginių filtrą (bangos ilgis – 394 nm) ar kitą tinkamą detektorių.

3.5. Nerūdijančio plieno chromatografavimo kolonėlė, kurios vidinis skersmuo 3 mm, o ilgis 3 m; užpildyta 10 % *Carbowax 20 M* ant *Chromosorb WHP*, 80–100 mešų.

3.6. 10 µl mikrošvirkštas.

4. Darbo eiga

Į distiliavimo kolbą įpilama du litrai vyno, o į du surinkimo mėgintuvėlius įpilama keletas mililitrų etilo alkoholio (2.1 punktas), kad akytoji dujų dispergavimo vamzdelių dalis būtų visiškai apsemta. Abu mėgintuvėliai iš išorės aušinami šaldomuoju mišiniu. Kolbą ir surinkimo mėgintuvėliai sujungiami ir per aparatą maždaug trijų litrų per valandą greičiu pradedama leisti azotą. Kaitinimo gaubtu vynas pašildomas iki 80 °C, išdistiliuojamas ir surenkama 45–50 ml distiliato.

Chromatografas stabilizuojamas. Rekomenduojama laikytis tokių sąlygų:

— purkštuko temperatūra: 200 °C,

— kolonėlės temperatūra: 130 °C,

— helio dujų nešiklio tekėjimo greitis: 20 ml/min.

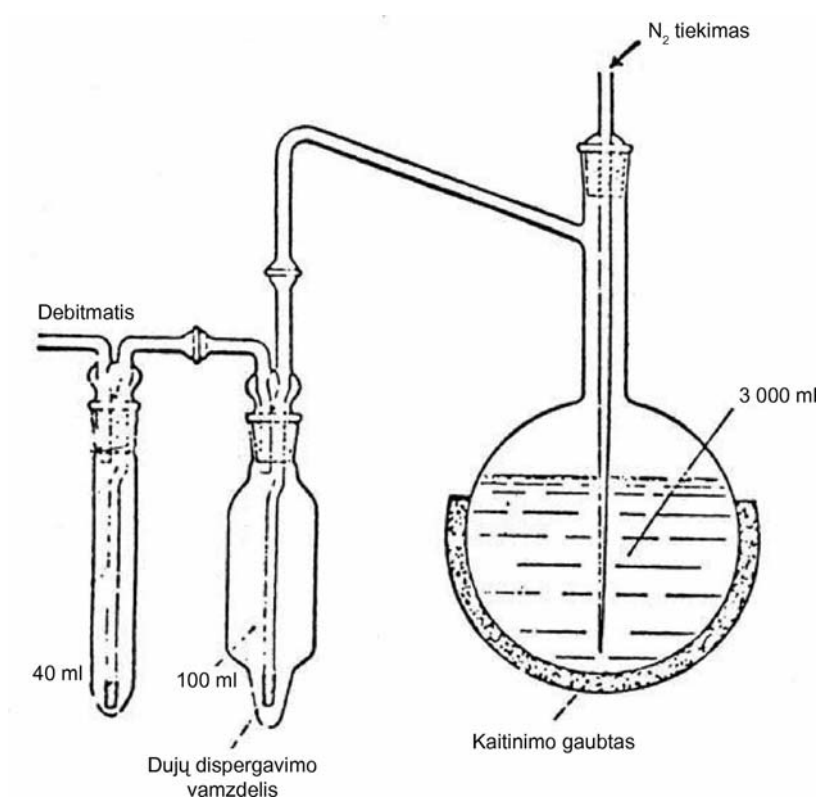
Mikrošvirkštu išvirkščiamas toks etaloninio tirpalo kiekis, kad dujų chromatografe galima būtų lengvai identifikuoti smaile, kuri atitinka alilizotiocianatą.

Panašiai į chromatografą išvirkščinama tiek pat distiliato ir stebima, kad gautos smailės sulaikymo trukmė atitiktų alilizotiocianato sulaikymo laiką.

Nurodytomis bandymo sąlygomis vyne natūraliai esantys junginiai netrukdydys identifikuoti ieškomos medžiagos.

▼ B

Distiliavimo azoto srovėje aparatas

B. SPECIALŪS REKTIFIKUOTOS KONCENTRUOTOS VYNUOGIŲ
MISOS ANALIZĖS METODAI▼ M4▼ Bf) *Mezo-inozitolis, scilo-inozitolis ir sacharozė*1. **Metodo esmė**

Sililintų darinių nustatymas dujų chromatografijos metodu

2. **Reagentai**

- 2.1. Vidinis etalonas: ksilitolis (maždaug 10 g/l vandeninio tirpalo, į kurį įdėta ant mentelės galiuko natrio azido).
- 2.2. Bis (trimetilsilil)trifluoracetamidas – BSTFA – ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$).
- 2.3. Trimetilchlorsilanase (C_3H_9ClSi)
- 2.4. Piridinas p.a. (C_5H_5N)
- 2.5. Mezo-inozitolis ($C_6H_{12}O_6$)

3. **Aparatūra**

- 3.1. Dujų chromatografas
- 3.2. Kapiliarinė kolonėlė (pvz., lydytas kvarcas, padengtas OV 1; plėvelės storis 0,015 μm ; kolonėlės ilgis 25 m, o vidinis skersmuo 0,3 mm).

Darbo sąlygos: dujų nešiklis: vandenilis ar helis,

- dujų nešiklio tekėjimo greitis: apie 2 ml/min,
- purkštuko ir detektoriaus temperatūra: 300 °C,
- temperatūros programavimas: 1 minutė esant 160 °C, 4 °C per minutę iki 260 °C, pastovi 260 °C temperatūra 15 minučių,
- padalijimo santykis: apie 1: 20.

▼B

- 3.3. Integratorius.
- 3.4. 10 µl mikrošvirkštas.
- 3.5. 50 µl, 100 µl ir 200 µl mikropipetės.
- 3.6. 2 ml kolbos su tefloniniais kamščiais.
- 3.7. Krosnelė.

4. Darbo eiga

Į 50 ml kolbą įdedama 5 g rektifikuotos koncentruotos misos bandinio, kuris prieš tai buvo labai tiksliai pasvertas. Įpilama 1 µl etaloninio ksilito tirpalo (2.1) ir iki žymės paskiedžiama vandeniu. Viskas sumaišoma. Į kolbą (3.6) įpilama 100 µl tirpalo ir išgarinama šilto oro srovėje. Garinimą pagreitina 100 µl absoliutaus etilo alkoholio.

Likutis atsargiai ištirpinamas 100 µl piridino (2.4) ir įpilama 100 µl bis-(trimetilsilil) trifluoracetamido (2.2) ir 10 µl trimetilchlorsilano (2.3). Kolba užkemšama tefloniniu kamščiu ir pašildoma vieną valandą esant 60 °C temperatūrai.

Nupilama 0,5 µl skaidraus tirpalo ir įpurškiama su pakaitinta tuščiavidure adata pagal nurodytą skilimo santykį.

5. Rezultatų skaičiavimas

- 5.1. Paruošiamas tirpalas iš:

60 g/l gliukozės, 60 g/l fruktozės, 1 g/l mezo-inozitolio ir 1 g/l sacharozės.

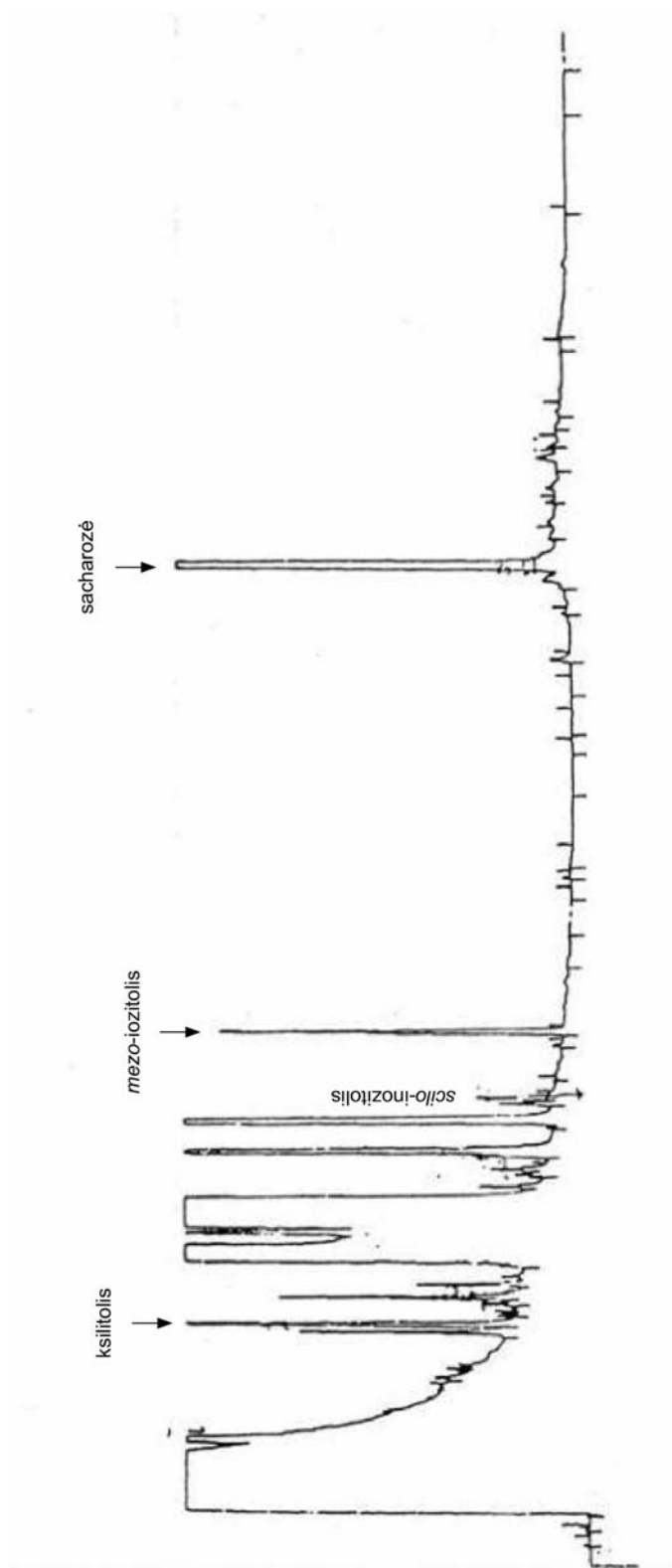
Pasveriami 5 g šio tirpalo ir pakartojama visa darbo eiga, kuri aprašyta 4 skirsnyje. Iš chromatogramos pagal ksilitolį apskaičiuojami mezo-inozitolio ir sacharozės rezultatai.

Analizuojant scylo-inozitolį, kurio negalima nusipirkti ir kurio sulaikymo trukmė yra tarp paskutinės gliukozės anomerinių formų smailės ir mezo-inozitolio smailės (žr. diagramą), imamas tas pats rezultatas kaip ir mezo-inozitolui.

6. Rezultatų užrašymas

- 6.1. Mezo-inozitolis ir scilo-inozitolis reiškiami cukrų miligramais viename kilograme.

Sacharozės kiekis išreiškiamas gramais viename misos kilograme.

▼B



V PRIEDAS

16 STRAIPSNIO ANTROJE PASTRAIPOJE MINIMA ATITIKMENŲ LENTELĖ

Reglamentas (EB) Nr. 1493/1999	Reglamentas (EEB) Nr. 2676/90	Reglamentas (EB) Nr. 423/2008	Šis reglamentas
—	—	1 straipsnis	1 straipsnis
—	—	—	2 straipsnis
43 straipsnio 1 dalis	—	5 straipsnis	3 straipsnio 1 dalis
43 straipsnio 2 dalies pirma įtrauka	—	23 straipsnis	3 straipsnio 2 dalis
43 straipsnio 2 dalies pirma įtrauka	—	24 straipsnis	3 straipsnio 3 dalis
43 straipsnio 2 dalies pirma įtrauka	—	34, 35 ir 36 straipsniai	3 straipsnio 4 dalis
—	—	44 straipsnis	4 straipsnis
43 straipsnio 2 dalies antra įtrauka	—	—	5 straipsnis
43 straipsnio 2 dalies trečia įtrauka	—	—	6 straipsnis
—	—	38 straipsnis	7 straipsnis
42 straipsnio 6 dalis	—	39 straipsnis	8 straipsnis
—	—	6 straipsnis	9 straipsnis
—	—	46 straipsnis	10 straipsnio 1 dalis
—	—	45 straipsnis	10 straipsnio 2 dalis
—	—	32 straipsnis	11 straipsnis
—	—	29 straipsnis	12 straipsnis
—	—	30 straipsnis	13 straipsnis
—	—	21 straipsnis	14 straipsnis
—	1 straipsnio 1 dalis	47 straipsnis	15 straipsnis
—	—	48 straipsnis	16 straipsnis
IV priedas	—	7 ir 12 straipsniai	I A priedas
—	—	10 straipsnis	I A priedo 1 priedėlis
—	—	8 straipsnis	I A priedo 2 priedėlis
—	—	9 straipsnis	I A priedo 3 priedėlis
—	—	13 straipsnis	I A priedo 4 priedėlis
—	—	14, 15 ir 16 straipsniai	I A priedo 5 priedėlis
—	—	17 straipsnis	I A priedo 6 priedėlis
—	—	18 straipsnis	I A priedo 7 priedėlis
—	—	19 straipsnis	I A priedo 8 priedėlis
—	—	22 straipsnis	I A priedo 9 priedėlis
V priedo A skyrius	—	—	I B priedas
V priedo B skyrius	—	—	I C priedas
V priedo F skyrius	—	—	I D priedas
V priedo H skyrius	—	28 straipsnis	II A priedas
V priedo I skyrius	—	4 straipsnis	II B priedas
VI priedo K skyrius	—	—	II C priedas
V priedo J skyrius	—	25 ir 37 straipsniai	III A priedas
—	—	43 straipsnis	III A priedas
VI priedo L skyrius	—	40 ir 41 straipsniai	III B priedas
—	Priedo 39 dalis	—	IV A priedas
—	Priedo 42 dalis	—	IV B priedas