

Šis dokuments ir izveidots vienīgi dokumentācijas nolūkos, un iestādes neuzņemas nekādu atbildību par tā saturu

► **B****KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 606/2009**

(2009. gada 10. jūlijs),

ar ko nosaka konkrētus sīki izstrādātus Padomes Regulas (EK) Nr. 479/2008 īstenošanas noteikumus attiecībā uz vīnkopības produktu kategorijām, vīndarības metodēm un piemērojamiem ierobežojumiem

(OV L 193, 24.7.2009., 1. lpp.)

Grozīta ar:

Oficiālais Vēstnesis

		Nr.	Lappuse	Datums
► <u>M1</u>	Komisijas Regula (EK) Nr. 1166/2009 (2009. gada 30. novembris)	L 314	27	1.12.2009.
► <u>M2</u>	Komisijas Regula (ES) Nr. 53/2011 (2011. gada 21. janvāris)	L 19	1	22.1.2011.
► <u>M3</u>	Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 315/2012 (2012. gada 12. aprīlis)	L 103	38	13.4.2012.
► <u>M4</u>	Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 144/2013 (2013. gada 19. februāris)	L 47	56	20.2.2013.
► <u>M5</u>	Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 565/2013 (2013. gada 18. jūnijs)	L 167	26	19.6.2013.
► <u>M6</u>	Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 1251/2013 (2013. gada 3. decembris)	L 323	28	4.12.2013.
► <u>M7</u>	Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 347/2014 (2014. gada 4. aprīlis)	L 102	9	5.4.2014.
► <u>M8</u>	Komisijas Īstenošanas regula (ES) 2015/596 (2015. gada 15. aprīlis)	L 99	21	16.4.2015.
► <u>M9</u>	Komisijas Deleģētā regula (ES) 2015/1576 (2015. gada 6. jūlijs)	L 246	1	23.9.2015.
► <u>M10</u>	Komisijas Deleģētā regula (ES) 2016/765 (2016. gada 11. marts)	L 127	1	18.5.2016.



KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 606/2009

(2009. gada 10. jūlijs),

ar ko nosaka konkrētus sīki izstrādātus Padomes Regulas (EK) Nr. 479/2008 īstenošanas noteikumus attiecībā uz vīnkopības produktu kategorijām, vīndarības metodēm un piemērojamiem ierobežojumiem

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 2008. gada 29. aprīļa Regulu (EK) Nr. 479/2008 par vīna tirgus kopējo organizāciju, ar ko groza Regulas (EK) Nr. 1493/1999, (EK) Nr. 1782/2003, (EK) Nr. 1290/2005 un (EK) Nr. 3/2008 un atceļ Regulas (EEK) Nr. 2392/86 un (EK) Nr. 1493/1999 ⁽¹⁾, un jo īpaši tās 25. panta 3. punktu un 32. pantu,

tā kā:

- (1) Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1. punkta otrās daļas c) apakšpunkta pirmajā ievilkumā ietvertajā vīna definīcijā, kurā ir norādītas vīnkopības produktu kategorijas, ir paredzēts, ka kopējā spirta tilpumkoncentrācija nepārsniedz 15 %. Tomēr šī robeža var sasniegt 20 % vīniem, kuri ražoti bez bagātināšanas dažās vīnogu audzēšanas zonās, kuras ir jānosaka.
- (2) Regulas (EK) Nr. 479/2008 III sadaļas II nodaļā, kā arī tās V un VI pielikumā ir paredzēti vispārīgi noteikumi par vīndarības procesiem un metodēm, un tajos ir norādīts, ka papildu informāciju var iegūt sīki izstrādātos īstenošanas noteikumos, kuri jāpieņem Komisijai. Skaidrā un precīzā veidā ir jānosaka atļautās vīndarības metodes, iekļaujot vīnu saldināšanas noteikumus, kā arī jānosaka atsevišķu vielu izmantošanas robežas un dažu minēto vielu izmantošanas nosacījumi.
- (3) Padomes 1999. gada 17. maija Regulas (EK) Nr. 1493/1999 par vīna tirgus kopīgo organizāciju ⁽²⁾ IV pielikumā ir norādītas atļautās vīndarības metodes [enoloģiskā prakse]. Šo atļauto vīndarības metožu izklāsts ir jā saglabā, to iekļaujot vienotā pielikumā, minētās metodes papildinot atbilstoši vīna ražošanas tehnoloģiskajai attīstībai un tās aprakstot vienkāršākā un konsekventākā veidā.
- (4) Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma A daļā Kopienā ražotajiem vīniem noteiktais maksimālais sulfītu saturs pārsniedza Starptautiskās vīnkopības un vīna organizācijas (OIV) noteiktās robežas. Jāpanāk šā daudzuma atbilstība OIV noteiktajām robežām, kuras ir starptautiski atzītas, un attiecībā uz dažiem īpašiem saldajiem vīniem, kuri tiek ražoti nelielos daudzumos, jā saglabā atkāpes, kas nepieciešamas tajos ietilpstošā palielinātā cukura daudzuma dēļ un lai nodrošinātu šo vīnu labāku uzglabāšanu. Ņemot vērā notiekošo zinātnisko pētījumu rezultātus par sulfītu samazināšanu un aizstāšanu vīnā, kā arī par sulfītu daudzumu, kas ar vīnu nonāk pārtikā, ir jābūt iespējai pieļaujamos daudzumus vēlāk pārskatīt, lai tos samazinātu.

⁽¹⁾ OV L 148, 6.6.2008., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 179, 14.7.1999., 1. lpp.

▼B

- (5) Jānosaka kārtība, kādā dalībvalstis var piešķirt atļaujas noteiktu Kopienas tiesību aktos neparedzētu vīnkopības metožu un procesu izmantošanai ierobežotā laika periodā un eksperimentāliem mērķiem.
- (6) Dzirkstošo vīnu, augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu un augstas kvalitātes aromātisku dzirkstošo vīnu gatavošanai papildus citur atļautajām vīndarības metodēm ir nepieciešams īpašu metožu kopums. Skaidrības labad šīs metodes ir jāiekļauj atsevišķā pielikumā.
- (7) Desertvīnu gatavošanai papildus citur atļautajām vīndarības metodēm ir nepieciešams īpašu metožu kopums, tāpat arī atsevišķu desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu gatavošanai ir raksturīgas dažas īpatnības. Skaidrības labad šīs metodes un ierobežojumi ir jāiekļauj atsevišķā pielikumā.
- (8) Kupāža ir bieži pielietota vīndarības metode un, ņemot vērā tās iespējamo ietekmi uz vīna kvalitāti, ir jāprecizē tās definīcija un jāierobežo tās izmantošana, lai nepieļautu pārmērīgu izmantošanu un nodrošinātu augstu vīna kvalitāti ar vislielāko konkurētspēju šajā nozarē. Sārtvīna ražošanas sakarā iepriekšminēto iemeslu pēc šī prakse ir īpaši jāregulē attiecībā uz atsevišķiem vīniem, kuriem specifikāciju noteikumus nepiemēro.
- (9) Kopienas tiesību aktos attiecībā uz pārtikas produktiem, kā arī *OIV* Starptautiskajā vīndarības kodeksā jau ir noteiktas izmantoto vielu tīrības un identifikācijas specifikācijas attiecībā uz lielu skaitu vīndarības metožu. Saskaņotības un skaidrības labad vispirms ir jāatsaucas uz minētajām specifikācijām, vienlaikus paredzot tās papildināt ar noteikumiem, kas ir raksturīgi situācijai Kopienā.
- (10) Vīnkopības produktus, kuri neatbilst Regulas (EK) Nr. 479/2008 III sadaļas II nodaļas noteikumiem vai tiem noteikumiem, kuri jāparedz šajā regulā, nevar laist tirgū. Tomēr dažu šo produktu izmantošana rūpniecībā ir iespējama, un šajā saistībā ir jāprecizē noteikumi, lai nodrošinātu atbilstošu šo produktu galamērķa kontroli. Turklāt, lai nepieļautu ekonomiskus zaudējumus, ko ciestu uzņēmēji, kuriem ir noteikta pirms šīs regulas piemērošanas datuma ražotu produktu krājums, ir jāparedz, ka produktus, kas ražoti atbilstīgi tiesību aktiem, kuri bija spēkā pirms šā datuma, varētu piegādāt patēriņam.
- (11) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 V pielikuma D daļas 4. punktu par jebkuru bagātināšanas, paskābināšanas un atskābināšanas darbību ir jāziņo kompetentajām iestādēm. Tas pats attiecas uz cukura, koncentrētas vīnogu misas un rektificētas koncentrētas vīnogu misas daudzumiem, kas atrodas pie fiziskām vai juridiskām personām, kuras veic minētās darbības. Šādu paziņojumu mērķis ir dot iespēju uzraudzīt minētās darbības. Līdz ar to paziņojumi ir jāadresē tās dalībvalsts kompetentajai iestādei, kuras teritorijā darbība notiks, un tiem jābūt pēc iespējas precīzākiem, kā arī, ja ir paredzēts spirta tilpumkoncentrācijas palielinājums, tie savlaicīgi ir jānosūta kompetentajai iestādei, lai tā varētu veikt efektīvu pārbaudi.

▼B

- (12) Attiecībā uz paskābināšanu un atskābināšanu pietiek ar pārbaudi pēc konkrētās darbības veikšanas. Šā iemesla dēļ un lai vienkāršotu administratīvās procedūras, ir jāatļauj iesniegt šos paziņojumus, izņemot pirmo paziņojumu vīna gadā, atjauninot reģistrus, kurus regulāri pārbauda kompetentā iestāde. Dažās dalībvalstīs kompetentās iestādes veic sistemātisku analītisku pārbaudi visām to produktu partijām, kurus pārvērš vīnā. Paziņojums par nodomu vīnu bagātināt nav jāiesniedz, kamēr pastāv minētie nosacījumi.
- (13) Atkāpjoties no Regulas (EK) Nr. 479/2008 VI pielikuma D daļā paredzētā vispārējā noteikuma, vīna vai vīnogu misas liešana uz vīna nogulsnēm, vīnogu čagām vai izspiestas “aszū” vai “výber” masas ir būtiska dažu ungāru un slovāku vīnu gatavošanas iezīme. Šīs metodes īpašie nosacījumi ir jānosaka saskaņā ar attiecīgajās dalībvalstīs 2004. gada 1. maijā spēkā esošajiem tiesību aktiem.
- (14) Regulas (EK) Nr. 479/2008 31. pantā ir paredzēts, ka analīzes metodes, lai noteiktu to produktu sastāvu, uz kuriem attiecas šī regula, un noteikumi, pēc kuriem var noteikt, vai šie produkti ir apstrādāti, neievērojot atļautās vīndarības metodes, ir tās metodes un noteikumi, ko ieteikusi un publicējusi Starptautiskā vīnkopības un vīna organizācija (*OIV*) tās Vīna un misas starptautisko analīzes metožu krājumā. Gadījumā, ja ir jāizmanto tādas analīzes metodes, kas ir specifiskas dažiem Kopienas vīnkopības produktiem un kuras *OIV* nav noteikusi, tad šīs Kopienas metodes ir jāapraksta.
- (15) Lai nodrošinātu labāku pārredzamību, Kopienas līmenī ir jāpublicē attiecīgo analīzes metožu saraksts un apraksts.
- (16) Tādēļ ir jāatceļ Komisijas 1990. gada 17. septembra Regula (EEK) Nr. 2676/90, ar kuru nosaka Kopienas metodes vīna analīzei ⁽¹⁾, un Komisijas 2008. gada 8. maija Regula (EK) Nr. 423/2008, ar ko nosaka konkrētus sīki izstrādātus Padomes Regulas (EK) Nr. 1493/1999 īstenošanas noteikumus un ar ko izveido Kopienas enoloģiskās prakses [vīndarības metožu] un procesu kodeksu ⁽²⁾.
- (17) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar atzinumu, ko sniedza regulatīvā komiteja, kā paredzēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 113. panta 2. punktā,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Mērķis

Šajā regulā tiek noteikti konkrēti sīki izstrādāti Regulas (EK) Nr. 479/2008 III sadaļas I un II nodaļas īstenošanas noteikumi.

⁽¹⁾ OV L 272, 3.10.1990., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 127, 15.5.2008., 13. lpp.

▼B*2. pants***Vīnogu audzēšanas zonas, kurās vīna kopējā spirta tilpumkoncentrācija var sasniegt maksimāli 20 %**

Regulas (EK) 479/2008 IV pielikuma 1. punkta otrās daļas c) apakšpunkta pirmajā ievilkumā paredzētie vīnogu audzēšanas reģioni ir C I, C II un C III zonas, kuras ir norādītas minētās regulas IX pielikumā, kā arī tās B zonas platības, kurās var ražot baltvīnus ar šādām aizsargātām ģeogrāfiskas izcelsmes norādēm: “Vin de pays de Franche-Comté” un “Vin de pays du Val de Loire”.

*3. pants***Atļautās vīndarības metodes un ierobežojumi**

1. Atļautās vīndarības metodes un ierobežojumi, kuri piemērojami to produktu gatavošanai un uzglabāšanai, uz kuriem attiecas Regula (EK) Nr. 479/2008 un kuri minēti tās 29. panta 1. punktā, ir noteikti šīs regulas I pielikumā.
2. Atļautās vīndarības metodes, to izmantošanas nosacījumi un izmantošanas ierobežojumi ir norādīti IA pielikumā.
3. Pieļaujamais sēra dioksīda saturs vīnā ir norādīts IB pielikumā.
4. Pieļaujamais gaistošo skābju saturs ir norādīts IC pielikumā.
5. Nosacījumi attiecībā uz saldināšanas metodi ir noteikti ID pielikumā.

*4. pants***Jaunu vīndarības metožu eksperimentālā izmantošana**

1. Eksperimentāliem mērķiem, kas minēti Regulas (EK) Nr. 479/2008 29. panta 2. punktā, katra dalībvalsts ne ilgāk kā trīs gadus var atļaut izmantot atsevišķas vīndarības metodes vai procesus, kuri nav paredzēti Regulā (EK) Nr. 479/2008 vai šajā regulā, ar nosacījumu, ka:
 - a) attiecīgās metodes un procesi atbilst Regulas (EK) Nr. 479/2008 27. panta 2. punktā paredzētajiem nosacījumiem un minētās regulas 30. panta no b) līdz e) punktā minētajiem kritērijiem;
 - b) attiecīgās metodes un procesus piemēro daudzumiem, kas nepārsniedz 50 000 hektolitrus gadā vienam eksperimentam;
 - c) eksperimenta sākumā attiecīgā dalībvalsts informē Komisiju un pārējās dalībvalstis par katras atļaujas nosacījumiem;
 - d) attiecīgo procesu norāda uz pavaddokumenta, kas paredzēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 112. panta 1. punktā, un ieraksta reģistrā, kas paredzēts tās 112. panta 2. punktā.

“Eksperiments” nozīmē darbību vai darbības saistībā ar skaidri noteiktu izpēti projektu un ar vienotu eksperimentu protokolu.

2. Šādu metožu un procesu eksperimentālās izmantošanas ceļā iegūtos produktus var laist citās dalībvalstīs tirgū tad, ja dalībvalsts, kura atļāva veikt eksperimentu, iepriekš ir informējusi saņēmējas dalībvalsts kompetentās iestādes par atļaujas nosacījumiem un attiecīgajiem daudzumiem.

▼B

3. Trīs mēnešu laikā pēc 1. punktā minētā laika posma beigām attiecīgā dalībvalsts nosūta Komisijai ziņojumu par atļauto eksperimentu un tā rezultātiem. Komisija informē pārējās dalībvalstis par šā eksperimenta rezultātiem.

4. Vajadzības gadījumā un atkarībā no šiem rezultātiem attiecīgā dalībvalsts var lūgt Komisijai atļauju turpināt minēto eksperimentu, iespējams, ar lielāku produkta daudzumu nekā pirmajā eksperimentā, uz jaunu trīs gadu ilgu laikposmu. Iesniegumam dalībvalsts pievieno atbilstīgu dokumentāciju. Komisija, rīkojoties saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 113. panta 2. punktā minēto procedūru, pieņem lēmumu par to, vai apmierināt lūgumu turpināt eksperimentu.

▼M5

5. Šā panta 1. punkta c) apakšpunktā un 3. un 4. punktā paredzēto informāciju un dokumentus Komisijai iesniedz saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 792/2009 ⁽¹⁾.

▼B*5. pants***Dzirkstošo vīnu kategorijām piemērojamās vīndarības metodes**

Regulas (EK) Nr. 479/2008 32. panta otrās daļas b) punktā minētās atļautās vīndarības metodes un ierobežojumi, tostarp bagātināšanas, paskābināšanas un atskābināšanas jomā, attiecībā uz dzirkstošajiem vīniem, augstas kvalitātes dzirkstošajiem vīniem un augstas kvalitātes aromātiskiem dzirkstošajiem vīniem, ir norādīti šīs regulas II pielikumā, neskarot vispārēji piemērojamās vīndarības metodes un ierobežojumus, kuri paredzēti Regulā (EK) Nr. 479/2008 vai šīs regulas I pielikumā.

*6. pants***Desertvīniem piemērojamās vīndarības metodes**

Regulas (EK) Nr. 479/2008 32. panta otrās daļas c) punktā minētās atļautās vīndarības metodes un ierobežojumi attiecībā uz desertvīniem, ir norādīti šīs regulas III pielikumā, neskarot vispārēji piemērojamās vīndarības metodes un ierobežojumus, kuri paredzēti Regulā (EK) Nr. 479/2008 vai šīs regulas I pielikumā.

*7. pants***Kupāžas definīcija**

1. Regulas (EK) Nr. 479/2008 32. panta otrās daļas d) punkta nozīmē “kupāža” ir tādu vīnu vai misu samaisīšana, kuriem ir dažāda ģeogrāfiskā izcelsme, vīnogu šķirne, ražas novākšanas gads vai vīna vai misas kategorija.

2. Par dažādām vīna vai misas kategorijām uzskata:

a) sarkanvīnu, baltvīnu, kā arī misas vai vīnus, kas izmantojami, lai iegūtu vienu šo vīnu kategoriju;

⁽¹⁾ OV L 228, 1.9.2009., 3. lpp.

▼B

- b) vīnu bez aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu (ACVN) un vīnu ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (AĢIN), kā arī misas vai vīnus, kas izmantojami, lai iegūtu vienu šo vīnu kategoriju.

Šā punkta piemērošanai sārtvīnu uzskata par sarkanvīnu.

3. Par kupāžu neuzskata šādus procesus:

- a) bagātināšanu, pievienojot koncentrētu vīnogu misu vai rektificētu koncentrētu vīnogu misu;
- b) saldināšanu.

8. pants

Vispārīgi noteikumi attiecībā uz sajaukšanu un kupāžu

1. Vīna iegūšanai var izmantot sajaukšanu vai kupāžu tikai tad, ja šīs sajaukšanas vai kupāžas sastāvdaļām piemīt īpašības, kas paredzētas vīna ieguvei, un tās atbilst Regulā (EK) Nr. 479/2008 un šajā regulā paredzētajiem noteikumiem.

Tāda baltvīna, kuram nav ACVN vai AĢIN, un sarkanvīna, kuram nav ACVN vai AĢIN, kupāžas rezultātā sārtvīnu iegūt nevar.

Tomēr otrajā daļā izklāstītie noteikumi neizslēdz iespēju veikt šajā daļā paredzēto kupāžu, ja gala produktu ir paredzēts izmantot tāda mucas satura [*cuvée*] sagatavošanai, kāds definēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 I pielikumā, vai kas paredzēts pusdzirkstošo vīnu ražošanai.

2. Vīnogu misas vai vīna, kas ir iegūts, izmantojot šīs regulas IA pielikuma 14. punktā minētās vīndarības metodes, kupāža ar vīnogu misu vai vīnu, kas nav iegūts, izmantojot minētās metodes, ir aizliegta.

9. pants

Vīndarības metodēs izmantoto vielu tīrības un identificēšanas specifikācija

1. Ja Regulas (EK) Nr. 479/2008 32. panta otrās daļas e) punktā minētās specifikācijas vīndarības metodēs izmantoto vielu identificēšanai un šo vielu tīrības noteikšanai nav noteiktas ar Komisijas Direktīvu Nr. 2008/84/EK ⁽¹⁾, tad tās specifikācijas, kuras ir noteiktas un publicētas Starptautiskās vīnkopības un vīna organizācijas (*OIV*) Starptautiskajā vīndarības kodeksā.

Vajadzības gadījumā šos tīrības kritērijus papildina ar īpašām prasībām, kas paredzētas šīs regulas IA pielikumā.

2. Enzīmiem un enzimatiskiem preparātiem, ko izmanto IA pielikumā iekļautajā sarakstā uzskaitītajās atļautajās vīnkopības metodēs un praksēs, jāatbilst Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulas (EK) Nr. 1332/2008 ⁽²⁾ prasībām attiecībā uz pārtikas fermentiem.

⁽¹⁾ OV L 253, 20.9.2008., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 354, 31.12.2008., 7. lpp.

▼B*10. pants***Nosacījumi tādu produktu uzglabāšanai, aprītei un izmantošanai, kuri neatbilst Regulas (EK) Nr. 479/2008 III sadaļas II nodaļas vai šīs regulas noteikumiem**

1. Produkti, kuri neatbilst Regulas (EK) Nr. 479/2008 III sadaļas II nodaļas vai šīs regulas noteikumiem, tiek iznīcināti. Tomēr dalībvalstis var atļaut, ka atsevišķus produktus, kuru raksturīgās īpatnības tās nosaka, izmanto spirta ražošanā, etiķa ražošanā vai rūpnieciskiem mērķiem.
2. Ražotāji vai tirgotāji nedrīkst turēt šādus produktus bez likumīga pamata, un tos drīkst pārvest tikai uz spirta rūpnīcām, etiķa rūpnīcām, uzņēmumiem, kuros tos izmanto rūpnieciskiem mērķiem vai produktiem, vai iznīcināšanas iekārtām.
3. Dalībvalstis var likt pievienot denaturējošas vielas vai indikatorus 1. punktā minētajiem vīniem, lai padarītu tos vieglāk identificējamus. Pamatotu iemeslu dēļ dalībvalstis var arī aizliegt izmantošanas veidus, kas minēti 1. punktā, un likt attiecīgos produktus iznīcināt.
4. Vīnu, kas ražots pirms 2009. gada 1. augusta, var piedāvāt vai piegādāt tiešai lietošanai pārtikā ar nosacījumu, ka tas atbilst tiem Kopienas vai valsts tiesību aktu noteikumiem, kuri bija spēkā pirms minētā datuma.

*11. pants***Vispārīgi nosacījumi, kas piemērojami no vīna atšķirīgu produktu bagātināšanai, paskābināšanai un atskābināšanai**

Procesi, kas minēti Regulas (EK) Nr. 479/2008 V pielikuma D daļas 1. punktā, jāveic vienā reizē. Tomēr dalībvalstis var atļaut dažus šos procesus veikt vairāk nekā vienā reizē, ja tas uzlabo attiecīgo produktu pārveidi vīnā. Tādos gadījumos robežas, kas noteiktas Regulas (EK) Nr. 479/2008 V pielikumā, attiecas uz attiecīgo procesu kopumā.

*12. pants***Administratīvie noteikumi attiecībā uz bagātināšanu**

1. Regulas (EK) Nr. 479/2008 V pielikuma D daļas 4. punktā minēto paziņojumu attiecībā uz darbībām, kas vērstas uz spirta tīlumpkoncentrācijas palielināšanu, izdara fiziskas vai juridiskas personas, kuras veic konkrētās darbības, ievērojot atbilstīgos termiņus un pārbaudes nosacījumus, ko noteikusi tās dalībvalsts kompetentā iestāde, kuras teritorijā minētā darbība notiek.
2. Pirmajā punktā minēto paziņojumu izdara rakstiski, un tajā ir ietverta šāda informācija:
 - a) paziņotāja nosaukums un adrese;
 - b) vieta, kur tiks veikta darbība;
 - c) datums un laiks, kad darbība sāksies;
 - d) tā produkta apraksts, uz ko darbība attieksies;
 - e) metode, ko izmanto šai darbībai, ar norādi par izmantojamā produkta veidu.

▼B

3. Dalībvalstis var atļaut, ka kompetentajām iestādēm iepriekš nosūta paziņojumu, kas derīgs vairākām darbībām vai noteiktam laika posmam. Tādu paziņojumu pieņem tikai tad, ja paziņotājs reģistrē katru bagātināšanas darbību, kā paredzēts 6. punktā, un informāciju, kas minēta 2. punktā.

4. Ja attiecīgo personu no paziņotās darbības savlaicīgas veikšanas attur *force majeure* apstākļi, tad dalībvalstis precizē nosacījumus, ar kādiem minētajai personai jāiesniedz kompetentajai iestādei jauns paziņojums tā, lai būtu iespējams veikt vajadzīgās pārbaudes.

5. Pirmajā punktā minētais paziņojums nav jāiesniedz tajās dalībvalstīs, kurās kompetentas kontroles iestādes veic sistemātisku analītisku pārbaudi visu to produktu partijām, kuri tiek pārvērsti vīnā.

6. Informācija par spirta koncentrācijas palielināšanas darbību norisi ir jāieraksta Regulas (EK) Nr. 479/2008 112. panta 2. punktā minētajos reģistros uzreiz pēc šīs darbības beigām.

Ja iepriekš izdarītā paziņojumā, kas attiecas uz vairākām darbībām, nav norādīts to sākuma datums un laiks, tad pirms katras darbības sākuma ir papildus jāizdara ieraksts šajos reģistros.

13. pants

Administratīvie noteikumi attiecībā uz paskābināšanu un atskābināšanu

1. Paskābināšanas un atskābināšanas gadījumā uzņēmēji iesniedz paziņojumu, kā noteikts Regulas (EK) Nr. 479/2008 V pielikuma D daļas 4. punktā, ne vēlāk kā otrajā dienā pēc pirmās darbības, kas veikta jebkurā vīna gadā. Šis paziņojums ir derīgs visām darbībām attiecīgajā vīna gadā.

2. Paziņojumu, kas minēts 1. punktā, izdara rakstiski, un tajā ir ietverta šāda informācija:

a) paziņotāja vārds un uzvārds [vai nosaukums] un adrese;

b) darbības veids;

c) vieta, kur darbība notika.

3. Informācija par katras paskābināšanas un atskābināšanas darbības norisi ir jāieraksta reģistros, kuri minēti Regulas (EK) Nr. 479/2008 112. panta 2. punktā.

14. pants

Vīna vai vīnogu misas liešana uz nogulsnēm, vīnogu čagām vai presētas “aszú”/“výber” masas

Vīna vai vīnogu misas liešanu uz nogulsnēm, vīnogu čagām vai presētas “aszú”/“výber” masas, kā paredzēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 VI pielikuma D daļas 2. punktā, saskaņā ar dalībvalstu 2004. gada 1. maijā spēkā esošajiem tiesību aktiem veic šādi:

a) “Tokaji fordítás” jeb “Tokajský fordítás” gatavo, lejot vīnogu misu vai vīnu uz presētas “aszú”/“výber” masas;

▼B

b) “Tokaji máslás” jeb “Tokajský másláš” gatavo, lejot vīnogu misu vai vīnu uz “szamorodni”/“samorodné” vai “aszú”/“výber” nogulsnēm.

Attiecīgajiem produktiem jābūt iegūtiem vienā un tajā pašā ražas novākšanas gadā.

*15. pants***Piemērojamās Kopienas metodes vīnu analīzei**

1. Regulas (EK) Nr. 479/2008 31. panta otrajā daļā minētās analīzes metodes, kuras ir piemērojamas konkrētu vīna produktu vai konkrētu Kopienas līmenī noteiktu robežu pārbaudei, ir izklāstītas IV pielikumā.

2. Komisija publicēja *Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša C sērijā* to analīzes metožu sarakstu un aprakstu, kuras ir minētas Regulas (EK) Nr. 479/2008 31. panta pirmajā daļā un aprakstītas *OIV* Vīna un misas starptautisko analīzes metožu krājumā un kuras piemēro, lai pārbaudītu Kopienas tiesību aktos noteikto ierobežojumu un prasību izpildi attiecībā uz vīna produktu ražošanu.

*16. pants***Atcelšana**

Regula (EEK) Nr. 2676/90 un Regula (EK) Nr. 423/2008 tiek atceltas.

Atsauces uz atceltajām regulām un Regulu (EK) Nr. 1493/1999 jāuzskata par atsaucēm uz šo regulu un jālasa saskaņā ar V pielikumā sniegto atbilstības tabulu.

17. pants

Šī regula stājas spēkā septītajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

To piemēro no 2009. gada 1. augusta.

Regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

ATĻAUTĀS VĪNDARĪBAS METODES UN PROCESI

1		2	3
Vīndarības metodes		Izmantošanas nosacījumi ⁽¹⁾	Izmantošanas ierobežojumi
1	Gāzēšana vai skābekļa pievienošana, izmantojot gāzveida skābekli		
2	Termiskā apstrāde		
3	Izgulsnēšana ar centrifūgu un filtrēšana ar inertu filtrēšanas “aģentu” vai bez tā		Iespējamās “aģenta” izmantošanas rezultātā apstrādātajā produktā nedrīkst palikt nekādi nevēlami piemaisījumi
4	Oglekļa dioksīda, argona vai slāpekļa izmantošana atsevišķi vai tos savstarpēji kombinējot, lai radītu inertu atmosfēru un rīkotos ar produktu, vienlaikus pasargājot to no gaisa iedarbības		
5	Sausu vīna raugu vai raugu vīna suspensijā izmantošana	Tikai svaigām vīnogām, vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, ko iegūst no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, koncentrētai vīnogu misai, jaunvīnam fermentācijas procesā, kā arī visu kategoriju dzirkstošā vīna otrajai fermentācijai	
6	Vienas vai vairāku šādu vielu izmantošana, lai veicinātu raugu augšanu, iespējami pievienojot mikrokristālisko celulozi kā nesēju:		
	— diamonija fosfāta vai amonija sulfāta pievienošana	Tikai svaigām vīnogām, vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, ko iegūst no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, koncentrētai vīnogu misai, jaunvīnam fermentācijas procesā, kā arī visu kategoriju dzirkstošā vīna otrajai fermentācijai	Izmantošana attiecīgi 1 g/l (izteikts sāļos) ⁽²⁾ robežās vai 0,3 g/l robežās otrajai dzirkstošo vīnu fermentācijai

▼B

1		2	3
Vīndarības metodes		Izmantošanas nosacījumi ⁽¹⁾	Izmantošanas ierobežojumi
	— amonija bisulfīta pievienošana	Tikai svaigām vīnogām, vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, ko iegūst no vēl novāktām, žuvušām vīnogām, koncentrētai vīnogu misai, jaunvīnam fermentācijas procesā	Izmantošana attiecīgi 0,2 g/l (izteikts sāļos) ⁽²⁾ robežās un 7. punktā paredzētajās robežās
	— tiamīna hidrohlorīda pievienošana	Tikai svaigām vīnogām, vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, ko iegūst no vēl novāktām, žuvušām vīnogām, koncentrētai vīnogu misai, jaunvīnam fermentācijas procesā, kā arī visu kategoriju dzirkstošā vīna otrajai fermentācijai	Izmantošana 0,6 mg/l (izteikts tiamīnā) robežās katrai apstrādei
	► M6 — raugu autolizātu pievienošana ◀	► M6 Tikai svaigām vīnogām, vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, ko iegūst no vēl novāktām vīnogām, koncentrētai vīnogu misai un jaunvīnam fermentācijas procesā ◀	
7	Sēra dioksīda, kālija bisulfīta vai kālija metabisulfīta, ko var saukt arī par kālija disulfītu vai kālija pirodisulfītu, izmantošana		Robežas (maksimālais daudzums tirgū laistā produktā) paredzētas IB pielikumā
8	Sēra dioksīda izdalīšana ar fizikāliem procesiem	Tikai svaigām vīnogām, vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, ko iegūst no vēl novāktām, žuvušām vīnogām, koncentrētai vīnogu misai, rektificētai koncentrētai vīnogu misai un jaunvīnam fermentācijas procesā	
9	Apstrāde ar kokogli, ko izmanto vīndarībā	Tikai misām un jaunvīniem fermentācijas procesā, rektificētai koncentrētai vīnogu misai un baltvīniem	Sausa produkta izmantošanas robeža – 100 g uz hl

▼ B

1		2	3
Vīndarības metodes		Izmantošanas nosacījumi ⁽¹⁾	Izmantošanas ierobežojumi
▼ <u>M2</u>	10	dzidrināšana, vīndarības nolūkā izmantojot vienu vai vairākas šādas vielas: — pārtikas želatīns, ► <u>M6</u> — augu izcelsmes proteīni, kuri iegūti no kviešiem, zirņiem un kartupeļiem, ◀ — zivju līme, — kazeīns un kālija kazeināti, — albumīns, — bentonīts, — silīcija dioksīds gela vai koloīda šķīduma veidā, — kaolīns, — tanīns, ► <u>M3</u> — no <i>Aspergillus niger</i> iegūts hitozāns, — no <i>Aspergillus niger</i> iegūts hitīns–glikāns, ◀ ► <u>M4</u> — rauga proteīnu ekstrakti ◀	Vīnu apstrādei pieļaujamais hitozāna izmantošanas daudzums ir 100 g/hl. Vīnu apstrādei pieļaujamais hitīna–glikāna izmantošanas daudzums ir 100 g/hl. ► <u>M4</u> Vīnogu misas un baltvīnu, un sārtvīnu apstrādei rauga proteīnu ekstraktu izmantošanas maksimālais apmērs ir 30 g/hl, bet sarkanvīnu apstrādei – 60 g/hl. ◀
▼ <u>B</u>	11	Sorbīnskābes izmantošana kālija sorbāta veidā	Maksimālais sorbīnskābes daudzums apstrādātajā produktā, kas ir laists tirgū – 200 mg/l
	12	L(+) vīnskābes, L-ābolskābes, D, L-ābolskābes vai pien-skābes izmantošana paskābināšanai	Nosacījumi un ierobežojumi paredzēti Regulas (EK) Nr. 479/2008 V pielikuma C un D daļā un šīs regulas 11. un 13. pantā Specifikācijas L(+) vīnskābei paredzētas 2. papildinājuma 2. punktā
	13	Atskābināšanas nolūkā izmanto vienu vai vairākas šādas vielas: — neitrāls kālija tartrāts, — kālija bikarbonāts, — kalcija karbonāts, kas var saturēt nelielus L(+) vīnskābes un L(-) ābolskābes kalcija dubultsāļu daudzumus, — kalcija tartrāts, — L(+) vīnskābe, — smalkā pulverī saberzts homogēns preparāts, kas sastāv no vīnskābes un kalcija karbonāta līdzvērtīgās proporcijās	Nosacījumi un ierobežojumi paredzēti Regulas (EK) Nr. 479/2008 V pielikuma C un D daļā un šīs regulas 11. un 13. pantā Attiecībā uz L(+) vīnskābi – 2. papildinājumā paredzētajos nosacījumos

▼B

1		2	3
Vīndarības metodes		Izmantošanas nosacījumi (¹)	Izmantošanas ierobežojumi
14	Aleppo priedes sveķu pievienošana	3. papildinājumā paredzētajos nosacījumos	
15	Rauga šūnu sienīgu preparātu izmantošana		Izmantošana 40 g/hl robežās
16	Polivinilpolipirolidona izmantošana		Izmantošana 80 g/hl robežās
17	Pienskābes baktēriju izmantošana		
18	Lizocīma pievienošana		Izmantošana 500 mg/l robežās (kad vielu pievieno misai un vīnam, kopējais daudzums nedrīkst pārsniegt 500 mg/l).
19	L-askorbīnskābes pievienošana		Maksimālais daudzums apstrādātajā vīnā, kas laists tirgū – 250 mg/l (³)
20	Jonu apmaiņas sveķu izmantošana	Tikai vīnogu misai, no kuras paredzēta rektificētas koncentrētas vīnogu misas gatavošana, ievērojot 4. papildinājumā paredzētos nosacījumus	
21	Tādu svaigu, nebojātu un neatšķaidītu vīna nogulšņu izmantošana sausajos vīnos, kas satur raugus, kuri radušies nesenā sauso vīnu raudzēšanas procesā	Produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	Daudzumi, kas nepārsniedz 5 % no apstrādātā produkta tilpuma
22	Caurpūšana [barbotēšana] ar argonu vai slāpekli		
23	Oglekļa dioksīda pievienošana	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 7. un 9. punktā	Attiecībā uz negāzētiem vīniem maksimālais oglekļa dioksīda daudzums apstrādātā vīnā, kas laists tirgū, ir 3 g/l, un ar oglekļa dioksīdu saistītajam pārspiedienam 20 °C temperatūrā jābūt mazākam par 1 bāru.
24	Citronskābes pievienošana vīna stabilizācijas nolūkā	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6. 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	Maksimālais daudzums apstrādātajā vīnā, kas laists tirgū: 1 g/l

1		2	3
Vīndarības metodes		Izmantošanas nosacījumi ⁽¹⁾	Izmantošanas ierobežojumi
25	Tanīnu pievienošana	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6. 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	
26	Apstrāde: — baltvīnu un sārtvīnu apstrāde ar kālija ferocianīdu, — sarkanvīnu apstrāde ar kālija ferocianīdu vai ar kalcija fitātu	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6. 7., 8., 9., 15. un 16. punktā, ievērojot 5. papildinājumā paredzētos nosacījumus	Kalcija fitāta izmantošanas robeža ir 8 g/hl
27	Metavīnskābes pievienošana	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	Izmantošana 100 mg/l robežās
28	Akācijas sveķu [gumiarābika] izmantošana	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6. 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	
29	D, L-vīnskābes, ko sauc arī par vīnogskābi, vai arī tās neitrālā kālija sāļa izmantošana, lai nogulsnētu lieko kalciju	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā, ievērojot 5. papildinājumā paredzētos nosacījumus	
30	Šādu vielu lietošana, lai veicinātu vīnskābes sāļu [tartrāta sāļu] nogulsnēšanos: — kālija bitartrāts vai kālija hidrogentartrāts, — kalcija tartrāts	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	Kalcija tartrāta izmantošanas robeža ir 200 g/hl

▼B

1		2	3
Vīndarības metodes		Izmantošanas nosacījumi ⁽¹⁾	Izmantošanas ierobežojumi
31	Vara sulfāta vai vara citrāta izmantošana, lai novērstu garšas vai smaržas trūkumus vīnā	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	►M3 Izmantošanas robeža ir 1 g/hl ar nosacījumu, ka vara saturs šādi apstrādātā produktā nav lielāks par 1 mg/l, izņemot desertvīnus, kuri izgatavoti no nefermentētas vai viegli fermentētas vīnogu misas un kuros vara saturs nedrīkst pārsniegt 2 mg/l ◀
32	Karameles pievienošana Eiropas Parlamenta un Padomes 1994. gada 30. jūnija Direktīvas 94/36/EK par krāsvielām, kuras lieto pārtikas produktos ⁽⁴⁾ , nozīmē, lai pastiprinātu krāsu	Tikai desertvīniem	
33	Tīra parafīna disku, kas piesūcināti ar alilizotiocianātu, izmantošana, lai radītu sterilu atmosfēru	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un vīnam Atļauts tikai Itālijā, kamēr tas nav aizliegts ar šīs valsts tiesību aktiem un tikai traukos ar vairāk nekā 20 litru tilpumu	Vīnā nedrīkst saglabāties nekādi alilizotiocianāta piemaisījumi
34	Dimetildikarbonāta (DMDC) pievienošana vīnam mikro-bioloģiskai stabilizācijai	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā, ievērojot 6. papildinājumā paredzētos nosacījumus	Izmantošanas robeža ir 200 mg/l, un tirdzniecībā laistajā vīnā nav redzamu nosēdumu
35	Raugu mannoproteīnu pievienošana, lai nodrošinātu vīnskābes un proteīna stabilizāciju vīnos	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	
36	Elektrodialīzes apstrāde, lai nodrošinātu vīna vīnskābes stabilizāciju	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Padomes Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā, ievērojot 7. papildinājumā paredzētos nosacījumus	

▼ B

1		2	3
Vīndarības metodes		Izmantošanas nosacījumi ⁽¹⁾	Izmantošanas ierobežojumi
37	Ureāzes izmantošana, lai samazinātu urīnvielas līmeni vīnā	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā, ievērojot 8. papildinājumā paredzētos nosacījumus	
38	Ozolkoksnes gabalu izmantošana vīndarības procesā, tostarp svaigu vīnogu un vīnogu misas fermentācijai	9. papildinājumā paredzētajos nosacījumos	
39	Izmantošana: — kalcija algināts vai — kālija algināts	Tikai tādu visu kategoriju dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu gatavošanai, kuri iegūti, tos raudzējot pudelē, un kam nogulsnes atdala dekantējot	
40	► M4 spirta satura korekcija vīnā ◀	Tikai vīnam, ievērojot 10. papildinājumā paredzētos nosacījumus	
▼ <u>M3</u>			
▼ <u>B</u>			
42	Karboksimetilcelulozes (celulozes gumiarābika aizstājējs) pievienošana, lai nodrošinātu vīna vīnskābes stabilizāciju	Tikai vīnam un visu kategoriju dzirkstošajiem un pusdzirkstošajiem vīniem	Izmantošana 100 mg/l robežās
43	Apstrāde ar katjonītiem, lai nodrošinātu vīna vīnskābes stabilizāciju	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Padomes Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā, ievērojot 12. papildinājumā paredzētos nosacījumus	
▼ <u>M2</u>			
44	► M3 Apstrāde ar hitozānu, kas iegūts no <i>Aspergillus niger</i> ◀	Ar 13. papildinājumā paredzētajiem nosacījumiem	

▼ **M2**

1	2	3
Vīndarības metodes	Izmantošanas nosacījumi ⁽¹⁾	Izmantošanas ierobežojumi
45	► M3 Apstrāde ar hitīnu–glikānu, kas iegūts no <i>Aspergillus niger</i> ◀	Ar 13. papildinājumā paredzētajiem nosacījumiem
46	Paskābināšana, izmantojot jonselektīvo membrānu metodi	Nosacījumi un ierobežojumi paredzēti Regulas (EK) Nr. 1234/2007 XVa pielikuma C un D daļā un šīs regulas 11. un 13. pantā Ar 14. papildinājumā paredzētajiem nosacījumiem
47	Šos enzīmus, kā arī citus vīndarības enzīmu preparātus izmanto arī macerācijai, dzidrināšanai, stabilizēšanai, filtrēšanai un vīnogu aromāta veidotāju vielu izcelšanai vīnogu misā un vīnā.	Neskarot šīs regulas 9. panta 2. punkta noteikumus, enzīmu preparātiem un to darbībai (t. i., pektīnliāze, pektīnmetilesterāze, poligalakturonāze, hemicelulāze, celulāze, β-glikanāze un glikozidāze) ir jāatbilst attiecīgajām OIV publicētā Starptautiskā Vīndarības kodeksa tīrības un identitātes specifikācijām

▼ **M4**

48	Paskābināšana, apstrādājot ar katjonu apmaiņu	Nosacījumi un ierobežojumi paredzēti Regulas (EK) Nr. 1234/2007 XVa pielikuma C un D daļā un šīs regulas 11. un 13. pantā Ar 15. papildinājumā paredzētajiem nosacījumiem
49	Cukuru satura samazināšana vīnogu misā, izmantojot membrānu apvienojumu	Produktiem, kas definēti Regulas (EK) Nr. 1234/2007 XIb pielikuma 10. puntā, ar nosacījumiem, kas noteikti 16. papildinājumā
50	Atskābināšana, apstrādājot pēc jonselektīvo membrānu metodes	Nosacījumi un ierobežojumi paredzēti Regulas (EK) Nr. 1234/2007 XVa pielikuma C un D daļā un šīs regulas 11. un 13. pantā Ar 17. papildinājumā paredzētajiem nosacījumiem

▼ **M6**

51	Inaktivētu raugu izmantošana	
----	------------------------------	--

▼ **M6**

1		2	3
Vīndarības metodes		Izmantošanas nosacījumi ⁽¹⁾	Izmantošanas ierobežojumi
52	Izšķīdinātu vīna gāzu pārvaldība, izmantojot membrānu kontaktfiltrus	Produktiem, kas definēti Regulas (EK) Nr. 1234/2007 XIb pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā, izņemot oglekļa dioksīda pievienošanu produktiem, kas noteikti minētā pielikuma 4., 5., 6. un 8. punktā	

▼ **M9**

53	Vīnu apstrāde, lietojot membrānu tehnoloģiju apvienojumā ar aktivēto ogli, lai samazinātu pārmērīgu 4-etilfenola un 4-etilgvajakola daudzumu	Vīniem un ievērojot 19. papildinājumā paredzētos nosacījumus	
54	Polivinilimidazola/polivinilpirolidona (PVI/PVP) kopolimēru lietošana	Misām un vīniem un ievērojot 20. papildinājumā paredzētos nosacījumus	Ne vairāk kā 500 mg/l (kad vielu pievieno misai un vīnam, tās kopējais daudzums nedrīkst pārsniegt 500 mg/l)
55	Sudraba hlorīda lietošana	Vīniem un ievērojot 21. papildinājumā paredzētos nosacījumus	Ne vairāk kā 1 g/hl, atliekas vīnā < 0,1 mg/l (sudrabs)

▼ **M10**

56	Malolaktiskās fermentācijas aktivatoru izmantošana	22. papildinājumā paredzētajos nosacījumos.	
----	--	---	--

▼ **B**

⁽¹⁾ Ja nav noteikts citādi, aprakstīto metodi vai procesu var izmantot svaigām vīnogām, vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, ko iegūst no vēl novāktām, žuvušām vīnogām, koncentrētai vīnogu misai, jaunvīnam fermentācijas procesā, daļēji fermentētai vīnogu misai, ko lieto tiešā patēriņā pārtikā kā tādu, vīnam, visu kategoriju dzirkstošajiem vīniem, pusdzirkstošajam vīnam, gāzētam pusdzirkstošajam vīnam, desertvīnam, vīniem no vēl novāktām, žuvušām vīnogām un vīniem no pārgatavinātām vīnogām.

⁽²⁾ Šos amonija sāļus vielas var izmantot arī kopā, nepārsniedzot kopumā 1g/l un nepārkāpjot iepriekš norādītās īpašās 0,3 g/vai 0,2 g/l robežas.

⁽³⁾ Izmantošanas robeža ir 250 mg/l katrai apstrādei.

⁽⁴⁾ OV L 237, 10.9.1994., 13. lpp.

▼ **M2**

*2. papildinājums***L(+)*vīnskābe***

1. Vīnskābi, kuras izmantošana atskābināšanai ir paredzēta IA pielikuma 13. punktā, drīkst izmantot tikai tiem produktiem, kuri
ir iegūti no *Elbling* un *Riesling* vīnogu šķirnēm un
ir iegūti no vīnogām, kas novāktas šādos vīnkopības reģionos vīnogu audzēšanas A zonas ziemeļu daļā:
 - Ahr,
 - Rheingau,
 - Mittelrhein,
 - Mosel,
 - Nahe,
 - Rheinhessen,
 - Pfalz,
 - Moselle luxembourgeoise.
2. Vīnskābei, kuras izmantošana paredzēta šā pielikuma 12. un 13. punktā, sauktai arī par L(+) vīnskābi, jābūt lauksaimnieciskas izcelsmes un ekstrahētai tieši no vīna produktiem. Tai arī jāatbilst tīrības kritērijiem, kas noteikti Direktīvā 2008/84/EK.

▼B*3. papildinājums***Aleppo priedes sveķi**

1. Aleppo priedes sveķus, kuru izmantošana ir paredzēta IA pielikuma 14. punktā, drīkst izmantot tikai, lai ražotu vīnu “retsina”. Šo vīndarības metodi drīkst lietot tikai:
 - a) Grieķijas ģeogrāfiskajā teritorijā;
 - b) izmantojot vīnogu misu no vīnogu šķirnēm, ražošanas apgabaliem un vīndarības apgabaliem, kas precizēti Grieķijas noteikumos, kuri ir spēkā 1980. gada 31. decembrī;
 - c) pievienojot sveķu daudzumu, kas ir vienāds ar vai mazāks par 1 000 gramiem uz hektolitru izmantotā produkta pirms fermentēšanas vai, ja faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nepārsniedz vienu trešdaļu kopējās spirta tilpumkoncentrācijas, fermentācijas laikā.

▼M5

2. Grieķija iepriekš brīdina Komisiju par nodomu grozīt noteikumus, kas minēti 1. punkta b) apakšpunktā. Minēto informāciju sniedz saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 792/2009. Ja Komisija neatbild divu mēnešu laikā pēc šāda paziņojuma, Grieķija drīkst ieviest plānotos grozījumus.



4. papildinājums

Jonu apmaiņas sveķi

Jonu apmaiņas sveķi, ko var izmantot saskaņā ar IA pielikuma 20. punktu, ir stīrola un divinilbenzola kopolimērs, kas satur sulfoskābes vai amonija grupas. Tiem jāatbilst prasībām, kas noteiktas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1935/2004 ⁽¹⁾, un Kopienas un valsts tiesību aktu noteikumiem, kas pieņemti tās piemērošanai. Turklāt pārbaudē ar analīzes metodi, kas minēta 2. punktā, tie nedrīkst zaudēt vairāk nekā 1 mg/l organiskās vielas katrā no uzskaitītajiem šķīdinātājiem. Tie jāreģenerē ar vielām, ko atļauts izmantot, gatavojot pārtiku.

Tos drīkst izmantot tikai vīndara vai tehniskā speciālista uzraudzībā un iekārtās, ko apstiprinājušas tās dalībvalsts iestādes, kuras teritorijā šos sveķus izmanto. Šādas iestādes nosaka, kādi pienākumi un atbildība jāuzņemas oficiāli apstiprinātiem vīndariem un tehniskajiem speciālistiem.

Analīzes metode, lai noteiktu organiskās vielas zudumu no jonu apmaiņas sveķiem.

1. MĒRĶIS UN DARBĪBAS JOMA

Organiskās vielas zuduma no jonu apmaiņas sveķiem noteikšana.

2. DEFINĪCIJA

Organiskās vielas zudums no jonu apmaiņas sveķiem. Organiskās vielas zudumu nosaka ar turpmāk izklāstīto metodi.

3. PRINCIPS

Ekstrahējošos šķīdinātājus laiž caur sagatavotajiem sveķiem, un ekstrahētās organiskās vielas svaru nosaka gravimetriski.

4. REAĢENTI

Visiem reaģentiem jābūt ar analīzes kvalitāti.

Ekstrahējošie šķīdinātāji.

4.1. Destilēts ūdens, dejonizēts ūdens vai līdzvērtīgas tīrības pakāpes ūdens.

4.2. Sagatavot etanolu 15 % tilpumkoncentrācijā, samaisot 15. daļas absolūtā etanola ar 85. daļām ūdens (4.1. apakšpunkts).

4.3. Sagatavot etiķskābi ar 5 masas %, samaisot piecas daļas ledus etiķskābes ar 95. daļām ūdens (4.1. apakšpunkts).

5. APARATŪRA

5.1. Jonu apmaiņas hromatogrāfijas kolonnas.

5.2. Mērcilindri ar divu litru ietilpību.

5.3. Izтваicēšanas bļodiņas, kuru izturīgums mufelkrāsnī ir līdz 850 °C.

5.4. Žāvēšanas skapis, termostatējams aptuveni 105° ± 2 °C robežās.

5.5. Mufelkrāsns, termostatējama 850° ± 25 °C robežās.

5.6. Analītiskie svāri ar precizitāti līdz 0,1 mg.

5.7. Izтваicētājs, elektriskā plītiņa vai infrasarkanais izтваicētājs.

6. PROCEDŪRA

6.1. Katrā no trim atsevišķajām jonu apmaiņas hromatogrāfijas kolonnām (5.1. apakšpunkts) pievienot 50 ml pārbaudāmo jonu apmaiņas sveķu, kas ir nomazgāti un apstrādāti saskaņā ar ražotāja pamācību attiecībā uz sveķiem, kurus paredzēts izmantot pārtikā.

⁽¹⁾ OV L 338, 13.11.2004., 4. lpp.

▼B

- 6.2. Anjonu apmaiņas sveķiem – izlaist trīs ekstrahējošos šķīdinātājus (4.1., 4.2. un 4.3. apakšpunkts) atsevišķi caur sagatavotajām kolonnām (6.1. apakšpunkts) ar plūsmas ātrumu 350 līdz 450 ml/h. Katru reizi noliet pirmo eluāta litru un savākt nākamās divus litrus mērcilindros (5.2. apakšpunkts). Katjonu apmaiņas sveķiem – izlaist tikai divus šķīdinātājus, kas minēti 4.1. un 4.2. apakšpunktā, caur kolonnām, kas sagatavotas šim mērķim.
- 6.3. Iztaicēt katru no trim eluātiem, izmantojot elektrisko plītiņu vai infrasarkanā iztaicētāju (5.7. apakšpunkts) atsevišķās iztaicēšanas bļodiņās (5.3. apakšpunkts), kas ir iepriekš iztīrītas un nosvērtas (m_0). Ievietot bļodiņas žāvēšanas skapī (5.4. apakšpunkts) un žāvēt līdz pastāvīgai masai (m_1).
- 6.4. Pēc izžāvēšanas līdz pastāvīgai masai (6.3. apakšpunkts), ievietot iztaicēšanas bļodiņu mufelkrāsnī (5.5. apakšpunkts) un pārpelnot līdz pastāvīgai masai (m_2).
- 6.5. Aprēķināt ekstrahēto organisko vielu (7.1. apakšpunkts). Ja rezultāts ir lielāks nekā 1 mg/l, tad veikt tukšo mēģinājumu ar reaģentiem un pārrēķināt ekstrahētās organiskās vielas masu.

Tukšais mēģinājums jāveic, atkārtojot 6.3. un 6.4. apakšpunktā norādītās darbības, bet izmantojot divus litrus ekstrakcijā lietotā šķīdinātāja, lai saskaņā ar 6.3. un 6.4. apakšpunktu noteiktu attiecīgi masu m_3 un masu m_4 .

7. REZULTĀTU IZTEIKŠANA

7.1. Formula un rezultātu aprēķins.

No jonu apmaiņas sveķiem ekstrahētās organiskās vielas masu, kas izteikta mg/l, aprēķina pēc šādas formulas:

$$500 (m_1 - m_2),$$

kurā m_1 un m_2 ir izteikta gramos.

No jonu apmaiņas sveķiem ekstrahētās organiskās vielas koriģēto masu (mg/l) aprēķina pēc šādas formulas:

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

kurā m_1 , m_2 , m_3 un m_4 ir izteiktas gramos.

- 7.2. Starpība starp rezultātiem, kas iegūti divās paralēlās noteikšanas reizēs, kuras veiktas ar vienu un to pašu paraugu, nedrīkst pārsniegt 0,2 mg/l.

*5. papildinājums***Kālija ferocianīds****Kalcija fitāts****D, L-vīnskābe**

Kālija ferocianīdu un kalcija fitāta izmantošana, kas ir paredzēta IA pielikuma 26. punktā, vai D, L-vīnskābes izmantošana, kas paredzēta IA pielikuma 29. punktā, ir atļauta tikai tāda vīndara vai tehniskā speciālista uzraudzībā, ko oficiāli apstiprinājušas tās dalībvalsts iestādes, kuras teritorijā šo apstrādi veic, un kā atbildības robežas vajadzības gadījumā nosaka konkrētā dalībvalsts.

Pēc apstrādes ar kālija ferocianīdu vai kalcija fitātu vīnā jābūt nelieliem dzelzs piemaisījumiem.

Pirmajā daļā minēto produktu izmantošanas uzraudzību reglamentē noteikumi, ko pieņem dalībvalstis.

▼M3*6. papildinājums***Prasības attiecībā uz dimetildikarbonātu****PIEMĒROŠANAS JOMA**

Dimetildikarbonātu var pievienot vīnam šādā nolūkā vai šādos nolūkos:

- a) lai nodrošinātu mikrobioloģisko stabilitāti pudelē iepildītam vīnam, kas satur fermentējamus cukurus;
- b) lai novērstu nevēlamu raugu un pienskābes baktēriju veidošanos;
- c) lai saldajos, pussaldajos un pussausajos vīnos apturētu fermentācijas procesu.

PRASĪBAS

- Attiecībā uz a) punktā minēto mērķi – pievienošanai jānotiek tikai neilgu laiku pirms iepildīšanas pudelē,
- izmantotajai vielai jāatbilst tīrības kritērijiem, kas noteikti Direktīvā 2008/84/EK,
- šī apstrāde jāieraksta reģistrā, kas minēts Regulas (EK) Nr. 1234/2007 185.c panta 2. punktā.



7. papildinājums

Prasības attiecībā uz apstrādi ar elektrodialīzes metodi

Šī apstrāde ir paredzēta, lai stabilizētu kālija hidrogentartrāta un kalcija tartrāta (un citu kalcija sāļu) saturu, ekstrahējot vīnā esošos pārsātinājuma jonus, iedarbojoties ar elektrisko lauku un izmantojot anjoncaurlaidīgas vai katjoncaurlaidīgas membrānas.

1. PRASĪBAS, KURAS PIEMĒRO MEMBRĀNĀM

1.1. Membrānām jābūt sakārtotām pārmaiņus “filtrpreses” veida sistēmā vai jebkurā citā piemērotā sistēmā, kas atdala apstrādes (vīnam) un koncentrācijas (ūdens šķīdumam) nodalījumus.

1.2. Katjoncaurlaidīgajām membrānām jābūt tā pielāgotām, lai tās ekstrahētu tikai katjonus, jo īpaši šādus katjonus: K^+ , Ca^{++} .

1.3. Anjoncaurlaidīgajām membrānām jābūt tā pielāgotām, lai tās ekstrahētu tikai anjonus, jo īpaši tartrāta anjonus.

1.4. Membrānas nedrīkst pārlietu izmainīt vīna fizikālo un ķīmisko sastāvu un organoleptiskās īpašības. Tām jāatbilst šādiem nosacījumiem:

- tām jābūt izgatavotām, ievērojot labu ražošanas praksi, no vielām, kuras atļauts izmantot tādu plastmasas materiālu ražošanā, kas paredzēti saskarei ar Komisijas Direktīvas 2002/72/EK ⁽¹⁾ II pielikumā minētajiem pārtikas produktiem,
- elektrodialīzes aprīkojuma izmantotājam jāpierāda, ka izmantotās membrānas atbilst iepriekš minētajam prasībām un ka jebkuras aizstāšanas darbības ir veicis specializēts personāls,
- tās nedrīkst atbrīvot nevienu vielu tādos daudzumos, kas apdraud cilvēka veselību vai ietekmē pārtikas produktu garšu vai smaržu, un tām jāatbilst kritērijiem, kas noteikti Direktīvā 2002/72/EK,
- to izmantošana nedrīkst izraisīt mijiedarbību starp to sastāvdaļām un vīnu, kas var būt par iemeslu tam, ka apstrādātajā produktā rodas jauni savienojumi, kuri var būt toksiski.

Svaigu elektrodialīzes membrānu stabilitāte jānosaka, izmantojot imitatoru (modelējošu ierīci), kas reproducē vīna fizikālo un ķīmisko sastāvu, lai pētītu dažu vielu iespējamu migrāciju no tām.

Ieteiktā eksperimentālā metode ir šāda.

Imitators ir ūdens un spirta šķīdums, kas amortizēts uz pH un vīna vadītspēju. Tā sastāvs ir šāds:

- absolūtais metanols: 11 l,
- kālija hidrogentartrāts: 380 g,
- kālija hlorīds: 60 g,
- koncentrēta sērskābe: 5 ml,
- destilēts ūdens: pietiekamā daudzumā 100 litriem.

Šo šķīdumu izmanto noslēgtās ķēdes migrācijas testiem uz elektrodialīzes bloka zem sprieguma (1 volts/šūnā) uz 50 l/m² anjonu un katjonu membrānu pamata līdz šķīduma 50 % demineralizācijai. Izplūstošo ķēdi ierosina ar 5 g/l kālija hlorīda šķīdumu. Migrējošās vielas pārbauda gan imitatorā, gan izplūstošajā šķīdumā.

⁽¹⁾ OV L 220, 15.8.2002., 18. lpp.

▼B

Dozē organiskās molekulas, kas ieiet membrānu sastāvā un kas var migrēt uz apstrādāto šķīdumu. Apstiprinātā laboratorijā katrai no minētajām sastāvdaļām veic īpašu dozēšanu. ►**M1** Imitatorā visu dozēto savienojumu saturam kopumā jābūt mazākam nekā 50 µg/l. ◀

Parasti minētajām membrānām ir jāpiemēro vispārīgie noteikumi par tādu materiālu kontroli, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem.

2. PRASĪBAS, KURAS PIEMĒROJAMAS MEMBRĀNU IZMANTOŠANAI

Membrānu pāris, ko izmanto tartrātu satura stabilizēšanai vīnā ar elektrodialīzes metodi, ir sagatavots tā, lai ievērotu šādus nosacījumus:

- pH samazināšanās vīnā nepārsniedz 0,3 pH vienības,
- gaistošo skābju samazināšanās ir mazāka nekā 0,12 g/l (2 mekv. izteikti kā etiķskābe),
- apstrāde nedrīkst ietekmēt vīna nejonu sastāvdaļas, jo īpaši polifenolus un polisaharīdus,
- mazo molekulu, tādu kā etanola, izplatīšanās ir ierobežota, un tā neizraisa spirta tilpumkoncentrācijas samazināšanos vairāk kā par 0,1 %,
- membrānas jāglabā un jātīra ar apstiprinātām metodēm ar vielām, kuras atļauts izmantot pārtikas produktu izgatavošanā,
- membrānām jābūt tā iezīmētām, lai būtu iespējams kontrolēt maiņu elektrodialīzes blokā,
- izmantotās iekārtas vada, izmantojot tādu vadības un kontroles mehānismu, kas ņem vērā katra konkrētā vīna nestabilitāti tā, lai likvidētu tikai kālija hidrogentartrātu un kalcija sāļu pārsātinājumu,
- atbildību par apstrādes īstenošanu uzņemas vīndaris vai kvalificēts tehniskais speciālists.

Šī apstrāde ir jāieraksta reģistrā, kas minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 112. panta 2. punktā.



8. papildinājums

Prasības attiecībā uz ureāzi

1. Starptautiskais ureāzes kods: EC 3–5–1–5, CAS n^o: 9002–13–5.
2. Pasākums: ureāzes aktivitāte (aktīva skābā vidē), lai sadalītu urīnvielu amonjakā un oglekļa dioksīdā. Deklarētā aktivitāte ir vismaz 5 vienības/mg, kurā par vienu vienību definē daudzumu, kas izdala vienu μmol amonjaka (NH₃) minūtē 37 °C temperatūrā no 5 g/l urīnvielas šķīduma pie pH 4.
3. Izcelsme: *Lactobacillus fermentum*.
4. Piemērošanas joma: tās urīnvielas sadalīšana, kas atrodas vīnā, kurš paredzēts ilgstošākai nogatavināšanai, ja tā sākotnējā urīnvielas koncentrācija ir lielāka nekā 1 mg/l.
5. Maksimālais izmantojamais daudzums: 75 mg fermentu preparāta litrā apstrādātā vīna, kas nepārsniedz 375 vienības ureāzes litrā vīna. Pēc apstrādes visa atlikusī fermentu aktivitāte ir jālikvidē, filtrējot vīnu (poru izmērs < 1 μm).
6. Ķīmiskās un mikrobioloģiskās tīrības specifikācija:

Zudums žāvējot	Mazāk nekā 10 %
Smagie metāli	Mazāk nekā 30 ppm
Svins (Pb)	Mazāk nekā 10 ppm
Arsēns (As)	Mazāk nekā 2 ppm
Kopējais kolibaktēriju daudzums	Nekonstatē
<i>Salmonella</i> spp.	25 g paraugā nekonstatē
Kopējais aerobo baktēriju skaits	Mazāk nekā 5×10^4 šūnu/g

Ureāze, kuru ir atļauts izmantot vīna apstrādē, ir jāgatavo, ievērojot tādas pašas nosacījumus kā attiecībā uz ureāzi, uz ko attiecas Pārtikas zinātniskās komitejas 1998. gada 10. decembra atzinums.



9. papildinājums

Ozolkoksnes gabalu izmantošanas prasības

MĒRĶIS, IZCELSME UN PIEMĒROŠANAS JOMA

Ozolkoksnes gabali tiek izmantoti vīndarības procesā, tostarp, lai fermentētu svaigas vīnogas un vīnogu misu un lai piešķirtu vīnam dažas ozolkoksnei piemītošas sastāvdaļas.

Drīkst izmantot tikai koksnes gabalus, kas iegūti no *Quercus* ģintij piederošo sugu ozoliem.

Tos izmanto dabiskā veidā vai arī viegli, vidēji vai stipri karsētus, bet tie nedrīkst būt nedz apdeguši, tostarp no ārpuses, nedz pārogļojušies, nedz arī klāti ar tausti sajūtiem koksnes putekļiem. Izņemot karsēšanu, tos nedrīkst pakļaut ne ķīmiskai, ne fermentu, ne fiziskai apstrādei. Koksnes gabaliem nedrīkst pievienot nekādas vielas, kas paredzētas to dabīgā aromāta vai ekstrahējamo fēnola savienojumu pastiprināšanai.

IZMANTOJAMĀ PRODUKTA MARĶĒŠANA

Uz etiķetes norāda ozola botāniskās sugas vai sugu izcelsmi un iespējamās karsēšanas intensitāti, uzglabāšanas apstākļus un drošības pasākumus.

IZMĒRI

Koksnes gabaliņu izmēriem ir jābūt tādiem, lai vismaz 95 % no to svara paliktu uz sieta, kura pinuma izmērs ir 2 mm (vai nu 9 *mesh*).

TĪRĪBA

No ozolkoksnes gabaliem nedrīkst izdalīties vielas tādā koncentrācijā, kas iespējami apdraudētu veselību.

Šī apstrāde jāieraksta reģistrā, kas minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 112. panta 2. punktā.

▼ M4*10. papildinājums***Prasības vīna apstrādei, lai koriģētu spirta saturu tajā**

Apstrādi spirta satura koriģēšanai (turpmāk “apstrāde”) veic, lai samazinātu pārlietu augsto spirta saturu vīnā, tādējādi uzlabojot garšas līdzsvaru.

Prasības

1. Izvirzītos mērķus var sasniegt vai nu tikai ar separēšanas paņēmieniem, vai ar kombinētiem paņēmieniem.
2. Apstrādātajiem vīniem nedrīkst būt organoleptisku trūkumu, un tiem jābūt piemērotiem tiešam patēriņam pārtikā.
3. Spirta koncentrācijas samazināšanu vīnā nevar veikt tad, ja attiecībā uz kādu no konkrētā vīna izgatavošanā izmantotajiem vīna produktiem ir piemērota kāda no tām bagātināšanas darbībām, kas paredzēta Regulas (EK) Nr. 1234/2007 XVa pielikumā.
4. Spirta saturu drīkst samazināt ne vairāk kā par 20 % un gatavā produkta faktiskajai spirta tilpumkoncentrācijai jāatbilst Regulas (EK) Nr. 1234/2007 XIb pielikuma 1. punkta otrās daļas a) apakšpunktā noteiktajai tilpumkoncentrācijai.
5. Atbildību par apstrādes veikšanu uzņemas vīndaris vai kvalificēts tehniskais speciālists.
6. Šī apstrāde jāieraksta reģistrā, kas minēts Regulas (EK) Nr. 1234/2007 185.c panta 2. punktā.
7. Dalībvalstis var noteikt, ka par šo apstrādi iepriekš ir jāiesniedz paziņojums kompetentajām iestādēm.

▼ M3

▼B*12. papildinājums***Prasības apstrādei ar katjonītiem tartrātu satura stabilizēšanai vīnā**

Šīs apstrādes mērķis ir stabilizēt kālija hidrogentartrāta un kalcija tartrāta (un citu kalcija sāļu) saturu.

Prasības

1. Apstrāde ir jāierobežo ar lieko katjonu atdalīšanu.

▼M3

— Vīnu vispirms var atdzesēt.

▼B

- Tikai neliela daļa vīna, kura nepieciešama stabilizācijas panākšanai, ir jāapstrādā ar katjonītiem.
2. Apstrādē jāizmanto katjonu apmaiņas sveķi, kuri ir reģenerēti ar skābi.
 3. Atbildību par visām apstrādes darbībām uzņemas vīndaris vai kvalificēts tehniskais speciālists. Apstrādi ieraksta reģistrā, kas minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 112. panta 2. punktā.
 4. Katjonu apmaiņas sveķiem ir jāatbilst Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1935/2004 prasībām⁽¹⁾, kā arī Kopienas un valstu noteikumiem par šīs regulas piemērošanu, un arī analītiskajiem priekšrakstiem, kas paredzēti šīs regulas 4. papildinājumā. Tie nedrīkst pārmērīgi izmainīt vīna fizikālo un ķīmisko sastāvu, kā arī organoleptiskās īpašības, un tiem ir jāatbilst ierobežojumiem, kas noteikti *OIV* publicētā Starptautiskā vīndarības kodeksa monogrāfijas "Katjonu apmaiņas sveķi" 3. punktā.

⁽¹⁾ OV L 338, 13.11.2004., 4. lpp.

▼ M2

13. papildinājums

▼ M3

Prasības vīna apstrādei ar hitozānu, kas iegūts no *Aspergillus niger*, un vīna apstrādei ar hitīnu–glikānu, kas iegūts no *Aspergillus niger*

▼ M2

Piemērošanas joma

- a) Smago metālu, jo īpaši dzelzs, svina, kadmija, vara, satura samazināšana.
- b) Dzelzs un vara brūnēšanas novēršana.
- c) Iespējamo kontaminantu, jo īpaši A ohratoksīna, daudzuma samazināšana.
- d) Nevēlamo mikroorganismu, jo īpaši *Brettanomyces*, populāciju samazināšana – vienīgi, apstrādājot ar hitozānu.

Prasības

- Lietojamās devas nosaka pēc priekšmēģinājuma veikšanas. Pieļaujamajai devai jābūt mazākai vai vienādai ar:
 - 100 g/hl – a) un b) piemērošanas jomai,
 - 500 g/hl – c) piemērošanas jomai,
 - 10 g/hl – d) piemērošanas jomai.
- Nogulsnes atdala ar fizikāliem paņēmieniem.

▼ M2*14. papildinājums***Paskābināšana pēc jonselektīvo membrānu metodes**

- Katjonselektīvās membrānas jāizgatavo tā, lai tās ļautu veikt tikai katjonu, jo īpaši K^+ katjona, ekstrakciju.
- Bipolārās membrānas ir vīnogu misas un vīna anjonu un katjonu necaurlaidīgas.

▼ M4

- Atbildību par apstrādes veikšanu uzņemas vīndaris vai kvalificēts tehniskais speciālists. Šī apstrāde jāieraksta reģistrā, kas minēts Regulas (EK) Nr. 1234/2007 185.c panta 2. punktā.
- Izmantotajām membrānām jāatbilst Regulas (EK) Nr. 1935/2004 un Komisijas Regulas (ES) Nr. 10/2011 ⁽¹⁾ prasībām, un valstu noteikumiem, kas pieņemti tās piemērošanai. Tām jāatbilst *OIV* publicētā Starptautiskā Vīndarības kodeksa prasībām.

⁽¹⁾ OV L 12, 15.1.2011., 1. lpp.

▼ M4*15. papildinājums***Prasības paskābināšanai, apstrādājot ar katjonu apmaiņu**

Apstrādi ar katjonu apmaiņu (turpmāk “apstrāde”) veic, lai palielinātu titrējamo skābumu un faktisko skābumu (pH samazināšana), ar fizikāliem paņēmieniem daļēji ekstrahējot katjonus ar katjonu apmaiņas palīdzību.

Prasības

1. Apstrādē jāizmanto katjonu apmaiņas sveķi, kuri ir reģenerēti ar skābi.
2. Apstrāde attiecināma tikai uz liekajiem katjoniem.
3. Lai novērstu misas vai vīna frakciju veidošanos, apstrāde veicama bez pārtraukuma, apstrādātos produktus strūklveidā ievadot sākotnējos produktos.
4. Alternatīvs paņemiens ir prasītā sveķu daudzuma ievadīšana tieši vīna tvertnē, pēc tam tos atdalot ar jebkādu piemērotu fizikālu paņemienu.
5. Atbildību par visām apstrādes darbībām uzņemas vīndaris vai kvalificēts tehniskais speciālists.
6. Šī apstrāde jāieraksta reģistrā, kas minēts Regulas (EK) Nr. 1234/2007 185.c panta 2. punktā.
7. Katjonu apmaiņas sveķiem ir jāatbilst Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1935/2004 prasībām, kā arī Savienības un valstu noteikumiem par šīs regulas piemērošanu, un arī analītiskajiem priekšrakstiem, kas paredzēti šā pielikuma 4. papildinājumā. Tie nedrīkst pārāk stipri izmainīt misas vai vīna fizikāli ķīmisko sastāvu, kā arī organoleptiskās īpašības, un tiem ir jāatbilst ierobežojumiem, kas noteikti *OIV* publicētā Starptautiskā vīndarības kodeksa monogrāfijas “Katjonu apmaiņas sveķi” 3. punktā.

▼ **M4***16. papildinājums***Cukuru satura samazināšana vīnogu misā, izmantojot membrānu apvienojumu**

Apstrādi cukuru satura pazemināšanai (turpmāk “apstrāde”) veic, lai no misas atdalītu cukurus ar membrānu apvienojuma paņēmieni, apvienojot mikrofiltrāciju vai ultrafiltrāciju ar nanofiltrāciju vai apgrieztu osmozi.

Prasības

1. Apstrāde izraisa tilpuma samazināšanos atkarībā no cukuru daudzuma un satura no sākotnējās misas ņemtajā cukuru šķīdumā.
2. Šiem paņēmieniem jābūt tādiem, kas ļauj saglabāt nemainīgu pārējo sastāvdaļu saturu misā.
3. Misas cukuru satura pazemināšana izslēdz to vīnu spirta satura korekciju, kurus no šīs misas iegūst.
4. Apstrādi nedrīkst veikt apvienojumā ar kādu no bagātināšanas darbībām, kuras paredzētas Regulas (EK) Nr. 1234/2007 XVa pielikumā.
5. Apstrādā noteiktu misas daudzumu pēc tilpuma atkarībā no panākamā cukuru satura pazemināšanas mērķa.
6. Pirmā posma mērķis ir, no vienas puses, padarīt misu gatavu otrajam koncentrēšanas posmam un, no otras puses, saglabāt makromolekulas, kuru izmērs ir lielāks par membrānas caurlaidspēju. Šo posmu var veikt ar ultrafiltrāciju.
7. Apstrādes pirmajā posmā iegūto filtrātu pēc tam koncentrē ar nanofiltrāciju vai apgrieztu osmozi.

Sākotnējo ūdeni un nanofiltrācijā neizfiltrētās organiskās skābes var atkal ievadīt apstrādātajā misā.

8. Atbildību par visām apstrādes darbībām uzņemas vīndaris vai kvalificēts tehniskais speciālists.
9. Izmantotajām membrānām jāatbilst Regulas (EK) Nr. 1935/2004 un Komisijas Regulas (ES) Nr. 10/2011 prasībām, un valstu noteikumiem, kas pieņemti tās piemērošanai. Tām jāatbilst *OIV* publicētā Starptautiskā Vīndarības kodeksa prasībām.

▼ M4*17. papildinājums***Prasības atskābināšanai, apstrādājot pēc jonselektīvo membrānu metodes**

Apstrāde pēc jonselektīvo membrānu metodes (turpmāk “apstrāde”) ir fizikāla metode misas vai vīna jonu ekstrakcijai elektriskā lauka iedarbībā, izmantojot gan anjoncaurlaidīgas membrānas, gan bipolāras membrānas. Anjoncaurlaidīgu membrānu un bipolāru membrānu apvienojums ļauj regulēt titrējamo skābumu un faktisko skābumu (pH palielināšana).

Prasības

1. Anjoncaurlaidīgās membrānas jāizvieto tā, lai tās ļautu ekstrahēt vienīgi anjonus, jo īpaši misas vai vīna organisko skābju anjonus.
2. Bipolārajām membrānām ir jābūt vīnogu misas vai vīna anjonu un katjonu necaurlaidīgām.
3. Vīnā, kas iegūts no misas vai vīna, kas atskābināts ar šo apstrādes paņēmieni, jābūt vismaz 1 g.l^{-1} vīnskābes.
4. Atskābināšana ar membrānu paņēmieni un paskābināšana viena otru izslēdz.
5. Atbildību par apstrādes īstenošanu uzņemas vīndaris vai kvalificēts tehniskais speciālists.
6. Šī apstrāde jāieraksta reģistrā, kas minēts Regulas (EK) Nr. 1234/2007 185.c panta 2. punktā.
7. Izmantotajām membrānām jāatbilst Regulas (EK) Nr. 1935/2004 un Komisijas Regulas (ES) Nr. 10/2011 prasībām, un valstu noteikumiem, kas pieņemti tās piemērošanai. Tām jāatbilst *OIV* publicētā Starptautiskā Vīndarības kodeksa prasībām.

▼M6*18. papildinājums***Prasības attiecībā uz izšķīdināto vīna gāzu pārvaldību, izmantojot membrānu kontaktfiltrus**

Izšķīdinātu vīna gāzu pārvaldība, izmantojot membrānu kontaktfiltrus, ir vīndarībā lietota fizikāla metode, lai pārvaldītu izšķīdinātu gāzu koncentrāciju vīnā, izmantojot membrānu kontaktfiltrus (hidrofobas membrānas) un gāzes.

PRASĪBAS

1. Šo metodi var izmantot no spirta rūgšanas procesa beigām līdz fasēšanai, lai aizstātu barbotāžas aparātu vai *Venturi* tipa sistēmas.
2. Praksē šo metodi lieto vīndaris vai kvalificēts tehniķis.
3. Šī apstrāde jāieraksta reģistrā, kas minēts Regulas (EK) Nr. 1234/2007 185.c panta 2. punktā.
4. Izmantotajām membrānām jāatbilst Regulas (EK) Nr. 1935/2004 un Regulas (ES) Nr. 10/2011 prasībām, kā arī valstu noteikumiem, kas pieņemti tās piemērošanai. Tām jāatbilst *OIV* publicētā Starptautiskā vīndarības kodeksa prasībām.

▼ M9*19. papildinājums*

Prasības vīnu apstrādei, lietojot membrānu tehnoloģiju apvienojumā ar aktivēto ogli, lai samazinātu pārmērīgu 4-etilfenola un 4-etilgvajakola daudzumu

Apstrādes mērķis ir samazināt mikrobioloģiskas izcelsmes 4-etilfenola un 4-etilgvajakola daudzumu, kas izraisa organoleptiskus trūkumus un nomāc vīna aromāta nianšes.

Prasības

1. Atbildība par apstrādes veikšanu jāuzņemas vīndarim vai kvalificētam tehnikam speciālistam.
2. Apstrāde jāieraksta reģistros, kas minēti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā.
3. Lietotajām membrānām jāatbilst Regulas (EK) Nr. 1935/2004 un Regulas (ES) Nr. 10/2011 prasībām, kā arī valstu noteikumiem, kas pieņemti tās īstenošanai. Tām jāatbilst *OIV* publicētā Starptautiskā Vīndarības kodeksa prasībām.

▼ M9*20. papildinājums***Prasības attiecībā uz polivinilimidazola/polivinilpirolidona (PVI/PVP) kopolimēriem**

PVI/PVP lietošanas mērķis ir novērst defektus, kas radušies pārāk augsta metāla satura dēļ, un samazināt nevēlami augstu metālu koncentrāciju.

Prasības

1. Kopolimēri ir jālikvidē, filtrējot vēlākais divu dienu laikā pēc to pievienošanas, ņemot vērā piesardzības principu.
2. Duļķainu misu gadījumā kopolimērs ir jāpievieno ne agrāk kā vismaz divas dienas pirms filtrēšanas.
3. Atbildība par apstrādes veikšanu jāuzņemas vīndarim vai kvalificētam tehnikajam speciālistam.
4. Apstrāde jāieraksta reģistros, kas minēti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā.

▼ M9*21. papildinājums***Prasības attiecībā uz sudraba hlorīdu**

Sudraba hlorīdu lieto vīnu apstrādei, lai novērstu ar fermentāciju un uzglabāšanu saistītas neparastas smakas (ko izraisa reducēšanās reakcijas, kurām raksturīga sērūdeņraža un tiolu klātbūtne).

Prasības

1. Atbildība par apstrādes veikšanu jāuzņemas vīndarim vai kvalificētam tehnikajam speciālistam.
2. Apstrāde jāieraksta reģistros, kas minēti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā.
3. Ar sudraba hlorīdu, ko pievieno vīnam, ir jāapstrādā inerts nesējs, piemēram, kīzelgūrs (diatomīta zeme), bentonīts, kaolīns u. c. Nogulsnes jāizvada ar atbilstošu fizikālu procedūru, un to apstrāde ir jāveic specializētai nozarei.

▼ M10*22. papildinājums***Malolaktiskās fermentācijas aktivatori**

Mērķis ir pievienot malolaktiskās fermentācijas aktivatorus alkoholiskās fermentācijas procesa beigās vai pēc tā, lai atvieglotu malolaktisko fermentāciju.

Veicināt malolaktiskās fermentācijas sākšanos, kinētiku vai pabeigšanu:

- a) bagātinot vidi ar pienskābes baktēriju barības vielām un augšanas veicinātājiem,
- b) adsorbējot konkrētus baktēriju inhibitorus.

Prasības

- a) aktivatori ir mikrokristāliskā celuloze vai noārdīšanās produkti, kas iegūti no rauga (autolizāti, inaktivēti raugi, rauga miza);
- b) aktivatorus var pievienot vīnam vai rūgstošam jaunvīnam pirms malolaktiskās fermentācijas procesa vai tā laikā;
- c) aktivatori nedrīkst radīt organoleptiskās novirzes vīnā;
- d) malolaktiskās fermentācijas aktivatoriem jāatbilst specifikācijām, kas noteiktas *OIV* publicētajā Starptautiskajā Vīndarības kodeksā. Ja aktivatori ir mikrokristāliskā celuloze, tiem jāatbilst specifikācijām, kas noteiktas Komisijas Regulas (ES) Nr. 231/2012 pielikumā ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Komisijas 2012. gada 9. marta Regula (ES) Nr. 231/2012, ar ko nosaka Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1333/2008 II un III pielikumā uzskaitīto pārtikas piedevu specifikācijas (OV L 83, 22.3.2012., 1. lpp.).



IB PIELIKUMS

PIEĻAUJAMĀIS SĒRA DIOKSĪDA SATURS VĪNĀ

A. SĒRA DIOKSĪDA SATURS VĪNĀ

1. Kopējais sēra dioksīda saturs vīnos, izņemot dzirkstošos vīnus un desertvīnus, kurus laiž tirgū tiešam patēriņam pārtikā, nedrīkst pārsniegt:

- a) 150 miligramus litrā sarkanvīniem;
- b) 200 miligramus litrā baltvīniem un sārtvīniem.

2. Atkāpjoties no 1. punkta a) un b) apakšpunkta, vīniem ar cukura saturu, ko izsaka kā glikozes un fruktozes summu, kas nav mazāka par 5 gramiem litrā, maksimāli pieļaujamo sēra dioksīda saturu palielina līdz:

- a) 200 miligramiem litrā sarkanvīniem un
- b) 250 miligramiem litrā baltvīniem un sārtvīniem;
- c) 300 miligramiem litrā:

— vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot apzīmējumu “Spätlese” saskaņā ar Kopienas noteikumiem,

— baltvīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot šādus aizsargātus cilmes vietu nosaukumus: *Bordeaux supérieur*, *Graves de Vayres*, *Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire*, *Premières Côtes de Bordeaux*, *Côtes de Bergerac*, *Haut Montravel*, *Côtes de Montravel*, *Gaillac*, *Rosette* un *Savennières*,

— baltvīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātus cilmes vietu nosaukumus *Allela*, *Navarra*, *Penedès*, *Tarragona* un *Valencia* un *Comunidad Autónoma del País Vasco* izcelsmes vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kurus apraksta ar apzīmējumu “vendimia tardia”,

— saldajiem vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu “Binissalem-Mallorca”,

— vīniem, kuru izcelsme ir Apvienotajā Karalistē, saskaņā ar Lielbritānijas tiesību aktiem, ja cukura saturs pārsniedz 45 g/l,

— Ungārijas vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu “Tokaji”, kurus saskaņā ar Ungārijas tiesību aktiem apzīmē ar nosaukumu “Tokaji édes szamorodni” vai “Tokaji száraz szamorodni”,

— vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātus cilmes vietu nosaukumus: *Loazzolo*, *Alto Adige* un *Trentino*, kurus apraksta ar apzīmējumiem vai vienu apzīmējumu: “passito” vai “vendemmia tardiva”,

— vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu *Colli orientali del Friuli* ar apzīmējumu “Picolit”,

— vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu *Moscato di Pantelleria naturale* vai *Moscato di Pantelleria*,

— Čehijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot apzīmējumu “pozdni sběr”,

— Slovērijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumi “neskorý zber” un Slovērijas *Tokaj* vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu “Tokajské samorodné suché” vai “Tokajské samorodné sladké”,

— Slovēnijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumu “vrhunsko vino ZGP – pozna trgatv”,

▼B

- baltvīniem ar šādām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, ja to kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir lielāka par 15 % un cukura saturs ir lielāks par 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'Île de Beauté,
 - Vin de pays d'Oc,
 - Vin de pays des côtes de Thau,
 - Vin de pays des coteaux de Murviel,
 - Vin de pays du Val de Loire,
 - Vin de pays de Méditerranée,
 - Vin de pays des comtés rhodaniens,
 - Vin de pays des côtes de Thongue,
 - Vin de pays de la Côte Vermeille,

▼M2

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

▼B

- Grieķijas izcelsmes saldajiem vīniem, kuru kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir lielāka par vai vienāda ar 15 % un cukura saturs lielāks par vai vienāds ar 45 g/l, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot šādas aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes:
 - 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),
- Kipras izcelsmes saldajiem vīniem, kuru faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir mazāka par vai vienāda ar 15 % un cukura saturs ir lielāks par vai vienāds ar 45 g/l, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu Κομμανδαρία (Commandaria),
- Kipras izcelsmes saldajiem vīniem, kuri iegūti no pārgatavinātām vīnogām vai vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, kuru kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir lielāka par vai vienāda ar 15 % un cukura saturs ir lielāks par vai vienāds ar 45 g/l, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot kādu no šādām aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm:
 - 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

- Maltas izcelsmes vīniem, kuru spirta faktiskā tilpumkoncentrācija ir lielāka vai vienāda ar 13,5 % un cukuru saturs ir lielāks vai vienāds ar 45 g/l, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātas cilmes vietas nosaukumus *Malta* un *Gozo*;

▼ B

d) 350 miligramiem litrā:

- vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot apzīmējumu “Auslese” saskaņā ar Kopienas tiesību aktu noteikumiem,
- Rumānijas baltvīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot šādus aizsargātus cilmes vietu nosaukumus: *Murfatlar*, *Cotnari*, *Târnave*, *Pietroasa*, *Valea Călugărească*,
- Čehijas izcelsmes vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot apzīmējumu “výběr z hroznů”,
- Slovēnijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumu “výber z hrozna” un Slovēnijas *Tokaj* vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu “Tokajský mäsľáš” vai “Tokajský fordítáš”,
- Slovēnijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumu “vrhunsko vino ZGP – izbor”,

▼ M2

- vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot tradicionālo norādi *Késői szüretelésű bor*,

▼ M4

- Itālijas izcelsmes “aleatico” tipa vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu “Pergola” un tradicionālo apzīmējumu “passito”;

▼ B

e) 400 miligramiem litrā:

- vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot apzīmējumus “Beere-nauslese”, “Ausbruch”, “Ausbruchwein”, “Trockenbeerenauslese”, “Strohwein”, “Schilfwein” un “Eiswein” saskaņā ar Kopienas tiesību aktu noteikumiem,
- baltvīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot šādus aizsargātus cilmes vietu nosaukumus: *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*, izņemot tad, ja pievienots apzīmējums “sec”, *Anjou-Coteaux de la Loire*, *Coteaux du Layon*, kuram pievienots izcelsmes pilsētas nosaukums, *Chaume*, *Coteaux de Saumur*, *Pacherenc du Vic Bilh*, izņemot tad, ja pievienots apzīmējums “sec”, *Alsace* un *Alsace grand cru*, kuram pievienots apzīmējums “vendanges tardives” vai “sélection de grains nobles”,
- Grieķijas izcelsmes saldajiem vīniem, kuri ražoti no pārgatavinātām vīnogām, un saldajiem vīniem, kas ražoti no vēl novāktām, žuvušām vīnogām, kuru atlikumcukura saturs, kas izteikts kā cukurs, ir vienāds ar vai pārsniedz 45 g/l un attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot kādu no šādiem aizsargātas cilmes vietas nosaukumiem: *Σάμος (Samos)*, *Ρόδος (Rhodes)*, *Πατρα (Patras)*, *Ρίο Πατρών (Rio Patron)*, *Κεφαλονία (Céhalonie)*, *Λήμνος (Limnos)*, *Σητεία (Sitia)*, *Σαντορίνη (Santorin)*, *Νεμέα (Néméa)*, *Δαφνές (Daphnès)*, kā arī saldajiem vīniem, kas ražoti no pārgatavinātām vīnogām, un saldajiem vīniem, kas ražoti no vēl novāktām, žuvušām vīnogām, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot kādu no šādām aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm: *Σιάτιστας (Siatista)*, *Καστοριάς (Kastoria)*, *Κυκλάδων (Cyclades)*, *Μονεμβάσιος (Monemvasia)*, *Αγιορείτικος (Mount Athos – Holy Mountain)*,
- Čehijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot apzīmējumus “výběr z bobulí”, “výběr z cibéb”, “ledové víno” vai “slámové víno”,
- Slovēnijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumu “bobulový výber”, “hroziakový výber”, “cibébový výber”, “ľadové víno” vai “slámové víno”, un Slovēnijas *Tokaj* vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātus cilmes vietas nosaukumus “Tokajský výber”, “Tokajská esencia”, “Tokajská výberová esencia”,

▼ **M4**

- Ungārijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kurus saskaņā ar Ungārijas tiesību aktiem apzīmē ar nosaukumu “Tokaji máslás”, “Tokaji fordítás”, “Tokaji aszúeszencia”, “Tokaji eszencia”, “Tokaji aszú”, “Töppedt szőlőből készült bor” vai “Jégbor”,

▼ **B**

- vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu “Albana di Romagna” un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumu “passito”,
- Luksemburgas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumiem “vendanges tardives”, “vin de glace” ou “vin de paille”,

▼ **M3**

- Portugāles vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, kā arī apzīmējumu *colheita tardia*,

▼ **B**

- Slovēnijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumiem: “vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor”, “vrhunsko vino ZGP – ledeno vino” vai “vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor”,
- Kanādas izcelsmes baltvīni, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot apzīmējumu “Icewine”.

3. To vīnu saraksti, kurus apzīmē ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi un kuri iekļauti 2. punkta c), d) un e) apakšpunktā, var tikt grozīti tad, ja tiek grozīti attiecīgo vīnu ražošanas nosacījumi vai tiek mainīta to ģeogrāfiskās izcelsmes norāde vai cilmes vietas nosaukums. ► **M5** Dalībvalstis iepriekš un saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 792/2009 sniedz Komisijai visu vajadzīgo tehnisko informāciju par attiecīgajiem vīniem, tostarp to specifikācijas un informāciju par gadā saražoto daudzumu. ◀

4. Ja tas nepieciešams klimatisko apstākļu dēļ, tad saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 113. panta 2. punktā paredzēto procedūru Komisija var nolemt, ka attiecīgās dalībvalstis noteiktās Kopienas vīnogu audzēšanas zonās var atļaut palielināt šajā punktā minēto maksimālo kopējo sēra dioksīda līmeni, kurš nepārsniedz 300 miligramus litrā, maksimāli par 50 miligramiem litrā vīniem, kuri ražoti to teritorijā. To gadījumu saraksts, kuros dalībvalstis var atļaut šādu palielinājumu, ir sniegts 1. papildinājumā.

5. Dalībvalstis var piemērot stingrākus noteikumus vīniem, kurus ražo to teritorijā.

B. SĒRA DIOKSĪDA SATURS DESERTVĪNOS

Kopējais sēra dioksīda saturs desertvīnos, kad tos laiž tirdzniecībā tiešam patēriņam pārtikā, nedrīkst pārsniegt:

150 mg/l, ja cukura saturs ir mazāks par 5 g/l;

200 mg/l, ja cukura saturs ir lielāks par vai vienāds ar 5 g/l.

C. SĒRA DIOKSĪDA SATURS DZIRKSTOŠAJOS VĪNOS

1. Kopējais sēra dioksīda saturs dzirkstošajos vīnos, kad tos laiž tirdzniecībā tiešam patēriņam pārtikā, nedrīkst pārsniegt:

a) 185 mg/l visu kategoriju augstas kvalitātes dzirkstošajiem vīniem un

b) 235 mg/l citiem dzirkstošajiem vīniem.

2. Ja dažās Kopienas vīnogu audzēšanas zonās tas nepieciešams klimatisko apstākļu dēļ, tad attiecīgās dalībvalstis var atļaut attiecībā uz 1. punkta a) un b) apakšpunktā minētajiem vīniem to teritorijā palielināt kopējo maksimālo sēra dioksīda saturu līdz 40 miligramiem litrā ar nosacījumu, ka vīnu, uz ko attiecas minētā atļauja, nenosūtīs ārpus konkrētās dalībvalsts.

▼ **M8***I papildinājums***Kopējā pieļaujamā sēra dioksīda satura palielināšana laika apstākļu dēļ**

	Gads	Dalībvalsts	Vīnkopības platības	Attiecīgie vīni
1.	2000	Vācija	Visas Vācijas vīnkopības platības	Visi vīni no 2000. gada vīnogu ražas
2.	2006	Vācija	Vīnkopības platības šādos reģionos: Bādene-Virtemberga, Bavārija, Hesene un Reinzeme-Pfalca	Visi vīni no 2006. gada vīnogu ražas
3.	2006	Francija	Lejasreinas un Augšreinas departamentu vīnkopības platības	Visi vīni no 2006. gada vīnogu ražas
4.	2013	Vācija	Vīnkopības platības no norobežotā apgabala, kurā ražo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu <i>Mosel</i> un aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm <i>Landwein der Mosel</i> , <i>Landwein der Ruwer</i> , <i>Landwein der Saar</i> un <i>Saarländischer Landwein</i>	Visi vīni no 2013. gada vīnogu ražas
5.	2014	Vācija	Šādu federālo zemju vīnkopības platības: Bādene-Virtemberga, Bavārija, Hesene un Reinzeme-Pfalca	Visi vīni no 2014. gada vīnogu ražas

▼B*IC PIELIKUMS***PIELAUJAMĀIS GAISTOŠO SKĀBJU SATURS VĪNĀ**

1. Maksimālais gaistošo skābju saturs nedrīkst pārsniegt:
 - a) 18 miliekvivalentus litrā daļēji fermentētai vīnogu misai;
 - b) 18 miliekvivalentus litrā baltvīniem un sārtvīniem vai
 - c) 20 miliekvivalentus litrā sarkanvīniem.
2. Daudzumus, kas minēti 1. punktā, piemēro:
 - a) produktiem no vīnogām, ko ievāc Kopienā, ražošanas posmā un visos tirdzniecības posmos;
 - b) daļēji fermentētai vīnogu misai un vīniem, kuru izcelsme ir trešās valstīs, visos posmos pēc to ieviešanas Kopienas ģeogrāfiskajā teritorijā.
3. Atkāpes no 1. punkta var paredzēt attiecībā uz:
 - a) noteiktiem vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu (ACVN) un noteiktiem vīniem ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (AĢIN),
 - ja tie ir nogatavināti vismaz divus gadus vai
 - ja tie ir gatavoti saskaņā ar īpašām metodēm;
 - b) vīniem, kuriem kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir vienāda ar vai lielāka par 13 %.

▼M5

Dalībvalstis par šīm atkāpēm Komisijai paziņo saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 792/2009. Komisija pēc tam par to informē pārējās dalībvalstis.



ID PIELIKUMS

IEROBEŽOJUMI UN NOSACĪJUMI VĪNA SALDINĀŠANAI

1. Vīna saldināšana ir atļauta tikai tad, ja to veic, izmantojot vienu vai vairākus šādus produktus:

- a) vīnogu misa;
- b) koncentrēta vīnogu misa;
- c) rektificēta koncentrēta vīnogu misa.

Konkrētā vīna kopējo spirta tilpumkoncentrāciju nevar palielināt par vairāk nekā 4 %.

2. To importēto vīnu saldināšana, kuri paredzēti tiešam patēriņam pārtikā un kuri ir apzīmēti ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, Kopienas teritorijā ir aizliegta. Attiecībā uz citu importēto vīnu saldināšanu ir jāievēro tādi paši nosacījumi, kā tie, kurus piemēro Kopienā ražotajiem vīniem.

3. Vīna ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saldināšanu dalībvalsts var atļaut tikai tad, ja to veic:

- a) ievērojot šā pielikuma pārējā daļā noteiktos nosacījumus un ierobežojumus;
- b) tā reģiona robežās, kur ražots konkrētais vīns, vai apgabalā, kurš atrodas tieši šā reģiona tuvumā.

1. punktā minētajai vīnogu misai un koncentrētai vīnogu misai ir jābūt no tā paša reģiona, kā tam vīnam, kura saldināšanai minēto misu izmanto.

4. Vīnu saldināšana ir atļauta tikai ražošanas un vairumtirdzniecības posmā.

5. Vīnu saldināšana ir jāveic, ievērojot šādus īpašus administratīvos noteikumus:

- a) jebkura fiziska vai juridiska persona, kas vēlas veikt saldināšanu, iesniedz paziņojumu tās dalībvalsts kompetentajā iestādē, kuras teritorijā darbība notiks;
- b) šos paziņojumus izdara rakstiski. Kompetentajai iestādei tie jāsaņem vismaz 48 stundas pirms dienas, kad jānotiek saldināšanas darbībai;
- c) tomēr, ja kāds uzņēmums bieži vai pastāvīgi veic saldināšanas darbības, tad dalībvalstis var atļaut nosūtīt kompetentajām iestādēm paziņojumu, kas attiecas uz vairākām darbībām vai uz konkrētu laika posmu. Tādus paziņojumus pieņem tikai ar nosacījumu, ka uzņēmums ieraksta reģistrā katru saldināšanas darbību, kā arī informāciju, kas norādīta d) apakšpunktā;
- d) paziņojumos jāietver šāda informācija:

- apstrādājamā vīna daudzums un tā kopējā un faktiskā spirta tilpumkoncentrācija,
- pievienojamās vīnogu misas daudzums un kopējā un faktiskā spirta tilpumkoncentrācija vai pievienojamās koncentrētās vīnogu misas vai rektificētās koncentrētās vīnogu misas daudzums un blīvums atkarībā no situācijas,
- vīna kopējā un faktiskā spirta tilpumkoncentrācija pēc saldināšanas.

Personas, kas minētas a) apakšpunktā, izdara ierakstus ienākošo un izejošo preču reģistros, norādot vīnogu misas, koncentrētās vīnogu misas vai rektificētās koncentrētās vīnogu misas daudzumu, ko tās glabā saldināšanas darbībām.



II PIELIKUMS

ATĻAUTĀS VĪNDARĪBAS METODES UN IEROBEŽOJUMI, KO PIEMĒRO DZIRKSTOŠAJIEM VĪNIEM, AUGSTAS KVALITĀTES DZIRKSTOŠAJIEM VĪNIEM UN AUGSTAS KVALITĀTES AROMĀTISKIEM DZIRKSTOŠAJIEM VĪNIEM

A. Dzirkstošais vīns

1. Šā pielikuma šajā punktā, kā arī B daļā un C daļā izmantoto terminu nozīme ir šāda:
 - a) “liqueur de tirage” (vīna rauga tīrkultūra) –
produkts, ko pievieno mucas saturam [*cuvée*], lai vīnu padarītu dzirkstošu;
 - b) “liqueur d'expédition” (saldinātājs) –
produkts, ko pievieno dzirkstošajiem vīniem, lai piešķirtu tiem īpašas garšas īpašības.
2. Saldinātājs drīkst saturēt tikai:
 - saharozi,
 - vīnogu misu,
 - daļēji fermentētu vīnogu misu,
 - koncentrētu vīnogu misu,
 - rektificētu koncentrētu vīnogu misu,
 - vīnu vai
 - minēto produktu maisījumu,
 kam iespējams pievienot vīna destilātu.
3. Neskarot bagātināšanu, kas attiecībā uz *cuvée* sastāvdaļām atļauta saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 479/2008, jebkāda *cuvée* bagātināšana ir aizliegta.
4. Tomēr katra dalībvalsts attiecībā uz tiem reģioniem un šķirnēm, kurām tas ir tehniski pamatots, var atļaut *cuvée* bagātināšanu dzirkstošo vīnu ražošanas vietā ar nosacījumu, ka:
 - a) neviena no *cuvée* sastāvdaļām iepriekš nav tikusi bagātināta;
 - b) minētās sastāvdaļas ir iegūtas tikai no vīnogām, kas novāktas tās teritorijā;
 - c) bagātināšanu veic vienā reizē;
 - d) netiek pārsniegtas šādas robežas:
 - i) 3 % tilpuma attiecībā uz *cuvée*, kurā ietilpst sastāvdaļas no vīnogu audzēšanas A zonas;
 - ii) 2 % tilpuma attiecībā uz *cuvée*, kurā ietilpst sastāvdaļas no vīnogu audzēšanas B zonas;
 - iii) 1,5 % tilpuma attiecībā uz *cuvée*, kurā ietilpst sastāvdaļas no vīnogu audzēšanas C zonas;
 - e) izmantotā metode ir saharozes, koncentrētas vīnogu misas vai rektificētas koncentrētas vīnogu misas pievienošana.
5. Vīna rauga tīrkultūras un saldinātāja pievienošanu neuzskata ne par bagātināšanu, ne par saldīšanu. Vīna rauga tīrkultūras pievienošana nedrīkst palielināt *cuvée* kopējo spirta tilpumkoncentrāciju par vairāk nekā 1,5 %. Šo palielinājumu mēra, aprēķinot starpību starp *cuvée* kopējo spirta tilpumkoncentrāciju un dzirkstošā vīna kopējo spirta tilpumkoncentrāciju pirms saldīnātāja pievienošanas.

▼B

6. Saldinātāja pievienošanu veic tādā veidā, lai nepalielinātu dzirkstošā vīna faktisko spirta tilpumkoncentrāciju par vairāk nekā 0,5 %.
7. *Cuvée* un tā sastāvdaļu saldināšana ir aizliegta.
8. Papildus iespējama *cuvée* sastāvdaļu paskābināšanai vai atskābināšanai saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 noteikumiem, var veikt *cuvée* paskābināšanu vai atskābināšanu. *Cuvée* paskābināšana un atskābināšana ir procesi, kas viens otru savstarpēji izslēdz. Paskābināšanu var veikt tikai maksimāli līdz 1,5 gramiem litrā, ko izsaka kā vīnskābi, tas ir, 20 miliekvivalenti litrā.
9. Gados, kad ir ārkārtēji laika apstākļi, maksimālo robežu 1,5 grami litrā vai 20 miliekvivalenti litrā drīkst palielināt līdz 2,5 gramiem litrā vai 34 miliekvivalentiem litrā ar nosacījumu, ka produktu dabīgais skābums nav mazāks par 3 g/l, ko izsaka vīnskābē, vai 40 miliekvivalenti litrā.
10. Dzirkstošajos vīnos ietilpstošais oglekļa dioksīds drīkst būt tikai tāds, kas izdalījies alkoholiskās fermentācijas procesā tajā *cuvée*, no kā šis vīns ir gatavots.

Šāda fermentācija, ja vien tā nav paredzēta vīnogu, vīnogu misas vai daļēji fermentētas vīnogu misas pārstrādei tieši dzirkstošajā vīnā, var rasties tikai no vīna rauga tīrkultūras pievienošanas. Tā var notikt tikai pudelēs vai slēgtās tvertnēs.

▼M4

Oglekļa dioksīda izmantošana pārļiešanas ar pretspiedienu gadījumā ir atļauta tikai uzraudzībā un ar nosacījumu, ka tādējādi nenovēršamā gāzu apmaiņa ar oglekļa dioksīdu, kas radies tvertnē notiekošajā spirta rūgšanā, nepalielina dzirkstošajos vīnos ietilpstošā oglekļa dioksīda spiedienu.

▼B

11. Attiecībā uz dzirkstošajiem vīniem, kuri nav dzirkstošie vīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu:
 - a) vīna rauga tīrkultūra, kas paredzēta gatavošanai, var saturēt tikai:
 - vīnogu misu,
 - daļēji fermentētu vīnogu misu,
 - koncentrētu vīnogu misu,
 - rektificētu koncentrētu vīnogu misu vai
 - saharozi un vīnu;
 - b) ieskaitot spirtu, ko satur jebkurš iespējami pievienotais saldinātājs, to faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 9,5 %.

B. Augstas kvalitātes dzirkstošais vīns

1. Vīna rauga tīrkultūra, kas paredzēta augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu gatavošanai, drīkst saturēt tikai:
 - a) saharozi;
 - b) koncentrētu vīnogu misu;
 - c) rektificētu koncentrētu vīnogu misu;
 - d) vīnogu misu vai daļēji fermentētu vīnogu misu; vai
 - e) vīnu.
2. Ražotājas dalībvalstis var noteikt jebkuras papildu vai stingrākas īpašības vai nosacījumus tādu augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ražošanai un aprītei, uz kuriem attiecas šī sadaļa un kurus ražo to teritorijā

▼B

3. Uz augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ražošanu attiecas arī noteikumi, kuri minēti:
 - A daļā no 1. līdz 10. punktam,
 - C daļas 3. punktā attiecībā uz faktisko spirta tilpumkoncentrāciju, C daļas 5. punktā attiecībā uz minimālo pārspiedienu un C daļas 6. un 7. punktā attiecībā uz ražošanas procesa minimālo ilgumu, neskarot B daļas 4. punkta d) apakšpunktu.
4. Attiecībā uz augstas kvalitātes aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem:
 - a) izņemot atkāpes, tos drīkst iegūt, izmantojot *cuvée* sagatavošanai tikai tādu vīnogu misu vai tādu daļēji fermentētu vīnogu misu, kuru iegūst no vīnogu šķirnēm, kas ir iekļautas 1. papildinājumā minētajā sarakstā.
►MI Tomēr augstas kvalitātes aromātisko dzirkstošo vīnu var ražot tradicionālā veidā, kā raudzējuma (*cuvée*) sastāvdaļas izmantojot vīnus, kas iegūti no *Glera* šķirnes vīnogām, ko ievāc *Veneto* un *Friuli-Venezia Giulia* reģionos; ◀
 - b) kontrolēt fermentācijas procesu pirms un pēc *cuvée* gatavošanas, lai padarītu *cuvée* dzirkstošu, drīkst tikai ar saldēšanu vai citiem fizikāliem procesiem;
 - c) saldinātāja pievienošana ir aizliegta;
 - d) augstas kvalitātes aromātiska dzirkstoša vīna ražošanas process nedrīkst būt īsāks par vienu mēnesi.

C. Dzirkstošie vīni un augstas kvalitātes dzirkstošie vīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu

1. Augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu gatavošanai paredzēto *cuvée* kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz:
 - 9,5 % vīnogu audzēšanas C III zonās,
 - 9 % pārējās vīnogu audzēšanas zonās.

▼M1

2. Tomēr tādu raudzējumu (*cuvées*) kopējā spirta tilpumkoncentrācija, kas paredzēti, lai gatavotu augstas kvalitātes dzirkstošos vīnus ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu *Prosecco*, *Conegliano Valdobbiadene – Prosecco* un *Colli Asolani – Prosecco* vai *Asolo – Prosecco*, un kas iegūti no vienas vīnogu šķirnes, nedrīkst būt mazāka par 8,5 %.

▼B

3. Augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu faktiskā spirta tilpumkoncentrācija, ieskaitot spirtu, ko satur iespējami pievienots saldinātājs, ir vismaz 10 %.
4. Vīna rauga tīrskultūra, kas paredzēta dzirkstošo vīnu un augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu gatavošanai, drīkst saturēt tikai:
 - a) saharozi;
 - b) koncentrētu vīnogu misu;
 - c) rektificētu koncentrētu vīnogu misu
 un
 - a) vīnogu misu;
 - b) daļēji fermentētu vīnogu misu;
 - c) vīnu,

kuri ir derīgi, lai iegūtu tādu pašu dzirkstošo vīnu vai augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kā to, kuram tika pievienota vīna rauga tīrskultūra.

5. Atkāpjoties no Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 5. punkta c) apakšpunkta, augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu pārspiediens nedrīkst būt mazāks par 3 bāriem, ja šo vīnu glabā 20 °C temperatūrā slēgtos traukos ar ietilpību līdz 25 centilitriem.

▼B

6. Augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu ražošanas ilgums, ietverot to nogatavināšanu ražošanas uzsākšanā un šo ilgumu sākot skaitīt no tā fermentācijas procesa sākuma, kas paredzēts, lai vīni kļūtu dzirkstoši, nedrīkst būt īsāks par:
 - a) sešiem mēnešiem, ja fermentācijas process, kas paredzēts, lai vīni kļūtu dzirkstoši, notiek slēgtā tvertnē;
 - b) deviņiem mēnešiem, ja fermentācijas process, kas paredzēts, lai vīni kļūtu dzirkstoši, notiek pudelēs.
7. Tā fermentācijas procesa ilgums, kas paredzēts, lai *cuvée* kļūtu dzirkstošs, un tā procesa ilgums, kad *cuvée* atrodas uz nogulām, ir ne mazāks kā:
 - 90 dienas,
 - 30 dienas, ja fermentācija notiek traukos ar maisītājiem.
8. Noteikumus, kuri paredzēti A daļā no 1. līdz 10. punktam un B daļas 2. punktā, piemēro arī dzirkstošajiem vīniem un augstas kvalitātes dzirkstošajiem vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu.
9. Attiecībā uz augstas kvalitātes aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu:
 - a) šādus vīnus drīkst iegūt, *cuvée* sagatavošanai izmantojot tikai vīnogu misu vai daļēji fermentētu vīnogu misu no tādām vīnogu šķirnēm, kuras iekļautas 1. papildinājumā sniegtajā sarakstā, ar nosacījumu, ka šādas šķirnes ir atzītas par derīgām augstas kvalitātes dzirkstošā vīna ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu ražošanai tajā reģionā, kura nosaukums ir dots šiem augstas kvalitātes dzirkstošajiem vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu. ►M1 No tā atkāpjoties, augstas kvalitātes aromātiskos dzirkstošos vīnus ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu var ražot, raudzējuma (*cuvée*) izgatavošanai izmantojot vīnus, kas iegūti no *Glera* šķirnes vīnogām, kuru raža ievākta reģionos ar cilmes vietas nosaukumu *Prosecco*, *Conegliano-Valdobbiadene – Prosecco*, *Colli Asolani – Prosecco* un *Asolo – Prosecco*; ◄
 - b) kontrolēt fermentācijas procesu pirms un pēc *cuvée* sagatavošanas, lai padarītu *cuvée* dzirkstošu, drīkst tikai ar saldēšanu vai citiem fizikāliem procesiem;
 - c) saldinātāja pievienošana ir aizliegta;
 - d) augstas kvalitātes aromātisko dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nedrīkst būt mazāka par 6 %;
 - e) augstas kvalitātes aromātisko dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu kopējā spirta tilpumkoncentrācija nedrīkst būt mazāka par 10 %;
 - f) tādu augstas kvalitātes aromātisko dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu pārspiediens, kurus 20 °C temperatūrā glabā slēgtos traukos, nav mazāks par 3 bāriem;
 - g) atkāpjoties no C daļas 6. punkta, augstas kvalitātes aromātisko dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu ražošanas process nedrīkst būt īsāks par vienu mēnesi.

▼B*1. papildinājums*

To vīnogu šķirņu saraksts, kuru vīnogas var izmantot, lai sagatavotu cuvée (“MUCU”) augstas kvalitātes aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem un augstas kvalitātes aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu

Airén

▼M2

Albariño

▼B

Aleatico N

Alvarinho

Ασύρτικο (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Busuioacă de Bohotin

Clairette B

Colombard B

Csaba gyöngye B

Cserszegi fűszere 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

Malvasías

▼B

Visi *Malvoisies* (Malvāzijas) vīni

Mauzac baltvīns un sārtvīns

Monica N

▼M2

Moscateles

▼B

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Visi muskatvīni (*muscats*)

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 PIELIKUMS

**ATĻAUTĀS VĪNDARĪBAS METODES UN IEROBEŽOJUMI, KURI
PIEMĒROJAMI DESERTVĪNIEM UN DESERTVĪNIEM AR AIZSARGĀTU
CILMES VIETAS NOSAUKUMU VAI AIZSARGĀTU ĢEOGRĀFISKĀS
IZCELSMES NORĀDI**

A. Desertvīni

1. Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunktā minētie produkti, kurus izmanto, lai gatavotu desertvīnus un desertvīnus ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, vajadzības gadījumā var būt apstrādāti tikai ar tām vīNDARĪBAS metodēm un procesiem, kuri minēti Regulā (EK) Nr. 479/2008 vai šajā regulā.
2. Tomēr:
 - a) dabīgās spirta tilpumkoncentrācijas palielināšana var notikt tikai, izmantojot Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta e) un f) apakšpunktā minēto produktus; un
 - b) atkāpjoties no šā noteikuma, Spānijai ir dota atļauja atļaut kalcija sulfāta izmantošanu Spānijas vīniem ar tradicionālu apzīmējumu “vino generoso” vai “vino generoso de licor”, ja šāda prakse ir tradicionāla, ar nosacījumu, ka šādi apstrādāta produkta sulfāta saturs, kas izteikts kālija sulfātā, nepārsniedz 2,5 g/l. Turklāt šādi iegūtus vīnus var papildus paskābināt līdz maksimālajai robežai 1,5 g/l.
3. Neskarot stingrākus noteikumus, ko var pieņemt dalībvalstis attiecībā uz to teritorijā ražotiem desertvīniem un desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, attiecībā uz šiem produktiem ir atļauts izmantot Regulā (EK) Nr. 479/2008 vai šajā regulā minētās vīNDARĪBAS metodes.
4. Turklāt ir atļautas arī šādas darbības:
 - a) saldināšana ar nosacījumu, ka tiek iesniegts paziņojums un ievērota reģistrācijas prasība, ja izmantotie produkti nav bagātināti ar koncentrētu vīnogu misu, izmantojot:
 - koncentrētu vīnogu misu vai rektificētu koncentrētu vīnogu misu ar nosacījumu, ka attiecīgā vīna kopējās spirta tilpumkoncentrācijas palielinājums nepārsniedz 3 %,

▼ M2

- koncentrētu vīnogu misu, rektificētu koncentrētu vīnogu misu vai sažuvušu vīnogu misu, kam fermentācijas novēršanai pievienots vīna izcelsmes tīrs spirts, Spānijas vīnam ar tradicionālo apzīmējumu *vino generoso de licor* ar nosacījumu, ka attiecīgā vīna kopējās spirta tilpumkoncentrācijas palielinājums nepārsniedz 8 %,

▼ B

- koncentrētu vīnogu misu vai rektificētu koncentrētu vīnogu misu desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu “Madeira” un ar nosacījumu, ka attiecīgā vīna kopējās spirta tilpumkoncentrācijas palielinājums nepārsniedz 8 %;
- b) spirta, destilāta vai atšķaidīta spirta pievienošana, kā minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta e) un f) apakšpunktā, lai kompensētu zudumus, kas radušies nogatavināšanas laikā izgarošanas rezultātā;
 - c) desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu “Madeira” nogatavināšana traukos temperatūrā, kas nepārsniedz 50 °C.

▼B

5. Vīnogu šķirnes, no kurām iegūti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunktā minētie produkti, kurus izmanto desertvīnu un desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi gatavošanā, izraugās no tām vīnogu šķirnēm, kuras minētas Regulas (EK) Nr. 479/2008 24. panta 1. punktā.
6. To Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunktā minēto produktu dabīgā spirta tilpumkoncentrācija, kurus izmanto, lai gatavotu citus desertvīnus, kuri nav desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, nedrīkst būt mazāka par 12 %.

B. Desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu (citi noteikumi, kas nav paredzēti šā pielikuma A daļā un kas attiecas īpaši uz desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu)

1. To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā izmanto vīnogu misu vai vīnogu misas maisījumu ar vīnu, kā minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunktā ceturtajā ievilkumā, ir iekļauts šā pielikuma 1. papildinājuma A daļā.
2. To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā pievieno Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta f) apakšpunktā minētos produktus, ir iekļauts šā pielikuma 1. papildinājuma B daļā.
3. Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunktā minētajiem produktiem, kā arī šā IV pielikuma 3. punkta f) apakšpunkta iii) daļā minētajai koncentrētai vīnogu misai un daļēji fermentētai vīnogu misai, kura iegūta no vēl novāktām, žuvušām vīnogām, ko izmanto, lai gatavotu desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, ir jābūt no tā paša reģiona, kura nosaukums ir dots konkrētajam desertvīnam ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu.

▼M2

Tomēr attiecībā uz liķiervīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu *Málaga* un *Jerez-Xérès-Sherry* sažuvušu vīnogu misa, kam fermentācijas novēršanai pievienots vīna izcelsmes tīrs spirts un kas iegūta no *Pedro Ximénez* šķirnes vīnogām, var būt no Montiļas-Morilesas [*Montilla-Moriles*] apgabala.

▼B

4. Šā pielikuma A daļā no 1. līdz 4. punktam minētās darbības, kas paredzētas, lai gatavotu desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, var veikt tikai 3. punktā minētā reģiona robežās.

Tomēr attiecībā uz desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kuru apzīmē ar nosaukumu "Porto" kā produktu, ko izgatavo no reģionā ar nosaukumu "Douro" iegūtām vīnogām, papildu ražošana un nogatavināšanas process var notikt vai nu iepriekš minētajā reģionā, vai reģionā *Vila Nova de Gaia – Porto*.

5. Neskarot nekādus stingrākus noteikumus, ko dalībvalstis var pieņemt attiecībā uz desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kas gatavoti to teritorijā:
 - a) to Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunktā minēto produktu dabīgā spirta tilpumkoncentrācija, kurus izmanto, lai ražotu desertvīnus ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu nedrīkst būt mazāka par 12 %. Tomēr noteiktus desertvīnus ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kuri minēti vienā no šā pielikuma 2. papildinājuma A daļā iekļautajiem sarakstiem, var iegūt:
 - i) vai nu no vīnogu misas ar dabīgo spirta tilpumkoncentrāciju, kas ir vismaz 10 %, ja tas attiecas uz desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kurus iegūst, pievienojot atšķaidītu spirtu, ko iegūst no vīna vai vīnogu čagām ar reģistrētu cilmes vietas nosaukumu, iespējams, no tās pašas saimniecības;

▼B

- ii) vai nu no daļēji fermentētas vīnogu misas vai –attiecībā uz otro ievilkumu šē turpmāk – no vīna, kura sākotnējā dabīgā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz:
 - 11 % attiecībā uz desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, ko iegūst, pievienojot neitrālo spirtu vai vīna destilātu ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju, kura nav mazāka par 70 %, vai vīna izcelsmes spirtu,
 - 10,5 % attiecībā uz vīniem, kas gatavoti no balto vīnogu misas, kura minēta 2. papildinājuma A daļas 3. sarakstā,
 - 9 % attiecībā uz Portugāles desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu “Madeira”, kura ražošana ir tradicionāla un notiek saskaņā ar valsts tiesību aktiem, kuros paredzēti precīzi noteikumi attiecībā uz šādu vīnu;
 - b) to desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru kopējā spirta tilpumkoncentrācija, atkāpjoties no Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta b) apakšpunkta, ir mazāka par 17,5 %, bet nav mazāka par 15 %, kā tas bija skaidri noteikts valsts tiesību aktos, ko piemēroja līdz 1985. gada 1. janvārim, ir iekļauts 2. papildinājuma B daļā.
6. Tradicionālie īpašie apzīmējumi “οίνογ γλυκός φυσικός”, “vino dulce natural”, “vino dolce naturale”, “vinho doce natural” ir paredzēti tiem desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kurus:
- iegūst no vīnogu ražām, no kurām vismaz 85 % ievāc no tām vīnogu šķirnēm, kuras minētas 3. papildinājumā iekļautajā sarakstā,
 - iegūst no misām ar sākotnējo dabīgo cukura saturu vismaz 212 grami litrā,
 - iegūst, pievienojot spirtu, destilātu vai atšķaidītu spirtu, kā minēts Regulas (EK) IV pielikuma 3. punkta e) un f) apakšpunktā, izslēdzot jebkuru citu bagātināšanu.
7. Tiktāl, cik tas ir nepieciešams tradicionālajai ražošanas praksei, dalībvalstis attiecībā uz desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, ko ražo to teritorijā, var noteikt, ka tradicionālo īpašo apzīmējumu “vin doux naturel” izmanto tikai tiem desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kurus:
- tieši gatavojuši ražotāji, kuri vīnogu ražu ievāca, ar nosacījumu, ka šīs vīnogas ir tikai no viņu muskatvīnogu (*muscats*), *grenache*, *maccabéo* vai *malvoisie* vīnogu ražām; tomēr var izmantot arī tās vīnogu ražas, kuras iegūtas no vīna plantācijām, kuras apstādītas ar citām vīnogu šķirnēm kā četras iepriekšminētās šķirnes, ar nosacījumu, ka tās nepārsniedz 10 % no kopējā vīnogulāju stādu daudzuma,
 - iegūst, ja ražība no hektāra ir 40 hl robežās vīnogu misai, kura minēta Regulas (EK) 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunkta pirmajā un ceturtajā ievilkumā, un jebkuras lielākas ražības rezultātā visa raža zaudē tiesības uz nosaukumu “vin doux naturel”,
 - iegūst no vīnogu misas, kuras sākotnējais dabīgais cukura saturs ir vismaz 252 grami litrā,
 - iegūst, izslēdzot jebkādu citu bagātināšanu, pievienojot vīna izcelsmes spirtu, kurš tīra spirta izteiksmē atbilst minimāli 5 % tilpuma minētās izmantotās vīnogu misas, un maksimāli – tādām tilpumam, kas atbilst mazākajai no divām šādām proporcijām:
 - vai nu 10 % iepriekš minētās izmantotās vīnogu misas tilpuma,
 - vai 40 % no galaprodukta kopējās spirta tilpumkoncentrācijas, kas rodas, summējot faktisko spirta tilpumkoncentrāciju un potenciālās spirta tilpumkoncentrācijas ekvivalentu, kuru aprēķina, ņemot par pamatu 1 % tīra spirta tilpuma uz 17,5 gramiem atlikumcukura litrā.

▼B

8. ►**M3** Desertvīnu gadījumā tradicionālais īpašais apzīmējums *vino generoso* ir paredzēts tādiem sausajiem desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kuri pilnīgi vai daļēji attīstīti zem rauga kārtas un: ◀
- iegūti tikai no baltajām vīnogām, ko ievāc no *Palomino de Jerez*, *Palomino fino*, *Pedro Ximénez*, *Verdejo*, *Zalema* un *Garrido fino* vīnogu šķirnēm,
 - kurus laiž tirdzniecībā pēc tam, kad tie vidēji divus gadus ir izturēti ozolkoka mucās.
- Attīstīšana zem rauga kārtas, kas minēta pirmajā daļā, nozīmē bioloģisku procesu, kurš notiek, kad uz vīna brīvās virsmas pēc spirta rūgšanas procesu pilnīgas pabeigšanās misā spontāni izveidojas tipisku raugu plēve un piešķir produktam īpašas ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.
9. Tradicionālais īpašais apzīmējums “vinho generoso” ir paredzēts tikai desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu “Porto”, “Madeira”, “Moscatel de Setúbal” un “Carcavelos” kopā ar attiecīgo reģistrēto cilmes vietas nosaukumu.
10. Tradicionālais īpašais apzīmējums “vinho generoso de licor” ir paredzēts tikai desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kurus:

▼M2

- iegūst no *vino generoso*, kurš minēts 8. punktā, vai no tāda vīna zem rauga kārtas, kurš ir piemērots tāda *vino generoso* ieguvei, kam pievienota vai nu sažuvušu vīnogu misu, kam fermentācijas novēršanai pievienots vīna izcelsmes tīrs spirts, vai koncentrēta rektificēta vīnogu misa, vai arī *vino dulce natural*,

▼B

- un kurus laiž tirdzniecībā pēc tam, kad tie vidēji divus gadus ir izturēti ozolkoka mucās.

▼B

1. papildinājums

To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā jāievēro īpaši noteikumi

A. TO DESERTVĪNU AR AIZSARGĀTU CILMES VIETAS NOSAUKUMU SARAKSTS, KURU RAŽOŠANĀ IZMANTO VĪNOGU MISU VAI TĀS MAISIJUMU AR VĪNU

(Šā pielikuma B daļas 1. punkts)

GRIEĶIJA

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).

SPĀNIJA

Desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas vai dalībvalsts tiesību aktos
Alicante	Moscatel de Alicante
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Vino dulce
Empordà	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Jerez-Xérès-Sherry	Mistela Moscatel
Malaga	Pedro Ximénez
Montilla-Moriles	Moscatel Vino dulce
Priorato	Pedro Ximénez
Tarragona	Moscatel
Valencia	Vino dulce
	Vino dulce

ITĀLIJA

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, Masco di Cagliari, Oltrepò Pavese Moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. TO DESERTVĪNU AR AIZSARGĀTU CILMES VIETAS NOSAUKUMU SARAKSTS, KURIEM RAŽOŠANAS PROCESĀ PIEVIENO REGULAS (EK) NR. 479/2008 IV PIELIKUMA 3. PUNKTA f) APAKŠPUNKTĀ MINĒTOS PRODUKTUS

(Šā pielikuma B daļas 2. punkts)

1. To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā pievieno vīna spirtu vai žāvētu vīnogu spirtu, kura spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 95 % un nav lielāka par 96 %

(Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta f) apakšpunkta ii) daļas pirmais ievilkums)

GRIEĶIJA

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).

▼M2

▼B

▼B

SPĀNIJA

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

KIPRA

Κομμανδάρια (Commandaria).

2. **To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā pievieno spirtu, ko destilē no vīna vai vīnogu čagām un kura spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 52 % un nav lielāka par 86 %**

(Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta f) apakšpunkta ii) daļas otrais ievilkums)

GRIEĶIJA

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

FRANCIJA

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

KIPRA

Κομμανδάρια (Commandaria).

3. **To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā pievieno spirtu, ko destilē no žāvētām vīnogām un kura spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 52 % un ir mazāka par 94,5 %**

(Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta f) apakšpunkta ii) daļas trešais ievilkums)

GRIEĶIJA

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

4. **To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā pievieno daļēji fermentētu vīnogu misu, ko iegūst no vēl novāktām, žuvušām vīnogām**

(Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta f) apakšpunkta iii) daļas pirmais ievilkums)

SPĀNIJA

Desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas vai dalībvalsts tiesību aktos
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITĀLIJA

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

KIPRA

Κομμανδάρια (Commandaria).

▼ B

5. **To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā pievieno koncentrētu vīnogu misu, ko iegūst, karsējot ar vaļēju liesmu, un kas, izņemot šo darbību, atbilst koncentrētas vīnogu misas definīcijai**

(Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta f) apakšpunkta iii) daļas otrais ievilkums)

SPĀNIJA

Desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas vai dalībvalsts tiesību aktos
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

ITĀLIJA

Marsala.

6. **To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā pievieno koncentrētu vīnogu misu**

(Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta f) apakšpunkta iii) daļas trešais ievilkums)

SPĀNIJA

Desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas vai dalībvalsts tiesību aktos
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITĀLIJA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

▼ M2▼ B

▼B*2. papildinājums***A. Saraksti, kas minēti III pielikuma B daļas 5. punkta a) apakšpunktā**

1. To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kas ražoti no vīnogu misas ar dabisko spirta tilpumkoncentrāciju vismaz 10 % un iegūti, pievienojot spirtu, kuru iegūst no vīna vai vīnogu čagām ar reģistrētu cilmes vietas nosaukumu, iespējams, no tās pašas saimniecības.

FRANCIJA

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

2. To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kas ražoti no daļēji fermentētas vīnogu misas, kuras sākotnējā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz 11 %, un iegūti, pievienojot neitrālo spirtu vai vīna destilātu ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju, kura nav mazāka par 70 %, vai vīna izcelsmes spirtu.

PORTUGĀLE

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITĀLIJA

Moscato di Noto

▼M2**▼B**

3. To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuri ražoti no vīna ar sākotnējo dabisko spirta tilpumkoncentrāciju vismaz 10,5 %.

SPĀNIJA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

▼M2**ITĀLIJA**

Trentino

▼B

4. To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuri ražoti no daļēji fermentētas vīnogu misas, kuras sākotnējā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz 9 %.

PORTUGĀLE

Madeira.

▼B**B. Saraksts, kas minēts III pielikuma B daļas 5. punkta b) apakšpunktā**

To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir mazāka par 17,5 %, bet nav mazāka par 15 %, kā tas bija skaidri noteikts valsts tiesību aktos, ko piemēroja līdz 1985. gada 1. janvārim.

(Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta b) apakšpunkts)

SPĀNIJA

Desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas vai dalībvalsts tiesību aktos
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

ITĀLIJA

Trentino.

PORTUGĀLE

Desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas vai dalībvalsts tiesību aktos
Porto – Port	Branco leve seco

▼B*3. papildinājums*

To vīnogu šķirņu saraksts, kuras var izmantot tādu desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu ražošanai, attiecībā uz kuriem izmanto tradicionālus īpašus apzīmējumus “vino dulce natural”, “vino dolce naturale”, “vinho doce natural” un “οινος γλυκυσ φυσικος”

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



IV PIELIKUMS

ĪPAŠAS KOPIENAS ANALĪZES METODES

A. ALILIZOTIOCIANĀTS

1. Metodes princips

Alilizotiocianātu, kas var atrasties vīnā, savāc destilējot un identificē ar gāzu hromatogrāfijas metodi.

2. Reaģenti

2.1. Etanols, absolūtais.

2.2. Standartšķīdums: alilizotiocianāta šķīdums absolūtajā spirtā, kas satur 15 mg alilizotiocianāta litrā.

2.3. Dzesējošais maisījums, kas sastāv no etanola un sausā ledus (kura temperatūra ir $-60\text{ }^{\circ}\text{C}$).

3. Aparatūra

3.1. Aparatūra destilācijai slāpekļa plūsmā, kā parādīts zīmējumā.

3.2. Termostatējams sildošais apvalks.

3.3. Plūsmas mērītājs.

3.4. Gāzu hromatogrāfs, kas aprīkots ar liesmas spektrofotometra detektoru, kurš aprīkots ar selektīvu filtru sēra savienojumiem (viļņu garums = 394 nm) vai jebkuru citu piemērotu detektoru.

3.5. Nerūsējošā tērauda hromatogrāfijas kolonna ar iekšējo diametru 3 mm un garumu 3 m, pildīta ar *Carbowax 20 M* pie 10 % uz *ChromosorbWHP*, 80 līdz 100 mesh.

3.6. Mikrošļirce, 10 μl .

4. Procedūra

Ņem 2 litrus vīna un pārnes destilācijas kolbā. Ievada dažus mililitrus etanola (2.1. punkts) divās uztvērējmēģenēs tā, lai gāzu disperģēšanas stieņu porainās daļas būtu pilnībā iegremdētas. No ārpuses dzesē abas mēģenes ar dzesējošo maisījumu. Pievieno kolbu uztvērējmēģenēm un sāk cauri aparatūrai laist slāpekli ar ātrumu aptuveni 3 l stundā. Uzsilda vīnu līdz $80\text{ }^{\circ}\text{C}$, attiecīgi noregulējot sildošā apvalka temperatūru, un kopumā savāc 45 līdz 50 ml destilāta.

Stabilizē hromatogrāfu; ieteicams izmantot šādus noteikšanas apstākļus:

— inžektora temperatūra – $200\text{ }^{\circ}\text{C}$,

— kolonnas temperatūra – $130\text{ }^{\circ}\text{C}$,

— hēlija nesējgāzes plūsmas ātrums – 20 ml minūtē.

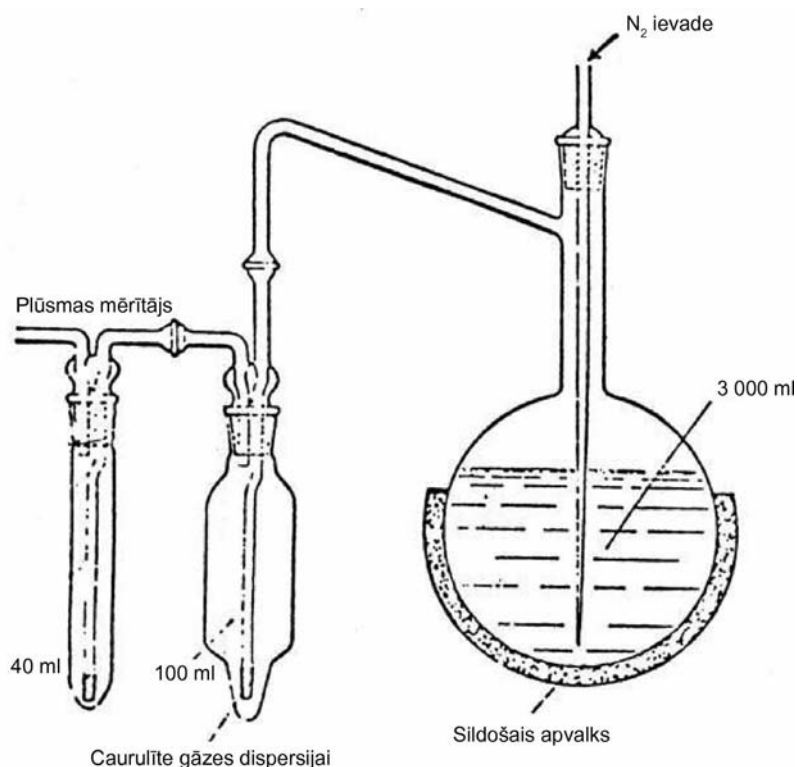
Ar mikrošļirci ievadīt tādu standartšķīduma daudzumu, lai analītisko signālu, kas atbilst alilizotiocianātam, viegli varētu identificēt uz gāzu hromatogrammas.

Līdzīgā veidā hromatogrāfā ievadīt daļu destilāta un pārbaudīt, vai iegūtais signāla aiztures laiks atbilst alilizotiocianāta signāla aiztures laikam.

Šajos mēģinājuma apstākļos neviens savienojums, kas dabiski atrodas vīnā, neradīs traucējošus signālus parauga šķīduma hromatogrammā.

▼ B

Aparatūra destilācijai slāpekļa plūsmā



B. ĪPAŠAS ANALĪZES METODES REKTIFICĒTAI KONCENTRĒTAI VĪNOGU MISAI

▼ M4▼ Bf) *Mezoinozīts, sciloinozīts un saharoze*1. **Princips**

Silīlēto atvasinājumu gāzu hromatogrāfija.

2. **Reaģenti**

- 2.1. Iekšējais standarts: ksilīts (apmēram 10 g/l šķīdums ūdenī, kam pievienots špāteles gals nātrija azīda)
- 2.2. *bis*(trimetilsilil)trifluoracetanīds – BSTFA – ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)
- 2.3. Trimetilhlorsilāns (C_3H_9ClSi)
- 2.4. Piridīns p.a. (C_5H_5N)
- 2.5. Mezoinozīts ($C_6H_{12}O_6$)

3. **Aparatūra**

- 3.1. Gāzu hromatogrāfs, kura aprīkojumā ir šādi elementi.
- 3.2. Kapilāra kolonna (piem., kausēta silīcija ar OV 1 pārklājumu 0,15 μ biezumā, kolonnas garums 25 m un iekšējais diametrs 0,3 mm).
Noteikšanas apstākļi: nesējgāze – ūdeņradis vai hēlijs,
— nesējgāzes plūsmas ātrums – apmēram 2 ml/minūtē,
— inžektora un detektora temperatūra – 300 °C,
— temperatūras programma: 1 minūte pie 160 °C, 4 °C minūtē līdz 260 °C, pastāvīga temperatūra 260 °C 15 minūtes,
— plūsmas dalīšanas attiecība – apmēram 1:20.

▼B

3.3. Integrators.

3.4. Mikrošļirce, 10 µl.

3.5. Mikropipetes, 50, 100 un 200 µl.

3.6. 2 ml tilpuma kolba ar teflona aizbāzni.

3.7. Krāsns.

4. **Procedūra**

5 g rektificētas koncentrētas misas iesvara ievieto 50 ml tilpuma kolbā, pievieno 1 µl ksilita standartšķīduma (2.1. punkts) un ar ūdeni uzpilda līdz zīmei. Pēc parauga samaisīšanas nolej 100 µl šķīduma, to ievieto kolbā (3.6. punkts) un žāvē vieglā gaisa plūsmā, vajadzības gadījumā, lai atvieglotu iztvaikošanu, pievienojot 100 µl absolūtā etilspirta.

Atlikumu rūpīgi izšķīdina 100 µl piridīna (2.4. punkts), pievieno 100 µl *bis*-(trimetilsilil)trifluoracetamīda (2.2. punkts) un 10 µl trimetilhlorosilāna (2.3. punkts). Kolbu noslēdz ar teflona aizbāzni un silda krāsnī 60 °C temperatūrā vienu stundu.

Ņem 0,5 µl dzidrā šķidruma un ievada ar karstās adatas metodi, saglabājot to pašu plūsmas dalīšanas attiecību.

5. **Rezultātu aprēķināšana**

5.1. Sagatavo šķīdumu, kas satur

60 g/l glikozes, 60 g/l fruktozes, 1 g/l mezoīnozīta un 1 g/l saharozes.

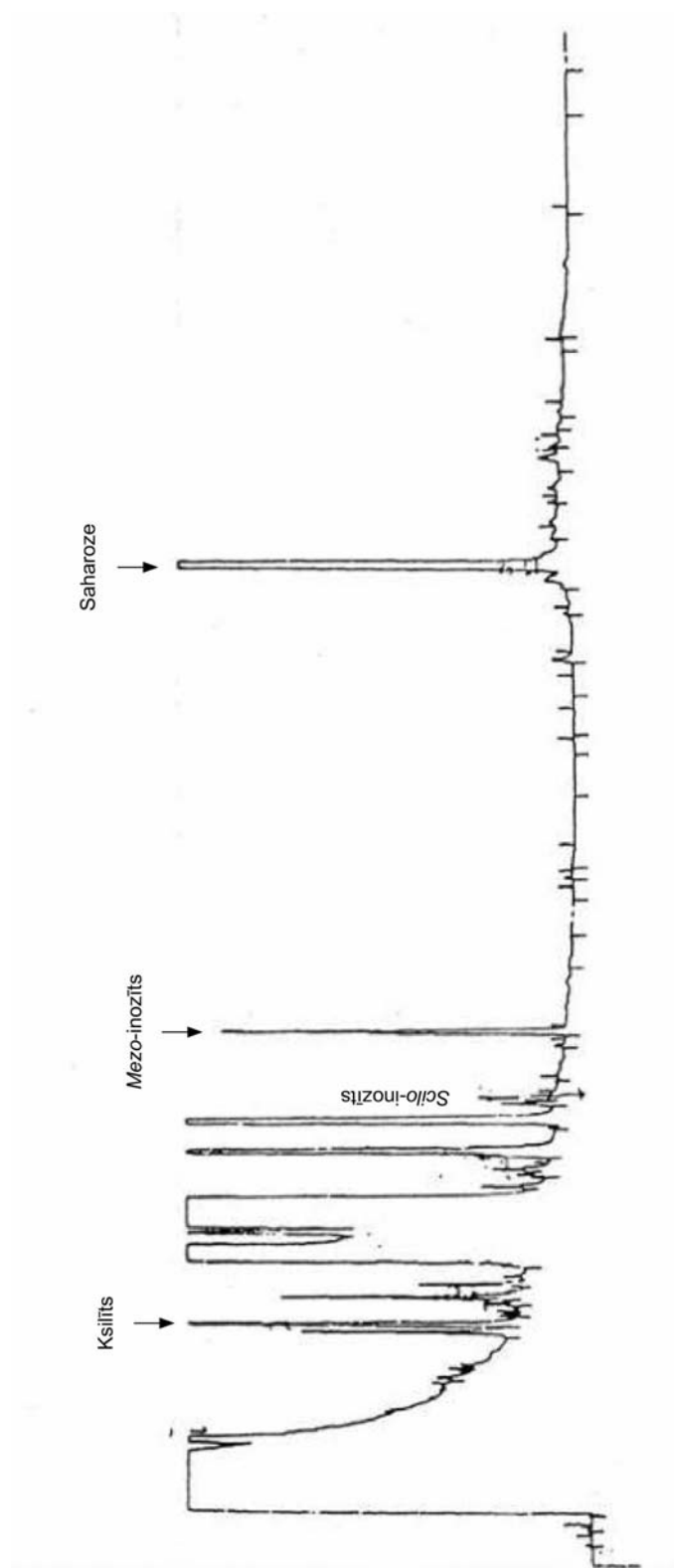
Nosver 5 g šā šķīduma un veic procedūru, kas minēta 4. punktā. Mezoīnozīta un saharozes attiecību pret ksilitu aprēķina pēc iegūtās hromatogrammas.

Attiecībā uz sciloīnozītu, kurš nav pieejams tirdzniecībā un kura aiztures laiks ir starp glikozes anomērās formas pēdējo signālu un mezoīnozīta signālu (sk. pievienoto diagrammu), izmanto to pašu rezultātu kā attiecībā uz mezoīnozītu.

6. **Rezultātu izteikšana**

6.1. Mezoīnozītu un sciloīnozītu izsaka miligramos uz kopējo cukuru kilogramu.

Saharozi izsaka gramos uz misas kilogramu.

▼B



V PIELIKUMS

ATBILSTĪBAS TABULA, KURA MINĒTA 16. PANTA OTRAJĀ DAĻĀ

Regula (EK) Nr. 1493/1999	Regula (EEK) Nr. 2676/90	Regula (EK) Nr. 423/2008	Šī regula
—	—	1. pants	1. pants
—	—	—	2. pants
43. panta 1. punkts	—	5. pants	3. panta 1. punkts
43. panta 2. punkta pirmais ievilkums	—	23. pants	3. panta 2. punkts
43. panta 2. punkta pirmais ievilkums	—	24. pants	3. panta 3. punkts
43. panta 2. punkta pirmais ievilkums	—	34., 35. un 36. pants	3. panta 4. punkts
—	—	44. pants	4. pants
43. panta 2. punkta otrais ievilkums	—	—	5. pants
43. panta 2. punkta trešais ievilkums	—	—	6. pants
—	—	38. pants	7. pants
42. panta 6. punkts	—	39. pants	8. pants
—	—	6. pants	9. pants
—	—	46. pants	10. panta 1. punkts
—	—	45. pants	10. panta 2. punkts
—	—	32. pants	11. pants
—	—	29. pants	12. pants
—	—	30. pants	13. pants
—	—	21. pants	14. pants
—	1. panta 1. punkts	47. pants	15. pants
—	—	48. pants	16. pants
IV pielikums	—	7. pants un 12. pants	IA pielikums
—	—	10. pants	IA pielikuma 1. papildinājums
—	—	8. pants	IA pielikuma 2. papildinājums
—	—	9. pants	IA pielikuma 3. papildinājums
—	—	13. pants	IA pielikuma 4. papildinājums
—	—	14., 15. un 16. pants	IA pielikuma 5. papildinājums
—	—	17. pants	IA pielikuma 6. papildinājums
—	—	18. pants	IA pielikuma 7. papildinājums
—	—	19. pants	IA pielikuma 8. papildinājums
—	—	22. pants	IA pielikuma 9. papildinājums
V pielikuma A daļa	—	—	IB pielikums
V pielikuma B daļa	—	—	IC pielikums
V pielikuma F daļa	—	—	ID pielikums
V pielikuma H daļa	—	28. pants	II pielikuma A daļa
V pielikuma I daļa	—	4. pants	II pielikuma B daļa
VI pielikuma K daļa	—	—	II pielikuma C daļa
V pielikuma J daļa	—	25. pants un 37. pants	III pielikuma A daļa
—	—	43. pants	III pielikuma A daļa
VI pielikuma L daļa	—	40. un 41. pants	III pielikuma B daļa
—	Pielikums, 39. punkts	—	IV pielikuma A daļa
—	Pielikums, 42. punkts	—	IV pielikuma B daļa