

I

(Tiesību akti, kuri pieņemti, piemērojot EK/Euratom līgumus, un kuru publicēšana ir obligāta)

REGULAS

KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 606/2009

(2009. gada 10. jūlijs),

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

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

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

tā kā:

- (1) Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1. punkta otrās daļas c) apakšpunkta pirmajā ievilkumā ietvertajā vīna definīcijā, kurā ir norādītas vīnkopības produktu kategorijas, ir paredzēts, ka kopējā spirta tilpumkoncentrācija nepārsniedz 15 %. Tomēr šī robeža var sasniegt 20 % vīniem, kuri ražoti bez bagātināšanas dažās vīnogu audzēšanas zonās, kuras ir jānosaka.
- (2) Regulas (EK) Nr. 479/2008 III sadaļas II nodaļā, kā arī tās V un VI pielikumā ir paredzēti vispārīgi noteikumi par vīndarības procesiem un metodēm, un tajos ir norādīts, ka papildu informāciju var iegūt sīki izstrādātos īstenošanas noteikumos, kuri jāpieņem Komisijai. Skaidrā un precīzā veidā ir jānosaka atļautās vīndarības metodes, iekļaujot vīnu saldināšanas noteikumus, kā arī jānosaka atsevišķu vielu izmantošanas robežas un dažu minēto vielu izmantošanas nosacījumi.

- (3) Padomes 1999. gada 17. maija Regulas (EK) Nr. 1493/1999 par vīna tirgus kopīgo organizāciju ⁽²⁾ IV pielikumā ir norādītas atļautās vīndarības metodes [enoloģiskā prakse]. Šo atļauto vīndarības metožu izklāsts ir jāsaglabā, to iekļaujot vienotā pielikumā, minētās metodes papildinot atbilstoši vīna ražošanas tehnoloģiskajai attīstībai un tās aprakstot vienkāršākā un konsekventākā veidā.
- (4) Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma A daļā Kopienā ražotajiem vīniem noteiktais maksimālais sulfītu saturs pārsniedza Starptautiskās vīnkopības un vīna organizācijas (OIV) noteiktās robežas. Jāpanāk šā daudzuma atbilstība OIV noteiktajām robežām, kuras ir starptautiski atzītas, un attiecībā uz dažiem īpašiem saldajiem vīniem, kuri tiek ražoti nelielos daudzumos, jāsaglabā atkāpes, kas nepieciešamas tajos ietilpstošā palielinātā cukura daudzuma dēļ un lai nodrošinātu šo vīnu labāku uzglabāšanu. Ņemot vērā notiekošo zinātnisko pētījumu rezultātus par sulfītu samazināšanu un aizstāšanu vīnā, kā arī par sulfītu daudzumu, kas ar vīnu nonāk pārtikā, ir jābūt iespējai pieļaujamos daudzumus vēlāk pārskatīt, lai tos samazinātu.
- (5) Jānosaka kārtība, kādā dalībvalstis var piešķirt atļaujas noteiktu Kopienas tiesību aktos neparedzētu vīnkopības metožu un procesu izmantošanai ierobežotā laika periodā un eksperimentāliem mērķiem.
- (6) Dzirkstošo vīnu, augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu un augstas kvalitātes aromātisku dzirkstošo vīnu gatavošanai papildus citur atļautajām vīndarības metodēm ir nepieciešams īpašu metožu kopums. Skaidrības labad šīs metodes ir jāiekļauj atsevišķā pielikumā.

⁽¹⁾ OV L 148, 6.6.2008., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 179, 14.7.1999., 1. lpp.

- (7) Desertvīnu gatavošanai papildus citur atļautajām vīndarības metodēm ir nepieciešams īpašu metožu kopums, tāpat arī atsevišķu desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu gatavošanai ir raksturīgas dažas īpatnības. Skaidrības labad šīs metodes un ierobežojumi ir jāiekļauj atsevišķā pielikumā.
- (8) Kupāža ir bieži pielietota vīndarības metode un, ņemot vērā tās iespējamo ietekmi uz vīna kvalitāti, ir jāprecizē tās definīcija un jāierobežo tās izmantošana, lai nepieļautu pārmērīgu izmantošanu un nodrošinātu augstu vīna kvalitāti ar vislielāko konkurētspēju šajā nozarē. Sārtvīna ražošanas sakarā iepriekšminēto iemeslu pēc šī prakse ir īpaši jāregulē attiecībā uz atsevišķiem vīniem, kuriem specifiskāciju noteikumus nepiemēro.
- (9) Kopienas tiesību aktos attiecībā uz pārtikas produktiem, kā arī OIV Starptautiskajā vīndarības kodeksā jau ir noteiktas izmantoto vielu tīrības un identifikācijas specifiskācijas attiecībā uz lielu skaitu vīndarības metožu. Saskaņotības un skaidrības labad vispirms ir jāatsaucas uz minētajām specifiskācijām, vienlaikus paredzot tās papildināt ar noteikumiem, kas ir raksturīgi situācijai Kopienā.
- (10) Vīnkopības produktus, kuri neatbilst Regulas (EK) Nr. 479/2008 III sadaļas II nodaļas noteikumiem vai tiem noteikumiem, kuri jāparedz šajā regulā, nevar laist tirgū. Tomēr dažu šo produktu izmantošana rūpniecībā ir iespējama, un šajā saistībā ir jāprecizē noteikumi, lai nodrošinātu atbilstošu šo produktu galamērķa kontroli. Turklāt, lai nepieļautu ekonomiskus zaudējumus, ko ciestu uzņēmēji, kuriem ir noteiktu pirms šīs regulas piemērošanas datuma ražotu produktu krājums, ir jāparedz, ka produktus, kas ražoti atbilstīgi tiesību aktiem, kuri bija spēkā pirms šā datuma, varētu piegādāt patēriņam.
- (11) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 V pielikuma D daļas 4. punktu par jebkuru bagātināšanas, paskābināšanas un atskābināšanas darbību ir jāziņo kompetentajām iestādēm. Tas pats attiecas uz cukura, koncentrētas vīnogu misas un rektificētas koncentrētas vīnogu misas daudzumiem, kas atrodas pie fiziskām vai juridiskām personām, kuras veic minētās darbības. Šādu paziņojumu mērķis ir dot iespēju uzraudzīt minētās darbības. Līdz ar to paziņojumi ir jāadresē tās dalībvalsts kompetentajai iestādei, kuras teritorijā darbība notiks, un tiem jābūt pēc iespējas precīzākiem, kā arī, ja ir paredzēts spirta tilpumkoncentrācijas palielinājums, tie savlaicīgi ir jānosūta kompetentajai iestādei, lai tā varētu veikt efektīvu pārbaudi.
- (12) Attiecībā uz paskābināšanu un atskābināšanu pietiek ar pārbaudi pēc konkrētās darbības veikšanas. Šā iemesla dēļ un lai vienkāršotu administratīvās procedūras, ir jāatļauj iesniegt šos paziņojumus, izņemot pirmo paziņojumu vīna gadā, atjauninot reģistrus, kurus regulāri pārbauda kompetentā iestāde. Dažās dalībvalstīs kompetentās iestādes veic sistemātisku analītisku pārbaudi visām to produktu partijām, kurus pārvērš vīnā. Paziņojums par nodomu vīnu bagātināt nav jāiesniedz, kamēr pastāv minētie nosacījumi.
- (13) Atkāpjoties no Regulas (EK) Nr. 479/2008 VI pielikuma D daļā paredzētā vispārējā noteikuma, vīna vai vīnogu misas liešana uz vīna nogulsniem, vīnogu čagām vai izspiestas "aszū" vai "výber" masas ir būtiska dažu ungāru un slovāku vīnu gatavošanas iezīme. Šīs metodes īpašie nosacījumi ir jānosaka saskaņā ar attiecīgajās dalībvalstīs 2004. gada 1. maijā spēkā esošajiem tiesību aktiem.
- (14) Regulas (EK) Nr. 479/2008 31. pantā ir paredzēts, ka analīzes metodes, lai noteiktu to produktu sastāvu, uz kuriem attiecas šī regula, un noteikumi, pēc kuriem var noteikt, vai šie produkti ir apstrādāti, neievērojot atļautās vīndarības metodes, ir tās metodes un noteikumi, ko ieteikusi un publicējusi Starptautiskā vīnkopības un vīna organizācija (OIV) tās Vīna un misas starptautisko analīzes metožu krājumā. Gadījumā, ja ir jāizmanto tādas analīzes metodes, kas ir specifiskas dažiem Kopienas vīnkopības produktiem un kuras OIV nav noteikusi, tad šīs Kopienas metodes ir jāapraksta.
- (15) Lai nodrošinātu labāku pārredzamību, Kopienas līmenī ir jāpublicē attiecīgo analīzes metožu saraksts un apraksts.
- (16) Tādēļ ir jāatceļ Komisijas 1990. gada 17. septembra Regula (EEK) Nr. 2676/90, ar kuru nosaka Kopienas metodes vīna analīzei ⁽¹⁾, un Komisijas 2008. gada 8. maija Regula (EK) Nr. 423/2008, ar ko nosaka konkrētus sīki izstrādātus Padomes Regulas (EK) Nr. 1493/1999 īstenošanas noteikumus un ar ko izveido Kopienas enoloģiskās prakses [vīndarības metožu] un procesu kodeksu ⁽²⁾.
- (17) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar atzinumu, ko sniedza regulatīvā komiteja, kā paredzēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 113. panta 2. punktā,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Mērķis

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

⁽¹⁾ OV L 272, 3.10.1990., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 127, 15.5.2008., 13. lpp.

2. pants

Vīnogu audzēšanas zonas, kurās vīna kopējā spirta tilpumkoncentrācija var sasniegt maksimāli 20 %

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

3. pants

Atļautās vīndarības metodes un ierobežojumi

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

4. pants

Jaunu vīndarības metožu eksperimentālā izmantošana

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

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

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

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

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

5. pants

Dzirkstošo vīnu kategorijām piemērojamās vīndarības metodes

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

6. pants

Desertvīniem piemērojamās vīndarības metodes

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

7. pants

Kupāžas definīcija

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

2. Par dažādām vīna vai misas kategorijām uzskata:
- sarkanvīnu, baltvīnu, kā arī misas vai vīnus, kas izmantojami, lai iegūtu vienu šo vīnu kategoriju;
 - vīnu bez aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu (ACVN) un vīnu ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (AĢIN), kā arī misas vai vīnus, kas izmantojami, lai iegūtu vienu šo vīnu kategoriju.

Šā punkta piemērošanai sārtvīnu uzskata par sarkanvīnu.

3. Par kupāžu neuzskata šādus procesus:
- bagātināšanu, pievienojot koncentrētu vīnogu misu vai rektificētu koncentrētu vīnogu misu;
 - saldināšanu.

8. pants

Vispārīgi noteikumi attiecībā uz sajaukšanu un kupāžu

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

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

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

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

9. pants

Vīndarības metodēs izmantoto vielu tīrības un identificēšanas specifikācija

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

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

⁽¹⁾ OV L 253, 20.9.2008., 1. lpp.

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

10. pants

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

1. Produkti, kuri neatbilst Regulas (EK) Nr. 479/2008 III sadaļas II nodaļas vai šīs regulas noteikumiem, tiek iznīcināti. Tomēr dalībvalstis var atļaut, ka atsevišķus produktus, kuru raksturīgās īpatnības tās nosaka, izmanto spirta ražošanā, etiķa ražošanā vai rūpnieciskiem mērķiem.

2. Ražotāji vai tirgotāji nedrīkst turēt šādus produktus bez likumīga pamata, un tos drīkst pārvest tikai uz spirta rūpnīcām, etiķa rūpnīcām, uzņēmumiem, kuros tos izmanto rūpnieciskiem mērķiem vai produktiem, vai iznīcināšanas iekārtām.

3. Dalībvalstis var likt pievienot denaturējošas vielas vai indikatorus 1. punktā minētajiem vīniem, lai padarītu tos vieglāk identificējamus. Pamatotu iemeslu dēļ dalībvalstis var arī aizliegt izmantošanas veidus, kas minēti 1. punktā, un likt attiecīgos produktus iznīcināt.

4. Vīnu, kas ražots pirms 2009. gada 1. augusta, var piedāvāt vai piegādāt tiešai lietošanai pārtikā ar nosacījumu, ka tas atbilst tiem Kopienas vai valsts tiesību aktu noteikumiem, kuri bija spēkā pirms minētā datuma.

11. pants

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

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

⁽²⁾ OV L 354, 31.12.2008., 7. lpp.

12. pants

Administratīvie noteikumi attiecībā uz bagātināšanu

1. Regulas (EK) Nr. 479/2008 V pielikuma D daļas 4. punktā minēto paziņojumu attiecībā uz darbībām, kas vērstas uz spirta tilpumkoncentrācijas palielināšanu, izdara fiziskas vai juridiskas personas, kuras veic konkrētās darbības, ievērojot atbilstīgos termiņus un pārbaudes nosacījumus, ko noteikusi tās dalībvalsts kompetentā iestāde, kuras teritorijā minētā darbība notiek.

2. Pirmajā punktā minēto paziņojumu izdara rakstiski, un tajā ir ietverta šāda informācija:

- a) paziņotāja nosaukums un adrese;
- b) vieta, kur tiks veikta darbība;
- c) datums un laiks, kad darbība sāksies;
- d) tā produkta apraksts, uz ko darbība attieksies;
- e) metode, ko izmanto šai darbībai, ar norādi par izmantojamā produkta veidu.

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

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

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

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

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

13. pants

Administratīvie noteikumi attiecībā uz paskābināšanu un atskābināšanu

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

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

- a) paziņotāja vārds un uzvārds [vai nosaukums] un adrese;
- b) darbības veids;
- c) vieta, kur darbība notika.

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

14. pants

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

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

- a) "Tokaji fordítás" jeb "Tokajský fordítás" gatavo, lejot vīnogu misu vai vīnu uz presētas "aszú"/"výber" masas;
- b) "Tokaji másolás" jeb "Tokajský másolás" gatavo, lejot vīnogu misu vai vīnu uz "szamorodni"/"samorodné" vai "aszú"/"výber" nogulsnēm.

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

15. pants

Piemērojamās Kopienas metodes vīnu analīzei

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

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

16. pants

Atcelšana

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

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

17. pants

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

To piemēro no 2009. gada 1. augusta.

Regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2009. gada 10. jūlijā

Komisijas vārdā –
Komisijas locekle
Mariann FISCHER-BOEL

IA PIELIKUMS

ATĻAUTĀS VĪNDARĪBAS METODES UN PROCESI

1		2	3
Vīndarības metodes		Izmantošanas nosacījumi ⁽¹⁾	Izmantošanas ierobežojumi
1	Gāzēšana vai skābekļa pievienošana, izmantojot gāzveida skābekli		
2	Termiskā apstrāde		
3	Izgulsnēšana ar centrifūgu un filtrēšana ar inertu filtrēšanas “agentu” vai bez tā		Iespējamās “agenta” izmantošanas rezultātā apstrādātajā produktā nedrīkst palikt nekādi nevēlami piemaisījumi
4	Oglekļa dioksīda, argona vai slāpekļa izmantošana atsevišķi vai tos savstarpēji kombinējot, lai radītu inertu atmosfēru un rīkotos ar produktu, vienlaikus pasargājot to no gaisa iedarbības		
5	Sausu vīna raugu vai raugu vīna suspensijā izmantošana	Tikai svaigām vīnogām, vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, ko iegūst no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, koncentrētai vīnogu misai, jaunvīnam fermentācijas procesā, kā arī visu kategoriju dzirkstošā vīna otrajai fermentācijai	
6	Vienas vai vairāku šādu vielu izmantošana, lai veicinātu raugu augšanu, iespējami pievienojot mikrokristālisko celulozi kā nesēju:		
	— diamonija fosfāta vai amonija sulfāta pievienošana	Tikai svaigām vīnogām, vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, ko iegūst no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, koncentrētai vīnogu misai, jaunvīnam fermentācijas procesā, kā arī visu kategoriju dzirkstošā vīna otrajai fermentācijai	Izmantošana attiecīgi 1 g/l (izteikts sāļos) ⁽²⁾ robežās vai 0,3 g/l robežās otrajai dzirkstošo vīnu fermentācijai
	— amonija bisulfīta pievienošana	Tikai svaigām vīnogām, vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, ko iegūst no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, koncentrētai vīnogu misai, jaunvīnam fermentācijas procesā	Izmantošana attiecīgi 0,2 g/l (izteikts sāļos) ⁽²⁾ robežās un 7. punktā paredzētajās robežās
	— tiamīna hidrohlorīda pievienošana	Tikai svaigām vīnogām, vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, ko iegūst no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, koncentrētai vīnogu misai, jaunvīnam fermentācijas procesā, kā arī visu kategoriju dzirkstošā vīna otrajai fermentācijai	Izmantošana 0,6 mg/l (izteikts tiamīnā) robežās katrai apstrādei
7	Sēra dioksīda, kālija bisulfīta vai kālija metabisulfīta, ko var saukt arī par kālija disulfītu vai kālija pirodisulfītu, izmantošana		Robežas (maksimālais daudzums tirgū laistā produktā) paredzētas IB pielikumā
8	Sēra dioksīda izdalīšana ar fizikāliem procesiem	Tikai svaigām vīnogām, vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, daļēji fermentētai vīnogu misai, ko iegūst no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, koncentrētai vīnogu misai, rektificētai koncentrētai vīnogu misai un jaunvīnam fermentācijas procesā	

1		2	3
Vīndarības metodes		Izmantošanas nosacījumi ⁽¹⁾	Izmantošanas ierobežojumi
9	Apstrāde ar kokogli, ko izmanto vīndarībā	Tikai misām un jaunvīniem fermentācijas procesā, rektificētai koncentrētai vīnogu misai un baltvīniem	Sausa produkta izmantošanas robeža – 100 g uz hl
10	Dzidrināšana, izmantojot vienu vai vairākas šādas vielas vīndarības nolūkā: — pārtikas želatīns, — augu izcelsmes proteīni, kuri iegūti no labības vai zirņiem, — zivju līme, — kazeīns un kālija kazeināts, — albumīns, — bentonīts, — silīcija dioksīds gēla vai koloīda šķīduma veidā, — kaolīns, — tanīns, — pektinolītiskie enzīmi, — beta-glikanāzes enzimatiskie preparāti	Beta-glikanāzes izmantošanas nosacījumi ir paredzēti 1. papildinājumā	
11	Sorbīnskābes izmantošana kālija sorbāta veidā		Maksimālais sorbīnskābes daudzums apstrādātajā produktā, kas ir laists tirgū – 200 mg/l
12	L(+) vīnskābes, L-ābolskābes, D, L-ābolskābes vai pienskābes izmantošana paskābināšanai	Nosacījumi un ierobežojumi paredzēti Regulas (EK) Nr. 479/2008 V pielikuma C un D daļā un šīs regulas 11. un 13. pantā Specifikācijas L(+) vīnskābei paredzētas 2. papildinājuma 2. punktā	
13	Atskābināšanas nolūkā izmanto vienu vai vairākas šādas vielas: — neitrāls kālija tartrāts, — kālija bikarbonāts, — kalcija karbonāts, kas var saturēt nelielus L(+) vīnskābes un L(-) ābolskābes kalcija dubultsāļu daudzumus, — kalcija tartrāts, — L(+) vīnskābe, — smalkā pulverī saberzts homogēns preparāts, kas sastāv no vīnskābes un kalcija karbonāta līdzvērtīgās proporcijās	Nosacījumi un ierobežojumi paredzēti Regulas (EK) Nr. 479/2008 V pielikuma C un D daļā un šīs regulas 11. un 13. pantā Attiecībā uz L(+) vīnskābi – 2. papildinājumā paredzētajos nosacījumos	
14	Aleppo priedes sveķu pievienošana	3. papildinājumā paredzētajos nosacījumos	

1		2	3
Vīndarības metodes		Izmantošanas nosacījumi ⁽¹⁾	Izmantošanas ierobežojumi
15	Rauga šūnu sienīņu preparātu izmantošana		Izmantošana 40 g/hl robežās
16	Polivinilpolipirolidona izmantošana		Izmantošana 80 g/hl robežās
17	Pienskābes baktēriju izmantošana		
18	Lizocīma pievienošana		Izmantošana 500 mg/l robežās (kad vielu pievieno misai un vīnam, kopējais daudzums nedrīkst pārsniegt 500 mg/l).
19	L-askorbīnskābes pievienošana		Maksimālais daudzums apstrādātajā vīnā, kas laists tirgū – 250 mg/l ⁽³⁾
20	Jonu apmaiņas sveķu izmantošana	Tikai vīnogu misai, no kuras paredzēta rektificētas koncentrētas vīnogu misas gatavošana, ievērojot 4. papildinājumā paredzētos nosacījumus	
21	Tādu svaigu, nebojātu un neatšķaidītu vīna nogulšņu izmantošana sausajos vīnos, kas satur raugus, kuri radušies nesenā sauso vīnu raudzēšanas procesā	Produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	Daudzumi, kas nepārsniedz 5 % no apstrādātā produkta tilpuma
22	Caurpūšana [barbotēšana] ar argonu vai slāpekli		
23	Oglekļa dioksīda pievienošana	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 7. un 9. punktā	Attiecībā uz negāzētiem vīniem maksimālais oglekļa dioksīda daudzums apstrādātā vīnā, kas laists tirgū, ir 3 g/l, un ar oglekļa dioksīdu saistītajam pārspiedienam 20 °C temperatūrā jābūt mazākam par 1 bāru.
24	Citronskābes pievienošana vīna stabilizācijas nolūkā	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6. 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	Maksimālais daudzums apstrādātajā vīnā, kas laists tirgū: 1g/l
25	Tanīnu pievienošana	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6. 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	
26	Apstrāde: — baltvīnu un sārtvīnu apstrāde ar kālija ferocianīdu, — sarkanvīnu apstrāde ar kālija ferocianīdu vai ar kalcija fitātu	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6. 7., 8., 9., 15. un 16. punktā, ievērojot 5. papildinājumā paredzētos nosacījumus	Kalcija fitāta izmantošanas robeža ir 8 g/hl
27	Metavīnskābes pievienošana	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	Izmantošana 100 mg/l robežās

1		2	3
Vīndarības metodes		Izmantošanas nosacījumi ⁽¹⁾	Izmantošanas ierobežojumi
28	Akācijas sveķu [gumiarābika] izmantošana	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	
29	D, L-vīnskābes, ko sauc arī par vīnogskābi, vai arī tās neitrālā kālija sāļa izmantošana, lai nogulsnetu lieko kalciju	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā, ievērojot 5. papildinājumā paredzētos nosacījumus	
30	Šādu vielu lietošana, lai veicinātu vīnskābes sāļu [tartrāta sāļu] nogulsnešanos: — kālija bitartrāts vai kālija hidrogentartrāts, — kalcija tartrāts	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	Kalcija tartrāta izmantošanas robeža ir 200 g/hl
31	Vara sulfāta vai vara citrāta izmantošana, lai novērstu garšas vai smaržas trūkumus vīnā	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	Izmantošanas robeža ir 1 g/hl ar nosacījumu, ka vara saturs šādi apstrādātā produktā nav lielāks par 1 mg/l
32	Karameles pievienošana Eiropas Parlamenta un Padomes 1994. gada 30. jūnija Direktīvas 94/36/EK par krāsvielām, kuras lieto pārtikas produktos ⁽⁴⁾ , nozīmē, lai pastiprinātu krāsu	Tikai desertvīniem	
33	Tīra parafīna disku, kas piesūcināti ar alilizotiocianātu, izmantošana, lai radītu sterilu atmosfēru	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un vīnam Atļauts tikai Itālijā, kamēr tas nav aizliegts ar šīs valsts tiesību aktiem un tikai traukos ar vairāk nekā 20 litru tilpumu	Vīnā nedrīkst saglabāties nekādi alilizotiocianāta piemaisījumi
34	Dimetildikarbonāta (DMDC) pievienošana vīnam mikrobioloģiskai stabilizācijai	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā, ievērojot 6. papildinājumā paredzētos nosacījumus	Izmantošanas robeža ir 200 mg/l, un tirdzniecībā laistajā vīnā nav redzamu nosēdumu
35	Raugu mannoproteīnu pievienošana, lai nodrošinātu vīnskābes un proteīna stabilitāti vīnos	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā	

1		2	3
Vīndarības metodes		Izmantošanas nosacījumi ⁽¹⁾	Izmantošanas ierobežojumi
36	Elektrodialīzes apstrāde, lai nodrošinātu vīna vīnskābes stabilizāciju	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Padomes Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā, ievērojot 7. papildinājumā paredzētos nosacījumus	
37	Ureāzes izmantošana, lai samazinātu urīnvielas līmeni vīnā	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā, ievērojot 8. papildinājumā paredzētos nosacījumus	
38	Ozolkoksnes gabalu izmantošana vīndarības procesā, tostarp svaigu vīnogu un vīnogu misas fermentācijai	9. papildinājumā paredzētajos nosacījumos	
39	Izmantošana: — kalcija algināts vai — kālija algināts	Tikai tādu visu kategoriju dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu gatavošanai, kuri iegūti, tos raudzējot pudelē, un kam nogulsnes atdala dekantējot	
40	Vīna spirta koncentrācijas daļēja samazināšana	Tikai vīnam, ievērojot 10. papildinājumā paredzētos nosacījumus	
41	Polivinilimidazola/polivinilpirolidona (PVI/PVP) kopolimēru izmantošana, lai samazinātu vara, dzelzs un smago metālu saturu	11. papildinājumā paredzētajos nosacījumos	Izmantošana 500 mg/l robežās (kad vielu izmanto misai un vīnam, tās kopējais daudzums nedrīkst pārsniegt 500 mg/l)
42	Karboksimetilcelulozes (celulozes gumiarābika aizstājējs) pievienošana, lai nodrošinātu vīna vīnskābes stabilizāciju	Tikai vīnam un visu kategoriju dzirkstošajiem un pusdzirkstošajiem vīniem	Izmantošana 100 mg/l robežās
43	Apstrāde ar katjonītiem, lai nodrošinātu vīna vīnskābes stabilizāciju	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un produktiem, kuri noteikti Padomes Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. un 16. punktā, ievērojot 12. papildinājumā paredzētos nosacījumus	

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

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

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

⁽⁴⁾ OV L 237, 10.9.1994., 13. lpp.

1. papildinājums

Prasības attiecībā uz beta-glikanāzi

1. Starptautiskais kods beta-glikanāzei: E.C. 3-2-1-58
2. Beta-glikohidrolīze (sašķeļot *Botrytis cinerea* glikānu)
3. Izcelsme: *Trichoderma harzianum*
4. Piemērošanas joma: to beta-glikānu sašķelšana, kas atrodas vīnā, jo īpaši to, kas iegūti no pārgatavinātām vīnogām.
5. Maksimālais izmantojamais daudzums: 3 g fermentu preparātu, kas satur 25 % kopējo organisko cietvielu (TOS) hektolitrā.
6. Ķīmiskās un mikrobioloģiskās tīrības specifikācija:

Zudums žāvējot	Mazāk nekā 10 %
Smagie metāli	Mazāk nekā 30 ppm
Svins (Pb)	Mazāk nekā 10 ppm
Arsēns (As)	Mazāk nekā 3 ppm
Kopējais kolibaktēriju daudzums	Nekonstatē
<i>Escherichia coli</i>	25 g paraugā nekonstatē
<i>Salmonella</i> spp.	25 g paraugā nekonstatē
Kopējais aerobo baktēriju skaits	Mazāk nekā 5×10^4 šūnu/g

2. papildinājums

L(+)*vīnskābe*

1. *Vīnskābi*, kuras izmantošana atskābināšanai ir paredzēta IA pielikuma 13. punktā, drīkst izmantot tikai tiem produktiem, kuri

ir iegūti no *Elbling* un *Riesling* vīnogu šķirnēm un

ir iegūti no vīnogām, kas novāktas šādos vīnkopības reģionos vīnogu audzēšanas A zonas ziemeļu daļā:

- Ahr,
- Rheingau,
- Mittelrhein,
- Mosel,
- Nahe,
- Rheinhessen,
- Pfalz,
- Moselle luxembourgeoise.

2. *Vīnskābei*, kuras izmantošana paredzēta šā pielikuma 12. un 13. punktā, sauktai arī par L(+) *vīnskābi*, jābūt lauksaimnieciskas izcelsmes un ekstrahētai tieši no vīna produktiem. Tai arī jāatbilst tīrības kritērijiem, kas noteikti Direktīvā 2008/84/EK.

—

*3. papildinājums***Aleppo priedes sveķi**

1. Aleppo priedes sveķus, kuru izmantošana ir paredzēta IA pielikuma 14. punktā, drīkst izmantot tikai, lai ražotu vīnu "retsina". Šo vīndarības metodi drīkst lietot tikai:
 - a) Grieķijas ģeogrāfiskajā teritorijā;
 - b) izmantojot vīnogu misu no vīnogu šķirnēm, ražošanas apgabaliem un vīndarības apgabaliem, kas precizēti Grieķijas noteikumos, kuri ir spēkā 1980. gada 31. decembrī;
 - c) pievienojot sveķu daudzumu, kas ir vienāds ar vai mazāks par 1 000 gramiem uz hektolitrū izmantotā produkta pirms fermentēšanas vai, ja faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nepārsniedz vienu trešdaļu kopējās spirta tilpumkoncentrācijas, fermentācijas laikā.
 2. Grieķija iepriekš brīdina Komisiju par nodomu grozīt noteikumus, kas minēti 1. punkta b) apakšpunktā. Ja Komisija neatbild divu mēnešu laikā pēc šāda paziņojuma saņemšanas, tad Grieķija var ieviest minētos grozījumus.
-

*4. papildinājums***Jonu apmaiņas sveķi**

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

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

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

1. MĒRĶIS UN DARBĪBAS JOMA

Organiskās vielas zuduma no jonu apmaiņas sveķiem noteikšana.

2. DEFINĪCIJA

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

3. PRINCIPS

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

4. REAĢENTI

Visiem reaģentiem jābūt ar analīzes kvalitāti.

Ekstrahējošie šķīdinātāji.

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

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

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

5. APARATŪRA

5.1. Jonu apmaiņas hromatogrāfijas kolonnas.

5.2. Mērcilindri ar divu litru ietilpību.

5.3. Iztnaicešanas blodiņas, kuru izturīgums mufelkrāsnī ir līdz 850 °C.

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

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

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

5.7. Iztnaiceētājs, elektriskā plītiņa vai infrasarkanais iztnaiceētājs.

⁽¹⁾ OV L 338, 13.11.2004., 4. lpp.

6. PROCEDŪRA

- 6.1. Katrā no trim atsevišķajām jonu apmaiņas hromatogrāfijas kolonnām (5.1. apakšpunkts) pievienot 50 ml pārbaudāmo jonu apmaiņas sveķu, kas ir nomazgāti un apstrādāti saskaņā ar ražotāja pamācību attiecībā uz sveķiem, kurus paredzēts izmantot pārtikā.
- 6.2. Anjonu apmaiņas sveķiem – izlaist trīs ekstrahējošos šķīdinātājus (4.1., 4.2. un 4.3. apakšpunkts) atsevišķi caur sagatavotajām kolonnām (6.1. apakšpunkts) ar plūsmas ātrumu 350 līdz 450 ml/h. Katru reizi noliet pirmo eluāta litru un savākt nākamās divus litrus mērcilindros (5.2. apakšpunkts). Katjonu apmaiņas sveķiem – izlaist tikai divus šķīdinātājus, kas minēti 4.1. un 4.2. apakšpunktā, caur kolonnām, kas sagatavotas šim mērķim.
- 6.3. Iztaicēt katru no trim eluātiem, izmantojot elektrisko plītiņu vai infrasarkanā iztaicētāju (5.7. apakšpunkts) atsevišķās iztaicēšanas bļodiņās (5.3. apakšpunkts), kas ir iepriekš iztīrītas un nosvērtas (m0). Ievietot bļodiņas žāvēšanas skapī (5.4. apakšpunkts) un žāvēt līdz pastāvīgai masai (ml).
- 6.4. Pēc izžāvēšanas līdz pastāvīgai masai (6.3. apakšpunkts), ievietot iztaicēšanas bļodiņu mufelkrāsnī (5.5. apakšpunkts) un pārpelnot līdz pastāvīgai masai (m2).
- 6.5. Aprēķināt ekstrahēto organisko vielu (7.1. apakšpunkts). Ja rezultāts ir lielāks nekā 1 mg/l, tad veikt tukšo mēģinājumu ar reaģentiem un pārreķināt ekstrahētās organiskās vielas masu.

Tukšais mēģinājums jāveic, atkārtojot 6.3. un 6.4. apakšpunktā norādītās darbības, bet izmantojot divus litrus ekstrakcijā lietotā šķīdinātāja, lai saskaņā ar 6.3. un 6.4. apakšpunktu noteiktu attiecīgi masu m3 un masu m4.

7. REZULTĀTU IZTEIKŠANA

7.1. Formula un rezultātu aprēķins.

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

$$500 (m1 - m2),$$

kurā m1 un m2 ir izteikta gramos.

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

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

kurā m1, m2, m3 un m4 ir izteiktas gramos.

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

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

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

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

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

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

Dimetildikarbonātu var pievienot vīnam ar šādu mērķi – nodrošināt mikrobioloģisko stabilizāciju pudelē iepildītam vīnam, kas satur fermentējamus cukurus.

PRASĪBAS

- Pievienošanai jānotiek tikai neilgu laiku pirms pildīšanas pudelēs, ko definē kā minētā produkta iepildīšanu 60 litru vai mazāka tilpuma tvertnē tirdzniecības vajadzībām,
- apstrādi var piemērot tikai vīniem, kuros cukuru saturs ir vienāds ar vai lielāks par 5 g/l,
- izmantotajai vielai jāatbilst tīrības kritērijiem, kas noteikti Direktīvā 2008/84/EK,
- šī apstrāde ir jāieraksta reģistrā, kas minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 112. panta 2. punktā.

7. papildinājums

Prasības attiecībā uz apstrādi ar elektrodialīzes metodi

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

1. PRASĪBAS, KURAS PIEMĒRO MEMBRĀNĀM

- 1.1. Membrānām jābūt sakārtotām pārmaiņus "filtrpreses" veida sistēmā vai jebkurā citā piemērotā sistēmā, kas atdala apstrādes (vīnam) un koncentrācijas (ūdens šķīdumam) nodalījumus.
- 1.2. Katjoncaurlaidīgajām membrānām jābūt tā pielāgotām, lai tās ekstrahētu tikai katjonus, jo īpaši šādus katjonus: K^+ , Ca^{++} .
- 1.3. Anjoncaurlaidīgajām membrānām jābūt tā pielāgotām, lai tās ekstrahētu tikai anjonus, jo īpaši tartrāta anjonus.
- 1.4. Membrānas nedrīkst pārlietu izmainīt vīna fizikālo un ķīmisko sastāvu un organoleptiskās īpašības. Tām jāatbilst šādiem nosacījumiem:
 - tām jābūt izgatavotām, ievērojot labu ražošanas praksi, no vielām, kuras atļauts izmantot tādu plastmasas materiālu ražošanā, kas paredzēti saskarei ar Komisijas Direktīvas 2002/72/EK ⁽¹⁾ II pielikumā minētajiem pārtikas produktiem,
 - elektrodialīzes aprīkojuma izmantotajām jāpierāda, ka izmantotās membrānas atbilst iepriekš minētajam prasībām un ka jebkuras aizstāšanas darbības ir veicis specializēts personāls,
 - tās nedrīkst atbrīvot nevienu vielu tādos daudzumos, kas apdraud cilvēka veselību vai ietekmē pārtikas produktu garšu vai smaržu, un tām jāatbilst kritērijiem, kas noteikti Direktīvā 2002/72/EK,
 - to izmantošana nedrīkst izraisīt mijiedarbību starp to sastāvdaļām un vīnu, kas var būt par iemeslu tam, ka apstrādātajā produktā rodas jauni savienojumi, kuri var būt toksiski.

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

Ieteiktā eksperimentālā metode ir šāda.

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

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

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

⁽¹⁾ OV L 220, 15.8.2002., 18. lpp.

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

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

2. PRASĪBAS, KURAS PIEMĒROJAMAS MEMBRĀNU IZMANTOŠANAI

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

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

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

—

8. papildinājums

Prasības attiecībā uz ureāzi

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

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

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

9. papildinājums

Ozolkoksnes gabalu izmantošanas prasības**MĒRĶIS, IZCELSME UN PIEMĒROŠANAS JOMA**

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

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

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

IZMANTOJAMĀ PRODUKTA MARĶĒŠANA

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

IZMĒRI

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

TĪRĪBA

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

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

10. papildinājums

Prasības apstrādei, lai daļēji samazinātu spirta saturu vīnā

Šīs apstrādes mērķis ir iegūt vīnu ar daļēji samazinātu spirta saturu, izdalot vienu daļu vīna alkohola (etanola) ar fizisku atdalīšanas metožu palīdzību.

Prasības

- Apstrādātajiem vīniem nedrīkst būt organoleptisku trūkumu, un tiem jābūt piemērotiem tiešam patēriņam pārtikā.
- Spirta koncentrācijas samazināšanu vīnā nevar veikt tad, ja attiecībā uz kādu no konkrētā vīna izgatavošanā izmantotajiem vīna produktiem ir piemērota kāda no tām bagātināšanas darbībām, kas paredzēta Regulas (EK) Nr. 479/2008 V pielikumā.
- Iegūtā spirta tilpumkoncentrācijas samazinājums nedrīkst pārsniegt 2 % tilpuma un gala produkta faktiskajai spirta tilpumkoncentrācijai jāatbilst Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 1. punkta otrās daļas a) apakšpunktā noteiktajai tilpumkoncentrācijai.
- Atbildību par apstrādes īstenošanu uzņemas vīndaris vai kvalificēts tehniskais speciālists.
- Šī apstrāde ir jāieraksta reģistrā, kas minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 112. panta 2. punktā.
- Dalībvalstis var noteikt, ka par šo apstrādi ir jāiesniedz paziņojums kompetentajām iestādēm.

11. papildinājums

Prasības apstrādei ar kopolimēriem PVI/PVP

Šīs apstrādes mērķis ir samazināt pārāk lielo metālu koncentrāciju un novērst trūkumus, kurus vīnā izraisa, piemēram, pārāk augsts dzelzs saturs, pievienojot kopolimērus, kuri adsorbē šos metālus.

Prasības

- Vīnam pievienotie kopolimēri ir jāatdala, to filtrējot vēlākais divu dienu laikā pēc šo vielu pievienošanas, ņemot vērā piesardzības principu.
- Misas gadījumā kopolimēri ir jāpievieno agrākais divas dienas pirms filtrēšanas.
- Atbildību par apstrādes īstenošanu uzņemas vīndaris vai kvalificēts tehniskais speciālists.
- Izmantotajiem kopolimēriem adsorbentiem ir jāatbilst OIV publicētā Starptautiskā vīndarības kodeksa prasībām, jo īpaši attiecībā uz maksimālo monomēru daudzumu ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Apstrādi ar kopolimēriem PVI/PVP var izmantot tikai pēc tam, kad atļauto kopolimēru tīrības un identifikācijas specifikācijas ir noteiktas un publicētas OIV Starptautiskajā vīndarības kodeksā.

12. papildinājums

Prasības apstrādei ar katjonītiem tartrātu satura stabilizēšanai vīnā

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

Prasības

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

⁽¹⁾ OV L 338, 13.11.2004., 4. lpp.

IB PIELIKUMS

PIEĻAUJAMĀS SĒRA DIOKSĪDA SATURS VĪNĀ

A. SĒRA DIOKSĪDA SATURS VĪNĀ

1. Kopējais sēra dioksīda saturs vīnos, izņemot dzirkstošos vīnus un desertvīnus, kurus laiž tirgū tiešam patēriņam pārtikā, nedrīkst pārsniegt:
 - a) 150 miligramus litrā sarkanvīniem;
 - b) 200 miligramus litrā baltvīniem un sārtvīniem.
2. Atkāpjoties no 1. punkta a) un b) apakšpunkta, vīniem ar cukura saturu, ko izsaka kā glikozes un fruktozes summu, kas nav mazāka par 5 gramiem litrā, maksimāli pieļaujamo sēra dioksīda saturu palielina līdz:
 - a) 200 miligramiem litrā sarkanvīniem un
 - b) 250 miligramiem litrā baltvīniem un sārtvīniem;
 - c) 300 miligramiem litrā:
 - vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot apzīmējumu "Spätlese" saskaņā ar Kopienas noteikumiem,
 - baltvīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot šādus aizsargātus cilmes vietu nosaukumus: *Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette* un *Savennières*,
 - baltvīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātus cilmes vietu nosaukumus *Allela, Navarra, Penedès, Tarragona* un *Valencia* un *Comunidad Autónoma del País Vasco* izcelsmes vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kurus apraksta ar apzīmējumu "vendimia tardia",
 - saldajiem vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Binissalem-Mallorca",
 - vīniem, kuru izcelsme ir Apvienotajā Karalistē, saskaņā ar Lielbritānijas tiesību aktiem, ja cukura saturs pārsniedz 45 g/l,
 - Ungārijas vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Tokaji", kurus saskaņā ar Ungārijas tiesību aktiem apzīmē ar nosaukumu "Tokaji édes szamorodni" vai "Tokaji szász szamorodni",
 - vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātus cilmes vietu nosaukumus: *Loazzolo, Alto Adige* un *Trentino*, kurus apraksta ar apzīmējumiem vai vienu apzīmējumu: "passito" vai "vendemmia tardiva",
 - vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu *Colli orientali del Friuli* ar apzīmējumu "Picolit",
 - vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu *Moscato di Pantelleria naturale* vai *Moscato di Pantelleria*,
 - Čehijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot apzīmējumu "pozdní sběr",
 - Slovērijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumi "neskorý zber" un Slovērijas *Tokaj* vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Tokajské samorodné suché" vai "Tokajské samorodné sladké",
 - Slovēnijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumu "vrhunsko vino ZGP – pozna trgatav",
 - baltvīniem ar šādām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, ja to kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir lielāka par 15 % un cukura saturs ir lielāks par 45 g/l:
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,

- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l'Île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel,
- Vin de pays du Val de Loire,
- Vin de pays de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille,
- Grieķijas izcelsmes saldajiem vīniem, kuru kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir lielāka par vai vienāda ar 15 % un cukura saturs lielāks par vai vienāds ar 45 g/l, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot šādas aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tyrnavos),
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia),
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia),
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina),
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades),
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida),
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (Regional wine of Pieria),
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos- Regional wine of Holy Mountain),
- Kipras izcelsmes saldajiem vīniem, kuru faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir mazāka par vai vienāda ar 15 % un cukura saturs ir lielāks par vai vienāds ar 45 g/l, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu Κουμανδάρια (Commandaria),
- Kipras izcelsmes saldajiem vīniem, kuri iegūti no pārgatavinātām vīnogām vai vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, kuru kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir lielāka par vai vienāda ar 15 % un cukura saturs ir lielāks par vai vienāds ar 45 g/l, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot kādu no šādām aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka),
- Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia),

d) 350 miligramiem litrā:

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

e) 400 miligramiem litrā:

- vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot apzīmējumus "Beerenauslese", "Ausbruch", "Ausbruchwein", "Trockenbeerenauslese", "Strohwein", "Schilfwein" un "Eiswein" saskaņā ar Kopienas tiesību aktu noteikumiem,
- baltvīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot šādus aizsargātus cilmes vietu nosaukumus: *Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon*, izņemot tad, ja pievienots apzīmējums "sec", *Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon*, kuram pievienots izcelsmes pilsētas nosaukums, *Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh*, izņemot tad, ja pievienots apzīmējums "sec", *Alsace* un *Alsace grand cru*, kuram pievienots apzīmējums "vendanges tardives" vai "sélection de grains nobles",
- Ģriekijas izcelsmes saldajiem vīniem, kuri ražoti no pārgatavinātām vīnogām, un saldajiem vīniem, kas ražoti no vēl novāktām, žuvušām vīnogām, kuru atlikumcukura saturs, kas izteikts kā cukurs, ir vienāds ar vai pārsniedz 45 g/l un attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot kādu no šādiem aizsargātus cilmes vietas nosaukumiem: *Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πατρά (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céphalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Daphnès)*, kā arī saldajiem vīniem, kas ražoti no pārgatavinātām vīnogām, un saldajiem vīniem, kas ražoti no vēl novāktām, žuvušām vīnogām, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot kādu no šādām aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm: *Σιάτιστα (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos – Holy Mountain)*,
- Čehijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot apzīmējumus "výběr z bobulí", "výběr z cibéb", "ledové víno" vai "slámové víno",
- Slovākijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumu "bobulový výběr", "hrozienvýber", "cibébový výběr", "ľadové víno" vai "slámové víno", un Slovākijas *Tokaj* vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātus cilmes vietas nosaukumus "Tokajský výběr", "Tokajská esencia", "Tokajská výberová esencia",
- Ungārijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kurus saskaņā ar Ungārijas tiesību aktiem apzīmē ar nosaukumu "Tokaji másľás", "Tokaji fordítás", "Tokaji aszúesencia", "Tokaji eszencia", "Tokaji aszú" vai "Töppedt szőlőből készült bor",
- vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Albana di Romagna" un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumu "passito",
- Luksemburgas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumiem "vendanges tardives", "vin de glace" ou "vin de paille",
- baltvīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Douro" ar apzīmējumu "colheita tardia",
- Slovēnijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumiem: "vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor", "vrhunsko vino ZGP – ledeno vino" vai "vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor",
- Kanādas izcelsmes baltvīni, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot apzīmējumu "Icewine".

3. To vīnu saraksti, kurus apzīmē ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi un kuri iekļauti 2. punkta c), d) un e) apakšpunktā, var tikt grozīti tad, ja tiek grozīti attiecīgo vīnu ražošanas nosacījumi vai tiek mainīta to ģeogrāfiskās izcelsmes norāde vai cilmes vietas nosaukums. Dalībvalstis iepriekš sniedz jebkuru nepieciešamo tehnisko informāciju par attiecīgajiem vīniem, tostarp to specifikācijas, kā arī informāciju par gadā saražoto daudzumu.
4. Ja tas nepieciešams klimatisko apstākļu dēļ, tad saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 479/2008 113. panta 2. punktā paredzēto procedūru Komisija var nolemt, ka attiecīgās dalībvalstis noteiktās Kopienas vīnogu audzēšanas zonās var atļaut palielināt šajā punktā minēto maksimālo kopējo sēra dioksīda līmeni, kurš nepārsniedz 300 miligramus litrā, maksimāli par 50 miligramiem litrā vīniem, kuri ražoti to teritorijā. To gadījumu saraksts, kuros dalībvalstis var atļaut šādu palielinājumu, ir sniegts 1. papildinājumā.
5. Dalībvalstis var piemērot stingrākus noteikumus vīniem, kurus ražo to teritorijā.

B. SĒRA DIOKSĪDA SATURS DESERTVĪNOS

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

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

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

C. SĒRA DIOKSĪDA SATURS DZIRKSTOŠAJOS VĪNOS

1. Kopējais sēra dioksīda saturs dzirkstošajos vīnos, kad tos laiž tirdzniecībā tiešam patēriņam pārtikā, nedrīkst pārsniegt:
 - a) 185 mg/l visu kategoriju augstas kvalitātes dzirkstošajiem vīniem un
 - b) 235 mg/l citiem dzirkstošajiem vīniem.
2. Ja dažās Kopienas vīnogu audzēšanas zonās tas nepieciešams klimatisko apstākļu dēļ, tad attiecīgās dalībvalstis var atļaut attiecībā uz 1. punkta a) un b) apakšpunktā minētajiem vīniem to teritorijā palielināt kopējo maksimālo sēra dioksīda saturu līdz 40 miligramiem litrā ar nosacījumu, ka vīnu, uz ko attiecas minētā atļauja, nenosūtīs ārpus konkrētās dalībvalsts.

1. papildinājums

Kopējā pieļaujamā sēra dioksīda satura palielināšana laika apstākļu dēļ

(Šīs regulas IB pielikums)

	Gads	Dalībvalsts	Vīnkopības zona(s)	Attiecīgie vīni
1.	2000. g.	Vācija	Visas Vācijas vīnkopības zonas	Visi vīni, kas iegūti no 2000. gada vīnogu ražas
2.	2006. g.	Vācija	<i>Bade-Wurtemberg, Bavière, Hesse un Rhénanie-Palatinat</i> reģionu vīnkopības zonas	Visi vīni, kas iegūti no 2006. gada vīnogu ražas
3.	2006. g.	Francija	<i>Bas-Rhin un Haut-Rhin</i> departamentu vīnkopības zonas	Visi vīni, kas iegūti no 2006. gada vīnogu ražas

IC PIELIKUMS

PIEĻAUJAMĀIS GAISTOŠO SKĀBJU SATURS VĪNĀ

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

Dalībvalstis paziņo par šīm atkāpēm Komisijai, kas tās dara zināmas pārējām dalībvalstīm.

ID PIELIKUMS

IEROBEŽOJUMI UN NOSACĪJUMI VĪNA SALDINĀŠANAI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- a) jebkura fiziska vai juridiska persona, kas vēlas veikt saldināšanu, iesniedz paziņojumu tās dalībvalsts kompetentajā iestādē, kuras teritorijā darbība notiks;
- b) šos paziņojumus izdara rakstiski. Kompetentajai iestādei tie jāsaņem vismaz 48 stundas pirms dienas, kad jānotiek saldināšanas darbībai;
- c) tomēr, ja kāds uzņēmums bieži vai pastāvīgi veic saldināšanas darbības, tad dalībvalstis var atļaut nosūtīt kompetentajām iestādēm paziņojumu, kas attiecas uz vairākām darbībām vai uz konkrētu laika posmu. Tādus paziņojumus pieņem tikai ar nosacījumu, ka uzņēmums ieraksta reģistrā katru saldināšanas darbību, kā arī informāciju, kas norādīta d) apakšpunktā;
- d) paziņojumos jāietver šāda informācija:
 - apstrādājamā vīna daudzums un tā kopējā un faktiskā spirta tilpumkoncentrācija,
 - pievienojamās vīnogu misas daudzums un kopējā un faktiskā spirta tilpumkoncentrācija vai pievienojamās koncentrētās vīnogu misas vai rektificētās koncentrētās vīnogu misas daudzums un blīvums atkarībā no situācijas,
 - vīna kopējā un faktiskā spirta tilpumkoncentrācija pēc saldināšanas.

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

II PIELIKUMS

ATĻAUTĀS VĪNDARĪBAS METODES UN IEROBEŽOJUMI, KO PIEMĒRO DZIRKSTOŠAJIEM VĪNIEM, AUGSTAS KVALITĀTES DZIRKSTOŠAJIEM VĪNIEM UN AUGSTAS KVALITĀTES AROMĀTISKIEM DZIRKSTOŠAJIEM VĪNIEM**A. Dzirkstošais vīns**

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

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

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

Oglekļa dioksīda izmantošana pārļiešanas ar pretspiedienu gadījumā ir atļauta tikai uzraudzībā un ar nosacījumu, ka tādējādi netiek palielināts spiediens oglekļa dioksīdam, ko satur dzirkstošais vīns.

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

B. Augstas kvalitātes dzirkstošais vīns

1. Vīna rauga tīrkultūra, kas paredzēta augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu gatavošanai, drīkst saturēt tikai:
 - a) saharozi;
 - b) koncentrētu vīnogu misu;
 - c) rektificētu koncentrētu vīnogu misu;
 - d) vīnogu misu vai daļēji fermentētu vīnogu misu; vai
 - e) vīnu.
2. Ražotājas dalībvalstis var noteikt jebkuras papildu vai stingrākas īpašības vai nosacījumus tādu augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ražošanai un apstrādei, uz kuriem attiecas šī sadaļa un kurus ražo to teritorijā
3. Uz augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ražošanu attiecas arī noteikumi, kuri minēti:
 - A daļā no 1. līdz 10. punktam,
 - C daļas 3. punktā attiecībā uz faktisko spirta tilpumkoncentrāciju, C daļas 5. punktā attiecībā uz minimālo pārspiedienu un C daļas 6. un 7. punktā attiecībā uz ražošanas procesa minimālo ilgumu, neskarot B daļas 4. punkta d) apakšpunktu.

4. Attiecībā uz augstas kvalitātes aromātiskajiem dzirkstošajiem vīniem:

- a) izņemot atkāpes, tos drīkst iegūt, izmantojot *cuvée* sagatavošanai tikai tādu vīnogu misu vai tādu daļēji fermentētu vīnogu misu, kuru iegūst no vīnogu šķirnēm, kas ir iekļautas 1. papildinājumā minētajā sarakstā. Tomēr augstas kvalitātes aromātisku dzirkstošo vīnu var gatavot tradicionālā veidā, par *cuvée* sastāvdaļām izmantojot vīnus, kas iegūti no "Prosecco" šķirnes vīnogām, ko ievāc *Trentino-Alto Adige, Veneto* un *Friuli-Venezia Giulia* reģionos;
- b) kontrolēt fermentācijas procesu pirms un pēc *cuvée* gatavošanas, lai padarītu *cuvée* dzirkstošu, drīkst tikai ar saldēšanu vai citiem fizikāliem procesiem;
- c) saldinātāja pievienošana ir aizliegta;
- d) augstas kvalitātes aromātiska dzirkstoša vīna ražošanas process nedrīkst būt īsāks par vienu mēnesi.

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

1. Augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu gatavošanai paredzēto *cuvée* kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz:

- 9,5 % vīnogu audzēšanas C III zonās,
- 9 % pārējās vīnogu audzēšanas zonās.

2. Tomēr *cuvée*, kas paredzēti, lai gatavotu augstas kvalitātes dzirkstošos vīnus ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Prosecco di Conegliano Valdobbiadene" un "Montello e Colli Asolani", kuri iegūti no vienas vīnogu šķirnes, kopējā spirta tilpumkoncentrācija nedrīkst būt mazāka par 8,5 %.

3. Augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu faktiskā spirta tilpumkoncentrācija, ieskaitot spirtu, ko satur iespējami pievienots saldinātājs, ir vismaz 10 %.

4. Vīna rauga tīrkultūra, kas paredzēta dzirkstošo vīnu un augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu gatavošanai, drīkst saturēt tikai:

- a) saharozi;
- b) koncentrētu vīnogu misu;
- c) rektificētu koncentrētu vīnogu misu

un

- a) vīnogu misu;
- b) daļēji fermentētu vīnogu misu;
- c) vīnu,

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

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

6. Augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu ražošanas ilgums, ietverot to nogatavināšanu ražošanas uzņēmumā un šo ilgumu sākot skaitīt no tā fermentācijas procesa sākuma, kas paredzēts, lai vīni kļūtu dzirkstoši, nedrīkst būt īsāks par:

- a) sešiem mēnešiem, ja fermentācijas process, kas paredzēts, lai vīni kļūtu dzirkstoši, notiek slēgtā tvertnē;
- b) deviņiem mēnešiem, ja fermentācijas process, kas paredzēts, lai vīni kļūtu dzirkstoši, notiek pudelēs.

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

1. papildinājums

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

Airén	Visi Malvoisies (Malvāzijas) vīni
Aleatico N	Mauzac baltvīns un sārtvīns
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N	Visi muskatvīni (<i>muscats</i>)
Busuioacă de Bohotin	Manzoni moscato
Clairette B	Nektár
Colombard B	Pálava B
Csaba gyöngye B	Parellada B
Cserszegi fűszeres B	Perle B
Devín	Piquepoul B
Fernão Pires	Poulsard
Freisa N	Prosecco
Gamay N	Ροδίτης (Roditis)
Gewürztraminer Rs	Scheurebe
Girò N	Tămăioasă românească
Γλυκερύθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeu B	Zefír B

III PIELIKUMS

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

1. Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunktā minētie produkti, kurus izmanto, lai gatavotu desertvīnus un desertvīnus ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, vajadzības gadījumā var būt apstrādāti tikai ar tām vīndarības metodēm un procesiem, kuri minēti Regulā (EK) Nr. 479/2008 vai šajā regulā.
2. Tomēr:
 - a) dabīgās spirta tilpumkoncentrācijas palielināšana var notikt tikai, izmantojot Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta e) un f) apakšpunktā minēto produktus; un
 - b) atkāpjoties no šā noteikuma, Spānijai ir dota atļauja atļaut kalcija sulfāta izmantošanu Spānijas vīniem ar tradicionālu apzīmējumu "vino generoso" vai "vino generoso de licor", ja šāda prakse ir tradicionāla, ar nosacījumu, ka šādi apstrādāta produkta sulfāta saturs, kas izteikts kālija sulfātā, nepārsniedz 2,5 g/l. Turklāt šādi iegūtus vīnus var papildus paskābināt līdz maksimālajai robežai 1,5 g/l.
3. Neskarot stingrākus noteikumus, ko var pieņemt dalībvalstis attiecībā uz to teritorijā ražotiem desertvīniem un desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, attiecībā uz šiem produktiem ir atļauts izmantot Regulā (EK) Nr. 479/2008 vai šajā regulā minētās vīndarības metodes.
4. Turklāt ir atļautas arī šādas darbības:
 - a) saldinašana ar nosacījumu, ka tiek iesniegts paziņojums un ievērota reģistrācijas prasība, ja izmantotie produkti nav bagātināti ar koncentrētu vīnogu misu, izmantojot:
 - koncentrētu vīnogu misu vai rektificētu koncentrētu vīnogu misu ar nosacījumu, ka attiecīgā vīna kopējās spirta tilpumkoncentrācijas palielinājums nepārsniedz 3 %,
 - koncentrētu vīnogu misu, rektificētu koncentrētu vīnogu misu vai daļēji fermentētu vīnogu misu, ko iegūst no vēl novāktām, žuvušām vīnogām, Spānijas vīnam ar tradicionālo apzīmējumu "vino generoso de licor" ar nosacījumu, ka attiecīgā vīna kopējās spirta tilpumkoncentrācijas palielinājums nepārsniedz 8 %,
 - koncentrētu vīnogu misu vai rektificētu koncentrētu vīnogu misu desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Madeira" un ar nosacījumu, ka attiecīgā vīna kopējās spirta tilpumkoncentrācijas palielinājums nepārsniedz 8 %;
 - b) spirta, destilāta vai atšķaidīta spirta pievienošana, kā minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta e) un f) apakšpunktā, lai kompensētu zudumus, kas radušies nogatavināšanas laikā izgarošanas rezultātā;
 - c) desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Madeira" nogatavināšana traukos temperatūrā, kas nepārsniedz 50 °C.
5. Vīnogu šķirnes, no kurām iegūti Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunktā minētie produkti, kurus izmanto desertvīnu un desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi gatavošanā, izraugās no tām vīnogu šķirnēm, kuras minētas Regulas (EK) Nr. 479/2008 24. panta 1. punktā.
6. To Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunktā minēto produktu dabīgā spirta tilpumkoncentrācija, kurus izmanto, lai gatavotu citus desertvīnus, kuri nav desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, nedrīkst būt mazāka par 12 %.

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

1. To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā izmanto vīnogu misu vai vīnogu misas maisījumu ar vīnu, kā minēts Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunktā ceturtajā ievilkumā, ir iekļauts šā pielikuma 1. papildinājuma A daļā.

2. To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā pievieno Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta f) apakšpunktā minētos produktus, ir iekļauts šā pielikuma 1. papildinājuma B daļā.

3. Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunktā minētajiem produktiem, kā arī šā IV pielikuma 3. punkta f) apakšpunkta iii) daļā minētajai koncentrētai vīnogu misai un daļēji fermentētai vīnogu misai, kura iegūta no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, ko izmanto, lai gatavotu desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, ir jābūt no tā paša reģiona, kura nosaukums ir dots konkrētajam desertvīnam ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu.

Tomēr attiecībā uz desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Málaga" un "Jerez-Xérès-Sherry" vīnogu misa, koncentrētu vīnogu misa un, piemērojot Regulas (EK) Nr. 479/2008 VI pielikuma B daļas 4. punktu, daļēji fermentēta vīnogu misa, ko iegūst no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām, kuras minētas Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta f) apakšpunkta iii) daļā un iegūtas no Pedro "Ximénez" vīnogu šķirnes, var būt no "Montilla-Moriles" reģiona.

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

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

5. Neskarot nekādus stingrākus noteikumus, ko dalībvalstis var pieņemt attiecībā uz desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kas gatavoti to teritorijā:

- a) to Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunktā minēto produktu dabīgā spirta tilpumkoncentrācija, kurus izmanto, lai ražotu desertvīnus ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu nedrīkst būt mazāka par 12 %. Tomēr noteiktus desertvīnus ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kuri minēti vienā no šā pielikuma 2. papildinājuma A daļā iekļautajiem sarakstiem, var iegūt:

- i) vai nu no vīnogu misas ar dabīgo spirta tilpumkoncentrāciju, kas ir vismaz 10 %, ja tas attiecas uz desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kurus iegūst, pievienojot atšķaidītu spirtu, ko iegūst no vīna vai vīnogu čagām ar reģistrētu cilmes vietas nosaukumu, iespējams, no tās pašas saimniecības;

- ii) vai nu no daļēji fermentētas vīnogu misas vai –attiecībā uz otro ievilkumu šē turpmāk – no vīna, kura sākotnējā dabīgā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz:

— 11 % attiecībā uz desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, ko iegūst, pievienojot neitrālo spirtu vai vīna destilātu ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju, kura nav mazāka par 70 %, vai vīna izcelsmes spirtu,

— 10,5 % attiecībā uz vīniem, kas gatavoti no balto vīnogu misas, kura minēta 2. papildinājuma A daļas 3. sarakstā,

— 9 % attiecībā uz Portugāles desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Madeira", kura ražošana ir tradicionāla un notiek saskaņā ar valsts tiesību aktiem, kuros paredzēti precīzi noteikumi attiecībā uz šādu vīnu;

- b) to desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru kopējā spirta tilpumkoncentrācija, atkāpjoties no Regulas (EK) Nr. 479/2008 IV pielikuma 3. punkta b) apakšpunkta, ir mazāka par 17,5 %, bet nav mazāka par 15 %, kā tas bija skaidri noteikts valsts tiesību aktos, ko piemēroja līdz 1985. gada 1. janvārim, ir iekļauts 2. papildinājuma B daļā.

6. Tradicionālie īpašie apzīmējumi "οίνος γλυκός φυσικός", "vino dulce natural", "vino dolce naturale", "vinho doce natural" ir paredzēti tiem desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kurus:

— iegūst no vīnogu ražām, no kurām vismaz 85 % ievāc no tām vīnogu šķirnēm, kuras minētas 3. papildinājumā iekļautajā sarakstā,

— iegūst no misām ar sākotnējo dabīgo cukura saturu vismaz 212 grami litrā,

— iegūst, pievienojot spirtu, destilātu vai atšķaidītu spirtu, kā minēts Regulas (EK) IV pielikuma 3. punkta e) un f) apakšpunktā, izslēdzot jebkuru citu bagātināšanu.

7. Tiktāl, cik tas ir nepieciešams tradicionālajai ražošanas praksei, dalībvalstis attiecībā uz desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, ko ražo to teritorijā, var noteikt, ka tradicionālo īpašo apzīmējumu "vin doux naturel" izmanto tikai tiem desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kurus:
- tieši gatavojuši ražotāji, kuri vīnogu ražu ievāca, ar nosacījumu, ka šīs vīnogas ir tikai no viņu muskatvīnogu (*muscats*), *grenache*, *maccabéo* vai *malvoisie* vīnogu ražām; tomēr var izmantot arī tās vīnogu ražas, kuras iegūtas no vīna plantācijām, kuras apstādītas ar citām vīnogu šķirnēm kā četras iepriekšminētās šķirnes, ar nosacījumu, ka tās nepārsniedz 10 % no kopējā vīnogulāju stādu daudzuma,
 - iegūst, ja ražība no hektāra ir 40 hl robežās vīnogu misai, kura minēta Regulas (EK) 479/2008 IV pielikuma 3. punkta c) apakšpunkta pirmajā un ceturtajā ievilkumā, un jebkuras lielākas ražības rezultātā visa raža zaudē tiesības uz nosaukumu "vin doux naturel",
 - iegūst no vīnogu misas, kuras sākotnējais dabīgais cukura saturs ir vismaz 252 gramī litrā,
 - iegūst, izslēdzot jebkādu citu bagātināšanu, pievienojot vīna izcelsmes spirtu, kurš tīra spirta izteiksmē atbilst minimāli 5 % tilpuma minētās izmantotās vīnogu misas, un maksimāli – tādām tilpumam, kas atbilst mazākajai no divām šādām proporcijām:
 - vai nu 10 % iepriekš minētās izmantotās vīnogu misas tilpuma,
 - vai 40 % no galaprodukta kopējās spirta tilpumkoncentrācijas, kas rodas, summējot faktisko spirta tilpumkoncentrāciju un potenciālās spirta tilpumkoncentrācijas ekvivalentu, kuru aprēķina, ņemot par pamatu 1 % tīra spirta tilpuma uz 17,5 gramīem atlikumcukura litrā.
8. Tradicionālais īpašais apzīmējums "vino generoso" ir paredzēts sausajiem desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kuri pilnīgi vai daļēji attīstīti zem rauga kārtas un:
- iegūti tikai no baltajām vīnogām, ko ievāc no *Palomino de Jerez*, *Palomino fino*, *Pedro Ximénez*, *Verdejo*, *Zalema* un *Garrido fino* vīnogu šķirnēm,
 - kurus laiž tirdzniecībā pēc tam, kad tie vidēji divus gadus ir izturēti ozolkoka mucās.
- Attīstīšana zem rauga kārtas, kas minēta pirmajā daļā, nozīmē bioloģisku procesu, kurš notiek, kad uz vīna brīvās virsmas pēc spirta rūgšanas procesu pilnīgas pabeigšanās misā spontāni izveidojas tipisku raugu plēve un piešķir produktam īpašas ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.
9. Tradicionālais īpašais apzīmējums "vinho generoso" ir paredzēts tikai desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Porto", "Madeira", "Moscatel de Setúbal" un "Carcavelos" kopā ar attiecīgo reģistrēto cilmes vietas nosaukumu.
10. Tradicionālais īpašais apzīmējums "vinho generoso de licor" ir paredzēts tikai desertvīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kurus:
- iegūst no "vino generoso", kurš minēts 8. punktā, vai no tāda vīna zem rauga kārtas, kurš ir piemērots tāda "vino generoso" ieguvei, kuram pievienota vai nu daļēji fermentēta vīnogu misa, ko iegūst no vēl novāktām, izžuvušām vīnogām, vai koncentrēta vīnogu misa,
 - un kurus laiž tirdzniecībā pēc tam, kad tie vidēji divus gadus ir izturēti ozolkoka mucās.

1. papildinājums

To desertvīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saraksts, kuru ražošanā jāievēro īpaši noteikumi**A. TO DESERTVĪNU AR AIZSARGĀTU CILMES VIETAS NOSAUKUMU SARAKSTS, KURU RAŽOŠANĀ IZMANTO VĪNOGU MISU VAI TĀS MAISIąJUMU AR VĪNU**

(Šā pielikuma B daļas 1. punkts)

GRIEKIJA

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

SPĀNIJA

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

ITĀLIJA

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

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

(Šā pielikuma B daļas 2. punkts)

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

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

GRIEKIJA

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

SPĀNIJA

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

KIPRA

Κομμανδάρια (Commandaria).

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

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

GRIEĶIJA

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

FRANCIJA

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

KIPRA

Κομμανδάρια (Commandaria).

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

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

GRIEĶIJA

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

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

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

SPĀNIJA

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

ITĀLIJA

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

KIPRA

Κομμανδάρια (Commandaria).

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

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

SPĀNIJA

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

ITĀLIJA

Marsala.

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

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

SPĀNIJA

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

ITĀLIJA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

2. papildinājums

A. Saraksti, kas minēti III pielikuma B daļas 5. punkta a) apakšpunktā

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

FRANCIJA

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

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

PORTUGĀLE

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITĀLIJA

Moscato di Noto

Trentino

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

SPĀNIJA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

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

PORTUGĀLE

Madeira.

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

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

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

SPĀNIJA

Desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas vai dalībvalsts tiesību aktos
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITĀLIJA

Trentino.

PORTUGĀLE

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

3. papildinājums

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

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

IV PIELIKUMS

ĪPAŠAS KOPIENAS ANALĪZES METODES

A. ALILIZOTIOCIANĀTS

1. Metodes princips

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

2. Reāģenti

2.1. Etanols, absolūtais.

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

2.3. Dzesējošais maisījums, kas sastāv no etanola un sausā ledus (kura temperatūra ir – 60 °C).

3. Aparatūra

3.1. Aparatūra destilācijai slāpekļa plūsmā, kā parādīts zīmējumā.

3.2. Termostatējams sildošais apvalks.

3.3. Plūsmas mērītājs.

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

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

3.6. Mikrošļirce, 10 µl.

4. Procedūra

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

Stabilizē hromatogrāfu; ieteicams izmantot šādus noteikšanas apstākļus:

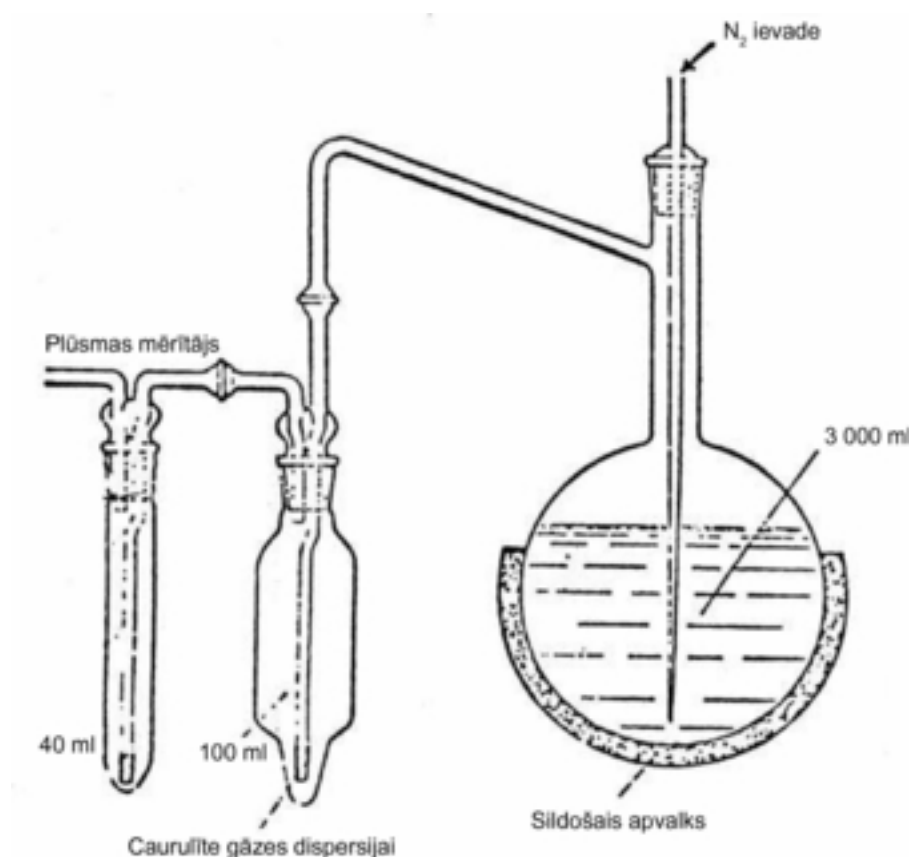
- inžektora temperatūra – 200 °C,
- kolonnas temperatūra – 130 °C,
- hēlija nesējgāzes plūsmas ātrums – 20 ml minūtē.

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

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

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

Aparatūra destilācijai slāpekļa plūsmā



B. ĪPAŠAS ANALĪZES METODES REKTIFICĒTAI KONCENTRĒTAI VĪNOGU MISAI

a) *Kopējie katjoni*

1. Princips

Testējamo paraugu apstrādā ar stipri skābiem katjonu apmaiņas sveķiem. Notiek katjonu apmaiņa ar H⁺. Tos izsaka kā starpību starp eluenta kopējo skābumu un testējamā parauga kopējo skābumu.

2. Aparatūra

2.1. Stikla kolonna ar iekšējo diametru 10 līdz 11 mm un garumu apmēram 300 mm, aprīkota ar krānu.

2.2. pH-metrs ar skalu, kas sadalīta iedaļās vismaz pa 0,1 pH vienībām.

2.3. Elektrodi:

- stikla elektrods, kas jātur destilētā ūdenī,
- kalomela/piesātināta kālija hlorīda standartelektrods, kas jātur piesātinātā kālija hlorīda šķīdumā,
- vai kombinēts elektrods, kas jātur destilētā ūdenī.

3. Reāģenti

3.1. Stipri skābi katjonu apmaiņas sveķi H⁺ formā. Sveķus pirms izmantošanas uzbriedina, uz nakti iemērcot ūdenī.

3.2. Nātrija hidroksīds, 0,1 M šķīdums.

3.3. pH indikatorpapīrs.

4. **Procedūra**

4.1. *Parauga sagatavošana*

Izmanto šķīdumu, kas iegūts, atšķaidot rektificēto koncentrēto misu līdz 40 % (masa/tilp.): ievada 200 g rektificētas koncentrētas misas iesvara 500 ml tilpuma mērkolbā, uzpilda ar ūdeni līdz zīmei un rūpīgi samaisa.

4.2. *Jonu apmaiņas kolonnas sagatavošana*

Ievada kolonnā apmēram 10 ml iepriekš uzbriedinātu jonu apmaiņas sveķu H + formā; kolonnu skalo ar destilētu ūdeni, līdz viss skābums ir likvidēts, ko pārbauda, izmantojot indikatorpapīru.

4.3. *Jonu apmaiņa*

Izlaiž 100 ml rektificētas koncentrētas misas šķīduma, kas sagatavots, kā noteikts 4.1. punktā, caur kolonnu ar ātrumu 1 piliens sekundē. Eluentu savāc vārglāzē. Kolonnu skalo ar 50 ml destilēta ūdens. Eluenta skābumu (ieskaitot skalošanas ūdeni) 20 °C temperatūrā titrē ar 0,1 M nātrija hidroksīda šķīdumu līdz pH 7. Sārma standartšķīdums jāpievieno lēnām, to pastāvīgi maisot. Titrēšanai izlietotā 0,1 M nātrija hidroksīda šķīduma tilpumu (ml) apzīmē ar n.

5. **Rezultātu izteikšana**

Kopējos katjonus izsaka miliekvivalentos uz kopējo cukuru kilogramu ar precizitāti līdz 1 decimālzīmei aiz komata.

5.1. *Aprēķins*

— Eluenta skābums, izteikts miliekvivalentos uz kilogramu rektificētas koncentrētas misas:

$$E = 2,5 n.$$

— Rektificētas koncentrētas misas kopējais skābums miliekvivalentos uz kilogramu: a.

— Kopējie katjoni miliekvivalentos uz kilogramu kopējo cukuru:

$$((2,5 n - a)/(P)) \times 100, \text{ kur}$$

P = kopējo cukuru koncentrācija 100 masas procentos.

b) **Vadītspēja**

1. **Princips**

Tā šķidruma staba elektrisko vadītspēju, kas atrodas starp diviem paralēliem platīna elektrodiem, mēra, iemontējot šo stabu vienā Vitstona tilta pusē.

Vadītspēja mainās atkarībā no temperatūras, un tādēļ to attiecina uz 20 °C.

2. **Aparatūra**

2.1. Konduktometrs, ar ko var veikt vadītspējas mērījumus diapazonā no 1 līdz 1 000 mikrosimensiem uz cm.

2.2. Ūdens vanna, lai analizējamo paraugu temperatūru uzturētu apmēram 20 °C (20 ± 2 °C) robežās.

3. **Reaģenti**

3.1. Demineralizēts ūdens ar īpatnējo vadītspēju zem 2 μS cm⁻¹ 20 °C temperatūrā.

3.2. *Kālija hlorīda.*

Izšķīdina 0,581 g kālija hlorīda KCl, kas iepriekš 105 °C temperatūrā izžāvēts līdz konstantai masai, demineralizētā ūdenī (3.1. punkts). Uzpilda līdz 1 litram ar demineralizētu ūdeni (3.1. punkts). Šā šķīduma vadītspēja 20 °C temperatūrā ir 1 000 μS cm⁻¹. Tā uzglabāšanas termiņš ir līdz trim mēnešiem.

4. Procedūra

4.1. Analizējamā parauga sagatavošana

Izmanto šķīdumu, kura kopējo cukuru koncentrācija ir 25 % (masa/masa) (25° Brix): nosver masu, kas vienāda ar 2500/P, un papildina līdz 100 g ar ūdeni (3.1. punkts), kur P = kopējo cukuru koncentrācija procentos (masa/masa) rektificētajā koncentrētajā misā.

4.2. Vadītspējas noteikšana

Sasilda analizējamo paraugu līdz 20 °C, iegremdējot to ūdens vannā. Uztur temperatūru $\pm 0,1$ °C robežās.

Divreiz skalo vadītspējas šūnu ar pārbaudāmo šķīdumu.

Izmēra vadītspēju un rezultātu izsaka $\mu\text{S cm}^{-1}$.

5. Rezultātu izteikšana

Rezultātu izsaka mikrosīmos uz cm ($\mu\text{S cm}^{-1}$) 20 °C temperatūrā līdz tuvākajam veselajam skaitlim 25 % (masa/masa) (25° Brix) rektificētas koncentrētas misas šķīdumam.

5.1. Aprēķins

Ja aparātūra nav aprīkota ar temperatūras kompensatoru, tad izmērīto vadītspēju koriģē, izmantojot I tabulu. Ja temperatūra ir zem 20 °C, tad korekciju pieskaita; ja temperatūra ir virs 20 °C, tad korekciju atskaita.

I tabula

Korekcijas, kas izdarāmas vadītspējai attiecībā uz temperatūrām, kuras nav 20 °C ($\mu\text{S cm}^{-1}$)

Vadītspēja	Temperatūra (°C)									
	20,2 19,8	20,4 19,6	20,6 19,4	20,8 19,2	21,0 19,0	21,2 18,8	21,4 18,6	21,6 18,4	21,8 18,2	22,0 ⁽¹⁾ 18,0 ⁽²⁾
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	0	0	1	1	1	1	1	2	2	2
100	0	1	1	2	2	3	3	3	4	4
150	1	1	2	3	3	4	5	5	6	7
200	1	2	3	3	4	5	6	7	8	9
250	1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
300	1	3	4	5	7	8	9	11	12	13
350	1	3	5	6	8	9	11	12	14	15
400	2	3	5	7	9	11	12	14	16	18
450	2	3	6	8	10	12	14	16	18	20
500	2	4	7	9	11	13	15	18	20	22
550	2	5	7	10	12	14	17	19	22	24
600	3	5	8	11	13	16	18	21	24	26

⁽¹⁾ Atskaitīt korekciju.

⁽²⁾ Pieskaitīt korekciju.

c) Hidroksimetilfurfuols

1. Metožu princips

1.1. Kolorimetriskā metode

No furāna atvasinātie aldehīdi, no kuriem galvenais ir hidroksimetilfurfuols, reaģē ar barbitūrskābi un p-toluidīnu, veidojot sarkanu savienojumu, ko nosaka ar kolorimetriju pie 550 nm.

1.2. Augstas izšķirtspējas šķīdumu hromatogrāfija (HPLC)

Sadalīšana kolonnā, izmantojot apgrieztās fāzes hromatogrāfiju, un noteikšana pie 280 nm.

2. Kolorimetriskā metode

2.1. Aparatūra

2.1.1. Spektrofotometrs mērījumiem 300 līdz 700 nm robežās.

2.1.2. Stikla šūnas ar 1 cm optiskajiem ceļiem.

2.2. Reaģenti

2.2.1. Barbitūrskābes 0,5 % šķīdums (masa/tilp.)

Izšķīdina 500 mg barbitūrskābes ($C_4O_3N_2H_4$) destilētā ūdenī un nedaudz pasilda virs ūdens vannas 100 °C temperatūrā; uzpilda līdz 100 ml ar destilētu ūdeni. Šķīdumu var glabāt apmēram 1 nedēļu.

2.2.2. P-toluidīna šķīdums, 10 % (masa/tilp.)

Ievieto 10 g p-toluidīna ($C_6H_4(CH_3)NH_2$) 100 ml tilpuma mērkolbā; pievieno 50 ml izopropanola ($CH_3CH(OH)CH_3$) un 10 ml ledus etiķskābes (CH_3COOH) ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml); uzpilda līdz 100 ml ar izopropanolu. Šis šķīdums ir jāatjauno katru dienu.

2.2.3. Etanāla (acetaldehīda) (CH_3CHO) 1 % (masa/tilp.) ūdens šķīdums

Sagatavo tieši pirms izmantošanas.

2.2.4. Hidroksimetilfurfurola $C_6O_3H_6$ 1 g/l ūdens šķīdums

Sagatavo secīgus atšķaidījumus, kas satur 5, 10, 20, 30 un 40 mg/l. 1 g/l šķīdumam un atšķaidītajiem šķīdumiem jābūt svaigi sagatavotiem.

2.3. Procedūra

2.3.1. Parauga sagatavošana

Izmanto šķīdumu, kas iegūts, atšķaidot rektificēto koncentrēto misu līdz 40 % (masa/tilp.): ievada 200 g rektificētas koncentrētas misas iesvara 500 ml tilpuma mērkolbā, uzpilda ar ūdeni līdz zīmei un rūpīgi samaisa. Noteikšanu veic ar 2 ml šā šķīduma.

2.3.2. Kolorimetriskā noteikšana

Katrā no divām 25 ml tilpuma kolbām *a* un *b* ar slīpēta stikla aizbāžņiem ievieto 2 ml parauga, kas sagatavots, kā noteikts 2.3.1. apakšpunktā. Katrā kolbā ievieto 5 ml p-toluidīna šķīduma (2.2.2. apakšpunkts) un samaisa. Pievieno 1 ml destilēta ūdens kolbā *b* (kontrolē) un 1 ml barbitūrskābes (2.2.1. apakšpunkts) kolbā *a* (mērījumi). Sakrata, lai sajauktu. Pārnes kolbu saturu spektrofotometra šūnās ar 1 cm optisko ceļu. Izmantojot kolbas *b* saturu, nostāda uz nulli absorbcijas skalu viļņu garumam 550 nm, seko pārmaiņām kolbas *a* satura absorbcijā; un pieraksta maksimālo lielumu *A*, kas tiek sasniegts pēc 2 līdz 5 minūtēm.

Paraugi ar hidroksimetilfurfurola koncentrāciju, kas ir lielāka par 30 mg/l, pirms analīzes veikšanas ir jāatšķaida.

2.3.3. Kalibrācijas līknes izveide

Ievieto 2 ml katra hidroksimetilfurfurola šķīduma ar 5, 10, 20, 30 un 40 mg/l koncentrāciju (2.2.4. apakšpunkts) divās 25 ml tilpuma kolbu sērijās *a* un *b*, un ar tiem rīkojas, kā aprakstīts 2.3.2. apakšpunktā.

Diagramma, kas rāda absorbciju atkarībā no hidroksimetilfurfurola koncentrācijas mg/l, ir taisne, kas iet caur koordinātu sākuma punktu.

2.4. Rezultātu izteikšana

Hidroksimetilfurfurola koncentrāciju rektificētās koncentrētās misās izsaka miligramos uz kopējo cukuru kilogramu.

2.4.1. Aprēķina metode

Hidroksimetilfurfurola koncentrācija *C* mg/l analizējamajā paraugā ir tā koncentrācija uz kalibrācijas līknes, kas atbilst izmērītajai parauga absorbcijai *A*.

Hidroksimetilfurfurola koncentrāciju miligramos uz kopējo cukuru kilogramu aprēķina kā:

$$250 \times ((C)/(P)), \text{ kur}$$

P = kopējo cukuru koncentrācija masas procentos rektificētajā koncentrētajā misā.

3. Augstas izšķirtspējas šķidrumu hromatogrāfija (HPCL)

3.1. Aparatūra

3.1.1. HPCL hromatogrāfs, kura aprīkojumā ir

- cilpas inžektors, 5 vai 10 µl,
- spektrofotometra detektors mērījumiem pie 280 nm,
- oktadenāna-silīcija dioksīda kolonna (piem., Bondapak C₁₈ – Corasil, Waters Ass.),
- reģistrācijas ierīce, ja iespējams, integrators.

Kustīgās fāzes plūsmas ātrums – 1,5 ml/minūtē.

3.1.2. Membrānfiltrēšanas iekārta, poru diametrs – 0,45 µm.

3.2. Reāģenti

3.2.1. Divkārt destilēts ūdens.

3.2.2. Metanols (CH₃OH), destilēts vai ar augstas izšķirtspējas šķidrumu hromatogrāfijas kvalitāti.

3.2.3. Etiķskābe (CH₃COOH) (ρ₂₀ = 1,05 g/ml).

3.2.4. Kustīgā fāze: ūdens, metanola (3.2.2. apakšpunkts), etiķskābes (3.2.3. apakšpunkts) maisījums, kas filtrēts caur membrānfiltru (0,45 µm) (tilpumu attiecībā 40:9:1).

Šī kustīgā fāze ir jā sagatavo ik dienas un pirms izmantošanas jāatbrīvo no gāzēm.

3.2.5. Hidroksimetilfurfuola standartšķīdums, 25 mg/l (masa/tilp.).

100 ml tilpuma mērkolbā pārnes 25 mg hidroksimetilfurfuola (C₆H₃O₆) iesvara un uzpilda līdz zīmei ar metanolu (3.2.2. apakšpunkts). Šo šķīdumu atšķaida attiecībā 1:10 ar metanolu (3.2.2. apakšpunkts) un izfiltrē caur membrānfiltru (0,45 µm).

Ja šo šķīdumu tur ledusskapī hermētiski noslēgta brūna stikla kolbā, tad tas saglabājas divus līdz trīs mēnešus.

3.3. Procedūra

3.3.1. Parauga sagatavošana

Iegūto šķīdumu izmanto, atšķaidot rektificēto koncentrēto misu līdz 40 % (masa/tilp.) (200 g rektificētas koncentrētas misas iesvara ievada 500 ml tilpuma mērkolbā, uzpilda līdz zīmei ar 500 ml ūdens un samaisa), un to izfiltrē caur membrānfiltru (0,45 µm).

3.3.2. Hromatogrāfiskā noteikšana

Hromatogrāfā ievada 5 (vai 10) µl parauga, kas sagatavots atbilstīgi aprakstam 3.3.1. apakšpunktā, un 5 (vai 10) µl hidroksimetilfurfuola standartšķīduma (3.2.5. apakšpunkts). Reģistrē hromatogrammu.

Hidroksimetilfurfuola aiztures laiks ir apmēram sešas līdz septiņas minūtes.

3.4. Rezultātu izteikšana

Hidroksimetilfurfuola koncentrāciju rektificētās koncentrētās misās izsaka miligramos uz kopējo cukuru kilogramu.

3.4.1. Aprēķina metode

Hidroksimetilfurfuola koncentrāciju 40 % (masa/tilp.) rektificētas koncentrētas misas šķīdumā apzīmē ar C mg/l.

Hidroksimetilfurfuola koncentrāciju miligramos uz kopējo cukuru kilogramu aprēķina kā:

$$250 \times ((C)/(P)), \text{ kur}$$

P = kopējo cukuru koncentrācija procentos (masa/masa) rektificētajā koncentrētajā misā.

d) **Smagie metāli**1. **Principi**I. *Ātrā metode smago metālu novērtēšanai*

Smagos metālus atklāj atbilstoši atšķaidītā rektificētā koncentrētā misā pēc krāsojuma, ko rada sulfīdu veidošanās. Tos novērtē, salīdzinot ar svina standartšķīdumu, kas atbilst maksimālajai pieļaujamajai koncentrācijai.

II. *Svina satura noteikšana ar atomu absorbcijas spektrofotometriju*

Svina un amonija pirolidinditiokarbamāta helāta ekstrakciju veic ar metilizobutilketonu, un absorbciju mēra pie 283,3 nm. Svina saturu nosaka ar standartpiedevu metodi.

2. **Ātrā metode smago metālu novērtēšanai**2.1. *Reāgenti*

2.1.1. Atšķaidīta sālsskābe, 70 % (masa/tilp.)

Ņem 70 g sālsskābes (HCl), ($\rho_{20} = 1,16\text{--}1,19$ g/ml) un atšķaida līdz 100 ml ar ūdeni.

2.1.2. Atšķaidīta sālsskābe, 20 % (masa/tilp.)

Ņem 20 g sālsskābes (HCl), ($\rho_{20} = 1,16\text{--}1,19$ g/ml) un atšķaida līdz 100 ml ar ūdeni.

2.1.3. Atšķaidīts amonija hidroksīds

Ņem 14 g amonija hidroksīda (NH_3), ($\rho_{20} = 0,931\text{--}0,934$ g/ml) un atšķaida līdz 100 ml ar ūdeni.

2.1.4. pH 3,5 buferšķīdums

Izšķīdina 25 g amonija acetāta ($\text{CH}_3\text{COONH}_4$) 25 ml ūdens un pievieno 38 ml atšķaidītas sālsskābes (2.1.1. apakšpunkts). Vajadzības gadījumā pielāgo pH līmeni ar atšķaidītu sālsskābi (2.1.2. apakšpunkts) vai atšķaidītu amonija hidroksīdu (2.1.3. apakšpunkts) un atšķaida līdz 100 ml ar ūdeni.

2.1.5. Tioacetamīda šķīdums ($\text{C}_2\text{H}_5\text{NS}$), 4 % (masa/tilp.).2.1.6. Glicerīna šķīdums ($\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$), 85 % (masa/tilp.)

($n_D^{20\text{ }^\circ\text{C}} = 1,449\text{--}1,455$).

2.1.7. Tioacetamīda reāģents

0,2 ml tioacetamīda šķīdumam (2.1.5. apakšpunkts) pievieno 1 ml maisījuma, kas sastāv no 5 ml ūdens, 15 ml 1 M nātrija hidroksīda šķīduma un 20 ml glicerīna (2.1.6. apakšpunkts). Silda 20 sekundes $100\text{ }^\circ\text{C}$ temperatūrā virs ūdens vannas. Sagatavo tieši pirms izmantošanas.

2.1.8. Šķīdums, kas satur 0,002 g/l svina

Sagatavo 1 g/l svina šķīduma, izšķīdinot 0,400 g svina nitrāta $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$ ūdenī, un uzpilda līdz 250 ml ar ūdeni. Pirms izmantošanas šo šķīdumu atšķaida ar ūdeni tilpumu attiecībā 2:1 000, lai iegūtu 0,002 g/l šķīdumu.

2.2. *Procedūra*

Izšķīdina 10 g rektificētas koncentrētas misas testa parauga 10 ml ūdens. Pievieno 2 ml pH 3,5 buferšķīduma (2.1.4. apakšpunkts) un samaisa. Pievieno 1,2 ml tioacetamīda reāģenta (2.1.7. apakšpunkts). Uzreiz samaisa. Sagatavo kontroles paraugu tādos pašos apstākļos, izmantojot 10 ml 0,002 g/l svina šķīduma (2.1.8. apakšpunkts).

Ja pēc divām minūtēm rektificētās koncentrētās misas šķīdums iekrāsojas brūns, krāsojumam nevajadzētu būt intensīvākam kā kontroles parauga krāsojumam.

2.3. *Aprēķins*

Šādos noteikšanas apstākļos kontroles paraugs atbilst maksimālajai pieļaujamajai smago metālu koncentrācijai, kas izteikta kā 2 mg svina uz kg rektificētas koncentrētas misas.

3. Svina saturs noteikšana ar atomu absorbcijas spektrofotometriju

3.1. Aparatūra

3.1.1. Atomu absorbcijas spektrofotometrs, aprīkots ar gaisa-acetilēna degli.

3.1.2. Svina dobā katoda lampa.

3.2. Reaģenti

3.2.1. Atšķaidīta etiķskābe

Nem 12 g ledus etiķskābes ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml) un atšķaida līdz 100 ml ar ūdeni.

3.2.2. Amonija pirolidīnditiokarbamāta šķīdums ($C_5H_{12}N_2S_2$), 1 % (masa/tilp.).

3.2.3. Metilizobutylketons ($(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$).

3.2.4. Šķīdums, kas satur 0,010 g/l svina.

Atšķaida 1 g/l svina šķīduma (2.1.8. apakšpunkts) līdz 1 % (tilp./tilp.).

3.3. Procedūra

3.3.1. Pārbaudāmā šķīduma sagatavošana

Izšķīdina 10 g rektificētas koncentrētas misas maisījumā, kas sastāv no vienādos tilpumos sajauktas atšķaidītas etiķskābes (3.2.1. apakšpunkts) un ūdens, un atšķaida līdz 100 ml ar šo maisījumu.

Pievieno 2 ml amonija pirolidīnditiokarbamāta šķīduma (3.2.2. apakšpunkts) un 10 ml metilizobutylketona (3.2.3. apakšpunkts). Krata 30 sekundes, sargājot no spilgtas gaismas. Atstāj, lai abi slāņi noslāņojas. Izmanto metilizobutylketona slāni.

3.3.2. Standartšķīdumi

Sagatavo 3 standartšķīdumus, kas sastāv no 10 g rektificētas koncentrētas misas un attiecīgi no 1, 2 un 3 ml šķīduma, kurš satur 0,010 g/l svina (3.2.4. apakšpunkts). Ar standartšķīdumiem rīkojas tāpat kā ar pārbaudāmo šķīdumu.

3.3.3. Kontrolparaugs

Sagatavo kontroles paraugu tādos pašos apstākļos, kā minēts 3.3.1. apakšpunktā, bet nepievienojot rektificētu koncentrētu misu.

3.3.4. Noteikšana

Izvēlas viļņu garumu 283,3 nm.

Metilizobutylketona kontrolparaugu atomizē liesmā un absorbcijas skalu iestata uz nulli.

Darbojoties ar to attiecīgajiem šķīdinātāju ekstraktiem, nosaka analizējamā šķīduma un standartšķīdumu optiskos blīvumus.

3.4. Rezultātu izteikšana

Izsaka svina saturu miligramos uz rektificētas koncentrētas misas kilogramu ar precizitāti līdz vienai decimālzīmei aiz komata.

3.4.1. Aprēķins

Konstruē absorbcijas līkni atkarībā no standartšķīdumiem pievienotā svina koncentrācijas, kur nulles koncentrācija atbilst pārbaudāmajam šķīdumam.

Ekstrapolē taisni, kas savieno punktus, līdz tā krustojas ar koncentrācijas ass negatīvo daļu. Krustošanās punkta atbilstošais koordinātu sākuma punkta raksturo svina koncentrāciju pārbaudāmajā šķīdumā.

e) **Etanola ķīmiska noteikšana**

Šo metodi izmanto, lai noteiktu spirta koncentrāciju tādos šķīdumos ar mazu spirta daudzumu kā misas, koncentrētas misas un rektificētas koncentrētas misas.

1. **Princips**

Vienkārša šķīduma destilācija. Etanola oksidācija destilātā ar kālija dihromātu. Dihromāta pārākuma attitrēšana ar dzelzs (II) šķīdumu.

2. **Aparatūra**

- 2.1. Destilācijas aparātūra, ko izmanto spirta koncentrācijas mērīšanai

3. **Reaģenti**3.1. *Kālija dihromāta šķīdums*

Izšķīdina 33,600 g kālija dihromāta ($K_2Cr_2O_7$) pietiekamā daudzumā ūdens un uzpilda līdz 1 litram 20 °C temperatūrā.

Viens mililitrs šā šķīduma oksidē 7,8924 mg spirta.

3.2. *Dzelzs (II) amonija sulfāta šķīdums*

Izšķīdina 135 g dzelzs (II) un amonija sulfāta – $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$ – pietiekamā daudzumā ūdens, lai uzpildītu līdz 1 litram šķīduma, un pievieno 20 ml koncentrētas sērskābes (H_2SO_4), ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml). 1 ml šā šķīduma, kad tas ir tikko sagatavots, aptuveni atbilst 0,5 ml dihromāta šķīduma. Pēc tam tas lēnām oksidējas.

3.3. *Kālija permanganāta šķīdums*

Izšķīdina 1,088 g kālija permanganāta ($KMnO_4$) pietiekamā daudzumā ūdens, lai uzpildītu līdz 1 litram.

3.4. *Atšķaidīta sērskābe, 1:2 (tilp./tilp.)*

Maisot, pakāpeniski pievieno 500 ml sērskābes (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml) pie 500 ml ūdens.

3.5. *Dzelzs ortofenantrolīna reaģents*

Izšķīdina 0,695 g dzelzs sulfāta $FeSO_4 \cdot 7H_2O$ 100 ml ūdens un pievieno 1,485 g ortofenantrolīna monohidrāta $C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$. Sasildīt, lai paātrinātu izšķīšanu. Šis spilgti sarkanais šķīdums labi glabājas.

4. **Procedūra**4.1. *Destilācija*

Ievieto 100 g rektificētas koncentrētas misas un 100 ml ūdens destilācijas kolbā. Savāc destilātu 100 ml tilpuma mērkolbā un uzpilda līdz zīmei ar ūdeni.

4.2. *Oksidēšana*

300 ml tilpuma kolbā ar slīpēta stikla aizbāzni un paplašinātu kaklu, kas ļauj to izskalot bez zudumiem, ievieto 20 ml kālija dihromāta šķīduma (3.1. punkts) un 20 ml atšķaidītas sērskābes tilpumu attiecībā 1:2 (3.4. punkts) un sakrata. Pievieno 20 ml destilāta. Noslēdz kolbu ar aizbāzni, sakrata un pagaida vismaz 30 minūtes, laiku pa laikam to sakrata ("mērījumu" kolbā).

Titrējot ar dzelzs (II) amonija sulfāta šķīdumu (3.2. punkts), nosaka kālija dihromāta šķīdumu tukšajā paraugā, identiskā kolbā ievietojot tādu pašu reaģentu daudzumus, bet aizstājot 20 ml destilāta ar 20 ml destilēta ūdens ("kontroles" kolbā).

4.3. *Titrēšana*

Pievieno četrus pilienus ortofenantrolīna reaģenta (3.5. punkts) "mērījumu" kolbas saturam. Attitrē dihromāta pārākumu ar dzelzs (II) amonija sulfāta šķīdumu (3.2. punkts). Pārtrauc dzelzs šķīduma pievienošanu, kad novēro maisījuma krāsas maiņu no zilganzaļas uz brūnu.

Lai precīzāk noteiktu beigu punktu, maisījuma krāsu maina atpakaļ no brūnas uz zili zaļu ar kālija permanganāta šķīdumu (3.3. punkts). Atskaitīt desmito daļu šā izlietotā šķīduma tilpuma no pievienotā dzelzs (II) šķīduma tilpuma. Starpību (ml) apzīmē ar n.

Tāpat rīkoties ar "kontroles" kolbu. Šeit starpību (ml) apzīmē ar n'.

5. Rezultātu izteikšana

Etanolu daudzumu izsaka gramos uz kopējo cukuru kilogramu ar precizitāti līdz vienai decimālzīmei aiz komata.

5.1. Aprēķina metode

n' ml dzelzs šķīduma reducē 20 ml dihromāta šķīduma, kas oksidē 157,85 mg tīra etanola.

Vienam mililitram dzelzs (II) šķīduma ir tāda pati reducēšanas spēja kā:

$((157,85)/(n'))$ mg etanola

$n-n'$ ml dzelzs (II) šķīduma ir tāda pati reducēšanas spēja kā:

$157,85 \times ((n' - n)/(n'))$ mg etanola.

Etanola koncentrāciju g uz kg rektificētas koncentrētas misas aprēķina kā:

$7,892 \times ((n' - n)/(n'))$

Etanola koncentrāciju g uz kg kopējo cukuru aprēķina kā:

$789,2 \times ((n' - n)/(n' \times P))$, kur

P = kopējo cukuru koncentrācija procentos (masa/masa) rektificētajā koncentrētajā misā.

f) *Mezoinozīts, sciloinozīts un saharoze*

1. Princips

Silīlēto atvasinājumu gāzu hromatogrāfija.

2. Reāģenti

2.1. Iekšējais standarts: ksīlīts (apmēram 10 g/l šķīdums ūdenī, kam pievienots špāteles gals nātrija azīda)

2.2. *bis(trimetilsilil)trifluoracetamīds* – BSTFA – ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)

2.3. Trimetilhlorosilāns (C_3H_9ClSi)

2.4. Piridīns p.a. (C_5H_5N)

2.5. Mezoinozīts ($C_6H_{12}O_6$)

3. Aparatūra

3.1. Gāzu hromatogrāfs, kura aprīkojumā ir šādi elementi.

3.2. Kapilāra kolonna (piem., kausēta silīcija ar OV 1 pārklājumu 0,15 μ biezumā, kolonnas garums 25 m un iekšējais diametrs 0,3 mm).

Noteikšanas apstākļi: nesējgāze – ūdeņradis vai hēlijs,

— nesējgāzes plūsmas ātrums – apmēram 2 ml/minūtē,

— inžektora un detektora temperatūra – 300 °C,

— temperatūras programma: 1 minūte pie 160 °C, 4 °C minūtē līdz 260 °C, pastāvīga temperatūra 260 °C 15 minūtes,

— plūsmas dalīšanas attiecība – apmēram 1:20.

3.3. Integrators.

3.4. Mikrošļirce, 10 μ l.

- 3.5. Mikropipetes, 50, 100 un 200 µl.
- 3.6. 2 ml tilpuma kolba ar teflona aizbāzni.
- 3.7. Krāsns.

4. **Procedūra**

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

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

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

5. **Rezultātu aprēķināšana**

- 5.1. Sagatavo šķidrumu, kas satur

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

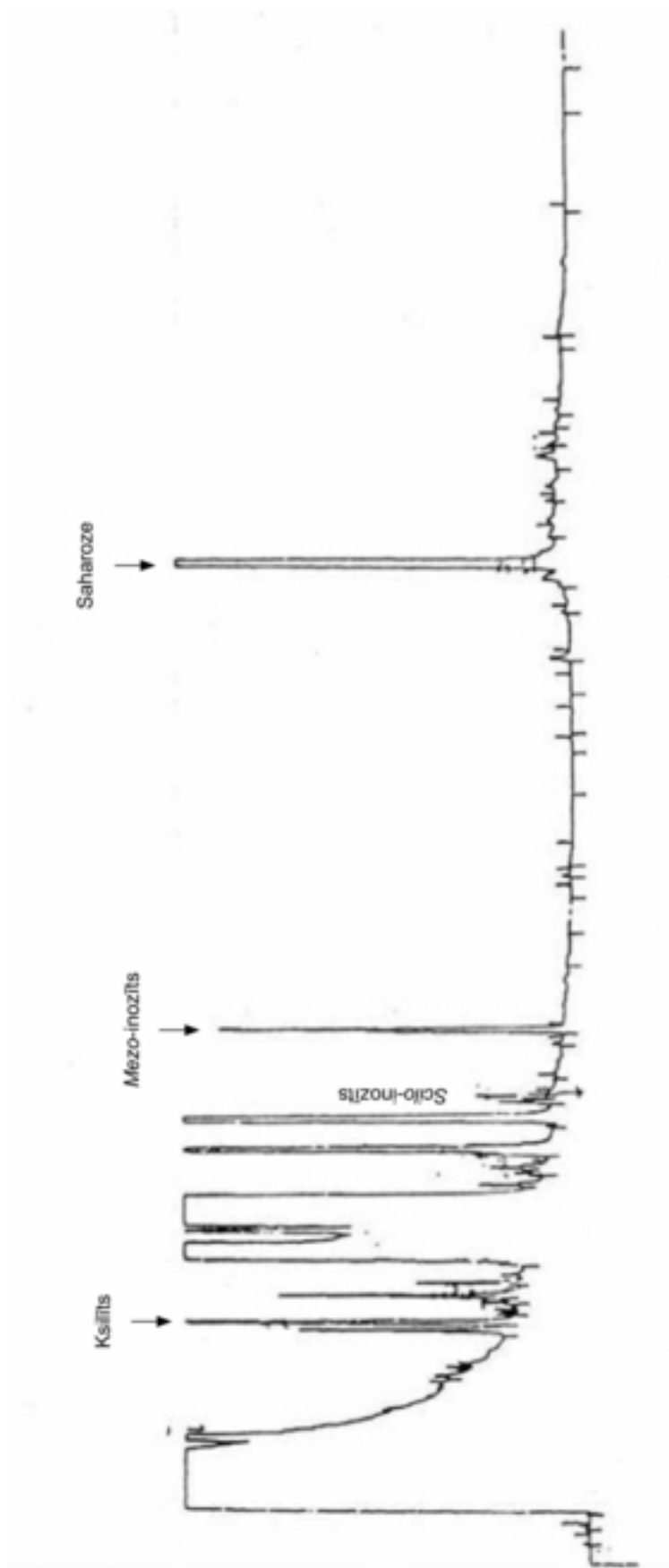
Nosver 5 g šā šķidruma un veic procedūru, kas minēta 4. punktā. Mezoīnozīta un saharozes attiecību pret ksilitu aprēķina pēc iegūtās hromatogrammas.

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

6. **Rezultātu izteikšana**

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

Saharozi izsaka gramos uz misas kilogramu.



V PIELIKUMS

ATBILSTĪBAS TABULA, KURA MINĒTA 16. PANTA OTRAJĀ DAĻĀ

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