

32000R1622

31.7.2000.

EIROPAS KOPIENU OFICIĀLAIS VĒSTNESIS

L 194/1

KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 1622/2000**(2000. gada 24. jūlijs),****kas nosaka konkrētus sīki izstrādātus noteikumus Regulas (EK) Nr. 1493/1999 par vīna tirgus kopējo organizāciju ieviešanai un kas izveido Kopienas enoloģiskās prakses un procesu kodeksu**

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

Nr. 3220/90⁽¹¹⁾, kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 1477/1999⁽¹²⁾, un (EK) Nr. 586/93⁽¹³⁾, kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 693/96⁽¹⁴⁾, Nr. 3111/93⁽¹⁵⁾, kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 693/98⁽¹⁶⁾, un (EK) Nr. 1128/96⁽¹⁷⁾, būtu jāatceļ.

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 1999. gada 17. maija Regulu (EK) Nr. 1493/1999 par vīna tirgus kopējo organizāciju⁽¹⁾, un jo īpaši tās 42., 44., 45., 46. un 80. pantu,

tā kā:

- (3) Šajā Kopienas kodeksā jāiekļauj pašlaik spēkā esošās normas, un tās jāpielāgo jaunajām Regulas (EK) Nr. 1493/1999 prasībām. Tomēr tās ir arī jāvienkāršo un loģiski jāsaprot, kā arī ir jāaizpilda daži "robi", lai nodrošinātu, ka Kopienas normas šajā jomā ir visaptverošas. Turklāt daži noteikumi ir jāprecizē, lai nodrošinātu lielāku juridisko skaidrību, tos piemērojot.

- (1) Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V sadaļas I nodaļā un vairākos tās pielikumos ir izklāstīti vispārīgie noteikumi par enoloģisko praksi un procesiem, un attiecībā uz pārējiem jautājumiem tā norāda uz sīki izstrādātām ieviešanas normām, kas jāpieņem Komisijai.

- (2) Līdz Regulas (EK) Nr. 1493/1999 pieņemšanai šīs normas bija izkaisītas pa daudzām Kopienas regulām. Gan Kopienas uzņēmēju, gan iestāžu, kas atbild par Kopienas normu piemērošanu, interesēs visi šie noteikumi būtu jāapvieno Kopienas enoloģiskās prakses un procesu kodeksā, un regulas par šo jautājumu, tas ir, Komisijas Regulas (EEK) Nr. 1618/70⁽²⁾, Nr. 1972/78⁽³⁾, kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EEK) Nr. 45/80⁽⁴⁾, Nr. 2394/84⁽⁵⁾, kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EEK) Nr. 2751/86⁽⁶⁾, Nr. 305/86⁽⁷⁾, Nr. 1888/86⁽⁸⁾, Nr. 2202/89⁽⁹⁾, Nr. 2240/89⁽¹⁰⁾,

- (4) Turklāt, lai vienkāršotu normas, būtu jāiekļauj tikai tas sīki izstrādātās ieviešanas normas, uz ko ir skaidri norādīts Regulā (EK) Nr. 1493/1999. Pārējos gadījumos ar normām, kas minētas Līguma 28. un turpmākajos pantos, vajadzētu pietikt, lai nodrošinātu vīna produktu brīvu apriti attiecībā uz enoloģisko praksi un procesiem.

- (5) Būtu jāprecizē arī, ka kodekss jāpiemēro, neierobežojot specifiskos noteikumus citās jomās, īpaši tās normas attiecībā uz pārtikas produktiem, kas jau pastāv vai vēl jāpieņem.

⁽¹⁾ OV L 179, 14.7.1999., 1. lpp.⁽²⁾ OV L 175, 8.8.1970., 17. lpp.⁽³⁾ OV L 226, 17.8.1978., 11. lpp.⁽⁴⁾ OV L 7, 11.1.1980., 19. lpp.⁽⁵⁾ OV L 224, 21.8.1984., 19. lpp.⁽⁶⁾ OV L 253, 5.9.1986., 11. lpp.⁽⁷⁾ OV L 38, 13.2.1986., 13. lpp.⁽⁸⁾ OV L 163, 13.6.1986., 19. lpp.⁽⁹⁾ OV L 209, 21.7.1989., 31. lpp.⁽¹⁰⁾ OV L 215, 26.7.1989., 16. lpp.⁽¹¹⁾ OV L 308, 8.11.1990., 22. lpp.⁽¹²⁾ OV L 171, 7.7.1999., 6. lpp.⁽¹³⁾ OV L 61, 13.3.1993., 39. lpp.⁽¹⁴⁾ OV L 97, 18.4.1996., 17. lpp.⁽¹⁵⁾ OV L 278, 11.11.1993., 48. lpp.⁽¹⁶⁾ OV L 96, 28.3.1998., 17. lpp.⁽¹⁷⁾ OV L 150, 25.6.1996., 13. lpp.

- (6) Lai izgatavotu produktus, kas minēti 42. panta 5. punktā, Regulas (EK) Nr. 1493/1999 42. panta 5. punktā ir atļauts Kopienā izmantot citas vīnogas, nevis vīna vīnogu šķirnes, kas uzskaitītas klasifikācijā, kura izveidota saskaņā ar minētās Regulas 19. pantu, vai no tām iegūtus produktus. Būtu jā sastāda to šķirņu saraksts, kurām drīkst piemērot minētās atkāpes.
- (7) Ievērojot Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikumu, būtu jā sastāda to īpašos apvidos ražoto kvalitatīvo desertvīnu saraksts, attiecībā uz kuriem tiek atļautas īpašas sagatavošanas normas. Lai radītu iespēju produktus vieglāk identificēt un atvieglot Kopienas iekšējo tirdzniecību, būtu jā saucas uz produktu aprakstiem, kas noteikti Kopienas normās vai, vajadzības gadījumā, valstu likumos un citos normatīvajos aktos.
- (8) Būtu jā nosaka arī dažu vielu izmantošanas robežas, ievērojot Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikumu, un būtu jā izstrādā nosacījumi dažu minēto vielu izmantošanai.
- (9) Ņemot vērā pašreiz rīcībā esošos tehniskos un zinātniskos datus par lizozīma pievienošanu, jo īpaši attiecībā uz šādi apstrādāta vīna kvalitatīvajām un sanitārajām īpašībām, pašlaik nevar noteikt galīgās robežas šim jaunajam apstrādes veidam. Pašlaik tas nebūtu jā atļauj, un nākamajā vīna gadā būtu jā turpina pārbaudes.
- (10) Padomes Regulas (EEK) Nr. 337/79 ⁽¹⁾, kas grozīta ar Regulu (EEK) Nr. 3307/85 ⁽²⁾, 44. pantā bija paredzēts no 1986. gada 1. septembra samazināt maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu vīnos, izņemot dzirkstošos un liķiera vīnus, un dažus kvalitatīvos vīnus, par 15 mg uz litru. Lai izvairītos no grūtībām vīna realizēšanā, kas var rasties dēļ šīs izmaiņas ražošanas noteikumos, vīnu, kas ražots pirms minētā datuma Kopienā, izņemot Portugāli, atļāva piedāvāt tiešai lietošanai cilvēku uzturā pēc minētā datuma. Pārejas posmam vienu gadu no minētā datuma šī atļauja attiecās arī uz vīnu, kura izcelsme bija trešās valstis vai Portugāle, ar noteikumu, ka tā kopējais sēra dioksīda saturs atbilda Kopienas noteikumiem vai, vajadzības gadījumā, Spānijas noteikumiem, kas bija spēkā pirms 1986. gada 1. septembra. Tā kā ir iespējams, ka vēl ir tāda vīna krājumi, tad minētā pasākuma termiņš būtu jā pagarina.
- (11) Padomes Regulas (EEK) Nr. 358/79 ⁽³⁾ 12. un 16. pantā bija paredzēts no 1986. gada 1. septembra samazināt maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu dzirkstošajos vīnos, kvalitatīvajos dzirkstošajos vīnos un īpašos apvidos ražotos kvalitatīvajos dzirkstošajos vīnos par 15 mg uz litru. Ja runa bija par dzirkstošajiem vīniem, kuru izcelsme bija Kopienā, izņemot Portugāli, tad Regulas (EEK) Nr. 358/79 22. panta 1. punktā bija atļauts realizēt tādus produktus, līdz krājumi bija izsmelti, ar noteikumu, ka tie bija sagatavoti saskaņā ar minēto regulu tā, kā to piemēroja pirms 1986. gada 1. septembra. Būtu jā izstrādā pagaidu noteikumi importētajiem dzirkstošajiem vīniem un dzirkstošajiem vīniem, kas ražoti Spānijā un Portugālē pirms 1986. gada 1. septembra, lai izvairītos no grūtībām minēto produktu realizēšanā. Līdz ar to būtu jā ļauj piedāvāt minētos produktus pārdošanai uz pagaidu laiku pēc minētā datuma ar noteikumu, ka to kopējais sēra dioksīda saturs atbilst Kopienas noteikumiem, kas bija spēkā pirms 1986. gada 1. septembra.
- (12) Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma B daļas 1. punktā ir noteikts maksimālais gaistošās skābes saturs vīnā. Var paredzēt atkāpes dažiem īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem un dažiem galda vīniem, kas aprakstīti ar ģeogrāfisko norādi vai kam alkohola tilpuma koncentrācija ir 13 % vai vairāk. Dažiem Vācijas, Spānijas, Francijas, Itālijas, Austrijas un Apvienotās Karalistes vīniem minētajās kategorijās parasti ir lielāks gaistošās skābes daudzums nekā tas, kas paredzēts iepriekš minētajā V pielikumā, jo tie ir sagatavoti ar speciālām metodēm un tiem ir augstāka alkohola tilpuma koncentrācija. Lai minētos vīnus varētu turpināt sagatavot ar parastajām metodēm, ar ko tie iegūst savas raksturīgās īpašības, to gadījumā būtu jā paredz atkāpe no iepriekš minētā V pielikuma B daļas 1. punkta.
- (13) Saskaņā ar Regulas (EEK) Nr. 1493/1999 V pielikuma D daļas 3. punktu, būtu jā precizē vīnkopības reģioni, kur tradicionāli tika piekopta saharozes pievienošana saskaņā ar 1970. gada 8. maijā spēkā esošajiem likumiem un citiem normatīvajiem aktiem.
- (14) Luksemburgas Lielhercogistes vīnkopības sektora nelieli izmēri nozīmē, ka kompetentās iestādes var sistemātiski analizēt un pārbaudīt visas produktu partijas, kas tiek pārvērstas vīnā. Deklarācijas par nodomu vīnu saldināt nav nepieciešamas tik ilgi, kamēr piemēro minētos nosacījumus.

⁽¹⁾ OV L 54, 5.3.1979., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 367, 31.12.1985., 39. lpp.

⁽³⁾ OV L 54, 5.3.1979., 130. lpp.

- (15) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma G daļas 5. punktu par visām saldināšanas, paskābināšanas un atskābināšanas darbībām ir jāziņo kompetentajām iestādēm. Tas pats attiecas uz cukura, koncentrētas vīnogu misas un rektificētas koncentrētas vīnogu misas daudzumiem, kas atrodas pie fiziskajām vai juridiskajām personām, kas veic šādas darbības. Šāda paziņojuma mērķis ir dot iespēju uzraudzīt minētās darbības. Paziņojumi līdz ar to jāadresē tās dalībvalsts kompetentajai iestādei, kuras teritorijā darbība notiks, un tiem jābūt pēc iespējas precīzākiem. Ja ir iesaistīts arī alkohola tilpuma koncentrācijas palielinājums, tad kompetentā iestāde jābrīdina savlaicīgi, lai tā varētu veikt efektīvu pārbaudi. Ja runa ir par paskābināšanu un atskābināšanu, pietiek ar pārbaudi pēc konkrētās darbības. Līdz ar to, lai vienkāršotu administratīvās procedūras, jābūt iespējai veikt šādu paziņojumu, izņemot pirmo paziņojumu vīna gadā, papildinot ar jauniem datiem oficiālos dokumentus, ko regulāri pārbauda kompetentā iestāde.
- (16) Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma F daļas 1. punktā ir izklāstītas dažas normas attiecībā uz vīnu saldināšanu. Minētais noteikums attiecas galvenokārt uz galda vīniem, bet to piemēro arī īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem, ievērojot minētās regulas VI pielikuma G daļas 2. punktu.
- (17) Saldināšana nedrīkst novest pie bagātināšanas, kas pārsniedz robežas, kuras noteiktas Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma C daļā. Tādēļ ir izstrādāts speciāls noteikums minētās regulas VI pielikuma F daļas 1. punktā. Turklāt pārbaudes ir būtiskas, lai nodrošinātu atbilstību konkrētajiem noteikumiem.
- (18) Īpaši, lai palīdzētu padarīt pārbaudes efektīvas, saldināšana būtu jāveic tikai ražošanas posmā vai kādā citā posmā pēc iespējas tuvāk ražošanai. Līdz ar to tā būtu jāierobežo līdz ražošanas un vairumtirdzniecības posmiem.
- (19) Uzraudzības iestādes jāinformē par visām gaidāmajām saldināšanas operācijām. Līdz ar to no jebkura, kurš gatavojas veikt saldināšanas operāciju, būtu jāpieprasa rakstiski brīdināt uzraudzības iestādes. Šo procedūru tomēr var vienkāršot, ja kāds uzņēmums veic saldināšanu bieži vai pastāvīgi.
- (20) Šādu paziņojumu mērķis ir dot iespēju uzraudzīt minētās darbības. Paziņojumi līdz ar to jāadresē tās dalībvalsts kompetentajai iestādei, kuras teritorijā darbība notiks, tiem jābūt pēc iespējas precīzākiem, un kompetentajai iestādei tie jāsaņem pirms konkrētās darbības.
- (21) Lai pārbaudes būtu efektīvas, vīnogu misas vai koncentrētas vīnogu misas daudzumi, kas atrodas pie attiecīgās puses, pirms saldināšanas operācijas jādeklarē. Šādām deklarācijām tomēr nav vērtības, ja nav saistību arī veikt to ienākošo un izejošo produktu uzskaiti, ko izmanto saldināšanas darbībās.
- (22) Lai novērstu to, ka saharozi izmanto, lai saldinātu liķiera vīnus, papildu koncentrētai vīnogu misai būtu jāatļauj izmantot rektificētu koncentrētu vīnogu misu.
- (23) Kupāža ir plaši izplatīta enoloģiskā prakse un, ņemot vērā iespējamās sekas, tās izmantošana jāregulē, lai novērstu ļaunprātīgu izmantošanu.
- (24) Kupāža ir dažādas izcelsmes vai dažādu kategoriju vīnu vai misu samaisīšana.
- (25) Norāde uz ģeogrāfisko izcelsmi vai vīnogu šķirni ir ļoti svarīga to vīnu vai misu tirdzniecības vērtībai, kuru izcelsme ir viena un tā pati vīnogu audzēšanas zona Kopienā vai viens un tas pats ražošanas apgabals kādā trešā valstī. Tādu vīnu vai vīnogu misu samaisīšanu, kas nāk no vienas un tās pašas zonas, bet dažādiem ģeogrāfiskajiem apgabaliem minētās zonas robežās, vai no dažādām vīnogu šķirnēm vai ražas novākšanas gadiem, līdz ar to uzskata par kupāžu, ja rezultātā iegūta produkta aprakstā ir minēta ģeogrāfiskā izcelsme, vīna šķirne vai ražas novākšanas gads.
- (26) Regulas (EK) Nr. 1493/1999 42. panta 6. punktā principā ir aizliegta baltā galda vīna kupāža ar sarkano galda vīnu, bet ir paredzēta atkāpe tām zonām, kur minētā prakse bija tradicionāla.
- (27) Ievērojot minēto atkāpi, Spānijai būtu jāizstrādā īpašas sīki izstrādātas normas, kas atbilstu vīnogu audzēšanas sektora struktūrai un patērētāju attieksmei, kas mainās lēnām.
- (28) Lai ierobežotu baltā un sarkanā galda vīna kupāžu tikai ar Spāniju, vajadzības gadījumā ir ļoti svarīgi nodrošināt, lai vīnu, kas ražots, izmantojot šo praksi, nevarētu patērēt ārpus minētās valsts.
- (29) Dalībvalstīm būtu jādod iespēja atļaut izmantot ierobežotu laiku un eksperimentāliem mērķiem tādu enoloģisko praksi un procesus, kas nav paredzēti Regulā (EK) Nr. 1493/1999.

- (30) Ievērojot Regulas (EK) Nr. 1493/1999 46. panta 3. punktu, jāparedz analīzes metodes, ar kurām noteikt to produktu sastāvu, uz kuriem attiecas minētās Regulas 1. pants, un jāpieņem normas, pēc kurām noteikt, vai minētie produkti ir bijuši pakļauti procesiem, kas ir pretunā ar atļauto enoloģisko praksi.
- (31) Regulas (EK) Nr. 1493/1999 VI pielikuma J daļas 1. punktā ir paredzēts tests vismaz to faktoru novērtēšanai, to starpā, kas minēti tā pielikuma J daļas 3. punktā, kas ļauj atšķirt īpašā apvidū ražotu kvalitatīvo vīnu.
- (32) Jāievieš vienotas analīzes metodes, lai nodrošinātu, ka informācija dokumentos attiecībā uz konkrētajiem produktiem ir precīza un salīdzināma pārbaudes mērķiem. Tādām metodēm līdz ar to jābūt obligātām visiem tirdzniecības darījumiem un pārbaudes procedūrām. Tomēr, ņemot vērā kontroles prasības un tirdzniecības ierobežotās iespējas, nelielu skaitu parasto procedūru būtu jāļauj turpināt ierobežotu laiku, tā, lai vajadzīgos faktorus varētu noteikt ātri un ar saprātīgu precizitāti.
- (33) Kopienas metodes vīnu analīzei bija noteiktas Komisijas Regulā (EEK) Nr. 2676/90⁽¹⁾. Tā kā tajā aprakstītās metodes ir spēkā, minētajai regulai būtu jāpaliek spēkā, izņemot parastās metodes, ko vēlāk vairs neaprašīs.
- (34) Ievērojot Regulas (EK) Nr. 1493/1999 80. pantu, var veikt pasākumus, lai atvieglotu pārkārtošanu uz pasākumiem, kas paredzēti šajā regulā. Minētā iespēja būtu jāizmanto, lai pasargātu no ievērojamiem zaudējumiem tirgotājus, kam ir lieli dažu tādu produktu krājumi, uz ko attiecas minētā regula.
- (35) Tā kā šajā nolikumā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Vīna pārvaldības komitejas atzinumu,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Mērķis

Neierobežojot vispārīgos noteikumus par pārtiku, enoloģisko praksi un procesus regulē Kopienas noteikumi, kas noteikti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V sadaļas I nodaļā un tās pielikumos, un kodekss, kas izklāstīts šajā regulā.

⁽¹⁾ OV L 272, 3.10.1990., 1. lpp.

Šajā kodeksā ir ietverti sīki izstrādāti noteikumi, kas jāievēro, ieviešot Regulu (EK) Nr. 1493/1999, jo īpaši tie, kas attiecas uz produktiem, kuri paredzēti izmantošanai vīndarībā (I sadaļa), un enoloģisko praksi un procesiem, kas atļauti Kopienā (II un III sadaļa).

I SADAĻA

PRASĪBAS ATTIECĪBĀ UZ DAŽĀM VĪNOGĀM UN VĪNOGU MISĀM

2. pants

Dažu šķirņu vīnogu izmantošana

1. Tādu šķirņu vīnogas, kas klasificētas tikai kā galda vīnogas, vīndarībā neizmanto.

2. Neatkarīgi no Regulas (EK) Nr. 1493/1999 42. panta 5. punkta to šķirņu vīnogas, kas uzskaitītas tās I pielikumā, var izmantot Kopienā, lai sagatavotu produktus, uz kuriem attiecas minētais noteikums.

3. pants

Dažu tādu produktu izmantošana, kam nepiemīt dabīgā alkohola tilpuma koncentrācija, lai ražotu dzirkstošo vīnu, gāzētu dzirkstošo vīnu un gāzētu viegli dzirkstošo vīnu

Gadi, kad nelabvēlīgu laika apstākļu dēļ tos produktus no vīnogu audzēšanas A un B zonām, kam nepiemīt minimālā dabīgā alkohola tilpuma koncentrācija, kura noteikta attiecīgajai vīnogu audzēšanas zonai, var izmantot, ievērojot nosacījumus, kas izklāstīti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 44. panta 3. punktā, dzirkstošā vīna, gāzēta dzirkstošā vīna un gāzēta viegli dzirkstošā vīna ražošanai, ir tie, kas noteikti šīs regulas II pielikumā.

4. pants

Dažu vīnogu šķirņu vīnogu misas izmantošana, lai sagatavotu kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu un īpaos apvidos ražotu kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu, un šādas izmantošanas izņēmumi

1. To vīnogulāju šķirņu saraksts, no kurām iegūst vīnogu misu vai rūgstošu vīnogu misu, kas jāizmanto "mucas" (*cuvée*) izveidei, ko izmanto kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu un īpašos apvidos ražotu kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu izgatavošanā saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma I daļas 3. punkta a) apakšpunktu un VI pielikuma K daļas 10. punkta a) apakšpunktu, ir tas, kas noteikts šīs regulas III pielikuma A daļā.

2. Atkāpes, kas minētas Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma I daļas 3. punkta a) apakšpunktā un VI pielikuma K daļas 10. punkta a) apakšpunktā, attiecībā uz vīnogu šķirnēm un produktiem, ko izmanto, lai izveidotu "mucu" (*cuvée*), ir tās, kas noteiktas šīs regulas III pielikuma B daļā.

II SADAĻA

VĪNDARĪBAS PRAKSE UN PROCESI

I NODAĻA

IEROBEŽOJUMI UN PRASĪBAS ATTIECĪBĀ UZ DAŽU VIELU IZMANTOŠANU, KAS ATĻAUTAS ENOLOĢISKAJIEM MĒRĶIEM

5. pants

Dažu vielu izmantošanas ierobežojumi

Vielas, ko atļauj enoloģiskajiem mērķiem un kas uzskaitītas Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikumā, var izmantot, tikai ievērojot ierobežojumus, kuri noteikti šīs regulas IV pielikumā.

6. pants

Polivinilpolipirolidons

Polivinilpolipirolidonu, kura izmantošana ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 1. punkta p) apakšpunktā un 3. punkta y) apakšpunktā, drīkst izmantot tikai tad, ja tas atbilst prasībām un tīrības kritērijiem, kas noteikti šīs regulas V pielikumā.

7. pants

Kalcija tartarāts

Kalcija tartarātu, kura izmantošana, lai palīdzētu nogulsnēt vīnakmeni, ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 3. punkta v) apakšpunktā, drīkst izmantot tikai tad, ja tas atbilst prasībām, kas noteiktas šīs regulas VI pielikumā.

8. pants

Vīnskābe

Vīnskābi, kuras izmantošana atskābināšanas mērķiem ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 1. punkta m) apakšpunktā un IV pielikuma 3. punkta l) apakšpunktā, drīkst izmantot tikai tiem produktiem, kas:

— ir 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–Saar–Ruwer*,
- *Nahe*,
- *Rheinhessen*,
- *Rheinpfalz*,
- *Moselle luxembourgeoise*.

9. pants

Alepo priedes sveķi

Alepo priedes sveķus, kuru izmantošana ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 1. punkta n) apakšpunktā, drīkst izmantot tikai, lai ražotu galda vīnu *retsina*. Šo enoloģisko praksi drīkst veikt tikai:

- Grieķijas ģeogrāfiskajā teritorijā,
- izmantojot vīnogu misu no vīnogu šķirnēm, ražošanas apgabaliem un vīndarības apgabaliem, kas precizēti Grieķijas noteikumos, kuri ir spēkā 1980. gada 31. decembrī,
- pievienojot 1 000 gramu vai mazāk sveķu uz hektolitru izmantotā produkta pirms fermentēšanas vai, ja faktiskā alkohola tilpuma koncentrācija nepārsniedz vienu trešdaļu kopējās alkohola tilpuma koncentrācijas, fermentācijas laikā.

Grieķija iepriekš brīdina Komisiju, ja tā grasās grozīt noteikumus, kas minēti otrajā ievilkumā. Ja Komisija neatbild divos mēnešos pēc šāda paziņojuma, tad Grieķija var ieviest plānotos grozījumus.

10. pants

β glukanāze

β glukanāzi, kuras izmantošana ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 1. punkta j) apakšpunktā un 3. punkta m) apakšpunktā, drīkst izmantot tikai tad, ja tā atbilst prasībām, kas izklāstītas šīs regulas VII pielikumā.

11. pants

Pienskābes baktērijas

Pienskābes baktērijas, kuru izmantošana ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 1. punkta q) apakšpunktā un 3. punkta z) apakšpunktā, drīkst izmantot tikai tad, ja tās atbilst prasībām, kas izklāstītas šīs regulas VIII pielikumā.

12. pants

Jonu apmaiņas sveķi

Jonu apmaiņas sveķi, ko drīkst izmantot saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 2. punkta h) apakšpunktu, ir stirola un divinilbenzola kopolimērs, kas satur sulfoskābes vai amonija grupas. Tiem jāatbilst prasībām, kas noteiktas Padomes 1988. gada 21. decembra Direktīvā 89/109/EEC par dalībvalstu likumu tuvināšanu attiecībā uz materiāliem un priekšmetiem, kam paredzēts nonākt saskarē ar pārtiku⁽¹⁾, un Kopienas un valsts noteikumiem, kas pieņemti, tos īstenojot. Turklāt testā ar analīzes metodi, kas noteikta šīs regulas IX pielikumā, tie nedrīkst zaudēt vairāk kā 1 mg/l organiskās vielas jebkurā no uzskaitītajiem šķīdinātajiem. Tie jāreģenerē ar vielām, ko atļauts izmantot, sagatavojot pārtiku.

Minētos sveķus drīkst izmantot tikai enologa vai speciālista (tehniķa) uzraudzībā un iekārtās, ko apstiprinājušas tās dalībvalsts iestādes, kuras teritorijā tās izmanto. Šādas iestādes nosaka, kādi pienākumi un atbildība jāuzņemas apstiprinātajiem enologiem un speciālistiem (tehniķiem).

13. pants

Kālija ferocianīds

Kālija ferocianīdu, kura izmantošana ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 3. punkta p) apakšpunktā, drīkst izmantot tikai tāda enologa vai speciālista (tehniķa) uzraudzībā, ko apstiprinājušas tās dalībvalsts iestādes, kuras teritorijā šo procesu veic, un kā atbildības robežas vajadzības gadījumā nosaka konkrētā dalībvalsts.

Pēc apstrādes ar kālija ferocianīdu vīnā jābūt nelieliem dzelzs piemaisījumiem.

Produkta, uz kuru attiecas šis pants, izmantošanas uzraudzību reglamentē noteikumi, ko pieņem dalībvalstis.

⁽¹⁾ OV L 40, 11.2.1989., 38. lpp.

14. pants

Kalcija fitāts

Kalcija fitātu, kura izmantošana ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 3. punkta p) apakšpunktā, drīkst izmantot tikai tāda enologa vai speciālista (tehniķa) uzraudzībā, ko apstiprinājušas tās dalībvalsts iestādes, kuras teritorijā šo procesu veic, un kā atbildības robežas vajadzības gadījumā nosaka konkrētā dalībvalsts.

Pēc apstrādes vīnā jābūt nelieliem dzelzs piemaisījumiem.

Produkta, kas minēts pirmajā daļā, izmantošanas uzraudzību reglamentē noteikumi, ko pieņem dalībvalstis.

15. pants

DL-vīnskābe

DL-vīnskābi, kuras izmantošana ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 3. punkta s) apakšpunktā, drīkst izmantot tikai tāda enologa vai speciālista (tehniķa) uzraudzībā, ko apstiprinājušas tās dalībvalsts iestādes, kuras teritorijā šo procesu veic, un kā atbildības robežas vajadzības gadījumā nosaka konkrētā dalībvalsts.

Produkta, uz kuru attiecas šis pants, izmantošanas uzraudzību reglamentē noteikumi, ko pieņem dalībvalstis.

16. pants

Elektrodialīzes apstrāde

Elektrodialīzes apstrādi, kuras izmantošana, lai nodrošinātu vīna vīnskābes stabilizāciju, ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 4. punkta b) apakšpunktā, drīkst izmantot tikai tad, ja tā atbilst prasībām, kas izklāstītas šīs regulas X pielikumā. To izmanto tikai galda vīniem līdz 2001. gada 31. jūlijam.

17. pants

Ureāze

Ureāzi, kuras izmantošana, lai samazinātu urīnvielas daudzumu vīnā, ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 4. punkta c) apakšpunktā, drīkst izmantot tikai tad, ja tā atbilst prasībām un tīrības kritērijiem, kas izklāstīti šīs regulas XI pielikumā.

18. pants

Skābekļa pievienošana

Skābekļa pievienošana, kas paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 4. punkta a) apakšpunktā, jāveic, izmantojot tīro gāzveida skābekli.

II NODAĻA

ĪPAŠIE IEROBEŽOJUMI UN PRASĪBAS

19. pants

Sēra dioksīda saturs

1. To vīnu sarakstu grozījumi, kas minēti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma A daļas 2. punktā, ir tie, kas noteikti šīs regulas XII pielikumā.

2. Tiešai lietošanai cilvēku uzturā līdz krājumu iztukšošanai drīkst piedāvāt šādus:

— vīnu, izņemot liķiera vīnus un dzirkstošos vīnus, kas ražoti Kopienā, izņemot Portugāli, pirms 1986. gada 1. septembra, un

— vīnu, izņemot liķiera vīnus un dzirkstošos vīnus, kuru izcelsme ir trešās valstīs vai Portugālē un kuri importēti Kopienā pirms 1987. gada 1. septembra,

ar noteikumu, ka to kopējais sēra dioksīda saturs, tos laižot tirgū tiešai lietošanai cilvēku uzturā, nepārsniedz:

a) 175 miligramus litrā sarkanvīniem un

b) 225 miligramus litrā baltvīniem un sārtvīniem;

c) neatkarīgi no iepriekš minētā a) un b) apakšpunkta vīniem ar atlieku cukura saturu, kas izteikts kā invertcukurs, ne mazāk kā pieci grami litrā, 225 miligramus litrā sarkanvīniem un 275 miligramus litrā baltvīniem un sārtvīniem.

Turklāt tiešai lietošanai cilvēku uzturā ražotājvalstī vai eksportam uz trešām valstīm līdz krājumu iztukšošanai var piedāvāt šādus:

— vīnu, kurš ražots Spānijā pirms 1986. gada 1. septembra, kura kopējais sēra dioksīda saturs nepārsniedz maksimālo daudzumu, kas noteikts Spānijas noteikumos, kuri bija spēkā pirms minētā datuma, un

— vīnu, kurš ražots Portugālē pirms 1991. gada 1. janvāra, kura kopējais sēra dioksīda saturs nepārsniedz maksimālo daudzumu, kas noteikts Portugāles noteikumos, kuri bija spēkā pirms minētā datuma.

3. Dzirkstošos vīnus, kuru izcelsme ir trešās valstīs un Portugālē un kuri importēti Kopienā pirms 1987. gada 1. septembra, var piedāvāt tiešai lietošanai cilvēku uzturā līdz krājumu iztukšošanai, ar noteikumu, ka to kopējais sēra dioksīda saturs nepārsniedz:

— 250 miligramus litrā dzirkstošajiem vīniem un

— 200 miligramus litrā kvalitatīvajiem dzirkstošajiem vīniem.

Turklāt tiešai lietošanai cilvēku uzturā ražotāja valstī vai eksportam uz trešām valstīm līdz krājumu iztukšošanai var piedāvāt šādus:

— vīnu, kurš ražots Spānijā pirms 1986. gada 1. septembra, kura kopējais sēra dioksīda saturs nepārsniedz maksimālo daudzumu, kas noteikts Spānijas noteikumos, kuri bija spēkā pirms minētā datuma, un

— vīnu, kurš ražots Portugālē pirms 1991. gada 1. janvāra, kura kopējais sēra dioksīda saturs nepārsniedz maksimālo daudzumu, kas noteikts Portugāles noteikumos, kuri bija spēkā pirms minētā datuma.

20. pants

Gaistošās skābes saturs

Vīni, uz ko attiecas izņēmumi attiecībā uz maksimālo gaistošās skābes saturu vīnā saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma B daļas 3. punktu, ir tie, kas noteikti šīs regulas XIII pielikumā.

21. pants

Kalcija sulfāta izmantošana dažos liķiera vīnos

Atkāpes attiecībā uz kalcija sulfāta izmantošanu, kā minēts Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J daļas 4. punkta b) apakšpunktā, drīkst piešķirt tikai attiecībā uz šādiem Spānijas vīniem:

a) *Vino generoso*, kā noteikts Regulas (EK) Nr. 1493/1999 VI pielikuma L daļas 8. punktā;

b) *Vino generoso de licor*, kā noteikts Regulas (EK) Nr. 1493/1999 VI pielikuma L daļas 11. punktā.

II SADAĻA

24. pants

ENOLOĢISKĀ PRAKSE

I NODAĻA

BAGĀTINĀŠANA

22. pants

Atļauja izmantot saharozi

Vīnkopības reģioni, kur ir atļauts izmantot saharozi, ievērojot Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma D daļas 3. punktu, ir šādi:

- a) vīnogu audzēšanas A zona;
- b) vīnogu audzēšanas B zona;
- c) vīnogu audzēšanas C zona, izņemot vīna dārzus Itālijā, Grieķijā, Spānijā un Portugālē un vīna dārzus Francijas departamentos, uz kuriem attiecas šādu apelācijas tiesu jurisdikcija:
 - Aix-en-Provence,
 - Nîmes,
 - Montpellier,
 - Toulouse,
 - Agen,
 - Pau,
 - Bordeaux,
 - Bastia.

Tomēr bagātināšanu ar sauso cukuru valsts iestādes izņēmuma kārtā drīkst atļaut iepriekš minētajos Francijas departamentos. Francijai par šādu atļauju nekavējoties jāinformē Komisija un pārējās dalībvalstis.

23. pants

Bagātināšana īpaši nelabvēlīgu laika apstākļu gadījumā

Gadi, kuros var atļaut palielināt alkohola tilpuma koncentrāciju, kas minēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma C daļas 3. punktā, saskaņā ar kārtību, kas noteikta minētās regulas 75. pantā, īpaši nelabvēlīgu laika apstākļu dēļ, ievērojot minētā pielikuma C daļas 4. punktu, kā arī attiecīgās vīnogu audzēšanas zonas, ģeogrāfiskie reģioni un šķirnes ir tie, kas noteikti šīs regulas XIV pielikumā.

"Mucas" (*cuvée*) bagātināšana dzirkstošajiem vīniem

Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma H daļas 4. punktu un I daļas 5. punktu, un VI pielikuma K daļas 11. punktu, katra dalībvalsts var atļaut "mucas" (*cuvée*) bagātināšanu vietā, kur sagatavo dzirkstošos vīnus, ar noteikumu, ka:

- a) neviena no "mucas" (*cuvée*) sastāvdaļām iepriekš nav bagātināta;
- b) minētās sastāvdaļas ir iegūtas tikai no vīnogām, kas novāktas tās teritorijā;
- c) bagātināšanu veic vienā operācijā;
- d) netiek pārsniegtas šādas robežas:

- 3,5 % tilpuma "mucai" (*cuvée*), kas ietver sastāvdaļas no vīnogu audzēšanas A zonas, ar noteikumu, ka katras sastāvdaļas dabīgā alkohola tilpuma koncentrācija ir vismaz 5 % tilpuma,
- 2,5 % tilpuma "mucai" (*cuvée*), kas ietver sastāvdaļas no vīnogu audzēšanas B zonas, ar noteikumu, ka katras sastāvdaļas dabīgā alkohola tilpuma koncentrācija ir vismaz 6 % tilpuma,
- 2 % tilpuma "mucai" (*cuvée*), kas ietver sastāvdaļas no vīnogu audzēšanas C I a, C I b, C II un C III zonām, ar noteikumu, ka katras sastāvdaļas dabīgā alkohola tilpuma koncentrācija attiecīgi ir vismaz 7,5 % tilpuma, 8 % tilpuma, 8,5 % tilpuma un 9 % tilpuma.

Iepriekš minētās robežas neierobežos Regulas (EK) Nr. 1493/1999 44. panta 3. punkta piemērošanu attiecībā uz "mucām" (*cuvée*), kas paredzētas dzirkstošo vīnu sagatavošanai, kā noteikts minētās regulas I pielikuma 15. punktā;

- e) izmantotā metode ir saharozes, koncentrētas vīnogu misas vai rektificētas koncentrētas vīnogu misas pievienošana.

25. pants

Administratīvie noteikumi, kas piemērojami bagātināšanai

1. Paziņojumus, kas minēti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma G daļas 5. punktā, attiecībā uz darbībām, kas vērstas uz alkohola tilpuma koncentrācijas palielināšanu, sniedz fiziskās vai juridiskās personas, kas veic konkrētās darbības, un, ievērojot atbilstīgos termiņus un kontroles nosacījumus, ko noteikusi tās dalībvalsts kompetentā iestāde, kuras teritorijā minētā darbība notiek.

2. Paziņojumus, kas minēti 1. punktā, veic rakstiski, un tajos ir ietverta šāda informācija:

- personas, kas izdara paziņojumu, vārds un adrese,
- vieta, kur jāveic darbība,
- datums un laiks, kad darbībai jāsākas,
- tā produkta apraksts, ko pakļauj darbībai,
- process, ko izmanto darbībai, ar sīku informāciju par izmantojamā produkta veidu.

3. Dalībvalstis tomēr var atļaut iepriekš paziņot par vairākām darbībām vai par noteiktu laika posmu, un tādi paziņojumi jānosūta kompetentajām iestādēm. Tādus paziņojumus pieņem tikai tad, ja persona, kas izdara paziņojumu, rakstiski reģistrē katru bagātināšanas darbību, kā paredzēts 6. punktā, un informāciju, kas prasīta 2. punktā.

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

Tās rakstiski paziņo šos noteikumus Komisijai.

5. Paziņojumi, kas minēti 1. punktā, netiek prasīti Luksemburgas Lielhercogistē.

6. Sīku informāciju attiecībā uz darbībām, kas vērstas uz alkohola tilpuma koncentrācijas palielināšanu, ieraksta reģistros uzreiz pēc darbības beigām saskaņā ar noteikumiem, kas pieņemti, ievērojot Regulas (EK) Nr. 1493/1999 70. pantu.

Gadījumā, ja iepriekšējos paziņojumos attiecībā uz dažām darbībām nav norādīts datums un laiks, kad tām jāsākas, pirms katras darbības sākuma reģistros jāizdara ieraksts.

II NODAĻA

PASKĀBINĀŠANA UN ATSKĀBINĀŠANA

26. pants

Administratīvie noteikumi, kas piemērojami paskābināšanai un atskābināšanai

1. Paskābināšanas un atskābināšanas gadījumā uzņēmējs izdara paziņojumu, kā noteikts Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma G daļas 5. punktā, ne vēlāk kā otrajā dienā pēc pirmās darbības, kas veikta jebkurā vīna gadā. Tādi paziņojumi ir derīgi visām darbībām tajā vīna gadā.

2. Paziņojumus, kas minēti 1. punktā, veic rakstiski, un tajos ir ietverta šāda informācija:

- personas, kas izdara paziņojumu, vārds un adrese,
- darbības veids,
- vieta, kur darbība notika.

3. Sīku informāciju attiecībā uz katru paskābināšanas un atskābināšanas darbību ieraksta reģistros saskaņā ar noteikumiem, kas pieņemti, ievērojot Regulas (EK) Nr. 1493/1999 70. pantu.

III NODAĻA

KOPĒJIE NOTEIKUMI, KAS PIEMĒROJAMI BAGĀTINĀŠANAI, PASKĀBINĀŠANAI UN ATSKĀBINĀŠANAI

27. pants

Viena un tā paša produkta paskābināšana un bagātināšana

Gadījumus, kad vinificēt un bagātināt vienu un to pašu produktu Regulas (EK) Nr. 1493/1999 I pielikuma nozīmē ir atļauts saskaņā ar minētās regulas V pielikuma E daļas 7. punktu, nolemj saskaņā ar kārtību, kas noteikta minētās regulas 75. pantā, un tie ir tādi, kā noteikts šīs regulas XV pielikumā.

28. pants

Vispārīgi noteikumi, kas piemērojami no vīna atšķirīgu produktu bagātināšanai, paskābināšanai un atskābināšanai

Procesi, kas minēti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma G daļas 1. punktā, jāveic vienā darbībā. Dalībvalstis tomēr var atļaut dažus šos procesus veikt vairāk nekā vienā darbībā, ja tas uzlabo attiecīgo produktu vinifikāciju. Tādus gadījumus robežas, kas noteiktas Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikumā, attiecas uz visu attiecīgo darbību.

29. pants

Atkāpes no datumiem, kas noteikti bagātināšanai, paskābināšanai un atskābināšanai

Neatkarīgi no datumiem, kas noteikti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma G daļas 7. punktā, bagātināšanas, paskābināšanas un atskābināšanas darbības var veikt pirms datumiem, kas noteikti šīs regulas XVI pielikumā.

IV NODAĻA

SALDINĀŠANA

30. pants

Tehniskie noteikumi, kas piemērojami saldināšanai

Galda vīnu un īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo vīnu saldināšana ir atļauta tikai ražošanas un vairumtirdzniecības posmos.

31. pants

Administratīvie noteikumi, kas piemērojami saldināšanai

1. Jebkura fiziska vai juridiska persona, kas grasās veikt saldināšanas darbību, informē tās dalībvalsts kompetento iestādi, kuras teritorijā darbībai jānotiek.

2. Paziņojumus izdara rakstiski, un kompetentajai iestādei tie jāsaņem vismaz 48 stundas pirms dienas, kad jānotiek darbībai.

Tomēr, ja kāds uzņēmums bieži vai pastāvīgi veic saldināšanas darbības, tad dalībvalstis drīkst atļaut nosūtīt kompetentajām iestādēm paziņojumu, kas attiecas uz vairākām darbībām vai uz konkrētu laika posmu. Tādus paziņojumus pieņem tikai ar nosacījumu, ka uzņēmums rakstiski reģistrē katru saldināšanas darbību un reģistrē informāciju, kas prasīta 3. punktā.

3. Paziņojumos ietver šādu informāciju:

a) saldināšanas darbībām, ko veic saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma F daļas 1. punkta a) apakšpunktu un VI pielikuma G daļas 2. punktu:

- i) saldināmā galda vīna vai īpašā apvidū ražota kvalitatīvā vīna daudzums un kopējā un faktiskā alkohola tilpuma koncentrācija;
- ii) pievienojamās vīnogu misas daudzums un faktiskā alkohola tilpuma koncentrācija;
- iii) galda vīna vai īpašā apvidū ražotā kvalitatīvā vīna kopējā un faktiskā alkohola tilpuma koncentrācija pēc saldināšanas;

b) saldināšanas darbībām, ko veic saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma F daļas 1. punkta b) apakšpunktu un VI pielikuma G daļas 2. punktu:

- i) saldināmā galda vīna vai īpašā apvidū ražota kvalitatīvā vīna daudzums un kopējā un faktiskā alkohola tilpuma koncentrācija;

ii) pievienojamās vīnogu misas daudzums un kopējā un faktiskā alkohola tilpuma koncentrācija vai pievienojamās koncentrētās vīnogu misas daudzums un blīvums, atkarībā no situācijas;

iii) galda vīna vai īpašā apvidū ražotā kvalitatīvā vīna kopējā un faktiskā alkohola tilpuma koncentrācija pēc saldināšanas.

4. Personas, kas minētas 1. punktā, izdara ierakstus ienākošo un izejošo preču reģistros, norādot vīnogu misas vai koncentrētās vīnogu misas daudzumu, ko tās tur saldināšanas darbībām.

32. pants

Dažu importēto vīnu saldināšana

Importēto vīnu, kas minēti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma F daļas 3. punktā, saldināšana ir pakļauta nosacījumiem, kas noteikti šīs regulas 30. un 31. pantā.

33. pants

Īpaši noteikumi, kas piemērojami liķiera vīnu saldināšanai

1. Saladināšanu, ievērojot nosacījumus, kas noteikti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J daļas 6. punkta a) apakšpunkta otrajā ievilkumā, atļauj priekš *vino generoso de licor*, kā noteikts minētās regulas VI pielikuma L daļas 11. punktā.

2. Saladināšanu, ievērojot nosacījumus, kas noteikti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J daļas 6. punkta a) apakšpunkta trešajā ievilkumā, atļauj īpašos apvidos ražotiem kvalitatīviem *Madeira* liķiera vīniem.

V NODAĻA

KUPĀŽA

34. pants

Definīcija

1. "Kupāža" Regulas (EK) Nr. 1493/1999 46. panta 2. punkta b) apakšpunkta izpratnē nozīmē: tādu vīnu vai misu samaisīšanu kopā, kas nāk no:

a) dažādām valstīm;

b) dažādām vīnogu audzēšanas zonām Kopienā Regulas (EK) Nr. 1493/1999 III pielikuma nozīmē vai no dažādām ražošanas zonām kādā trešā valstī;

c) vienas un tās pašas vīnogu audzēšanas zonas Kopienā vai no vienas un tās pašas ražošanas zonas kādā trešā valstī, bet kam atšķiras:

- ģeogrāfiskā izcelsme vai
- vīnogu šķirne, vai
- ražas novākšanas gads,

ar noteikumu, ka ģeogrāfiskā izcelsme, vīnogu šķirne vai ražas novākšanas gads ir precizēts vai to prasa precizēt konkrētā produkta aprakstā, vai

d) dažādām vīnu vai misu kategorijām.

2. Par dažādām vīna vai misas kategorijām uzskata šādus:

- sarkanvīnu, baltvīnu un misas vai vīnus, kas derīgi šādu kategoriju vīnu iegūšanai,
- galda vīnu, īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo vīnu un misas vai vīnus, kas derīgi šādu kategoriju vīnu iegūšanai.

Šajā punktā sārtvīnu uzskata par sarkanvīnu.

3. Par kupāžu neuzskata šādus procesus:

- a) koncentrētas vīnogu misas vai rektificētas koncentrētas vīnogu misas pievienošanu, lai palielinātu konkrētā produkta dabīgo alkohola tilpuma koncentrāciju;
- b) saldināšanu:
 - galda vīna,
 - īpašā apvidū ražota kvalitatīvā vīna, ja saldinātājs nāk no tā īpašā apvidus, kura nosaukums tam ir dots, vai ja tā ir rektificēta koncentrēta vīnogu misa;
- c) īpašā apvidū ražota kvalitatīvā vīna ražošanu saskaņā ar tradicionālo praksi, kas minēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 VI pielikuma D daļas 2. punktā.

35. pants

Vispārīgi noteikumi, kas piemērojami kupāžai

1. Veikt kupāžu vai samaisīt:

- galda vīnus citu ar citu vai
- vīnus, kas der galda vīnu iegūšanai, citu ar citu vai ar galda vīniem, vai
- īpašos apvidos ražotus kvalitatīvos galda vīnus citu ar citu

aizliedz, ja jebkura no sastāvdaļām neatbilst Regulai (EK) Nr. 1493/1999 vai šai regulai.

2. Jebkuru tādu produktu, ko iegūst, samaisot svaigas vīnogas, vīnogu misu, vīnogu misu fermentācijā vai jaunvīnu vēl fermentācijā, ja kādam no minētajiem produktiem nepiemīt prasītās īpašības, kas vajadzīgas galda vīna vai vīna, kas derīgs galda vīna ieguvei, ar produktiem, kas der tādu vīnu ieguvei vai ar galda vīnu, neuzskata par galda vīnu vai vīnu, kas derīgs galda vīna ieguvei.

3. Kupāžas gadījumā, izņemot gadījumus, kas minēti turpmākajos punktos, vienīgie produkti, ko drīkst uzskatīt par galda vīniem, ir tie, ko iegūst, veicot galda vīnu kupāžu savā starpā vai galda vīnu kupāžu ar vīniem, kas derīgi galda vīnu ieguvei, ar noteikumu, ka minēto vīnu, kas derīgi galda vīna ieguvei, alkohola tilpuma koncentrācija nepārsniedz 17 % tilpuma.

4. Neierobežojot Regulas (EK) Nr. 1493/1999 44. panta 7. punktu un šīs regulas 36. punktu, vīna, kas der galda vīna iegūšanai, kupāža ar:

- a) galda vīnu var dot galda vīnu tikai tad, ja šo operāciju veic tajā vīnogu audzēšanas zonā, kur ir ražots vīns, kas der galda vīna iegūšanai;
- b) kādu citu vīnu, kas der galda vīna iegūšanai, var dot galda vīnu tikai tad, ja:
 - otrs vīns, kas der galda vīna iegūšanai, ir ražots tajā pašā vīnogu audzēšanas zonā un
 - operāciju veic tajā pašā vīnogu audzēšanas zonā.

5. Veikt vīnogu misas vai galda vīna, kas ir izgājis enoloģisko praksi, kura minēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 1. punkta n) apakšpunktā, kupāžu ar vīnogu misu vai vīnu, kas nav izgājis minēto praksi, ir aizliegts.

36. pants

Īpaši noteikumi, kas piemērojami baltvīnu un sarkanvīnu kupāžai Spānijā

1. Ievērojot Regulas (EK) Nr. 1493/1999 42. panta 6. punktu, vīna, kas der galda baltvīna iegūšanai, vai galda baltvīna kupāža ar vīnu, kas der galda sarkanvīna iegūšanai, vai ar galda sarkanvīnu ir atļauta Spānijā līdz 2005. gada 31. jūlijam ar noteikumu, ka produktam ir galda sarkanvīna īpašības.

2. Spānijas sarkanvīnus un sārtvīnus, kas rodas no kupāžas, kura minēta 1. punktā, nedrīkst iekļaut tirdzniecībā ar citām dalībvalstīm vai eksportēt uz trešām valstīm.

3. Šā panta 2. punkta izpildei kompetentā iestāde, ko iecēlusi Spānija, garantē Spānijas galda sarkanvīnu un sārtvīnu izcelsmi, uzspiežot zīmogu ailē, kas paredzēta oficiāliem komentāriem, uz dokumenta, kas paredzēts Regulas (EK) Nr. 1493/1999 70. pantā, pirms tam ierakstot vārdus “vīns nav ražots ar baltvīna/sarkanvīna kupāžu”.

VI NODAĻA

CITU PRODUKTU PIEVIENOŠANA

37. pants

Destilāta pievienošana liķiera vīniem un dažiem īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem liķiera vīniem

Tāda vīna destilāta un žāvētu vīnogu destilāta īpašības, ko var pievienot liķiera vīniem un dažiem īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem liķiera vīniem saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J daļas 2. punkta a) apakšpunkta i) ievilkumu, ir tās, kas izklāstītas šīs regulas XVII pielikumā.

38. pants

Citu produktu pievienošana un vīnogu misas izmantošana dažu īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo liķiera vīnu sagatavošanā

1. To īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo liķiera vīnu saraksts, kuru sagatavošanā ir iesaistīta vīnogu misa vai tās maisījums ar vīnu saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J daļas 1. punktu, ir tas, kas izklāstīts šīs regulas XVIII pielikuma A daļā.

2. To īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo liķiera vīnu saraksts, kam var pievienot produktus, kuri minēti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J daļas 2. punkta b) apakšpunktā, ir tas, kas izklāstīts šīs regulas XVIII pielikuma B daļā.

39. pants

Alkohola pievienošana viegli dzirkstošajam vīnam

Ievērojot Regulas (EK) Nr. 1493/1999 42. panta 3. punktu, alkohola pievienošana viegli dzirkstošajiem vīniem nenoved pie kopējās alkohola tilpuma koncentrācijas palielinājuma vairāk kā 0,5 % tilpuma viegli dzirkstošajā vīnā. Alkoholu drīkst pievienot tikai saldinātas vīna piedevas veidā (*expedition liqueur*) un ar noteikumu, ka minētā metode ir atļauta saskaņā ar noteikumiem, kas ir spēkā ražotāja dalībvalstī, un ka minētie noteikumi ir darīti zināmi Komisijai un pārējām dalībvalstīm.

VII NODAĻA

PRASĪBAS, KAS PIEMĒROJAMAS VĪNA NOGATAVINĀŠANAI

40. pants

Dažu liķiera vīnu nogatavināšana

Nogatavināšana, ievērojot nosacījumus, kas noteikti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J daļas 6. punkta c) apakšpunktā, ir atļauta īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem *Madeira* liķiera vīniem.

III SADAĻA

JAUNAS ENOLOĢISKĀS PRAKSES EKSPERIMENTĀLĀ IZMANTOŠANA

41. pants

Vispārīgie noteikumi

1. Eksperimentāliem mērķiem, kas minēti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 46. panta 2. punkta f) apakšpunktā, katra dalībvalsts var atļaut izmantot zināmu enoloģisko praksi vai procesus, kas nav paredzēti minētajā regulā, maksimāli uz trim gadiem ar nosacījumu, ka:

- tāda prakse un procesi atbilst prasībām, kas noteiktas Regulas (EK) Nr. 1493/1999 42. panta 2. punktā,
- tādu praksi un procesus piemēro daudzumiem, kas nepārsniedz 50 000 hektolitru gadā jebkuram eksperimentam,
- iegūtos produktus nenosūta ārpus tās dalībvalsts, kuras teritorijā eksperiments tika veikts,
- eksperimenta sākumā attiecīgā dalībvalsts informē Komisiju un pārējās dalībvalstis par katras atļaujas noteikumiem.

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

2. Pirms tā laika posma beigām, kas minēts 1. punktā, attiecīgā dalībvalsts nosūta Komisijai ziņojumu par atļauto eksperimentu, un Komisija informē pārējās dalībvalstis par tā rezultātiem. Atkarībā no šiem rezultātiem attiecīgā dalībvalsts var lūgt Komisijai atļauju turpināt eksperimentu, iespējams, ar lielāku produkta daudzumu nekā pirmajā eksperimentā, augstākais, uz turpmākajiem trim gadiem. Dalībvalsts iesniegumam pievieno atbilstīgu dokumentāciju.

3. Komisija, rīkojoties saskaņā ar kārtību, kas noteikta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 75. pantā, lemj par iesniegumu, kas minēts 2. punktā. Tajā pat laikā tā var nolemt atļaut eksperimentu turpināt citās dalībvalstīs ar tādiem pašiem nosacījumiem.

4. Tā laika posma beigās, kas minēts 1. punktā vai, vajadzības gadījumā, 2. punktā, un pēc tam, kad ir savākta visa informācija par eksperimentu, Komisija drīkst, ja tas ir lietderīgi, iesniegt Padomei priekšlikumu pastāvīgi atļaut izmantot enoloģisko praksi vai procesu, uz ko attiecas eksperiments.

IV SADAĻA

NOBEIGUMA NOTEIKUMI

42. pants

Vīns, kas ražots pirms 2000. gada 1. augusta

Vīnu, kas ražots pirms 2000. gada 1. augusta, var piedāvāt vai piegādāt tiešai lietošanai cilvēku uzturā pēc minētā datuma ar noteikumu, ka tas atbilst Kopienas vai valsts noteikumiem, kas bija spēkā pirms minētā datuma.

43. pants

Prasības tādu produktu destilācijai, kustībai un izmantošanai, kas neatbilst Regulai (EK) Nr. 1493/1999 vai šai regulai

1. Produktus, ko, ievērojot Regulas (EK) Nr. 1493/1999 45. panta 1. punktu, nedrīkst piedāvāt vai piegādāt tiešai lietošanai cilvēku uzturā, iznīcina. Dalībvalstis tomēr var atļaut izmantot dažus produktus, kuru īpašības tās nosaka, spirta rūpniecām vai etiķa rūpniecām vai rūpnieciskiem mērķiem.

2. Ražotāji vai tirgotāji nedrīkst turēt tāds produktus bez juridiska pamatojuma, un tos drīkst pārvietot tikai uz spirta rūpniecām, etiķa rūpniecām, uzņēmumiem, kas tos izmanto rūpnieciskiem mērķiem vai produktiem vai iznīcināšanas iekārtām.

3. Dalībvalstis var likt pievienot denaturējošas vielas vai indikatorus vīniem, kā minēts iepriekšējā punktā, lai padarītu tos vieglāk identificējamus. Gadījumos, kad tas ir attaisnots, dalībvalstis var arī aizliegt izmantošanas veidus, kas minēti 1. punktā, un likt attiecīgos produktus iznīcināt.

44. pants

Atcelšana

1. Regulas (EEK) Nr. 1618/70, Nr. 1972/78, Nr. 2394/84, Nr. 305/86, Nr. 1888/86, Nr. 2094/86, Nr. 2202/89, Nr. 2240/89, Nr. 3220/90 un Nr. 586/93, un Regulas (EK) Nr. 3111/93 un Nr. 1128/96 ar šo ir atceltas.

2. Regulu (EEK) Nr. 2676/90 piemēro produktiem, uz ko attiecas Regula (EK) Nr. 1493/1999. Regulas (EEK) Nr. 2676/90 pielikuma daļas 1.(5.), 3.(5.), 5.(3.2.), 12.(3.), 16.(3.), 18.(3.), 23.(3.), 25.(2.3.), 26.(3.), 27.(3.), 30.(3.), 37.(3.) un 40.(1.4.) ar šo ir atceltas no 2001. gada 1. augusta.

45. pants

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

To piemēro no 2000. gada 1. janvāra.

Regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2000. gada 24. jūlijā

Komisijas vārdā –
Komisijas loceklis
Franz FISCHLER

I PIELIKUMS

To vīnogulāju šķirņu saraksts, no kurām iegūtās vīnogas neatkarīgi no Regulas (EK) Nr. 1493/1999 42. panta 5. punkta var izmantot, sagatavojot produktus, uz kuriem attiecas minētais noteikums

(Šis regulas 2. pants)

(p. m.)

II PIELIKUMS

Gadi, kad tos produktus no vīnogu audzēšanas A un B zonām, kam nepiemīt minimālā dabīgā alkohola tilpuma koncentrācija, kas noteikta Regulā (EK) Nr. 1493/1999, var izmantot dzirkstošā vīna, gāzēta dzirkstošā vīna un gāzēta viegli dzirkstošā vīna ražošanai

(Šis regulas 3. pants)

(p. m.)

III PIELIKUMS

A. To vīnogu šķirņu saraksts, kuru vīnogas var izmantot, lai izveidotu “mucu” kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu un īpašos apvidos ražotu kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu sagatavošanai*(Šīs regulas 4. pants)**Aleatico N**Assyrτικο (Assyrτικο)**Bourboulenc B**Brachetto N**Clairette B**Colombard B**Freisa N**Gamay N**Gewuerztraminer Rs**Girò N**Γλυκερύθρα (Glykerythra)**Huxelrebe**Macabeu B**Visi Malvāzijas vīni**Mauzac baltvīns un sārtvīns**Monica N**Μοσχοφιλέρο (Moschofilero)**Mueller-Thurgau B**Visi muskatvīni**Parellada B**Perle B**Piquepoul B**Poulsard**Prosecco**Ροδίτης (Roditis)*

Scheurebe

Torbato

B. Atkāpes, kas minētas Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma I daļas 3. punkta a) apakšpunktā un VI pielikuma K daļas 10. punkta a) apakšpunktā, attiecībā uz “mucas” izveidi, lai sagatavotu aromātiskos kvalitatīvos dzirkstošos vīnus un īpašos apvidos ražotos aromātiskos kvalitatīvos dzirkstošos vīnus

Neatkarīgi no VI pielikuma K daļas 10. punkta a) apakšpunkta īpašos apvidos ražotos aromātiskos kvalitatīvos dzirkstošos vīnus var ražot, kā “mucas” sastāvdaļas izmantojot vīnus, kas iegūti no *Prosecco* vīnogu šķirnes, kuru raža novākta īpašos apvidos ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Conegliano-Valdobbiadene* un *Montello e Colli Asolani*.

IV PIELIKUMS

Dažu vielu izmantošanas ierobežojumi

(Šīs regulas 5. pants)

Ierobežojumi, kurus piemēro vielu, kas minētas Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikumā, izmantošanai saskaņā ar tajā izklāstītajiem nosacījumiem, ir šādi:

Vielas	Izmantošana ar svaigām vīnogām, vīnogu misu, vīnogu misu fermentācijā, tādu vīnogu misu fermentācijā, kas iegūtas no sažuvušām vīnogām, koncentrētu vīnogu misu un jaunvīnu fermentācijā	Izmantošana ar tādu vīnogu misu fermentācijā, kas paredzēta tiešai lietošanai cilvēku uzturā kā tāda, vīnu, kas derīgs galda vīna ražošanai, galda vīnu, dzirkstošo vīnu, gāzētu dzirkstošo vīnu, viegli dzirkstošo vīnu, gāzētu viegli dzirkstošo vīnu, liķiera vīnu un īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem
Rauga šūnu sienas sagatavošana	40 g/hl	40 g/hl
Oglekļa dioksīds ⁽¹⁾		maksimālais saturs tādējādi apstrādātā vīnā: 2 g/l
L-askorbīnskābe ⁽¹⁾		150 mg/l
Citronskābe ⁽¹⁾		maksimālais saturs tādējādi apstrādātā vīnā: 1 g/l
Metavīnskābe		100 mg/l
Vara sulfāts		1 g/hl ar noteikumu, ka vara saturs tādējādi apstrādātā vīnā nepārsniedz 1 mg/l
Ogle enoloģiskai izmantošanai	100 g sausnas uz hl	100 g sausnas uz hl
Barojošie sāļi: diamonija fosfāts vai amonija sulfāts	0,3 g/l (izteikts kā sāls) ⁽²⁾	0,3 g/l (izteikts kā sāls) dzirkstošā vīna sagatavošanai
Amonija sulfīts vai amonija bisulfīts	0,2 g/l (izteikts kā sāls) ⁽²⁾	
Augšanas faktori: tiamīns tiamīna hidrohlorīda formā	0,6 mg/l (izteikts kā tiamīns)	0,6 mg/l (izteikts kā tiamīns) dzirkstošā vīna sagatavošanai
Polivinilpolipirolidons	80 g/hl	80 g/hl
Kalcija tartrāts		200 g/hl
Kalcija fitāts		8 g/hl

⁽¹⁾ Tīrības kritēriji šim produktam ir tie, kuri minēti Komisijas 1996. gada 2. decembra Direktīvā 96/77/EK, kas nosaka īpašus tīrības kritērijus pārtikas piedevām, kuras nav krāsvielas un saldinātāji (OV L 339, 30.12.1996., 1. lpp.), kas grozīta ar Direktīvu 98/86/EK (OV L 334, 9.12.1998., 1. lpp.).

⁽²⁾ Minētos produktus var izmantot kombinācijā līdz vispārējai robežai 0,3 g/l, neierobežojot 0,2 g/l robežu, kas noteikta iepriekš.

V PIELIKUMS

Prasības un tīrības kritēriji attiecībā uz polivinilpolipirolidonu

(Šīs regulas 6. pants)

Polivinilpolipirolidons (PVPP), kura izmantošana ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 1. punkta p) apakšpunktā un 3. punkta y) apakšpunktā, ir statistiski sašrēts [1-(2-okso-1-pirolidinētilēna) polimērs.

To ražo, polimerizējot N-vinil-2-pirolidonu katalizatora klātbūtnē, kas var būt vai nu nātrija hidroksīds, vai N,N'-divinilimidazolidons.

ĪPAŠĪBAS

Viegls pulveris, krāsa no baltas līdz krēma krāsai.

Ūdenī un organiskajos šķīdinātājos nešķīstošs.

Stiprās minerālskābēs un sārmos nešķīstošs.

PĀRBAUDES

1. ZUDUMS ŽĀVĒJOT

Mazāk nekā 5 % šādos apstākļos:

Ievietot 2 g PVPP kvarca kapsulā ar diametru 70 mm, tad žāvēt žāvēšanas skapī pie 100 līdz 105 °C sešas stundas. Atstāt atdzist eksikatorā un nosvērt.

Piezīme:

Visas turpmāk tekstā minētās robežas attiecas uz sausnas svaru.

2. PELNI

Pelnu svars mazāk nekā 0,5 % šādos apstākļos:

Pakāpeniski pārņemot atlikumu no 1. testa, nepārsniedzot 500 līdz 550 °C, un nosvērt.

3. ARSĒNS

Mazāk nekā 2 miljona daļas šādos apstākļos:

Testējamā produkta sagatavošana:

Ievietot 0,5 g PVPP borsilikātskļa apaļkolbā, kas novietota uz diska ar caurumu vidū, ar pieliektu kaklu. Pievienot 5 ml tīras sērskābes (analīzes kvalitātes) un 10 ml tīras slāpekļskābes (analīzes kvalitātes) un pakāpeniski sildīt. Kad maisījums sāk kļūt brūns, pievienot nelielu daudzumu slāpekļskābes un turpināt sildīt. Tādā veidā turpināt, līdz šķidrums paliek bezkrāsains un kolba piepildās ar baltiem SO₃ izgarojumu dūmiem. Atstāt atdzist, uzņemt ar 10 ml ūdens un atkārtoti uzsildīt, lai izkļiedētu slāpekļa tvaikus, līdz iegūst baltus izgarojumu tvaikus. Minēto darbību atkārtoti atkārtoti un tad pēc uzņemšanas trešo reizi dažas sekundes pavārt, atdzēsēt un uzpildīt līdz 40 ml ar ūdeni.

Reaģenti (analīzes kvalitātes)1. *Koncentrēts arsēna šķīdums (100 mg arsēna uz litru)*

Nosvērt tieši 0,132 g arsēna anhidrīda, kas iepriekš izžāvēts 100 °C, 500 ml konusveida kolbā. Pievienot 3 ml nātrija hidroksīda un 20 ml ūdens. Sakratīt, līdz tas ir izšķīdis. Neitralizēt arsēna "liķieri" ar 15 ml sērskābes, kas atšķaidīta līdz 10 % (w/w), un pievienot piesātinātu bromūdeni (analīzes kvalitātes), līdz brīvā bromā dzeltenā krāsa kļūst stabila (teorētiski, 7 ml). Uzvāriet, lai izkļiedētu lieko bromu, pārnest 1 000 ml mērkolbā un uzpildīt līdz daudzumam ar destilētu ūdeni.

2. *Atšķaidīts arsēna šķīdums (1 mg arsēna uz litru)*

Samaisīt 10 ml koncentrēta arsēna šķīduma (100 mg litrā) ar destilētu ūdeni, lai uzpildītu līdz 1 000 ml. 1 ml šā šķīduma satur 1/1000 mg arsēna.

3. *Ar svina acetātu piesūcināta vate*

Iegremdēt higroskopisko vati 5 % (w/v) svina acetāta šķīdumā, kam ir pievienota 1 % etiķskābe. Nosusināt vati un atstāt nožūt gaisā. Turēt kārtīgi noslēgtā pudelē.

4. *Higroskopiskā vate, kas žāvēta žāvēšanas skapī 100 °C*

Turēt kārtīgi noslēgtā pudelē.

5. *Dzīvsudraba bromīda papīrs*

Ievietot dzīvsudraba bromīda spirta šķīdumu (5 %) taisnstūra traukā. Iegremdēt šķīdumā 80 g/m² balta filtrpapīra, kas sagriezts 15 × 22 cm gabaliņos un salocīts divās kārtās. Nosusināt papīru un atstāt nožūt tumšā vietā, pārkārtu pār nemetālisku auklu. Griezti 1 mm no locījuma vietas un 1 cm no apakšējām malām. Sagriezti papīru 15 × 15 mm kvadrātos, tad turēt kārtīgi noslēgtā pudelē, kas pārklāta ar melnu papīru.

6. *Divvērtīgās alvas hlorīda šķīdums*

20 g tīras alvas granulu veidā (analīzes kvalitātes) aukstā veidā korodēt ar 100 ml tīras sālsskābes, $d = 1,19$. Turēt metāliskas alvas klātbūtnē hermētiski noslēgtā pudelē ar ventilkorķi.

7. *Kālija jodīda šķīdums*

Kālija hlorīds: 10 g

Ūdens uzpildei līdz 100 ml

8. *Slāpekļskābe arsēna noteikšanai (analīzes kvalitātes)*

Skābe ar blīvumu 1,38 pie 20 °C, kas satur 61,5 līdz 65,5 % slāpekļskābes (HNO₃). Tai nevajadzētu atstāt fiksētu atlikumu vairāk kā 0,0001 %. Tā nedrīkst saturēt svinu, kas nosakāms ar ditionu, vai vairāk nekā 1 milijono daļu hlora jona, 2 miljonās daļas sēra jona, 2 miljonās daļas ortofosforskābes jona vai vienu simtmilijono daļu arsēna.

9. *Sērskābe arsēna noteikšanai (analīzes kvalitātes)*

Skābe ar blīvumu 1,831 līdz 1,835 pie 20 °C, kas satur vismaz 95 % sērskābes (H_2SO_4). Tai nevajadzētu atstāt fiksētu atlikumu vairāk kā 0,0005 %. Tā nedrīkst saturēt vairāk kā 2 miljonās daļas smago metālu, 1 miljono daļu dzelzs, 1 miljono daļu hlora jona, 1 miljono daļu slāpekļa jona, 5 miljonās daļas amonija jona vai 2 simt-miljonās daļas arsēna.

10. 20 % (v/v) atšķaidītas sērskābes šķīdums (36 g H_2SO_4 uz 100 ml)

Samaisīt 200 ml tīras sērskābes (analīzes kvalitātes) ar destilētu ūdeni, lai uzpildītu līdz 1 000 ml.

11. *Platinēts cinks*

Tīrs cinks, brīvs no arsēna, granulu vai cilindra formā. Platinēt cinku, ievietojot to cilindrveida kolbā un pārklājot ar 1/20 000 platīna hlorīda šķīdumu. Pēc divām stundām kontakta nomazgāt cinku ar destilētu ūdeni, nosusināt platinēto cinku uz vairāku kārtu dzēšlapas, nožāvēt un ievietot sausā pudelē.

Pārbaudīt, lai 5 g šā cinka, kas ievietoti turpmāk aprakstītajā aparatūrā kopā ar 4,5 ml tīras sērskābes un uzpildīti līdz 40 ml ar ūdeni, kam pievienoti divi pilieni divvērtīgā alvas hlorīda un 5 ml 10 % kālija jodīda šķīduma, neatstātu nekādas pēdas pēc vismaz divām stundām uz dzīvsudraba bromīda papīra. Pārbaudīt arī, lai 1 µg arsēna, kas izmantots, kā norādīts turpmāk, atstātu atšķiramas pēdas.

Aparatūras apraksts

Izmantot 90 līdz 100 ml kolbu, noslēgtu ar stikla aizbāzni, aprīkotu ar 90 mm garu stikla caurulīti, kuras iekšējais diametrs ir 6 mm. Caurulītes apakšējā daļa ir konusveidīga, un sānos tai ir izurbts caurums (ierīce pret aizraušanu līdzī). Augšējai malai ir slīpēta gluda virsma, perpendikulāra caurulītes asij. Pirmajai var piestiprināt otru stikla caurulīti, kas ir ar tādu pašu iekšējo diametru un 30 mm gara un kam augšējai malai ir tāda pati slīpēta gluda virsma kā pirmajai caurulītei, nostiprinot to ar divām spirālveida atsperēm vai gumijas gredzeniem.

Procedūra

Izvadcaurulītē, pozīcijā A, ievietot sausas higroskopiskās vates aizbāzni, tad ar svina acetātu piesūcinātas vates aizbāzni.

Ievietot taisnstūra dzīvsudraba bromīda papīra gabalu starp abām daļām izvadcaurulītē B punktā un savienot abas caurulītes daļas.

Kolbā ievietot 40 ml sēra šķīduma, divus pilienus alvas hlorīda šķīduma un 5 ml kālija jodīda šķīduma. Atstāt uz 15 minūtēm. Pievienot 5 g platinēta cinka un nekavējoties noslēgt kolbu ar caurulīti, kas sagatavota iepriekš.

Ļaut emisijai turpināties, līdz izplūde beidzas (apmēram divas stundas). Nomontēt aparatūru, iegremdēt dzīvsudraba bromīda papīra taisnstūri 10 ml kālija jodīda šķīduma uz pusstundu, laiku pa laikam sakratot, tad rūpīgi izskalot un atstāt nožūt.

Dzeltenajam vai brūnajam plankumam jābūt neredzamam vai arī daudz bālākam, salīdzinot ar plankumu, kas iegūts paralēlā testā, kas veikts ar 1 ml arsēna šķīduma 1 µg uz ml, kam pievienots 4,5 ml tīras sērskābes un kas uzpildīts līdz 40 ml ar ūdeni, un kam pēc tam pievienoti divi pilieni divvērtīgās alvas hlorīda un 5 ml 10 % kālija jodīda šķīduma.

4. SMAGIE METĀLI

Izteikti kā svins, mazāk nekā 20 ppm šādos apstākļos:

Pēc nosvēršanas izšķīdināt pelnus 1 ml tīras sālsskābes un 10 ml destilēta ūdens. Sildīt, lai izšķīdinātu. Šķīdumu uzpilda ar ūdeni līdz 20 ml. 1 ml šā šķīduma satur minerālvielu 0,10 g PVPP.

Ievietot 10 ml pelnu šķīduma 160 × 16 testa caurulītē ar 2 ml 4 % tīra nātrija fluorīda šķīduma, 0,5 ml tīra amonija, 3 ml ūdens, 0,5 ml tīras etiķskābes un 2 ml ar ūdeņraža sulfīdu piesātināta ūdens šķīduma.

Nogulsnēm nebūtu jāveidojas. Ja veidojas brūna krāsa, tai vajadzētu būt mazāk intensīvai nekā krāsai, kas sagatavota pēc šāda standarta:

Ievietot 2 ml šķīduma, kas satur 0,01 g svina (Pb) 1 l (10 mg Pb litrā), 15 ml ūdens, 0,5 ml 4 % (m/v) nātrija fluorīda, 0,5 ml tīras etiķskābes un 2 ml ar ūdeņraža sulfīdu piesātināta ūdens šķīduma 160 × 16 testa caurulītē. Caurulīte satur 20 µg svina.

Piezīme:

Tādā koncentrācijā svina sulfīds veido nogulsnes tikai skābā vidē. Nogulšņu veidošanos var panākt, ja klāt ir tikai 0,05 ml sālsskābes uz 15 ml, bet tieši šādu koncentrāciju praksē ir pārāk grūti iegūt.

Ja 0,5 ml etiķskābes būtu aizvietoti ar 0,5 ml sālsskābes, tad tiktu nogulsnēti tikai varš, dzīvsudrabs utt.

Jebkura klātesošā dzelzs oksidē ūdeņraža sulfīdu, veidojot sēra nogulsnes, kas noslēpj koloidālās svina sulfīda nogulsnes. Papildināta ar 0,5 ml nātrija fluorīda, dzelzs oksidē ūdeņraža sulfīdu lēnāk.

Ar šo daudzumu pietiek, lai papildinātu 1 mg dzelzs (III). Ja klāt ir vairāk dzelzs, tad jāpalielina nātrija fluorīda daudzums.

Produkti, kas satur kalciju, pēc fluorīda pievienošanas jāfiltrē.

5. KOPĒJAIS SLĀPEKLIS

No 11 līdz 12,8 % šādos apstākļos:

Aparatūra

A. Aparatūra sastāv no:

1. 1 kolba A no borsilikātkāstīkla kā sildīšanas trauks, kas aprīkots ar pilināmo piltuvi uzpildīšanai. To var sildīt uz gāzes vai elektriskā riņķa.
2. Pagarinājums C, lai savāktu izlieto šķīdumu no barbotiera B.
3. 500 ml barbotieris B ar slīpu kaklu. Ievadcaurulītei būtu jāsasniedz kolbas apakšējā daļa. Izvadcaurulīte ir aprīkota ar lodīti pret aizraušanu līdzī, kas veido barbotiera augšējo daļu. Pilināmā piltuve E apstrādājamā šķīduma un sārmainā šķīduma ievadīšanai.
4. Vertikāls kondensators, 30 līdz 40 cm garš, ar tievkakla kolbu (*fine-necked bulb*) galā.
5. 250 ml konusveida kolba, kurā savākt destilātu.

- B. 300 ml olveida mineralizācijas kolba ar garu kaklu.

Vajadzīgās vielas:

Tīra sērskābe

Mineralizācijas katalizators

30 % (m/m) nātrija hidroksīds

40 % (m/v) tīras borskābes šķīdums

0,1 N sālsskābes šķīdums

Jaukts bromkrezola un metilsarkanā indikators.

Sildīšanas traukam jābūt piepildītam ar ūdeni, kas paskābināts ar 1/1 000 sērskābes. Šis šķidrums jāuzvāra pirms katras operācijas ar atvērtu ventili gāzu izlaišanai, lai izkliedētu CO₂.

Procedūra

Ievietot aptuveni 0,20 g precīzi nosvērta PVPP mineralizācijas kolbā. Pievienot 2 g mineralizācijas katalizatora un 15 ml tīras sērskābes.

Sildīt virs vaļējas liesmas ar pieliektu kolbas kaklu, līdz šķidrums kļūst bezkrāsains un kolbas malas ir brīvas no karbonizētām vielām.

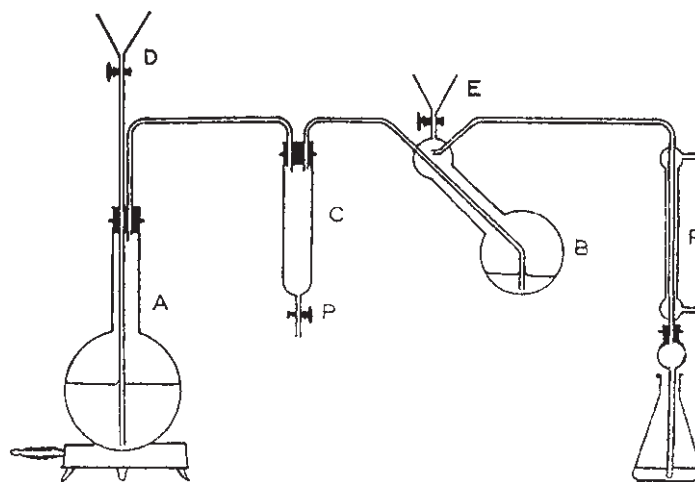
Pēc atdzesēšanas atšķaidīt ar 50 ml ūdens un dzesēt tālāk, tad ievietot šo šķidrumu barbotierī B caur filtru E, tad pievienot 40 līdz 50 ml 30 % nātrija hidroksīda, lai panāktu pilnu šķidruma pasārmināšanu un ar tvaiku "aizvāktu" amonjaku, savācot destilātu 5 ml borskābes šķīdumā, kas jau iepriekš ievietots konusveida saņēmējkolbā ar 10 ml ūdens, kur kolbas gals ir iegremdēts šķīdumā. Pievienot vienu vai divus pilienus jauktā indikatora un savākt 70 līdz 100 ml destilāta.

Titrēt destilātu ar 0,1 N sālsskābes šķīduma, līdz indikators kļūst iesārti violets.

1 ml 0,1 N sālsskābes šķīduma atbilst 1,4 mg slāpekļa.

Aparatūra amonjaka destilēšanai ūdens tvaika strūklā

(pēc Parnasa un Vāgnera)



Pilināmās piltuves P un E var aizvietot ar plastmasas savienotāju un Mora skavu.

6. ŠĶĪDĪBA ŪDENS VIDĒ

Mazāk nekā 0,5 % šādos apstākļos:

Ievietot 10 g PVPP 200 ml kolbā, kas satur 100 ml destilēta ūdens. Sakratīt un atstāt uz 24 stundām. Filtrēt uz filtrsieta ar porozitāti 2,5 μ, tad uz filtrsieta ar porozitāti 0,8 μ. Atlikumam, kas paliek pēc filtrāta iztvaicēšanas virs ūdens vannas, līdz tas kļūst sauss, jābūt mazāk nekā 50 mg.

7. ŠĶĪDĪBA SKĀBĀ ALKOHOLA VIDĒ

Mazāk nekā 1 % šādos apstākļos:

Etiķskābe	3 g
Etanols	10 ml
Ūdens, ar ko uzpildīt tilpumu līdz	100 ml

Atstāt uz 24 stundām. Filtrēt uz filtrsietu ar porozitāti 2,5 μ , tad uz filtrsietu ar porozitāti 0,8 μ . Koncentrēt filtrātu virs ūdens vannas. Pabeigt iztvaicēšanu virs ūdens vannas tarētā kvarca kapsulā ar diametru 70 mm. Sausajam atlikumam, kas paliek pēc iztvaicēšanas, jābūt mazāk nekā 10 mg, ņemot vērā jebkuru atlikumu, kas palicis pēc 500 ml etiķskābes-etanola maisījuma iztvaicēšanas.

8. PVPP EFEKTIVITĀTE SALĪDZINĀJUMĀ AR FENOLA SAVIENOJUMU ADSORBCIJU

Aktivitātes procentuālajai daļai, kas noteikta šādos apstākļos, jābūt 30 % vai vairāk.

A. Reaģenti:

- 0,1 N nātrija hidroksīda šķīdums.
- 0,1 N salicilskābes šķīdums.

(13,81 g salicilskābes izšķīdina 500 ml metanola un atšķaida ar 1 litru ūdens).

B. Procedūra:

- Nosvērt 2 līdz 3 g PVPP 250 ml konusveida kolbā un pierakstīt svaru, W, ar precizitāti līdz 0,001 g.
- Aprēķināt parauga sausnu (cietas vielas procentuālā daļa) un pierakstīt kā P, kas izteikts kā procentuālā daļa ar precizitāti līdz 1 decimālskaitlim.
- Pievienot 0,1 N salicilskābes šķīdumu, izmantojot šādu formulu:

$$43 \times W \times P = \text{ml pievienojamā šķīduma.}$$
- Aizvērt kolbu un kratīt piecas minūtes.
- Ieliet maisījumu, kas uzsildīts līdz 25 °C, Bihnera piltuvē, kura aprīkota ar filtru, kas savienots ar 250 ml kolbu. Tad tukšot to, līdz iegūst pietiekami daudz filtrāta, lai paņemtu 50 ml parauga (filtrātam jābūt dzidram).
- Iepipetēt 50 ml filtrāta 250 ml koniskā kolbā.
- Noteikt neutralizācijas punktu ar fenoftaleīnu, izmantojot 0,1 N sodas šķīdumu, un pierakstīt tilpumu V_s .
- Tādā pašā veidā titrēt 50 ml salicilskābes kā salīdzinājumu un pierakstīt tilpumu V_b .

C. Aprēķins:

$$\text{procentuālā aktivitāte} = \frac{V_b - V_s}{V_b} \times 100$$

Piezīme:

Visas robežas, kas noteiktas 2. līdz 8. punktā, attiecas uz sausnu.

9. BRĪVAIS N-VINILPIROLIDONS – NE VAIRĀK KĀ 0,1 %

Metode

Ievietot 4,0 g parauga 30 ml ūdens, maisīt 15 minūtes, izliet caur poraina stikla filtru ar 9 līdz 15 μm (= veids G 4) 250 ml koniskā kolbā. Nomazgāt atlikumu ar 100 ml ūdens, pievienot 500 mg nātrija acetāta kombinētajiem filtrātiem un titrēt ar 0,1 N jodu, līdz joda krāsa vairs nemainās (nekļūst bālāka). Pievienot papildus 3,0 ml 0,1 N joda, ļaut pastāvēt 10 minūtes un titrēt lieko jodu ar 0,1 N nātrija tiosulfātu, pievienojot 3 ml cietes TS, kad tuvojas beigu punkts. Veikt tukšo noteikšanu. Tiek patērēts ne vairāk kā 0,72 ml joda, kas atbilst ne vairāk kā 0,1 % vinilpirolidona.

10. BRĪVS N,N'-DIVINILIMIDAZOLIDONS – NE VAIRĀK KĀ 2 MG/KG

Princips

Brīvo N,N'-divinilimidazolidonu, kas pārvietojas no nešķīstošā PVP uz šķīdinātāju (acetonu), nosaka, izmantojot gāzu hromatogrāfiju ar kapilāro kolonnu.

Iekšējā standarta šķīdums

Izšķīdināt 100 mg heptānskābes nitrila (enantskābes nitrila), kas nosvērts 0,1 mg robežās, 500 ml acetona.

Parauga sagatavošana

Nosvērt apmēram 2 līdz 2,5 g polimēra 0,2 mg robežās 50 ml koniskā kolbā. Izmantojot pipeti, pievienot 5 ml iekšējā standarta šķīduma. Tad ieliet apmēram 20 ml acetona. Krafit maisījumu četras stundas vai ļaut tam līdzsvāroties vismaz 15 stundas un analizēt virspusē esošo šķīdumu ar gāzu hromatogrāfiju.

Kalibrēšanas šķīdums

Nosvērt apmēram 25 mg N,N'-divinilimidazolidona 0,2 mg robežās kolbā un uzpildīt līdz 100 ml ar acetonu. Izmantojot pipeti, pārnest 2,0 ml šā šķīduma citā 50 ml kalibrēšanas kolbā, uzpildīt līdz 50 ml ar acetonu. Pārnest 2 ml šā šķīduma uz citu kolbu, pievienot 5 ml iekšējā standarta šķīduma (skat. iepriekš) un uzpildīt līdz 25 ml ar acetonu.

Gāzu hromatogrāfijas apstākļi

– Kolonna:	kapilārā (kausēts silīcijs) "DB-Wax" (Carbowax ar šķērssaiti (cross-linked) – 20 m), garums – 30 m, iekšējais diametrs – 0,25 mm, plēves biezums – 0,5 μm
– Kolonnas krāsns temperatūra:	programmēta, 140 °C līdz 240 °C, 4 °C/min
– Inžektors:	šķelšanās inžektors, 220 °C šķelšanās efluents 30 ml/min
– Detektors:	termojonu detektors (optimizēts saskaņā ar ražotāja instrukciju), 250 °C
– Nesējgāze:	hēlijs, 1 bārs (virsspiediens)
– Injicētais daudzums:	1 μl virspusē esošā šķīduma no parauga vai kalibrēšanas šķīduma

Procedūra

Noteikt drošu kalibrācijas koeficientu specifiskajiem analīzes apstākļiem, atkārtoti injicējot kalibrēšanas šķīdumu. Analizēt paraugu. N,N'-divinilimidazolidona saturs nešķīstošajā PVPP nedrīkst būt vairāk kā 0,1 %.

Kalibrācijas koeficienta aprēķināšana

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

W_D = paņemtā N,N'-divinilimidazolidona daudzums (mg)

W_{St} = iekšējā standarta daudzums (mg)

A_{St} = iekšējā standarta augstākā punkta laukums

A_D = N,N'-divinilimidazolidona augstākā punkta laukums

N,N'-divinilimidazolidona saturs aprēķināšana

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

C_D = N,N'-divinilimidazolidona koncentrācija (mg/kg)

f = kalibrācijas koeficients

A_D = N,N'-divinilimidazolidona augstākā punkta laukums

W_{St} = tā iekšējā standarta daudzums, kas pievienots paraugam (mg)

A_{St} = iekšējā standarta augstākā punkta laukums

W_s = paņemtā parauga daudzums (g)

VI PIELIKUMS

Prasības kalcija tartrātam*(Šīs regulas 7. pants)*

PIEMĒROŠANAS JOMA

Kalcija tartrātu pievieno vīnam kā tehnoloģisko aktivatoru, lai palīdzētu nogulsnēties vīnakmenim un palīdzētu stabilizēt vīna vīnskābi, samazinot kālija hidrogentartrāta un kalcija tartrāta beigu koncentrācijas.

PRASĪBAS

- Maksimālā deva ir noteikta šīs regulas IV pielikumā.
 - Ja ir pievienots kalcija tartrāts, tad vīns ir jāsakrata un jāatdzesē un izveidojušies kristāli ir jāatdala ar fizikāliem procesiem.
-

VII PIELIKUMS

Prasības β glukānāzei

(Šīs regulas 10. pants)

1. Starptautiskais kods β glukānāzei: E.C. 3-2-1-58.
2. β -glikohidrolīze (sadalot *Botrytis cinerea* glikānu).
3. Izcelsme: *Trichoderma harzianum*.
4. Piemērošanas joma: to β -glikānu sadalīšana, kas atrodas vīnā, jo īpaši to, kas iegūti no pārgatavinātām vīnogām.
5. Maksimālā deva: 3 g fermentu preparātu, kas satur 25 % kopējo organisko cieto vielu (TOS) hektolitrā.
6. Ķīmiskās un mikrobioloģiskās tīrības specifikācija.

Zudums žāvējot	Mazāk nekā 10 %
Smagie metāli	Mazāk nekā 30 ppm
Pb:	Mazāk nekā 10 ppm
As:	Mazāk nekā 3 ppm
Kopējās kolibaktērijas:	Nav
<i>Escherichia coli</i>	Nav 25 g paraugā
<i>Salmonella</i> spp:	Nav 25 g paraugā
Aerobu skaits:	Mazāk nekā 5×10^4 šūnu/g

VIII PIELIKUMS

Pienskābes baktērijas

(Šīs regulas 11. pants)

PRASĪBAS

Pienskābes baktērijām, kuru izmantošana ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 1. punkta q) apakšpunktā un 3. punkta z) apakšpunktā, jāpieder pie ģintīm *Leuconostoc*, *Lactobacillus* un/vai *Pediococcus*. Ābolskābe misā vai vīnā tām jāpārvērš pienskābē, un tās nedrīkst ietekmēt garšu. Tām jābūt bijušām izolētām no vīnogām, misas, vīna vai produktiem, kas izgatavoti no vīnogām. Ģints un šķirnes nosaukumam un atsaucei uz celmu jābūt norādītiem uz etiķetes, kopā ar izcelsmi un celma selekcionāru.

Lai veiktu ģenētiskas manipulācijas ar pienskābes baktērijām, iepriekš jāsaņem atļauja.

FORMA

Tās jāizmanto šķidrā vai saldētā formā vai kā pulveris, kas iegūts ar liofilizāciju, tīrā kultūrā vai saistītā kultūrā.

NEAKTĪVAS BAKTĒRIJAS

Nesējbarotnei, kas domāta neaktīvu pienskābes baktēriju sagatavošanai, jābūt inertai, un jābūt atļaujai to izmantot vīndarībā.

KONTROLES

Ķīmiskā:

tās pašas prasības, kas attiecas uz pētījumu vielām citos enoloģiskajos preparātos, jo īpaši uz smagajiem metāliem.

Mikrobioloģiskā:

- reaktivējamo pienskābes baktēriju līmenim jābūt $10^8/g$ vai $10^7/ml$, vai vairāk,
- to sugu pienskābes baktēriju līmenim, kas atšķiras no norādītās cilts vai ciltīm, jābūt mazākam nekā 0,01 % kopējo reaktivējamo pienskābes baktēriju,
- aerobo baktēriju līmenim jābūt mazākam nekā 10^3 gramā pulvera vai mililitrā,
- kopējam raugu saturam jābūt mazāk nekā 10^3 gramā pulvera vai mililitrā,
- pelējuma saturam jābūt mazāk nekā 10^3 gramā pulvera vai mililitrā.

PIEDEVAS

Piedevām, ko izmanto kultūras sagatavošanā vai pienskābes baktēriju reaktivēšanā, jābūt vielām, ko ir atļauts izmantot pārtikas produktos, un tām jābūt minētām uz etiķetes.

RAŽOŠANAS DATUMS

Ražotājam jānorāda datums, kurā produktu aizveda no rūpnīcas.

IZMANTOŠANA

Ražotājam jānorāda izmantošanas instrukcija vai reaktivēšanas metode.

GLABĀŠANA

Glabāšanas noteikumiem jābūt skaidri norādītiem uz etiķetes.

ANALĪZES METODES

- pienskābes baktērijas: barotne A⁽¹⁾, B⁽²⁾ vai C⁽³⁾ ar izmantošanas metodi ciltij, kā norādījis ražotājs,
- aerobās baktērijas: Agara barotne,
- raugi: Malta-Vikerhama barotne,
- pelējums: Malta-Vikerhama vai Čapeka barotne.

A barotne

Rauga ekstrakts	5 g
Gaļas ekstrakts	10 g
Triptīnpeptons	15 g
Nātrija acetāts	5 g
Amonija citrāts	2 g
Tween 80	1 g
Mangāna sulfāts	0,050 g
Magnija sulfāts	0,200 g
Glikoze	20 g
Ūdens uzpildīšanai	1 000 ml
pH	5,4

B barotne

Tomātu sula	250 ml
Difco-rauga ekstrakts	5 g
Peptons	5 g
L-ābolskābe	3 g
Tween 80	1 piliens
Mangāna sulfāts	0,050 g
Magnija sulfāts	0,200 g
Ūdens uzpildīšanai	1 000 g
pH	4,8

C barotne

Glikoze	5 g
Triptons <i>Difco</i>	2 g
Peptons <i>Difco</i>	5 g
Aknu ekstrakts	1 g
<i>Tween</i> 80	0,05 g
Tomātu sula, atšķaidīta 4,2 reizes, filtrēta ar <i>Whatman</i> Nr. 1	1 000 ml
pH	5,5

IX PIELIKUMS

Organiskās vielas zuduma noteikšana no jonu apmaiņas sveķiem*(Šīs regulas 12. pants)*

1. SFĒRA UN PIEMĒROŠANAS JOMA

Šī metode nosaka organiskās vielas zudumu no jonu apmaiņas sveķiem.

2. DEFINĪCIJA

Organiskās vielas zudums no jonu apmaiņas sveķiem. Organiskās vielas zudumu nosaka ar minēto 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 vai līdzvērtīgas tīrības dejonizēts ūdens.

4.2. Etanols, 15 % v/v. Sagatavot, samaisot 15 daļas absolūtā etanola ar 85 daļām ūdens (4.1.).

4.3. Etiķskābe, 5 % m/m. Sagatavot, samaisot 5 daļas ledus etiķskābes ar 95 daļām ūdens (4.1.).

5. APARATŪRA

5.1. Jonu apmaiņas hromatogrāfijas kolonnas.

5.2. Mērcilindri, ietilpība 2 l.

5.3. Iztaicēšanas bļodiņas, kuru izturīgums mufelkrāsnī ir 850 °C.

5.4. Žāvēšanas skapis, termostatējams pie 105 ± 2 °C.

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

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

5.7. Iztaicētājs, elektriskā plītiņa vai infrasarkanais iztaicētājs.

6. PROCEDŪRA

6.1. Katrā no trim atsevišķajām jonu apmaiņas hromatogrāfijas kolonnām (5.1.) pievienot 50 ml pārbaudāmo jonu apmaiņas sveķu, kas ir nomazgāti un apstrādāti saskaņā ar ražotāja pamācību, kā jāgatavo sveķi izmantošanai ar pārtiku.

- 6.2. Anjonu sveķiem – izlaist trīs ekstrahējošos šķīdinātājus (4.1., 4.2. un 4.3.) atsevišķi caur sagatavotajām kolonnām (6.1.) ar plūsmas ātrumu 350 līdz 450 ml/h. Katrā gadījumā noliet pirmo eluāta litru un savākt nākamās divus litrus mērcilindros (5.2.). Katjonu sveķiem - izlaist tikai šķīdinātājus 4.1. un 4.2. caur kolonnām, kas sagatavotas šim mērķim.
- 6.3. Izтваicēt trīs eluātus virs elektriskās plītiņas vai ar infrasarkanu iztvaicētāju (5.7.) atsevišķās iztvaicēšanas bļodiņās (5.3.), kas ir iepriekš iztīrītas un nosvērtas (m_0). Ievietot šķīvjus žāvēšanas skapī (5.4.) un žāvēt līdz konstantam svaram (m_1).
- 6.4. Pēc pastāvīgā svara (6.3.) pierēģistrēšanas, ievietot iztvaicēšanas bļodiņu mufelkrāsnī (5.5.) un pelnot līdz konstantam svaram (m_2).
- 6.5. Aprēķināt ekstrahēto organisko vielu (7.1.). Ja rezultāts ir lielāks nekā 1 mg/l, tad veikt tukšo testu ar reaģentiem un atkārtoti aprēķināt ekstrahētās organiskās vielas svaru.
- Tukšais tests būtu jāveic, atkārtojot tikai 6.3. un 6.4. daļu, bet izmantojot divus litrus ekstrahējošā šķīdinātāja, lai iegūtu svaru m_3 un m_4 attiecīgi 6.3. un 6.4. daļā.

7. REZULTĀTU IZTEIKŠANA

7.1. Formula un rezultātu aprēķins

Organisko vielu, kas ekstrahēta no jonu apmaiņas sveķiem, mg/l, aprēķina:

$$500 (m_1 - m_2),$$

kur m_1 un m_2 ir izteikti gramos.

Koriģēto organiskās vielas, kas ekstrahēta no jonu apmaiņas sveķiem, svaru (mg/l) aprēķina:

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

kur m_1 , m_2 , m_3 un m_4 ir izteikti gramos.

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

X PIELIKUMS

Prasības elektrodialīzes apstrādei

(Šīs regulas 15. pants)

Mērķis ir stabilizēt vīna vīnskābi attiecībā uz kālija hidroģenotartrātu un kalcija tartrātu (un pārējiem kalcija sāļiem), ekstrahējot pārsātinājuma jonus vīnā, iedarbojoties ar elektrisko lauku un izmantojot membrānas, kas laiž cauri vai nu anjonus, vai katjonus.

1. MEMBRĀNAS PRASĪBAS

- 1.1. Membrānām jābūt sakārtotām pārmaiņus "filtra – preses" veida sistēmā vai jebkurā citā piemērotā sistēmā, kas nodala apstrādes (vīnam) un koncentrācijas (notekūdeņu) nodaļījumus.
- 1.2. Katjonus caurlaidīgajām membrānām jābūt tā pielāgotām, lai tās ekstrahētu tikai katjonus, jo īpaši K^+ un Ca^{++} .
- 1.3. Anjonus caurlaidīgajām membrānām jābūt tā pielāgotām, lai tās ekstrahētu tikai anjonus, jo īpaši tartrāta anjonus.
- 1.4. Membrānas nedrīkst pārlieku modificēt vīna fizikālo un ķīmisko sastāvu un organoleptiskās īpašības. Tām jāatbilst šādām prasībām:
 - tām jābūt izgatavotām, ievērojot labu ražošanas praksi, no vielām, ko atļauts izmantot tādu plastmasas materiālu ražošanā, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem, kuri uzskaitīti Komisijas Direktīvas 90/128/EEK (¹) II pielikumā,
 - elektrodialīzes aprīkojuma izmantotajām jāpierāda, ka izmantotās membrānas atbilst iepriekš minētajām prasībām un ka jebkuras aizvietošanas 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 90/128/EEK,
 - 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 – alkohola šķīdums, kas amortizēts uz pH un vīna vadītspēju. Tā sastāvs ir šāds:

- absolūtais etanols: 11 l,
- kālija hidroģenotartrāts: 380 g,
- kālija hlorīds: 60 g,
- koncentrēta sērskābe: 5 ml,
- destilēts ūdens: lai uzpildītu līdz 100 litriem.

(¹) OV L 75, 21.3.1990., 19. lpp. Pēdējie grozījumi Direktīvā 1999/91/EK (OV L 330, 4.12.1999., 41. lpp.).

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.

Nosaka organiskās molekulas, kas ieiet membrānu sastāvā un kas var migrēt uz apstrādāto šķīdumu. Apstiprinātā laboratorijā katrai no minētajām sastāvdaļām veic īpašu noteikšanu. Visu noteikto savienojumu saturam imitatorā jābūt mazākam nekā 50 g/l.

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

2. MEMBRĀNAS IZMANTOŠANAS PRASĪBAS

Membrānu pāris ir nostādīts tā, lai ievērotu šādus nosacījumus:

- pH vīnā samazinātos ne vairāk kā par 0,3 pH vienībām,
- gaistošais skābums samazinātos ne vairāk kā par 0,12 g/l (2 meq izteikti kā etiķskābe),
- apstrāde nedrīkst ietekmēt vīna nejonu sastāvdaļas, jo īpaši polifenolus un polisaharīdus,
- mazo molekulu, tādu kā etanola, izplatīšanās jāierobežo, un tās nedrīkst samazināt alkohola tilpuma koncentrāciju vairāk kā par 0,1 % tilpuma,
- membrānas jāglabā un jātīra ar apstiprinātām metodēm, pēdējo darot ar vielām, ko atļauts izmantot pārtikas produktu sagatavošanā,
- membrānām jābūt tā iezīmētām, lai būtu iespējams kontrolēt maiņu elektrodialīzes blokā,
- iekārta jāvada, izmantojot tādu vadības un kontroles mehānismu, kas ņem vērā katra konkrētā vīna nestabilitāti tā, lai likvidētu tikai kālija hidroģenartrāta un kalcija sāļu pārsātinājumu,
- apstrāde jāveic uz enologa vai kvalificēta tehniķa atbildību.

Apstrāde jāreģistrē reģistrā, kas minēts Regulas (EEK) Nr. 1493/1999 70. panta 2. punktā.

XI PIELIKUMS

Prasības ureāzei

(Šīs regulas 17. pants)

1. Starptautiskais ureāzes kods: EC 3-5-1-5, CAS Nr. 9002-13-5.
2. Aktivitāte: ureāzes aktivitāte (aktīva pie skāba pH), lai sadalītu urīnvielu amonjakā un oglekļa dioksīdā. Konstatētā aktivitāte ir ne mazāka kā 5 vienības/mg, kur par vienu vienību definē daudzumu, kas ražo vienu μmol amonjaka minūtē pie 37 °C no 5 g/l urīnvielas 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 vīnā, kas nepārsniedz 375 vienības ureāzes litrā vīnā. Pēc apstrādes visa atlikusī fermentu aktivitāte ir jālikvidē, filtrējot vīnu (poru izmērs < 1 μm).
6. Ķīmiskās un mikrobioloģiskās tīrības specifikācijas:

Zudums žāvējot	Mazāk nekā 10 %
Smagie metāli	Mazāk nekā 30 ppm
Svins:	Mazāk nekā 10 ppm
Arsēns:	Mazāk nekā 2 ppm
Kopējās kolibaktērijas:	Nav
<i>Salmonella spp</i> :	Nav 25 g paraugā
Aerobu skaits:	Mazāk nekā 5 x 10 ⁴ šūnu/g

Ureāze, ko izmanto vīna apstrādē, jāgatavo, ievērojot tādus pašus nosacījumus attiecībā uz ureāzi, uz kuriem attiecas Pārtikas zinātniskās komitejas 1998. gada 10. decembra atzinums.

XII PIELIKUMS

Atkāpes attiecībā uz sēra dioksīda saturu

(Šīs regulas 19. pants)

Papildus Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma A daļai maksimālo sēra dioksīda saturu vīniem ar atlikumcukura daudzumu, kas izteikts kā invertcukurs, ne mazāk kā pieci gramī litrā, palielina līdz:

a) 300 mg/l:

- īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem baltvīniem, kam ir tiesības uz ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Gaillac*,
- īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem, kam ir tiesības uz ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Alto Adige* un *Trentino*, ko apraksta ar termiņiem vai vienu no termiņiem *passito* vai *vendemmia tardiva*,
- īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem *Moscato di Pantelleria naturale* un *Moscato di Pantelleria*,
- galda vīniem ar šādām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, ar alkohola tilpuma koncentrāciju augstāku nekā 15 % tilpuma un ar atlieku cukura saturu lielāku nekā 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*;

b) 400 mg/l:

- īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem baltvīniem, kam ir tiesības uz kādu no šādām reģistrētajām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm: *Anjou-Coteaux de la Loire*, *Coteaux du Layon*, kam seko izcelsmes komūnas nosaukums, *Coteaux du Layon*, kam seko nosaukums "Chaume", *Coteaux de Saumur*, *Pacherenc du Vic Bilh*, *Alsace* un *Alsace grand cru*, kam seko vārdi "vendanges tardives" vai "sélection de grains nobles",
- saldajiem vīniem, kas ražoti no pārgatavinātām vīnogām, un saldajiem vīniem, kas ražoti no sažuvušām vīnogām, kuru izcelsme ir Grieķijā, ar atlieku cukura saturu, kas izteikts kā invertcukurs, ne mazāk kā 45 g/l, un kam ir tiesības uz kādu no šādiem ģeogrāfiskās izcelsmes nosaukumiem: *Samos* (Σάμος), *Rhodes* (Ρόδος), *Patras* (Πάτρα), *Rio Patron* (Ρίο Πατρών), *Kephalonia* (Κεφαλονιά), *Limnos* (Λήμνος), *Sitia* (Σητεία), *Santorini* (Σαντορίνη), *Nemea* (Νεμέα), *Daphnes* (Δαφνές).

XIII PIELIKUMS

Gaistošās skābes saturs

Neatkarīgi no Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma B daļas 1. punkta maksimālais gaistošās skābes daudzums vīnā ir:

a) Vācijas vīniem:

30 miliekvivalenti litrā īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem, kas atbilst tādām prasībām, lai tos varētu aprakstīt kā "Eiswein" vai "Beerenauslese";

35 miliekvivalenti litrā īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem, kas atbilst prasībām, ko aprakstīs kā "Trocken-beerauslese";

b) Francijas vīniem:

25 miliekvivalenti litrā šādiem īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem:

- Barsac,
- Cadillac,
- Cérons,
- Loupiac,
- Monbazillac,
- Sainte-Croix-du-Mont,
- Sauternes,
- Anjou-Coteaux de la Loire,
- Bonnezeaux,
- Coteaux de l'Aubance,
- Coteaux du Layon,
- Coteaux du Layon, kam seko izcelsmes komūnas nosaukums,
- Coteaux du Layon, kam seko nosaukums *Chaume*,
- Quarts de Chaume,
- Coteaux de Saumur,
- Jurançon,
- Pacherenc du Vic Bilh,
- Alsace un Alsace grand cru, ko apraksta un prezentē ar vārdiem "vendanges tardives" vai "sélection de grains nobles",
- Arbois, kam seko apraksts "vin de paille",
- Côtes du Jura, kam seko apraksts "vin de paille",
- L'Etoile, kam seko apraksts "vin de paille",
- Hermitage, kam seko apraksts "vin de paille";

galda vīniem ar šādām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, ar kopējo alkohola tilpuma koncentrāciju lielāku nekā 15 % un atlikumcukura saturu ne vairāk kā 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;*

šādiem īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem liķiera vīniem, ko apraksta un prezentē ar terminu *vin doux naturel*:

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

c) *Itālijas vīniem:*

25 miliekvivalenti litrā:

- īpašā apvidū ražotam kvalitatīvajam vīnam *Marsala,*
- īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem *Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria* un *Malvasia delle Lipari,*

- īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem un īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem liķiera vīniem, kas atbilst tādām prasībām, lai tos varētu aprakstīt ar terminu vai vienu no terminiem “*vin santo*”, “*passito*”, “*liquoroso*” un “*vendemmia tardiva*”, un
 - galda vīniem ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, kas atbilst tādām prasībām, lai tos varētu aprakstīt ar terminu vai vienu no terminiem “*vin santo*”, “*passito*”, “*liquoroso*” un “*vendemmia tardiva*”,
 - galda vīniem, kas iegūti no vīnogu šķirnes *Vernaccia di Oristano B*, kas ievākta Sardinijā un atbilst prasībām, ko aprakstīs kā *Vernaccia di Sardegna*;
- d) *Austrijas vīniem*:
- 30 miliekvivalenti litrā īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem, kas atbilst tādām prasībām, lai tos varētu aprakstīt kā “*Eiswein*” vai “*Beerenauslese*”,
 - 40 miliekvivalenti litrā īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem, kas atbilst tādām prasībām, lai tos varētu aprakstīt kā “*Ausbruch*”, “*Trockenbeerenauslese*” vai “*Strohwein*”;
- e) *vīniem, kuru izcelsme ir Apvienotajā Karalistē*:
- 25 miliekvivalenti litrā īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem, kurus apraksta un prezentē ar terminiem “*botrytis*” vai citiem līdzvērtīgiem terminiem, “*noble late harvested*”, “*special late harvested*” vai “*noble harvest*”, un kuri atbilst prasībām, lai tos varētu aprakstīt kā tādus;
- f) *vīniem, kuru izcelsme ir Spānijā*:
- 25 miliekvivalenti litrā īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem, kas atbilst tādām prasībām, lai tos varētu aprakstīt kā “*vendimia tardia*”.
-

XIV PIELIKUMS

Bagātināšana, ja laika apstākļi ir bijuši īpaši nelabvēlīgi*(Šīs regulas 23. pants)*

(p. m.)

—

XV PIELIKUMS

Gadījumi, kad ir atļauta viena un tā paša produkta paskābināšana un bagātināšana*(Šīs regulas 27. pants)*

(p. m.)

—

XVI PIELIKUMS

Datumi, līdz kuriem drīkst veikt bagātināšanas, paskābināšanas un atskābināšanas operācijas gadījumos, kad ir īpaši nelabvēlīgi laika apstākļi*(Šīs regulas 29. pants)*

(p. m.)

—

XVII PIELIKUMS

To vīna destilātu vai žāvētu vīnogu destilātu īpašības, kurus var pievienot liķiera vīniem un dažiem īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem liķiera vīniem

(Šīs regulas 37. pants)

1. Organoleptiskās īpašības	Bez svešas izcelsmes aromāta, kas nosakāms jēlmateriālā
2. Alkohola tilpuma koncentrācija: minimālā maksimālā	52 % tilpuma 86 % tilpuma
3. Kopējais gaistošo vielu, izņemot etil- un metilspirtu, daudzums	125 g/hl alkohola vai vairāk pie 100 % tilpuma
4. Maksimālais metilspirta saturs	< 200 g/hl alkohola pie 100 % tilpuma

XVIII PIELIKUMS

To īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo liķiera vīnu saraksts, kuru ražošanā jāievēro īpaši noteikumi**A. TO ĪPAŠOS APVIDOS RAŽOTU KVALITATĪVO LIĶIERA VĪNU SARAKSTS, KURU RAŽOŠANĀ IZMANTO VĪNOGU MISU VAI TĀS MAISIĶJUMU AR VĪNU**

(Šīs regulas 38. panta 1. punkts)

GRIEKĪJA

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

SPĀNIJA

Īpašos apvidos ražoti kvalitatīvie liķiera vīni	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas noteikumos vai valsts likumos un citos normatīvajos aktos
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Montilla-Moriles	Pedro Ximénes
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia 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, nasco di Cagliari, Oltrepò Pavese moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. TO ĪPAŠOS APVIDOS RAŽOTU KVALITATĪVO LIĶIERA VĪNU SARAKSTS, KURU RAŽOŠANĀ PIEVIENO PRODUKTUS, KAS MINĒTI REGULAS (EK) NR. 1493/1999 V PIELIKUMA J DAĻAS 2. PUNKTA B) APAKŠPUNKTĀ

(Šīs regulas 38. panta 2. punkts)

1. To īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo liķiera vīnu saraksts, kuru ražošanā pievieno vīna spirtu vai žāvētu vīnogu spirtu ar alkohola tilpuma koncentrāciju ne mazāk kā 95 % tilpuma un ne vairāk kā 96 % tilpuma

(Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J daļas 2. punkta b) apakšpunkta ii) daļas pirmais ievilkums)

GRIEKIJA

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

SPĀNIJA

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

2. **To īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo liķiera vīnu saraksts, kuru ražošanā pievieno spirtu, kas destilēts no vīna vai vīnogu čagām, ar alkohola tilpuma koncentrāciju ne mazāk kā 52 % tilpuma un ne vairāk kā 86 % tilpuma**

(Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J daļas 2. punkta b) apakšpunkta ii) daļas otrais ievilkums)

GRIEKIJA

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

FRANCIJA

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

3. **To īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo liķiera vīnu saraksts, kuru ražošanā pievieno spirtu, kas destilēts no žāvētām vīnogām, ar alkohola tilpuma koncentrāciju ne mazāk kā 52 % tilpuma un ne vairāk kā 94,5 % tilpuma**

(Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J daļas 2. punkta b) apakšpunkta ii) daļas trešais ievilkums)

GRIEKIJA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne of Kefallonia).

4. **To īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo liķiera vīnu saraksts, kuru ražošanā pievieno vīnogu misu fermentācijā, kas iegūta no sažuvušām vīnogām**

(Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J daļas 2. punkta b) apakšpunkta iii) daļas pirmais ievilkums)

SPĀNIJA

Īpašos apvidos ražoti kvalitatīvie liķiera vīni	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas noteikumos vai valsts likumos un citos normatīvajos 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.

5. **To īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo liķiera vīnu saraksts, kuru ražošanā pievieno koncentrētu vīnogu misu, kas iegūta, tieši iedarbojoties ar siltumu, un kas atbilst, izņemot šo operāciju, koncentrētas vīnogu misas definīcijai**
(Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J daļas 2. punkta b) apakšpunkta iii) daļas otrais ievilkums)

SPĀNIJA

Īpašos apvidos ražoti kvalitatīvie liķiera vīni	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas noteikumos vai valsts likumos un citos normatīvajos aktos
<i>Alicante</i>	<i>Vino generoso de licor</i>
<i>Condado de Huelva</i>	<i>Vino generoso de licor</i>
<i>Jerez-Xérès-Sherry</i>	<i>Vino generoso de licor</i>
<i>Málaga</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Montilla-Moriles</i>	<i>Vino generoso de licor</i>
<i>Navarra</i>	<i>Moscatel</i>

ITĀLIJA

Marsala.

6. **To īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo liķiera vīnu saraksts, kuru ražošanā pievieno koncentrētu vīnogu misu**
(Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J daļas 2. punkta b) apakšpunkta iii) daļas trešais ievilkums)

SPĀNIJA

Īpašos apvidos ražoti kvalitatīvie liķiera vīni	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas noteikumos vai valsts likumos un citos normatīvajos aktos
<i>Málaga</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Montilla-Moriles</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Tarragona</i>	<i>Vino dulce</i>

ITĀLIJA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.