

I

(Atti adottati skont it-Trattati tal-KE/Euratom li l-pubblikazzjoni tagħhom hija obbligatorja)

REGOLAMENTI

REGOLAMENT TAL-KUMMISSJONI (KE) Nru 606/2009

tal-10 ta' Lulju 2009

li jstabbilixxi regoli ddettaljati għall-implimentazzjoni tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 479/2008 fir-rigward tal-kategoriji tal-prodotti tad-dwieli, il-prattici enologiċi u r-restrizzjonijiet applikabbli

IL-KUMMISSJONI TAL-KOMUNITAJIET EWROPEJ,

Wara li kkunsidrat it-Trattati li jstabbilixxi l-Komunità Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 479/2008 tad-29 ta' April 2008 dwar l-organizzazzjoni komuni tas-suq tal-inbid, li jemenda r-Regolamenti (KE) Nru 1493/1999, (KE) Nru 1782/2003, (KE) Nru 1290/2005 u (KE) Nru 3/2008 u li jhassar ir-Regolamenti (KEE) Nru 2392/86 u (KE) Nru 1493/1999⁽¹⁾, u b'mod partikolari l-Artikoli 25(3) u 32 tiegħu,

Billi:

- (1) Id-definizzjoni tal-inbid mogħtija fil-punt 1, it-tieni subparagrafu, il-punt c), l-ewwel inċiż, tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008 li jelenka l-kategoriji tal-prodotti tad-dwieli tistipula qawwa alkoholika totali ta' mhux aktar minn 15 % vol. Madankollu, dan il-limitu jista' jiżjed sa 20 % vol. għall-inbejjed miksubin mingħajr arrikkiment, li jkunu prodotti f'ċerti żoni tal-vitikultura li għandhom jiġu definiti.
- (2) Il-Kapitolu II tat-Titolu III tar-Regolament (KE) Nru 479/2008, kif ukoll l-Annessi V u VI għall-istess Regolament, jstabbilixxu regoli ġenerali dwar il-proċessi u l-prattici enologiċi, u jirreferu għall-bqija għar-regoli dettaljati tal-implimentazzjoni li għandhom jiġu adottati mill-Kummissjoni. Jehtieg li jiġu definiti b'mod ċar u preċiż il-prattici enologiċi awtorizzati, inklużi l-metodi għaż-żieda ta' hlewwa fl-inbejjed, u jehtieg ukoll li jiġu stabbiliti l-limiti għall-użu ta' ċerti sustanzi, kif ukoll il-kundizzjonijiet għall-użu ta' whud minnhom.

- (3) L-Anness IV għar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 1493/1999 tas-17 ta' Mejju 1999 dwar l-organizzazzjoni komuni tas-suq tal-inbid⁽²⁾ jelenka l-prattici enologiċi awtorizzati. Jaqbel li din il-lista tal-prattici enologiċi awtorizzati tinżamm f'Anness uniku, b'deskrizzjoni aktar sempliċi u koerenti, u aktar kompluta billi tqis il-progress tekniku li jkun sar.
- (4) L-Anness V-A għar-Regolament (KE) Nru 1493/1999 stabbilixxa, għall-inbejjed prodotti fil-Komunità, livelli massimi ta' sulfiti oghla minn dawk stipulati mill-Organizzazzjoni Internazzjonali tad-Dwieli u tal-Inbejjed (OIV). Jehtieg li l-limiti jiġu allinjati ma' dawk internazzjonalment rikonoxxuti tal-OIV, u li jinżammu derogi għal ċerti nbejjed helwin speċjali prodotti fi kwantitajiet żgħir, minhabba l-livell oghla taz-zokkor tagħhom u sabiex tiġi garantita l-konservazzjoni tajba tagħhom. Fid-dawl tar-riżultati ta' studji xjentifiċi għaddejnin dwar it-tnaqqis u s-sostituzzjoni tas-sulfiti fl-inbid u dwar il-konsum uman tas-sulfiti mill-inbid, għandu jkun provdut li l-valuri limiti jkunu jstgħu jiġu riveduti 'l isfel aktar 'il quddiem.
- (5) Jehtieg li jiġu stabbiliti, għal perjodu determinat u għall-finijiet sperimentali, il-proċeduri għall-awtorizzazzjoni mill-Istati Membri tal-użu ta' ċerti Prattici jew proċessi enologiċi li mhumiex koperti mir-regolamentazzjoni Komunitarja.
- (6) Il-produzzjoni ta' nbejjed frizzanti, ta' nbejjed frizzanti ta' kwalità għolja u ta' nbejjed frizzanti aromatiċi, tehtieg għadd ta' Prattici speċifiċi, minbarra dawk enologiċi diġà awtorizzati. Għal raġunijiet ta' ċarezza, jehtieg li dawn il-prattici jiġu stipulati f'Anness separati.

⁽¹⁾ ĠU L 148, 6.6.2008, p. 1.

⁽²⁾ ĠU L 179, 14.7.1999, p. 1.

- (7) Il-produzzjoni ta' nbejjed likur tehtieg, minbarra l-prattici enologiċi diġà awtorizzati, għadd ta' Prattici speċifiċi, u l-produzzjoni ta' ċerti nbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-orijini għandha ċerti partikularitajiet. Għal raġunijiet ta' ċarezza, jehtieg li dawn il-prattici u restrizzjonijiet jiġu stipulati f'Anness separati.
- (8) It-taħlit ta' nbejjed (*coupage*) huwa Prattika enologiċa komuni u, filwaqt li jitqiesu l-effetti li jista' jkollu fuq il-kwalità tal-inbejjed, jehtieg li d-definizzjoni tiegħu tiġi ppreċiżata u l-użu tiegħu jiġi rregolat, sabiex jiġi evitat l-abbuż u jkun żgurat livell għoli ta' kwalità tal-inbejjed li hu kompatibbli ma' kompetittività akbar fis-settur. Għal dawn l-istess raġunijiet, u f'dak li jirrigwarda l-produzzjoni tal-inbid rosé, dan l-użu għandu jiġi rregolat b'mod aktar partikolari għal ċerti nbejjed li mhumiex soġġetti għad-dispożizzjonijiet ta' speċifikazzjoni ta' denominazzjoni.
- (9) Speċifikazzjonijiet rigward il-purità u l-identità ta' għadd importanti ta' sustanzi użati fil-prattici enologiċi diġà huma stabbiliti fil-qafas tar-regolamentazzjoni Komunitarja dwar l-oġġetti tal-ikel, kif ukoll fil-Kodiċi Enologiċi Internazzjonali (International Oenological Codex) tal-OIV. Għal raġunijiet ta' armonizzazzjoni u ċarezza, jehtieg li ssir referenza għal dawk l-ispeċifikazzjonijiet mill-bidu, u li jiġu kkompluti b'regoli speċifiċi għas-sitwazzjoni tal-Komunità.
- (10) Il-prodotti tal-inbid li mhumiex konformi mad-dispożizzjonijiet tal-Kapitolu II tat-Titolu III tar-Regolament (KE) Nru 479/2008, jew mad-dispożizzjonijiet stabbiliti f'dan ir-Regolament, ma jistgħux jitqieghdu fis-suq. Madankollu, l-użu industrijali ta' whud minn dawk il-prodotti huwa permess, u l-kundizzjonijiet ta' dan l-użu għandhom jiġu ppreċiżati sabiex ikun żgurat monitoraġġ xieraq tal-użu aħhari tal-istess prodotti. Barra minn hekk, biex jiġi evitat telf ekonomiku għall-operaturi li għandhom hażniet ta' ċerti prodotti magħmulin qabel id-data tal-applikazzjoni ta' dan ir-Regolament, jehtieg li jkun provdut li l-prodotti magħmulin skont ir-regoli li jkunu fis-sehh sa dik id-data jkunu jistgħu jinharġu għall-konsum.
- (11) Il-punt D.4 tal-Anness V għar-Regolament (KE) Nru 479/2008 jistipula li kull operazzjoni ta' arrikkiment, aċidifikazzjoni jew deaċidifikazzjoni għandha tiġi nnotifikata lill-awtoritajiet kompetenti. Dan japplika wkoll għall-kwantitajiet ta' zokkor, most ikkonċentrat jew most irretifikat miżmuma minn persuni naturali jew legali li jwettqu l-operazzjonijiet imsemmija. L-ghan ta' dik in-notifika huwa li jippermetti li l-operazzjonijiet ikunu ssorveljati. Għaldaqstant, in-notifiki għandhom jiġu indirizzati lejn l-awtorità kompetenti tal-Istat Membru li fit-territorju tiegħu għandha ssir l-operazzjoni, u għandhom ikunu kemm jista' jkun preċiżi. Meta tkun involuta zieda fil-qawwa alkoħolika, l-awtorità kompetenti għandha tkun innotifikata fi żmien biżżejjed biex tkun tista' twettaq verifika effettiva.
- (12) Fil-każ ta' aċidifikazzjoni u deaċidifikazzjoni, verifika wara l-operazzjoni tkun biżżejjed. Għalhekk, biex ikunu ssimplifikati l-proċeduri amministrattivi, għandu jkun permess li dawk in-notifiki jsiru billi jiġu aġġornati r-rekords regolamentarji ivverifikati mill-awtorità kompetenti, għajr għall-ewwel notifika fis-sena tal-ghasra. F'ċerti Stati Membri, l-awtoritajiet kompetenti jwettqu kontrolli analitiċi b'mod sistematiku tal-lottijiet kollha ta' prodotti li bihom isir l-inbid. Sakemm dawk il-kundizzjonijiet jibqgħu japplikaw, id-dikjarazzjoni tal-intenzjoni biex isir arrikkiment tal-inbid mhijiex indispensabbli.
- (13) B'deroga mir-regola ġenerali stabbilita fil-punt D tal-Anness VI għar-Regolament (KE) Nru 479/2008, it-tferriġ ta' nbid jew most fil-karfa, fir-residwu mill-ghasra jew fil-polpa magħsura tal-"aszú" jew tal-"výber", huwa karatteristika essenzjali tal-produzzjoni ta' ċerti nbejjed Ungerizi u Slovakk. Il-kundizzjonijiet partikulari ta' din il-prattika għandhom jiġu stabbiliti skont id-dispożizzjonijiet nazzjonali fis-sehh fl-Istati Membri rispettivi fl-1 ta' Mejju 2004.
- (14) L-Artikolu 31 tar-Regolament (KE) Nru 479/2008 jistipula li l-metodi ta' analiżi biex tiġi stabbilita l-kompożizzjoni tal-prodotti koperti mill-istess Regolament, kif ukoll ir-regoli biex jiġi vverifikat jekk dawk il-prodotti kinux soġġetti għal trattament mhux konformi mal-prattici enologiċi awtorizzati, huma dawk rakkomandati u ppubblikati mill-OIV fil-Kompendju tal-Metodi Internazzjonali ta' Analizi tal-Inbejjed u l-Mosti (*Compendium of International Methods of Analysis of Wines and Musts*) tal-OIV. Fil-każ li jkunu meħtieġa metodi ta' analiżi speċifiċi għal ċerti prodotti tal-inbid Komunitarji u li mhumiex stabbiliti mill-OIV, jehtieg li dawk il-metodi Komunitarji jiġu deskritti.
- (15) Biex tiġi żgurata trasparenza akbar, jehtieg li jiġu ppubblikati fil-livell Komunitarju l-lista u d-deskrizzjoni tal-metodi ta' analiżi kkonċernati.
- (16) Għaldaqstant, jehtieg li jithassru r-Regolamenti tal-Kummissjoni (KEE) Nru 2676/90 tas-17 ta' Settembru 1990 li jstabbilixxi metodi Komunitarji għall-analiżi tal-inbid ⁽¹⁾, u (KE) Nru 423/2008 tat-8 ta' Mejju 2008 li jstabbilixxi r-regoli dettaljati għall-implimentazzjoni tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 1493/1999 u li jstabbilixxi kodiċi tal-Komunità ta' Prattici u proċessi enologiċi ⁽²⁾.
- (17) Il-miżuri pprovduiti f'dan ir-Regolament huma skont l-opinjoni tal-Kumitat ta' Regolamentazzjoni stabbilit bl-Artikolu 113(2) tar-Regolament (KE) Nru 479/2008,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

Għan

Dan ir-Regolament jistabbilixxi ċerti regoli dettaljati għall-applikazzjoni tat-Titolu III, il-Kapitolu I u II, tar-Regolament (KE) Nru 479/2008.

⁽¹⁾ ĠU L 272, 3.10.1990, p. 1.

⁽²⁾ ĠU L 127, 15.5.2008, p. 13.

Artikolu 2

Żoni ta' vitikultura fejn l-inbejjed jista' jkollhom qawwa alkoholika totali massima ta' 20 % vol.

Iż-żoni ta' vitikultura msemmija fil-punt 1, it-tieni subparagrafu, il-punt c), l-ewwel inċiż tal-Anness IV ghar-Regolament (KE) Nru 479/2008, huma dawk taż-żoni C I, C II u C III, imsemmija fl-Anness IX għall-istess Regolament, kif ukoll il-meded taż-żona B fejn jistgħu jiġu prodotti l-inbejjed bojod b'indikazzjoni ġeografika protetta li ġejjin: "Vin de pays de Franche-Comté" u "Vin de pays du Val de Loire".

Artikolu 3

Prattici enoloġiċi awtorizzati u restrizzjonijiet

1. Il-prattici enoloġiċi awtorizzati u r-restrizzjonijiet applikabbli għall-produzzjoni u ż-żamma ta' prodotti koperti bir-Regolament (KE) Nru 479/2008, imsemmija fl-Artikolu 29(1) tiegħu, huma stabbiliti fl-Anness I għal dan ir-Regolament.
2. Il-prattici enoloġiċi awtorizzati, il-kundizzjonijiet tal-użu u l-limiti tat-thaddim tagħhom huma indikati fl-Anness I A.
3. Il-limiti massimi tal-kontenut ta' dijossidu tal-kubrit tal-inbejjed huma indikati fl-Anness I B.
4. Il-limiti massimi tal-kontenut ta' aċidu volatili huma indikati fl-Anness I C.
5. Il-kundizzjonijiet relattivi għall-prattici taż-żieda ta' hlewwa fl-inbid huma stabbiliti fl-Anness I D.

Artikolu 4

Użu sperimentali ta' Prattici enoloġiċi ġodda

1. Għall-għanijiet sperimentali msemmija fl-Artikolu 29(2) tar-Regolament (KE) Nru 479/2008, kull Stat Membru jista' jawtorizza l-użu ta' ċerti Prattici u proċessi enoloġiċi li mhumiex koperti bir-Regolament (KE) Nru 479/2008 jew f'dan ir-Regolament, għal perjodu massimu ta' tliet snin, bil-kundizzjoni li:
 - (a) il-prattici u l-proċessi kkonċernati jkunu konformi mal-kundizzjonijiet stabbiliti fl-Artikolu 27(2), kif ukoll mal-kriterji stipulati fl-Artikolu 30(b) u (e), tar-Regolament (KE) Nru 479/2008;
 - (b) il-prattici u l-proċessi kkonċernati jiġu applikati għal kwantitajiet li ma jaqḅux il-50 000 ettolitru fis-sena u għal kull esperiment;
 - (c) l-Istat Membru kkonċernat jgħarraf lill-Kummissjoni u lill-Istati Membri l-oħra fil-bidu tal-esperiment bit-termini ta' kull awtorizzazzjoni;
 - (d) il-proċessi jinkitbu fid-dokument ta' akkumpanjament imsemmi fl-Artikolu 112(1) kif ukoll fir-registru msemmi fl-Artikolu 112(2) tar-Regolament (KE) Nru 479/2008.

"Esperiment" tfisser operazzjoni jew operazzjonijiet imwettqa fil-kuntest ta' proġett ta' ricerka definit sewwa bi protokoll sperimentali uniku.

2. Il-prodotti miksubin mill-użu sperimentali ta' tali Prattici u proċessi jistgħu jitqiegħdu fis-suq ta' Stat Membru differenti minn dak ikkonċernat, dejjem jekk l-awtoritajiet kompetenti tal-Istat Membru destinatarju jkunu ġew infurmati bil-kundizzjonijiet tal-awtorizzazzjoni u bil-kwantitajiet ikkonċernati mill-Istat Membru li awtorizza l-esperiment.

3. Matul tliet xhur wara tmiem il-perjodu msemmi fil-paragrafu 1, l-Istat Membru kkonċernat għandu jibgħat lill-Kummissjoni rapport dwar l-esperiment awtorizzat u r-riżultati tiegħu, u l-Kummissjoni għandha tinnotifika lill-Istati Membri l-oħra bir-riżultati tal-istess esperiment.

4. Skont dawn ir-riżultati, l-Istat Membru kkonċernat jista' japplika għall-awtorizzazzjoni minghand il-Kummissjoni biex ikompli l-esperiment, possibbilment bi kwantità akbar minn dik tal-esperiment oriġinali, għal perjodu massimu iehor ta' tliet snin. L-Istat Membru għandu jibgħat dossier xieraq b'sostenn tal-applikazzjoni tiegħu. Il-Kummissjoni, skont il-proċedura msemmija fl-Artikolu 113 (2) tar-Regolament (KE) Nru 479/2008, għandha tiddeciedi dwar l-applikazzjoni biex jitkompla l-esperiment.

Artikolu 5

Prattici enoloġiċi applikabbli għall-kategoriji ta' nbejjed frizzanti

Il-prattici enoloġiċi awtorizzati u r-restrizzjonijiet, inkluż fejn jidhlu l-arrikkiment, l-aċidifikazzjoni u d-deaċidifikazzjoni, fir-rigward tal-inbejjed frizzanti, l-inbejjed frizzanti ta' kwalità għolja u l-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità għolja, imsemmija fl-Artikolu 32, it-tieni subparagrafu, il-punt b) tar-Regolament (KE) Nru 479/2008, huma stabbiliti fl-Anness II għal dan ir-Regolament, minghajr hsara għall-prattici enoloġiċi u għar-restrizzjonijiet ġenerali pprovduti fir-Regolament (KE) Nru 479/2008 jew fl-Anness I għal dan ir-Regolament.

Artikolu 6

Prattici enoloġiċi applikabbli għall-kategoriji ta' nbejjed likur

Il-prattici enoloġiċi awtorizzati u r-restrizzjonijiet fir-rigward tal-inbejjed likur imsemmija fl-Artikolu 32, it-tieni subparagrafu, il-punt c) tar-Regolament (KE) Nru 479/2008, huma stabbiliti fl-Anness III għal dan ir-Regolament, minghajr hsara għall-prattici enoloġiċi u għar-restrizzjonijiet ġenerali pprovduti fir-Regolament (KE) Nru 479/2008 jew fl-Anness I għal dan ir-Regolament.

Artikolu 7

Definizzjoni tal-coupage

1. Fit-tifsira tal-Artikolu 32, it-tieni subparagrafu, il-punt d) tar-Regolament (KE) Nru 479/2008, il-"coupage" tfisser it-tahlit ta' nbejjed jew ta' mosti ta' oriġini differenti, ta' varjetajiet differenti ta' dwieli, ta' snin tal-hsad differenti jew ta' kategoriji differenti ta' nbid.

2. Dawn li ġejjin għandhom jitqiesu bhala kategoriji differenti ta' nbejjed jew ta' mosti:

- (a) l-inbid ahmar, l-inbid abjad, kif ukoll il-mosti jew l-inbejjed xierqa biex jipproduċu wahda minn dawn il-kategoriji ta' nbid;
- (b) l-inbid minghajr denominazzjoni tal-orijini jew indikazzjoni ġeografika protetta, l-inbid b'denominazzjoni protetta tal-orijini (DPO) u l-inbid b'indikazzjoni ġeografika protetta (IGP), kif ukoll il-mosti jew l-inbejjed xierqa biex jipproduċu wahda minn dawn il-kategoriji ta' nbid.

Għall-għanijiet tal-applikazzjoni ta' dan il-paragrafu, l-inbid rożè għandu jitqies bhala nbid ahmar.

3. Il-proċessi li ġejjin m'għandhomx jitqiesu bhala *coupage*:

- (a) l-arrikkiment permezz taż-żieda ta' most ikkonċentrat jew il-most ikkonċentrat rettifikat;
- (b) iż-żieda ta' hlewwa.

Artikolu 8

Regoli ġenerali għat-tahlit u l-*coupage*

1. Inbid jista' jinkiseb permezz tat-tahlit jew il-*coupage* biss jekk il-komponenti ta' dak it-tahlit jew *coupage* ikollhom il-karatteristiċi meħtieġa għall-ksib ta' nbid, u jkunu konformi mad-dispożizzjonijiet tar-Regolament (KE) Nru 479/2008 u ta' dan ir-Regolament.

It-tahlit ta' nbid abjad bla DPO/IGP ma' nbid ahmar bla DPO/IGP ma jistax jipproduċi nbid rosé.

Madankollu, id-dispożizzjoni provduta fit-tieni subparagrafu ma teskludix tahlit tat-tip imsemmi f'dak is-subparagrafu meta l-prodott finali huwa maħsub għall-preparazzjoni ta' cuvée kif definit fl-Anness I għar-Regolament (KE) Nru 479/2008 jew għall-produttjoni ta' nbejjed frizzanti.

2. Il-*coupage* ta' most jew ta' nbid li jkun ġie soġġett għall-prattika enoloġika msemija fil-punt 14 tal-Anness I A għal dan ir-Regolament, flimkien ma' most jew inbid li ma ġiex soġġett għall-istess Prattika enoloġika, huwa pprojbit.

Artikolu 9

Speċifikazzjonijiet ta' purità u ta' identifikazzjoni tas-sustanzi użati fil-prattiċi enoloġiċi

1. Fejn mhumiex stabbiliti bid-Direttiva tal-Kummissjoni 2008/84/KE⁽¹⁾, l-ispeċifikazzjonijiet ta' purità u ta' identifikazzjoni tas-sustanzi użati mill-prattiċi enoloġiċi msemija fl-Artikolu 32, it-tieni subparagrafu, il-punt e) tar-Regolament (KE) Nru 479/2008, huma daww stabbiliti u ppubblikati fil-Kodiċi Enoloġiku Internazzjonali tal-Organizzazzjoni Internazzjonali tad-Dwieli u tal-Inbejjed (OIV).

Fejn meħtieġ, dawn il-kriterji ta' purità għandhom ikunu supplimentati b'rekwiziti speċifiċi pprovduti fl-Anness I A għal dan ir-Regolament.

⁽¹⁾ ĠU L 253, 20.9.2008, p. 1.

2. L-enzimi u l-preparati enzimatiċi li jintużaw fil-prattiċi u t-trattamenti enoloġiċi awtorizzati elenkati fl-Anness I A jissodisfaw l-esiġenzi tar-Regolament (KE) Nru 1332/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-16 ta' Diċembru 2008 dwar l-enzimi tal-ikel⁽²⁾.

Artikolu 10

Kundizzjonijiet għaž-żamma, iċ-ċirkolazzjoni u l-użu ta' prodotti mhux konformi mad-dispożizzjonijiet tal-Kapitolu II tat-Titolu III tar-Regolament (KE) Nru 479/2008 jew ta' dan ir-Regolament

1. Il-prodotti mhux konformi mad-dispożizzjonijiet tal-Kapitolu II tat-Titolu III tar-Regolament (KE) nru 479/2008 jew mad-dispożizzjonijiet ta' dan ir-Regolament għandhom jinqerdu. Madankollu, l-Istati Membri jistgħu jawtorizzaw l-użu ta' ċerti prodotti, b'karatteristiċi li għandhom jiġu ddeterminati minnhom, fid-distilleriji, fil-fabbriki tal-hall jew għal skopijiet industrijali.

2. Daww il-prodotti ma jistgħux jinżammu minghajr kawża leġittima minn produttur jew negozjant, u jistgħu jinġarru biss lejn distilleriji, fabbriki tal-hall, jew stabbilimenti li jużawhom għal skopijiet jew prodotti industrijali, jew lejn impjanti tar-rimi.

3. L-Istati Membri jistgħu jawtorizzaw iż-żieda ta' denaturanti jew indikaturi fl-inbejjed imsemmija fil-paragrafu 1 sabiex dawn ikunu jistgħu jiġu identifikati aħjar. Fejn ikun ġustifikat, jistgħu wkoll jipprojbixxu l-użi msemija fil-paragrafu 1 u jitolbu il-qerda tal-prodotti kkonċernati.

4. L-inbejjed prodotti sal-1 ta' Awwissu 2009 jistgħu jiġu offruti jew mahruġa għall-konsum uman dirett, dejjem jekk jissodisfaw ir-regoli Komunitarji jew nazzjonali fis-seħh qabel dik id-data.

Artikolu 11

Kundizzjonijiet ġenerali applikabbli għall-arrikkiment, għall-aċidifikazzjoni u għad-deaċidifikazzjoni ta' prodotti minbarra l-inbid

Il-proċessi msemija fil-punt D 1 tal-Anness V mar-Regolament (KE) Nru 479/2008 għandhom jitwettqu f'operazzjoni wahda. Madankollu, l-Istati Membri jistgħu jippermettu li xi whud minn dawn il-proċessi jitwettqu f'aktar minn operazzjoni wahda, fejn din il-prattika tiżgura vinifikazzjoni aħjar tal-prodotti kkonċernati. F'dan il-każ, il-limiti stabbiliti fl-Anness V għar-Regolament (KE) Nru 479/2008 għandhom japplikaw għall-operazzjoni shiha.

⁽²⁾ ĠU L 354, 31.12.2008, p. 7.

Artikolu 12

Regoli amministrattivi applikabbli għall-arrikkiment

1. In-notifika msemija fil-punt D 4 tal-Anness V għar-Regolament (KE) Nru 479/2008 rigward l-operazzjonijiet biex tiż- died il-qawwa alkoholika għandha ssir mill-persuni naturali jew legali li jwettqu l-operazzjonijiet ikkonċernati, fl-limiti ta' żmien u kundizzjonijiet ta' kontroll xierqa stabbiliti mill-awtorità kompetenti tal-Istat Membru li fit-territorju tiegħu titwettaq l-operazzjoni.
2. In-notifika msemija fil-paragrafu 1 għandha ssir bil-miktub u għandha tinkludi t-tagħrif li ġej:
 - (a) l-isem u l-indirizz ta' min jagħmel id-dikjarazzjoni;
 - (b) il-lokalità fejn l-operazzjoni għandha titwettaq;
 - (c) id-data u l-hin meta għandha tibda l-operazzjoni;
 - (d) id-deskrizzjoni tal-prodott li għandu jkun soġġett għall-operazzjoni;
 - (e) il-proċess użat fl-operazzjoni, bid-dettalji tat-tip ta' prodott li għandu jintuża.
3. L-Istati Membri għandhom jippermettu li notifikazzjonijiet bil-quddiem li jkopru diversi operazzjonijiet jew perjodu speċifi- kat jintbagħtu lill-awtoritajiet kompetenti. Tali notifiċi għandhom jintlaqgħu biss jekk il-persuna li tagħmel in-notifika żżomm rekord bil-miktub ta' kull operazzjoni ta' arrikkiment kif imsemmi fil-paragrafu 6, kif ukoll it-tagħrif imsemmi fil-paragrafu 2.
4. Fejn il-persuna kkonċernata ma tkunx tista' twettaq l-operazzjoni notifikata fiż-żmien stipulat minhabba forza maġġuri, l-Istati Membri għandhom jispeċifikaw il-kundizzjonijiet li skonthom dik il-persuna tista' tibgħat notifiċa ġdida lill-awtorità kompetenti biex ikunu jistgħu jsiru l-verifiki meħtieġa.
5. In-notifika msemija fil-paragrafu 1 mhijiex meħtieġa fi Stati Membri fejn l-awtoritajiet kompetenti ta' kontroll iwettqu verifiki analitiċi b'mod sistematiku tal-lottijiet kollha ta' prodotti li minnhom isir l-inbid.
6. Id-dettalji dwar l-operazzjonijiet biex tiżdied il-qawwa alkoholika għandhom jiddaħhlu fir-registri msemija fl-Arti- kolu 112(2) tar-Regolament (KE) Nru 479/2008 malli tkun intemmet l-operazzjoni.

Fil-każ li notifiċa mibgħuta bil-quddiem li tkopri diversi operazzjonijiet ma tinkludix id-data u l-hin tal-bidu tal-operazzjonijiet, għandha terġa' tiddaħhal fir-registri qabel ma tibda kull operazzjoni.

Artikolu 13

Regoli amministrattivi applikabbli għall-aċidifikazzjoni u d-deaċidifikazzjoni

1. In-notifika msemija fil-punt D 4 tal-Anness V mar-Regolament (KE) Nru 479/2008, f'dak li jirrigwarda l-aċidifikazzjoni u d-deaċidifikazzjoni, għandha titressaq mill-operaturi sa mhux aktar tard mit-tieni jum wara l-ewwel operazzjoni mwettqa matul sena tal-ghasra. In-notifika tkun valida għall-operazzjonijiet kollha matul is-sena tal-ghasra.
2. In-notifika msemija fil-paragrafu 1 għandha ssir bil-miktub, u għandha tinkludi t-tagħrif li ġej:
 - (a) l-isem u l-indirizz ta' min jagħmel id-dikjarazzjoni;
 - (b) fiex tikkonsisti l-operazzjoni;
 - (c) il-lokalità fejn tkun saret l-operazzjoni.
3. Id-dettalji rigward kull operazzjoni ta' aċidifikazzjoni jew deaċidifikazzjoni għandhom jiddaħhlu fir-registri msemija fl-Artikolu 112(2) tar-Regolament (KE) Nru 479/2008.

Artikolu 14

Tferrigh ta' nbid jew most fil-karfa, fir-residwu mill-ghasra jew fil-polpa magħsura ta' "aszú" jew "výber"

It-tferrigh ta' nbid jew most fil-karfa, fir-residwu mill-ghasra jew fil-polpa magħsura ta' "aszú" jew "výber", kif imsemmi fil-punt D 2 tal-Anness VI għar-Regolament (KE) Nru 479/2008, għandu jit- wettaq kif ġej, skont id-disposizzjonijiet nazżjonali fis-seħh fl-1 ta' Mejju 2004:

- (a) it-"Tokaji fordítás" jew it-"Tokajský fordítás" għandu jiġi pre- parat billi jiferra' most jew inbid fil-polpa magħsura tal- "aszú" jew tal-"výber";
- (b) it-"Tokaji máslás" jew it-"Tokajský máslás" għandu jiġi pre- parat billi jiferra' most jew inbid fil-karfa ta' "szamorodni"/ "samorodné" jew tal-"aszú"/"výber".

Il-prodotti kkonċernati għandhom joriġinaw mill-istess sena tal-ħsad.

Artikolu 15

Metodi ta' analiżi Komunitarji applikabbli

1. Il-metodi ta' analiżi msemija fit-tieni subparagrafu tal-Artikolu 31 tar-Regolament (KE) Nru 479/2008 li huma applikabbli għall-kontroll ta' ċerti prodotti tal-inbid jew ta' ċerti limiti stabbiliti fil-livell Komunitarju, huma inklużi fl-Anness IV.
2. Il-Kummissjoni għandha tippubblika, fis-sejre C ta' *Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*, il-lista u d-deskrizzjoni tal-metodi ta' analiżi msemija fl-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 31 tar-Regolament (KE) Nru 479/2008, u deskritti fil-Kompendju tal-Metodi Internazzjonali ta' Analizi tal-Inbejjed u l-Mosti (*Compendium of International Methods of Analysis of Wines and Musts*) tal-OIV, li huma applikabbli għall-kontroll tal-limiti u tar- rekwiżiti stabbiliti fir-regolamentazzjoni Komunitarja għall- produzzjoni tal-prodotti tal-inbid.

*Artikolu 16***Thassir**

Ir-Regolamenti (KEE) Nru 2676/90 u (KE) Nru 423/2008 huma b'dan imhassra.

Ir-referenzi għar-Regolamenti mhassra u għar-Regolament (KE) Nru 1493/1999 għandhom jinftehemu bħala referenzi għal dan

ir-Regolament, u għandhom jinqraw skont it-tabella ta' korrelazzjoni fl-Anness V.

Artikolu 17

Dan ir-Regolament għandu jidhol fis-sehh fis-seba' jum wara dak tal-pubblikazzjoni tiegħu f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea.

Għandu japplika mill-1 ta' Awwissu 2009.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, 10 ta' Lulju 2009

Għall-Kummissjoni
Mariann FISCHER-BOEL
Membri tal-Kummissjoni

ANNEX I A

PRATTIĊI U PROĊESSI ENOLOĠIĊI AWTORIZZATI

1		2	3
Prattika enoloġika		Kundizzjonijiet tal-użu ⁽¹⁾	Limiti tal-użu
1	iz-żieda ta' gass jew iz-żieda ta' ossiġenu minn ossiġenu gassuż		
2	trattament bis-shana		
3	iċ-ċentrifugazzjoni u l-filtrazzjoni b'aġent ta' filtrar inert jew minghajru		L-użu ta' aġent ma għandux iħalli residwi mhux mixtieqa fil-prodott trattat
4	l-użu tad-dijossidu tal-karbonju, l-argon jew in-nitroġenu, wahdu jew imħallat, biex tinholoq atmosfera inerta u biex il-prodott ikun jista' jiġi manipulat protett mill-arja		
5	l-użu ta' hmejjer ta' vinifikazzjoni, niexfa jew f'sospensjoni tal-inbid	Biss għall-gheneb frisk, il-most, il-most parzjalment iffermentat, il-most parzjalment iffermentat minn gheneb imqadded, il-most ikkonċentrat, l-inbid ġdid li għadu jiffermenta, kif ukoll għat-tieni fermentazzjoni alkoħolika ta' kull kategorija ta' nbid frizzanti	
6	l-użu ta' sustanza waħda jew aktar minn dawn li ġejjin, biż-żieda possibbli taċ-ċelluloża mikrokristallina bħala eċċipjent, biex jixpruna l-iżvilupp tal-hmejjer:		
	— iz-żieda tal-fosfat tad-dijammonju jew tas-sulfat tal-ammonju	Biss għall-gheneb frisk, il-most, il-most parzjalment iffermentat, il-most parzjalment iffermentat minn gheneb imqadded, il-most ikkonċentrat, l-inbid ġdid li għadu jiffermenta, kif ukoll għat-tieni fermentazzjoni alkoħolika ta' kull kategorija ta' nbid frizzanti	Sal-limitu ta' użu rispettiv ta' 1 g/l (espress fi mluha) ⁽²⁾ jew ta' 0,3 g/l għat-tieni fermentazzjoni tal-inbejjed frizzanti
	— iz-żieda tal-bisulfit tal-ammonju	Biss għall-gheneb frisk, il-most, il-most parzjalment iffermentat, il-most parzjalment iffermentat minn gheneb imqadded, il-most ikkonċentrat, u l-inbid ġdid li għadu jiffermenta	Sal-limitu ta' użu rispettiva ta' 0,2 g/l (espress fi mluha) ⁽²⁾ u l-limiti msemmija fil-punt 7
	— iz-żieda tal-idroklorur tat-tijamina	Biss għall-gheneb frisk, il-most, il-most parzjalment iffermentat, il-most parzjalment iffermentat minn gheneb imqadded, il-most ikkonċentrat, l-inbid ġdid li għadu jiffermenta, kif ukoll għat-tieni fermentazzjoni alkoħolika ta' kull kategorija ta' nbid frizzanti	Sal-limitu ta' użu ta' 0,6 g/l (espress fi mluha) għal kull operazzjoni
7	l-użu tad-dijossidu tal-kubrit, tal-potassju bisulfit jew tal-potassju metabisulfit, imsejha wkoll potassju disulfit jew potassju piro-sulfit		Limiti (il-kwantità massima fil-prodott imqiegħed fis-suq) stipulati fl-Anness I-B
8	it-tnehhija tad-dijossidu tal-kubrit permezz ta' proċessi fiżiċi	Biss għall-gheneb frisk, il-most, il-most parzjalment iffermentat, il-most parzjalment iffermentat minn gheneb imqadded, il-most ikkonċentrat, il-most ikkonċentrat retti-fikat, u l-inbid ġdid li għadu jiffermenta	

	1	2	3
	Prattika enoloġika	Kundizzjonijiet tal-użu (*)	Limiti tal-użu
9	it-trattament bil-faħam għall-użu enoloġiku	Biss għall-most, l-inbid ġdid li għadu jiffermenta, il-most ikkonċentrat rettifikat, u l-inbid abjad	Sal-limitu ta' użu ta' 100 g ta' prodott niexef kull hl
10	<p>il-klarifikazzjoni permezz ta' wahda jew iżjed mis-sustanzi għall-użu enoloġiku li ġejjin:</p> <ul style="list-style-type: none"> — il-ġelatina tal-ikel, — proteini veġetali mill-qamħ jew mill-pizelli, — l-isinglass, — il-kaseina u l- kaseinat tal-potassju, — l-albumin tal-bajd, — il-bentonit, — id-dijossidu tas-silika f'forma ta' ġell jew soluzzjoni kollojdali, — il-kawlina, — it-tannin, — l-enżimi pektinolitici, — preparazzjonijiet enzimatiċi tal- beta-glucanase 	Kundizzjonijiet għall-użu tal-beta-glucanase pprovduti fl-Appendiċi 1	
11	l-użu tal-aċidu sorbiku f'forma ta' sorbat tal-potassju		Kwantità massima ta' aċidu sorbiku fil-prodott ittrattat, imqiegħed fis-suq: 200 mg/l
12	l-użu tal-aċidu L(+) tartariku, l-aċidu L-maliku, l-aċidu D, L-maliku jew l-aċidu tal-halib għall-aċidifikazzjoni	<p>Kundizzjonijiet u limiti stipulati fil-punti C u D tal-Anness V għar-Regolament (KE) Nru 479/2008 u fl-Artikoli 11 u 13 ta' dan ir-Regolament</p> <p>Speċifikazzjonijiet għall-aċidu L(+) tartariku stipulati fil-paragrafu 2 tal-Appendiċi 2</p>	
13	<p>l-użu ta' wiehed jew iżjed mis-sustanzi li ġejjin għad-deaċidifikazzjoni:</p> <ul style="list-style-type: none"> — it-tartrat newtrali tal-potassju, — bikarbonat tal-potassju, — il-karbonat tal-kalċju, li jista' jkun fih kwantitajiet żgħar tal-melħ doppju tal-kalċju tal-aċidi L(+) tartariku u L(-) maliku, — it-tartrat tal-kalċju, — l-aċidu L(+) tartariku — preparazzjoni omoġenja tal-aċidu tartariku u tal-karbonat tal-kalċju fi proporzjonijiet ekwivalenti u mithuna fin 	<p>Kundizzjonijiet u limiti stipulati fil-punti C u D tal-Anness V għar-Regolament (KE) Nru 479/2008 u fl-Artikoli 11 u 13 ta' dan ir-Regolament</p> <p>Għall-aċidu L(+) tartariku, il-kundizzjonijiet huma stipulati fl-Appendiċi 2</p>	
14	iż-żieda tar-raġa miż-żnuber ta' Aleppo	Kundizzjonijiet stipulati fl-Appendiċi 3	

1		2	3
Prattika enoloġika		Kundizzjonijiet tal-użu ⁽¹⁾	Limiti tal-użu
15	l-użu ta' preparazzjonijiet tal-ġnub taċ-ċelulla tal-ħmira		Sal-limitu ta' użu ta' 40 g/hl
16	l-użu tal- polyvinylpyrrolidone		Sal-limitu ta' użu ta' 80 g/hl
17	l-użu ta' batterji tal-ħalib		
18	iż-żieda tal-lysozyme		Sal-limitu ta' użu ta' 500 mg/l (fejn iż-żieda ssir mal-most u mal-inbid, il-kwantità akkumulata ma għandhiex taqbez il-500 mg/l)
19	iż-żieda tal-aċidu L-askorbiku		Kwantità massima fl-inbid ittrattat u mqieghed fis-suq: 250 mg/l ⁽³⁾
20	l-użu ta' rażi ta' skambju tal-jonji	Biss għall-most maħsub għall-produzzjoni tal-most ikkoncentrat rettifikat, skont il-kundizzjonijiet stabbiliti fl-Appendiċi 4	
21	l-użu fi nbid xott ta' karfa friska, li tkun tajba u mhux dilwita, u li fiha ħmejjer mill-vinifikazzjoni reċenti ta' nbid xott	Għall-prodotti definiti fil-punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, u 9, 15 u 16 tal-Anness IV tar-Regolament (KE) Nru 479/2008	Kwantitajiet mhux akbar minn 5 % fil-volum tal-prodott ittrattat
22	iż-żieda ta' bżieġaq bl-użu tal-argon jew tan-nitroġenu		
23	iż-żieda tad-dijossidu tal-karbonju	Għall-most parzjalment iffermentat għall-konsum uman dirett kif inhu, u għall-prodotti definiti fil-punti 1, 7 u 9 tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008	Għall-inbejjed mhux frizzanti, il-kwantità massima ta' dijossidu tal-karbonju fl-inbid ittrattat u mqieghed fis-suq hija 3 g/l, u l-pressjoni żejda minhabba d-dijossidu tal-karbonju għandha tkun inqas minn 1 bar f'temperatura ta' 20 °C
24	iż-żieda tal-aċidu ċitriku għall-istabbilizzazzjoni tal-inbid	Għall-most parzjalment iffermentat għall-konsum uman dirett kif inhu, u għall-prodotti definiti fil-punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 u 16 tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008	Kwantità massima fl-inbid ittrattat u mqieghed fis-suq: 1 g/l
25	iż-żieda ta' tannini	Għall-most parzjalment iffermentat għall-konsum uman dirett kif inhu, u għall-prodotti definiti fil-punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 u 16 tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008	
26	it-trattament: — tal-inbid abjad u l-inbid rożè bil-ferroċjanur tal-potassju, — tal-inbid aħmar bil-ferroċjanur tal-potassju, jew bil-kalċju phytate	Għall-most parzjalment iffermentat għall-konsum uman dirett kif inhu, u għall-prodotti definiti fil-punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 u 16 tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008, skont il-kundizzjonijiet stipulati fl-Appendiċi 5	Għall-kalċju phytate, sal-limitu ta' użu ta' 8 g/hl
27	iż-żieda tal-aċidu metatartariku	Għall-most parzjalment iffermentat għall-konsum uman dirett kif inhu, u għall-prodotti definiti fil-punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 u 16 tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008	Sal-limitu ta' użu ta' 100 mg/hl

	1	2	3
	Prattika enoloġika	Kundizzjonijiet tal-użu (*)	Limiti tal-użu
28	l-użu tal-akaċja	Ghall-most parzjalment iffermentat għall-konsum uman dirett kif inhu, u għall-prodotti definiti fil-punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 u 16 tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008	
29	l-użu tal-aċidu D, L-tartariku, imsejjaħ ukoll aċidu raċemiku, jew tal-melħ newtrali tiegħu tal-potassju, għall-precipitazzjoni tal- kalċju żejjed	Ghall-most parzjalment iffermentat għall-konsum uman dirett kif inhu, u għall-prodotti definiti fil-punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 u 16 tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008, skont il-kundizzjonijiet stipulati fl-Appendiċi 5	
30	l-użu biex jixpruna l-precipitazzjoni tal-imluha tartariċi: — tal-potassju bitartrat jew tal-idroġenotartrat tal-potassju, — tat-tartrat tal-kalċju	Ghall-most parzjalment iffermentat għall-konsum uman dirett kif inhu, u għall-prodotti definiti fil-punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 u 16 tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008	Għat-tartrat tal-kalċju, sal-limitu ta' użu ta' 200 g/hl
31	l-użu tas-sulfat tar-ram jew taċ-ċitrat tar-ram għat-tneħħija ta' difett fit-toghma jew fir-riha tal-inbid	Ghall-most parzjalment iffermentat għall-konsum uman dirett kif inhu, u għall-prodotti definiti fil-punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 u 16 tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008	Sal-limitu ta' użu ta' 1 g/hl, bil-kundizzjoni li l-prodott ittratat ma jkollux kontenut tar-ram oghla minn 1 mg/l
32	iż-żieda tal-karamella, fit-tifsira tad-Direttiva 94/36/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tat-30 ta' Ġunju 1994 dwar il-kuluri għall-użu fl-ikel, għat-tishih tal-kulur (*)	Għall-inbejjed likur biss	
33	l-użu ta' diski tal-paraffin pur imxappa bl-allyl isothiocyanate sabiex tinholoq atmosfera sterilizzata	Biss għall-most parzjalment iffermentat maħsub għall-konsum uman dirett kif inhu. Permess biss fl-Italja, sakemm ma jkunx ipprojbit mil-leġislazzjoni nazzjonali, u biss f'kontenituri li jesghu aktar minn 20 litru	M'għandu jkun hemm l-ebda traċċa tal-allyl isothiocyanate fl-inbid.
34	iż-żieda tad- dimetildikarbonat (DMDC) fl-inbid għall-istabbilizzazzjoni mikrobijoloġika	Għall-most parzjalment iffermentat għall-konsum uman dirett kif inhu, u għall-prodotti definiti fil-punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 u 16 tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008, skont il-kundizzjonijiet stipulati fl-Appendiċi 6	Sal-limitu ta' użu ta' 200 mg/l, mingħajr l-ebda traċċa ta' residwi fl-inbid imqiegħed fis-suq
35	iż-żieda ta' mannoproteini tal-hmira biex tiġi żgurata l-istabbilizzazzjoni tartarika u proteinika tal-inbid	Għall-most parzjalment iffermentat għall-konsum uman dirett kif inhu, u għall-prodotti definiti fil-punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 u 16 tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008	

1		2	3
Prattika enoloġika		Kundizzjonijiet tal-użu ⁽¹⁾	Limiti tal-użu
36	it-trattament bl-elettrodijalizi sabiex tiġi żgurata l-istabbilizzazzjoni tartarika tal-inbid	Għall-most parzjalment iffermentat għall-konsum uman dirett kif inhu, u għall-prodotti definiti fil-punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 u 16 tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008, skont il-kundizzjonijiet stipulati fl-Appendiċi 7	
37	l-użu tal-ureża biex jitnaqqas il-livell tal-urea fl-inbid	Għall-most parzjalment iffermentat għall-konsum uman dirett kif inhu, u għall-prodotti definiti fil-punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 u 16 tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008, skont il-kundizzjonijiet stipulati fl-Appendiċi 8	
38	l-użu ta' biċċiet tal-injam tal-ballut fil-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbid, inkluż għall-fermentazzjoni tal-gheneb frisk u tal-most	Kundizzjonijiet stipulati fl-Appendiċi 9	
39	l-użu: — tal-alġinat tal-kalċju, jew — tal-alġinat tal-potassju	Biss għall-produzzjoni tal-kategoriji kollha ta' nbid frizzanti u semifrizzanti, miksubin permezz tal-fermentazzjoni fil-flixxun u bil-karfa separata permezz ta' tiswib	
40	id-dealkoholizzazzjoni parzjali tal-inbid	Biss għall-inbid, u skont il-kundizzjonijiet stipulati fl-Appendiċi 10	
41	l-użu ta' kopolimeri polyvinylimidazole/polyvinylpyrrolidone (PVI/PVP), biex jitnaqqas il-kontenut ta' ram, ta' hađid u ta' metalli tqal	Kundizzjonijiet stipulati fl-Appendiċi 11	Sal-limitu ta' użu ta' 500 mg/l (fejn iż-żieda ssir mal-most u mal-inbid, il-kwantità akkumulata ma għandhiex taqbeż il-500 mg/l)
42	iż-żieda tal-carboxymethylcellulose (gomom taċ-ċelluloża) biex tiġi żgurata l-istabbilizzazzjoni tartarika	Biss għall-inbid u għall-kategoriji kollha tal-inbid frizzanti u semifrizzanti	Sal-limitu ta' użu ta' 100 mg/hl
43	it-trattament bl-iskambju tal-katjoni biex tiġi żgurata l-istabbilizzazzjoni tartarika tal-inbid	Għall-most parzjalment iffermentat għall-konsum uman dirett kif inhu, u għall-prodotti definiti fil-punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 u 16 tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008, skont il-kundizzjonijiet stipulati fl-Appendiċi 12	

⁽¹⁾ Sakemm ma jiġix speċifikat mod iehor, il-prattika jew il-proċess deskritti jistgħu jintużaw għall-gheneb frisk, il-most, il-most parzjalment iffermentat, il-most parzjalment iffermentat minn gheneb imqadded, il-most ikkoncentrat, l-inbid ġdid għadu jiffermenta, most parzjalment iffermentat għall-konsum uman dirett, l-inbid, kull kategorija ta' nbid frizzanti, l-inbid semifrizzanti, l-inbid frizzanti bil-gass, l-inbid likur, l-inbid magħmul minn gheneb imqadded, u l-inbid magħmul minn gheneb misjur iżżejjed.

⁽²⁾ Dawn l-imluha tal-ammonju jistgħu wkoll jintużaw flimkien, sal-limitu globali ta' 1 g/l, bla hsara għal-limiti speċifiċi ta' 0,3 g/l jew 0,2 g/l stabbiliti hawn fuq.

⁽³⁾ Limitu ta' użu ta' 250 mg/l għal kull operazzjoni.

⁽⁴⁾ ĠU L 237, 10.9.1994, p. 13.

Appendici 1

Rekwiziti għall-beta-glucanase

1. Kodiċi internazzjonali għall-beta-glucanase: E.C. 3-2-1-58
2. Beta-glucan hydrolase (tqassim tal-glucan f'*Botrytis cinerea*)
3. Oriġini: *Trichoderma harzianum*
4. Qasam tal-applikazzjoni: it-tqassim tal-beta-glucans preżenti fl-inbejjed, b'mod partikolari dawk ġejjin minn għeneb botritizzat
5. Doża massima: 3 g tal-preparament enzimatiċu li jkun fih 25 % solidi organiċi totali (TOS) kull ettolitru
6. Speċifikazzjonijiet tal-purità kimika u mikrobijoloġika:

Telf fit-tnixxif	Anqas minn 10 %
Metalli tqal	Anqas minn 30 ppm
Pb	Anqas minn 10 ppm
As	Anqas minn 3 ppm
Koliformi totali	Assenti
<i>Escherichia coli</i>	Assenti f'kampjun ta' 25 g
<i>Salmonella spp</i>	Assenti f'kampjun ta' 25 g
Għadd aerobiku	Anqas minn 5×10^4 ċelluli/g

Appendiċi 2

Aċidu L(+) tartariku

1. L-aċidu tartariku, li l-użu tiegħu għad-deaċidifikazzjoni huwa pprovdut fil-punt 13 tal-Anness I A, jista' jintuża biss għall-prodotti:

li ġejjin mill-varjetajiet ta' dwieli Elbling u Riesling; u

li huma miksuba minn għeneb maħsud mir-reġjuni ta' vitikultura li ġejjin min-naħa tat-tramuntana taż-żona vitikola A:

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

2. L-aċidu tartariku, li l-użu tiegħu huwa pprovdut fil-punti 12 u 13 ta' dan l-Anness, imsejjah ukoll aċidu L(+) tartariku, għandu jkun ta' oriġini agrikola, u estratt speċifikament minn prodotti tal-inbid. Għandu jkun konformi wkoll mal-kriterji ta' purità stipulati fid-Direttiva 2008/84/KE.

Appendici 3

Raža miż-żnuber ta' Aleppo

1. Ir-raža miż-żnuber ta' Aleppo, li l-użu tagħha huwa pprovdut fil-punt 14 tal-Anness I A, tista' tintuża biss għall-produzzjoni ta' nbid "retsina". Din il-prattika enoloġika tista' titwettaq biss:
 - (a) fit-territorju ġeografiku tal-Greċja;
 - (b) ma' most mill-varjetajiet ta' għeneb, iż-żoni ta' produzzjoni u ż-żoni tal-vitikultura ddeterminati fid-dispożizzjonijiet Griegi fis-sehħ fil-31 ta' Dicembru 1980;
 - (ċ) biż-żieda ta' 1 000 gramma raža jew anqas kull ettolitr tal-prodott użat, qabel il-fermentazzjoni jew inkella, fejn il-qawwa alkoħolika fil-volum reali ma taqbiżx terz tal-qawwa alkoħolika totali fil-volum, matul il-fermentazzjoni.
 2. Jekk il-Greċja tkun bihsiebha temenda d-dispożizzjonijiet imsemmija fil-paragrafu 1(b), għandha tinforma lill-Kummissjoni bil-quddiem. Jekk il-Kummissjoni ma twegħibx fi żmien xahrejn għal dik in-notifika, il-Greċja tista' timplimenta l-emendi maħsuba.
-

Appendiċi 4

Raži ta' skambju tal-jonji

1. Ir-raži ta' skambju tal-jonji li jistgħu jintużaw skont il-punt 20 tal-Anness I A huma kopolimeri tal-istirene jew tad-divinilbenżina li fihom gruppi ta' aċidu sulfoniku jew ta' ammonju. Għandhom ikunu konformi mar-rekwiżiti stabbiliti fir-Regolament tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill (KE) Nru 1935/2004 ⁽¹⁾ u fid-dispożizzjonijiet Komunitarji u nazzjonali adottati għall-implimentazzjoni tiegħu. Barra minn hekk, meta jsiru t-testijiet bil-metodu ta' analiżi stabbilit fil-paragrafu 2, f'kull wiehed mis-solventi msemmija, ma għandhomx jitilfu aktar minn milligramma kull litru ta' materja organika. Għandhom jiġu rrigenerati b'sustanzi awtorizzati għall-produzzjoni tal-oġġetti tal-ikel.

Dawn ir-raži jistgħu jintużaw biss taht is-superviżjoni ta' enologu jew tekniku, u fi stallazzjonijiet approvati mill-awtoritajiet tal-Istat Membru li fit-territorju tiegħu jintużaw. Dawk l-awtoritajiet għandhom jistabbilixxu d-dmirijiet u r-responsabbiltajiet tal-enologi u tat-tekniki approvati.

2. Metodu ta' analiżi għad-determinazzjoni tat-telf ta' materja organika tar-raži ta' skambju tal-jonji:

1. SUĠĠETT U AMBITU TA' APPLIKAZZJONI

Il-metodu jistabbilixxi t-telf ta' materja organika mir-raži ta' skambju tal-jonji.

2. DEFINIZZJONI

It-telf ta' materja organika mir-raži ta' skambju tal-jonji. It-telf jiġi ddeterminat bil-metodu deskritt hawn isfel.

3. PRINĊIPJU

Is-solventi tal-estrazzjoni jiġu mgħoddija minn raži mhejjija għal dan il-ghan, u l-piż tal-materja organika estratta tiġi ddeterminata b'mod gravimetriku.

4. REAĠENTI

Ir-reagenti kollha għandhom ikunu ta' kwalità analitika.

Solventi tal-estrazzjoni.

4.1. Ilma ddistillat jew ilma dejonizzat ta' purità ekwivalenti.

4.2. Preparazzjoni tal-etanol 15 % v/v, bit-taħlit ta' 15-il parti ta' etanol assolut ma' 85 parti ta' ilma (punt 4.1).

4.3. Preparazzjoni tal-aċidu aċetiku 5 % m/m, bit-taħlit ta' 5 partijiet ta' aċidu aċetiku glaċjali ma' 95 parti ta' ilma (punt 4.1).

5. TAGHMIR

5.1. Kolonni tal-kromatografija bl-iskambju tal-jonji.

5.2. Ċilindri tal-kejl, b'kapacità ta' 2 litri.

5.3. Dixxijiet ta' evaporazzjoni kapaci li jifilhu shana ta' 850 °C f'*muffle furnace*.

5.4. Forn għat-tnixxif termostatikament ikkontrollat, b'temperatura ta' 105 ± 2 °C.

5.5. *Muffle furnace* termostatikament ikkontrollat, b'temperatura ta' 850 ± 25 °C.

5.6. Mizien analitiku bi preċiżjoni sa 0,1 mg.

5.7. Evaporatur, *hot plate* jew evaporatur infra-aħmar.

(¹) ĠU L 338, 13.11.2004, p. 4.

6. PROCĊEDURA

- 6.1. Żid ma' kull wahda mill-kolonni tal-kromatografija bl-iskambju tal-jonji (punt 5.1) 50 ml tar-raża ta' skambju tal-jonji li ghandha tiġi ttestjata, wara li tkun ġiet maħsula u ttrattata skont l-ispeċifikazzjonijiet tal-fabbrikant rigward il-preparazzjoni tar-raži għall-użu fl-ikel.
- 6.2. Għar-raži anjonici, għaddi t-tliet solventi tal-estrazzjoni (punti 4.1, 4.2 u 4.3) separatament ma' tul il-kolonni mhejjija għal dan il-ghan (punt 6.1) b'rata ta' nixxija ta' 350 sa 450 ml fis-siegħa. Warrab kull darba l-ewwel litru ta' elwat u iġbor iż-żewġ litri li jmiss fiċ-ċilindri tal-kejl (punt 5.2). Għar-raži katjonici, għaddi biss iż-żewġ solventi indikati fil-punti 4.1 u 4.2 tul il-kolonni mhejjija għal dan il-ghan.
- 6.3. Evapora kull wiehed mit-tliet elwati fuq *hot plate* jew bl-evaporatur infra-aħmar (punt 5.7) f'dixx tal-evaporazzjoni (punt 5.3) imnaddfa u miżuna minn qabel (m0). Daħhal id-dixxijiet ġo forn (punt 5.4) u nixxef għal piż kostanti (m1).
- 6.4. Wara li tirrekordja l-piż kostanti (punt 6.3), daħhal id-dixx tal-evaporazzjoni f'*muffle furnace* (punt 5.5) u incinera sakemm jintlaħaq piż kostanti (m2).
- 6.5. Ikkalkola l-materja organika estratta (punt 7.1). Jekk ir-riżultat huwa akbar minn 1 mg/l, wettaq test fil-vojt tar-reagenti u erġa' kkalkola l-piż tal-materjal organiku estratt.

It-test fil-vojt għandu jitwettaq bir-ripetizzjoni tal-operazzjonijiet indikati fil-punti 6.3 u 6.4, iżda bl-użu ta' żewġ litri tas-solvent tal-estrazzjoni, biex jagħti l-piżijiet m3 u m4 fil-punti 6.3 u 6.4 rispettivament.

7. ESPRESSJONI TAR-RIŻULTATI

7.1. Formula u kalkolu tar-riżultati:

Il-piż tal-materjal organiku estratt mir-raži ta' skambju tal-jonji, espress f'mg/litru, jinkiseb bil-formula:

$$500 (m1 - m2)$$

fejn m1 u m2 huma espressi fi grammi.

Il-piż korrett tal-materjal organiku estratt mir-raži ta' skambju tal-jonji, espress f'mg/litru, jinkiseb fil-formula:

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

fejn m1, m2, m3 u m4 huma espressi fi grammi.

- 7.2. Id-differenza bejn ir-riżultati taż-żewġ determinazzjonijiet paralleli mwettqa fuq l-istess kampjun m'għandhiex taqbez 0,2 mg/litru.

*Appendiċi 5***Ferroċjanur tal-potassju****Kalċju phytate****Aċidu D, L-tartariku**

L-użu tal-ferroċjanur tal-potassju, u l-użu tal-kalċju phytate pprovduti fil-punt 26 tal-Anness I A, jew l-użu tal-aċidu D, L-tartariku pprovdut fil-punt 29 tal-Anness I A, huma awtorizzati biss jekk it-trattament isir taht is-sorveljanza ta' enologu jew tekniku, approvat mill-awtoritajiet tal-Istat Membru li fit-territorju tiegħu jsir it-trattament, u li r-responsabbiltajiet tiegħu huma ddeterminati, fejn mehtieġ, mill-Istat Membru kkonċernat.

Wara t-trattament bil-ferroċjanur tal-potassju jew bil-kalċju phytate, l-inbid għandu jkun fih traċċi ta' hadid.

Id-dispożizzjonijiet rigward is-sorveljanza tal-użu tal-prodotti msemmija fl-ewwel paragrafu huma dawk adottati mill-Istati Membri.

Appendiċi 6

Rekwiżiti għad-dimetildikarbonat

QASAM TAL-APPLIKAZZJONI

Id-dimetildikarbonat jista' jiżdied mal-inbid bl-għan li ġej: l-istabbilizzazzjoni mikrobijoloġika tal-inbid fil-flixxkun li fih zokkor fermentabbli.

REKWIŻITI

- Iż-żieda għandha ssir biss ftit tal-hin qabel l-ibbottiljar, definit bhala t-tqeghid tal-prodott ikkonċernat, għal finijiet kummerċjali, f'reċipjenti ta' volum ta' 60 litru jew anqas,
 - it-trattament jista' jsir biss għall-inbejjed b'kontenut ta' zokkor ta' 5 g/l jew aktar,
 - il-prodott użat għandu jirrispetta l-kriterji ta' purità stabbiliti bid-Direttiva 2008/84/KE,
 - it-trattament għandu jiġi rrekordjat fir-reġistru msemmi fl-Artikolu 112(2) tar-Regolament (KE) Nru 479/2008.
-

Appendiċi 7

Rekwiżiti għat-trattament bl-elettrodijalizi

L-għan ta' dan it-trattament huwa li tinkiseb stabbiltà tartarika tal-inbid fir-rigward tal-idroġenotartrat tal-potassju u tartrar tal-kalċju (u mluħa oħrajn tal-kalċju), bl-estrazzjoni ta' jonji fis-supersaturazzjoni fl-inbid taħt l-azzjoni ta' kamp elettriċi u bl-użu ta' membrani li jkunu permeabbli għall-anjoni jew għall-katjoni.

1. REKWIŻITI APPLIKABBLI GĦALL-MEMBRANI

- 1.1. Il-membrani għandhom jiġu rranġati b' mod alternat f'sistema tat-tip "pressa ta' filtru" jew xi sistema oħra addattata li tifred il-kompartimenti tat-trattament (inbid) minn dawk tal-konċentrazzjoni (ilma mormi).
- 1.2. Il-membrani permeabbli għall-katjoni għandhom ikunu ddisinjati biex jiġbdu biss il-katjoni, b' mod partikolari l-katjoni K^+ u Ca^{++} .
- 1.3. Il-membrani permeabbli għall-anjoni għandhom ikunu ddisinjati biex jiġbdu biss l-anjoni, b' mod partikolari l-anjoni tartariċi.
- 1.4. Il-membrani m'għandhomx jimmodifikaw eċċessivament il-kompożizzjoni fiżikokimika jew il-karatteristiċi sensorjali tal-inbid. Għandhom jissodisfaw il-kundizzjonijiet li ġejjin:
 - għandhom ikunu mmanifatturati bi qbil mal-prassi t-tajba tal-manifattura, minn sustanzi awtorizzati għall-manifattura ta' materjali tal-plastiku maħsubin biex jiġu f'kontatt mal-oġġetti tal-ikel msemmija fl-Anness II tad-Direttiva tal-Kummissjoni 2002/72/KE ⁽¹⁾,
 - l-utent tat-tagħmir tal-elettrodijalizi għandu juri li l-membrani użati jkunu dawk bil-karatteristiċi deskritti hawn fuq, u li kull tibdil ikun sar minn persunal speċjalizzat,
 - m'għandhom jirrilaxxaw l-ebda sustanza fi kwantità li tipperikola s-saħħa tal-bniedem jew li taffettwa hażin it-togħma jew ir-riħa tal-oġġetti tal-ikel, u għandhom jilhqqu l-kriterji stabbiliti fid-Direttiva 2002/72/KE,
 - l-użu tagħhom m'għandux iwassal għal interazzjoni bejn il-kostitwenti tal-membrani u dawk tal-inbid, li kapaċi tirriżulta fil-formazzjoni, fil-prodott ittrattat, ta' xi komponenti ġodda li jistgħu jkunu tossiċi.

L-istabbiltà tal-membrani ġodda tal-elettrodijalizi għandha tkun stabbilita bl-użu ta' simulatur li jirriproduċi l-kompożizzjoni fiżikokimika tal-inbid għall-istudju tal-migrazzjonijiet possibbli ta' ċerti sustanzi irrilaxxati mill-membrani tal-elettrodijalizi.

Il-metodu sperimentali rakkomandat huwa kif ġej:

Is-simulatur huwa soluzzjoni tal-ilma u l-alkoħol newtralizzata bil-pH u l-konduttività tal-inbid. Il-kompożizzjoni tagħha hija kif ġej:

- etanol assolut: 1 l-il litru,
- idroġenotartrat tal-potassju: 380 g,
- klorur tal-potassju: 60 g,
- aċidu sulfuriku kkonċentrat: 5 ml,
- ilma ddistillat: qs 100 litru.

Din is-soluzzjoni tintuża għal testijiet ta' migrazzjoni f'ċirkwit magħluq fuq kollona tal-elettrodijalizi taħt tensjoni (1 volt/ċellula), u fuq il-bażi ta' 50 l/m² ta' membrani anjoniki u katjoniki, sakemm tintlaħaq demineralizzazzjoni tas-soluzzjoni ta' 50 %. Iċ-ċirkwit effluwenti jitqabba b'soluzzjoni ta' klorur tal-potassju ta' 5 g/l. Is-sustanzi migranti jkunu ttestjati għalihom kemm fis-simulatur kif ukoll fl-effluwent tal-elettrodijalizi.

(¹) ĠU L 220, 15.8.2002, p. 18.

Il-molekuli organiċi li jidhlu fil-kompożizzjoni tal-membrani u li għandhom it-tendenza li jemigraw fis-soluzzjoni ttrattata għandhom jiġu ddeterminati. Determinazzjoni speċifika għandha titwettaq għal kull wieħed minn dawn il-kostitwenti minn laboratorju approvat. Il-kontenut fis-simulatur tal-komponenti kollha ddeterminati għandu jkun ta' anqas minn 50 g/l.

B'mod ġenerali, ir-regoli ġenerali għall-kontrolli tal-materjali li jiġu f'kontatt mal-oġġetti tal-ikel għandhom japplikaw għal dawn il-membrani.

2. REKWIŻITI APPLIKABBLI GĦALL-UŻU TAL-MEMBRANI

Il-par membrani applikabbli għat-trattament tal-istabbilizzazzjoni tartarika tal-inbid bl-elettrodijalizi huwa definit b'mod li jintlahqu l-kundizzjonijiet li ġejjin:

- it-tnaqqis fil-pH tal-inbid m'għandux ikun aktar minn 0,3 unitajiet pH,
- it-tnaqqis fl-aċidu volatili għandu jkun anqas minn 0,12 g/l (2 meq. espress bħala aċidu aċetiku),
- it-trattament bl-elettrodijalizi m'għandux jaffettwa l-kostitwenti mhux joniċi tal-inbid, b'mod partikolari l-polifenoli u l-polisakkaridi,
- id-diffużjoni ta' molekuli żgħar bħall-etanol għandha titnaqqas u ma għandhiex twassal għal tnaqqis fil-qawwa alkoħolika tal-inbid ta' aktar minn 0,1 % vol.,
- il-membrani għandhom jinżammu u jitnaddfu bil-metodi approvati, b'sustanzi awtorizzati għall-użu fil-preparament tal-oġġetti tal-ikel,
- il-membrani jkunu mmarkati biex jippermettu l-verifika tal-konformità mal-alternanza fil-kolonna,
- it-tagħmir użat jithaddem b'mekkanizmu ta' kmand u kontroll li għandu jqis l-instabbiltà partikolari ta' kull inbid sabiex titneħha biss is-supersaturazzjoni tal-idroġenotartrat tal-potassju u tal-impluħa tal-kalċju,
- it-trattament għandu jitwettaq taħt ir-responsabbiltà ta' enologu jew tekniku kkwalifikat.

It-trattament għandu jiġi rrekordjat fir-reġistru msemmi fl-Artikolu 112(2) tar-Regolament (KE) Nru 479/2008.

Appendiċi 8

Rekwiziti għall-ureža

1. Kodiċi internazzjonali tal-ureža: EC 3-5-1-5, CAS Nru: 9002-13-5.
2. Attività: ureža (attiv f'pH aċiduż), biex titqassam l-urea f'ammonja u f'dijossidu tal-karbonju. L-attività msemmija ma tkunx anqas minn 5 unitajiet/mg, unità waħda tkun definita bħala l-ammont ta' enzima li tipproduċi μmol wiehed ta' NH_3 kull minuta f'37 °C minn konċentrazzjoni ta' urea ta' 5 g/l (f'pH 4).
3. Oriġini: *Lactobacillus fermentum*.
4. Qasam tal-applikazzjoni: it-tqassim tal-urea preżenti fi nbid maħsub għal maturazzjoni twila, fejn il-konċentrazzjoni inizjali tal-urea tkun oghla minn 1 mg/l.
5. Doża massima: 75 mg tal-preparament enzimatiċu għal kull litru ta' nbid ittrattat, li ma jaqbiżx it-375 unità ta' ureža kull litru ta' nbid. Wara t-trattament, kull attività enzimatika residwali għandha tiġi eliminata bil-filtrazzjoni tal-inbid (dijametru tal-pori < 1 μm).
6. Speċifikazzjonijiet tal-purità kimika u mikrobijoloġika:

Telf fit-tnixxif	Anqas minn 10 %
Metalli tqal	Anqas minn 30 ppm
Pb	Anqas minn 10 ppm
As	Anqas minn 2 ppm
Koliformi totali	Assenti
<i>Salmonella</i> spp	Assenti f'kampjun ta' 25 g
Għadd aerobiku	Anqas minn 5×10^4 ċelluli/g

L-ureža permess għat-trattament tal-inbid għandha tiġi prodotta f'kundizzjonijiet simili għal dawk tal-ureža koperta mill-opinjoni tal-Kumitat Xjentifiku għall-lkel tal-10 ta' Diċembru 1998.

Appendiċi 9

Rekwiziti għall-biċċiet tal-injam tal-ballut

GHAN, ORIĠINI, U AMBITU TAL-APPLIKAZZJONI

Il-biċċiet tal-injam tal-ballut jintużaw għall-produzzjoni u għall-maturazzjoni tal-inbejjed, inkluż għall-fermentazzjoni tal-gheneb frisk u tal-most, kif ukoll sabiex jagħtu lill-inbid ċerti karatteristiċi mill-injam tal-ballut.

Il-biċċiet tal-injam tal-ballut għandhom joriġinaw esklussivament mill-ispeċijiet tal-*Quercus*.

Jistgħu jithallew fl-istat naturali tagħhom, jew jissahħnu għal temperatura baxxa, medja jew għolja, iżda ma għandhomx ikunu għadew minn kombustjoni, inluża kombustjoni fis-superfiċje, ma għandux ikun fihom il-karbonju u ma għandhomx jitrammlu malli jintmissu. Ma għandhom ikunu għadew mill-ebda proċess kimiku, enzimaturiku jew fiżiku għajr it-tiżhin. L-ebda prodott ma għandu jiżdied magħhom biex iżid it-togħma naturali tagħhom jew l-ammont tal-komposti fenoliċi tagħhom.

TIKKETTAR TAL-PRODOTT UŻAT

It-tikketta għandha ssemmi l-orijini tal-ispeċi jew l-ispeċijiet botaniċi tal-ballut kif ukoll l-intensità tat-tiżhin, il-kundizzjonijiet tal-ħżin u prekawzjonijiet ta' sikurezza.

DAQS

Id-dimensjonijiet tal-biċċiet tal-injam tal-ballut għandhom ikunu tali li mill-inqas 95 % fil-piż jinżamm b'*mesh filter* ta' 2 mm (jiġifieri 9 mesh).

PURITÀ

Il-biċċiet tal-injam tal-ballut ma għandhom jirrilaxxaw l-ebda sustanza f'koncentrazzjonijiet li jistgħu jkunu ta' ħsara għas-saħħa.

It-ttrattament għandu jiġi rrekordjat fir-reġistru msemmi fl-Artikolu 112(2) tar-Regolament (KE) Nru 479/2008.

*Appendiċi 10***Rekwiziti għat-trattament għad-dealkoholizzazzjoni parzjali tal-inbejjed**

L-għan ta' dan it-trattament huwa li jinkiseb inbid parzjalment dealkoholizzat, bit-tnehhija ta' parti mill-alkohol (etanol) tal-inbid bl-għajnuna ta' tekniki fiżiċi ta' separazzjoni.

Rekwiziti

- L-inbejjed trattati ma għandu jkollhom l-ebda difett organolettiku, u għandhom ikunu xierqa għall-konsum uman dirett.
- It-tnehhija tal-alkohol fl-inbid ma tistax issir jekk waħda mill-operazzjonijiet ta' arrikkiment imsemmija fl-Anness V għar-Regolament (KE) Nru 479/2008 tkun twettqet fuq wiehed mill-prodotti tal-inbid użati fil-produzzjoni tal-inbid ikkonċernat.
- It-tnaqqis tal-qawwa alkoholika reali bil-volum ma jistax ikun aktar minn 2 % vol. U l-qawwa alkoholika totali reali bil-volum tal-prodott aħhari għandha tkun konformi ma' dik definita fil-punt 1, it-tieni subparagrafu, il-punt a) tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008.
- It-trattament għandu jsir taht ir-responsabbiltà ta' enologu jew tekniku kkwalifikat.
- It-trattament għandu jiġi rrekordjat fir-registru msemmi fl-Artikolu 112(2) tar-Regolament (KE) Nru 479/2008.
- L-Istati Membri jistgħu jirrikjedu li t-trattament jiġi nnotifikat lill-awtoritajiet kompetenti.

Appendiċi 11

Rekwiżiti għat-trattament bil-kopolimeri PVI/PVP

L-għan ta' dan it-trattament huwa li jitnaqqsu l-konċentrazzjonijiet għoljin wisq ta' metalli, u li jiġu evitati difetti kkaġunati minn livelli għoljin wisq, bhall-*ferric casse*, biż-żieda ta' kopolimeri li jzommu daww il-metalli fil-wiċċ.

Rekwiżiti

- Il-kopolimeri miżjuda mal-inbid għandhom jitnehhew permezz ta' filtrazzjoni sa mhux aktar tard minn jumejn wara ż-żieda, b'kunsiderazzjoni għall-prinċipju ta' prekawzjoni.
- Fil-każ tal-most, il-kopolimeri m'għandhomx jiżdiedu sa jumejn qabel il-filtrazzjoni.
- It-trattament għandu jsir taht ir-responsabbiltà ta' enologu jew tekniku kkwalifikat.
- Il-kopolimeri użati biex iżommu l-metalli fil-wiċċ għandhom ikunu konformi mar-rekwiżiti tal-Kodiċi Enoloġiku Internazzjonali tal-OIV, partikularment fejn jidhlu l-limiti massimi tal-kontenut ta' monomeri ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ It-trattament bil-kopolimeri PVI/PVP jista' jsir biss wara li jkunu ġew stabbiliti u ppubblikati fil-Kodiċi Enoloġiku Internazzjonali tal-OIV speċifikazzjonijiet ta' purità u ta' identifikazzjoni tal-kopolimeri awtorizzati.

Appendiċi 12

Rekwiżiti għat-trattament bl-iskambju tal-katjoni biex tiġi żgurata l-istabbilizzazzjoni tartarika tal-inbid

L-għan ta' dan it-trattament huwa li tinkiseb l-istabbiltà tartarika tal-inbid fir-rigward tal-idroġenotartrat tal-potassju u fir-rigward tat-tartrat tal-kalċju (u mluha ohra tal-kalċju).

Rekwiżiti

1. It-trattament għandu jkun limitat għat-tnehhija tal-katjoni żejda.
 - L-ewwel nett, l-inbid għandu jtkessah.
 - Għandha tiġi ttrattata bl-iskambju tal-katjoni biss il-frazzjoni minima tal-inbid meħtieġa biex tinkiseb l-istabbiltà.
2. It-trattament għandu jsir fuq rażi tal-iskambju tal-katjoni rregenerati bl-aċidu.
3. L-operazzjonijiet kollha għandhom jitwettqu taħt ir-responsabbiltà ta' enologu jew tekniku kkwalifikat. It-trattament għandu jtniżżel fir-registru msemmi fl-Artikolu 112(2) tar-Regolament (KE) Nru 479/2008.
4. Ir-rażi katjonici għandhom ikunu konformi mar-rekwiżiti tar-Regolamenti (KE) Nru 1935/2004 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill⁽¹⁾ kif ukoll mad-dispożizzjonijiet Komunitarji u nazzjonali stabbiliti għall-applikazzjoni ta' dak ir-Regolament u għandhom jissodisfaw ir-rekwiżiti analitiċi li jidhru fl-Appendiċi 4 ta' dan ir-Regolament. L-użu ta' tagħhom ma għandux iwassal għal modifiki eċċessivi tal-kompożizzjoni fiżikokimika jew tal-karatteristiċi sensorjali tal-inbid, u għandu jirrispetta l-limiti stabbiliti fil-punt 3 tal-monografija "Reżini ta' skambju tal-katjoni" tal-Kodiċi Enoloġiku Internazzjonali ppubblikat mill-OIV..

(¹) ĠU L 338, 13.11.2004, p. 4.

ANNEX I-B

LIMITI TAL-KONTENUT TA' DIJOSSIDU TAL-KUBRIT FL-INBEJJED

A. KONTENUT TA' DIJOSSIDU TAL-KUBRIT FL-INBEJJED

1. Il-kontenut totali tad-dijossidu tal-kubrit fl-inbejjed, minbarra l-inbejjed frizzanti u l-inbejjed likur, mar-rilaxx taqgħom fis-suq għall-konsum uman dirett, ma għandux jaqbeż:
 - (a) 150 milligramma kull litru għall-inbejjed homor;
 - (b) 200 milligramma kull litru għall-inbejjed bojod u rozè.
2. B'deroga mill-paragrafu 1(a) u (b), il-kontenut massimu tad-dijossidu tal-kubrit għandu jkun imqawwi, fir-rigward tal-inbejjed b'kontenut ta' zokkor, espress bħala s-somma ta' glukozju + fruttozju, ta' mhux anqas minn 5 grammi għal kull litru, sa:
 - (a) 200 milligramma kull litru għall-inbejjed homor;
 - (b) 250 milligramma kull litru għall-inbejjed bojod u rozè;
 - (c) 300 milligramma kull litru għal:
 - l-inbejjed intitolati għad-deskrizzjoni "Spätlese", skont id-dispożizzjonijiet Komunitarji;
 - l-inbejjed bojod intitolati għad-denominazzjonijiet protetti tal-orìġini li ġejjin: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette u Savennières;
 - l-inbejjed bojod intitolati għad-denominazzjonijiet protetti tal-orìġini Allela, Navarra, Penedès, Tarragona u Valencia, kif ukoll l-inbejjed intitolati għal denominazzjoni protetta tal-orìġini mill-Comunidad Autónoma del País Vasco y indikati bħala "vendimia tardía";
 - l-inbejjed helwin intitolati għad-denominazzjoni protetta tal-orìġini "Binissalem-Mallorca";
 - l-inbejjed li joriġinaw mir-Renju Unit, prodotti skont il-leġiżlazzjoni Brittanika, fejn il-kontenut taz-zokkor ikun oghla minn 45 g/l;
 - l-inbejjed li joriġinaw mill-Ungerija, bid-denominazzjoni protetta tal-orìġini "Tokaji", u bl-indikazzjoni, skont ir-regolamentazzjoni Ungeriza, tad-denominazzjoni "Tokaji édes szamorodni" jew "Tokaji szàraz szamorodni";
 - l-inbejjed intitolati għad-denominazzjonijiet protetti tal-orìġini li ġejjin: Loazzolo, Alto Adige u Trentino, indikati bil-kliem: "passito" jew "vendemmia tardiva";
 - l-inbejjed intitolati għad-denominazzjoni protetta tal-orìġini "Colli orientali del Friuli" flimkien mal-indikazzjoni "Picolit";
 - l-inbejjed intitolati għad-denominazzjonijiet protetti tal-orìġini "Moscato di Pantelleria naturale" u "Moscato di Pantelleria";
 - l-inbejjed li joriġinaw mir-Repubblika Ċeka, intitolati għall-indikazzjoni "pozdni sběr";
 - l-inbejjed li joriġinaw mis-Slovakkja, intitolati għal denominazzjoni protetta tal-orìġini u bl-indikazzjoni "neskorý zber", kif ukoll l-inbejjed "Tokaj" Slovakkji intitolati għad-denominazzjoni protetta tal-orìġini "Tokajské samorodné suché" jew "Tokajské samorodné sladké";
 - l-inbejjed li joriġinaw mis-Slovakkja intitolati għal denominazzjoni protetta tal-orìġini u indikati bil-kliem "vrhunsko vino ZGP — pozna trgatev";
 - l-inbejjed bojod bl-indikazzjonijiet ġeografici protetti li ġejjin, b'qawwa alkoholika totali bil-volum oghla minn 15 % vol. u kontenut ta' zokkor oghla minn 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;
- l-inbejjed helwin li joriġinaw mill-Greċja, b'qawwa alkoholika totali bil-volum ta' mill-inqas 15 % vol., b'kontenut ta' zokkor ta' mill-inqas 45 g/l, u intitolati għal waħda mill-indikazzjonijiet ġeografici protetti li ġejjin:
 - 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);
- l-inbejjed helwin li joriġinaw minn Ċipru, b'qawwa alkoholika totali reali bil-volum ta' mhux aktar minn 15 % vol., b'kontenut ta' zokkor ta' mill-inqas 45 g/l, u intitolati għall-indikazzjoni ġeografika protetta "Κομμανδάρια (Commandaria)";
- l-inbejjed helwin li joriġinaw minn Ċipru, prodotti minn għeneb misjur iżżejjed jew minn għeneb imqadded, b'qawwa alkoholika totali bil-volum ta' mill-inqas 15 % vol., b'kontenut ta' zokkor ta' mill-inqas 45 g/l, u intitolati għal waħda mill-indikazzjonijiet ġeografici protetti li ġejjin:
 - 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 milligramma kull litru għal:
- l-inbejjed intitolati għall-indikazzjoni “Auslese”, skont id-dispożizzjonijiet Komunitarji;
 - l-inbejjed bojod Rumeni intitolati għal wahda mid-denominazzjonijiet protetti tal-orijini li ġejjin: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească;
 - l-inbejjed li joriġinaw mir-Repubblika Ċeka, intitolati għall-indikazzjoni “výběr z hroznů”;
 - l-inbejjed li joriġinaw mis-Slovakkja, intitolati għal denominazzjoni protetta tal-orijini u bl-indikazzjoni “výber z hrozna”, kif ukoll l-inbejjed “Tokaj” Slovakkji intitolati għad-denominazzjoni protetta tal-orijini “Tokajský máslás” jew “Tokajský fordítás”;
 - l-inbejjed li joriġinaw mis-Slovenja intitolati għal denominazzjoni protetta tal-orijini u indikati bil-kliem “vrhunsko vino ZGP — izbor”;
- (e) 400 milligramma kull litru għal:
- l-inbejjed intitolati għall-indikazzjonijiet “Beerenauslese”, “Ausbruch”, “Ausbruchwein”, “Trockenbeerenauslese”, “Strohwein”, “Schilfwein” u “Eiswein”, skont id-dispożizzjonijiet Komunitarji;
 - l-inbejjed bojod intitolati għad-denominazzjonijiet protetti tal-orijini li ġejjin: 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 għajr jekk segwita mill-kelma “sec”, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon segwita minn isem il-municipalità tal-orijini, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh għajr jekk segwita mill-kelma “sec”, Alsace u Alsace grand cru segwita mill-kliem “vendanges tardives” jew “sélection de grains nobles”;
 - l-inbejjed helwin prodotti minn għeneb misjur iżżejjed, u l-inbejjed helwin prodotti minn għeneb imqadded, li joriġinaw mill-Greċja u b’kontenut ta’ zokkor residwali, espress f’zokkor, ta’ mill-inqas 45 g/l, intitolati għal wahda mid-denominazzjonijiet protetti tal-orijini li ġejjin: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πατρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céphalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Daphnès), ki- ukoll l-inbejjed helwin prodotti minn għeneb misjur iżżejjed u l-inbejjed helwin prodotti minn għeneb imqadded, intitolati għal wahda mill-indikazzjonijiet ġeografici protetti li ġejjin: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos — Holy Mountain);
 - l-inbejjed li joriġinaw mir-Repubblika Ċeka, intitolati għall-indikazzjonijiet “výběr z bobulí”, “výběr z cibéb”, “ledové víno” jew “slámové víno”;
 - l-inbejjed li joriġinaw mis-Slovakkja, intitolati għal denominazzjoni protetta tal-orijini u indikati bil-kliem “bobulový výber”, “hrozienský výber”, “cibébový výber”, “ľadové víno” ou “slamové víno”, kif ukoll l-inbejjed “Tokaj” Slovakkji intitolati għad-denominazzjonijiet protetti tal-orijini “Tokajský výber”, “Tokajská esencia”, “Tokajská výberová esencia”;
 - l-inbejjed li joriġinaw mill-Ungerija, intitolati għal denominazzjoni protetta tal-orijini, flimkien mal-indikazzjonijiet, skont ir-regolamentazzjoni Ungeriza, “Tokaji máslás”, “Tokaji fordítás”, “Tokaji aszúesencia”, “Tokaji esencia”, “Tokaji aszú” jew “Töppedt szőlőből készült bor”;
 - l-inbejjed intitolati għad-denominazzjoni protetta tal-orijini “Albana di Romagna”, indikati bil-kelma “passito”;
 - l-inbejjed Lussemburgiżi intitolati għal denominazzjoni protetta tal-orijini u indikati bil-kliem “vendanges tardives”, “vin de glace” jew “vin de paille”;
 - l-inbejjed bojod intitolati għad-denominazzjoni protetta tal-orijini “Douro”, segwita mill-kliem “colheita tardia”;
 - l-inbejjed li joriġinaw mis-Slovenja intitolati għal denominazzjoni protetta tal-orijini u indikati bil-kliem: “vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor”, jew “vrhunsko vino ZGP — ledeno vino”, jew “vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor”;
 - l-inbejjed bojod li joriġinaw mill-Kanada, intitolati għall-indikazzjoni “Icewine”.

3. Il-listi tal-inbejjed b'denominazzjoni protetta tal-orìġini jew b'indikazzjoni ġeografika protetta, mogħtija fil-paragrafu 2(c), (d) u (e), jistgħu jiġu emendati fejn il-kundizzjonijiet tal-produzzjoni tal-inbejjed ikkonċernati jinbidlu, jew fejn l-indikazzjoni ġeografika jew id-denominazzjoni tal-orìġini tagħhom tinbidel. L-Istati Membri għandhom jipprovdu lill-Kummissjoni bil-quddiem, għall-inbejjed ikkonċernati, kull tagħrif tekniku meħtieġ, inklużi l-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott, kif ukoll il-kwantitajiet prodotti kull sena.
4. Fejn meħtieġ minhabba l-kundizzjonijiet tal-klima, il-Kummissjoni tista' tiddeċiedi, skont il-proċedura msemmija fl-Artikolu 113(2) tar-Regolament (KE) Nru 479/2008, li f'ċerti żoni ta' vitikultura tal-Komunità, l-Istati Membri kkonċernati jistgħu jawtorizzaw, għall-inbejjed prodotti fit-territorju tagħhom, li l-limiti massimi totali fil-kontenut ta' dijossidu tal-kubrit ta' inqas minn 300 milligramma kull litru msemmija f'dan l-istess punt jittellgħu sa massimu ta' 50 milligramma kull litru. Il-lista tal-każijiet fejn l-Istati Membri jistgħu jawtorizzaw tali żieda tidher fl-Appendiċi 1.
5. L-Istati Membri jistgħu japplikaw dispożizzjonijiet aktar restrittivi għall-inbejjed prodotti fit-territorju tagħhom.

B. KONTENUT TA' DIJOSSIDU TAL-KUBRIT FL-INBEJJED LIKUR

Il-kontenut totali ta' dijossidu tal-kubrit fl-inbejjed likur ma għandux jaqbeż, mar-rilaxx tagħhom fis-suq għall-konsum uman dirett:

150 mg/l, fejn il-kontenut ta' zokkor ikun anqas minn 5 g/l;

200 mg/l, fejn il-kontenut ta' zokkor ikun tal-anqas 5 g/l.

Ċ. KONTENUT TA' DIJOSSIDU TAL-KUBRIT FL-INBEJJED FRIZZANTI

1. Il-kontenut totali ta' dijossidu tal-kubrit fl-inbejjed frizzanti ma għandux jaqbeż, mar-rilaxx tagħhom fis-suq għall-konsum uman dirett:
 - (a) 185 mg/l, għal kull kategorija ta' nbid frizzanti ta' kwalità għolja, u
 - (b) 235 mg/l, għall-inbejjed frizzanti l-oħra.
2. Fejn meħtieġ minhabba l-kundizzjonijiet tal-klima, f'ċerti żoni ta' vitikultura tal-Komunità, l-Istati Membri kkonċernati jistgħu jawtorizzaw, għall-inbejjed frizzanti msemmija fil-paragrafu 1(a) u (b) prodotti fit-territorju tagħhom, li l-kontenut massimu totali tad-dijossidu tal-kubrit jiżdied sa 40 milligramma għal kull litru, bil-kundizzjoni li l-inbejjed koperti mill-istess awtorizzazzjoni ma jintbagħtux barra mill-Istat Membru kkonċernat.

Appendiċi 1

Żieda tal-kontenut massimu totali tad-dijossidu tal-kubrit fejn meħtiġ minħabba l-kundizzjonijiet tal-klima

(Anness I B ta' dan ir-Regolament)

	Sena	Stat Membru	Żona/i vitikola/i	Inbejjed ikkonċernati
1.	2000	Il-Ġermanja	Iż-żoni vitikoli kollha tat-territorju Ġermaniż	L-inbejjed kollha mill-gheneb maħsud matul is-sena 2000
2.	2006	Il-Ġermanja	Iż-żoni vitikoli tar-reġjuni ta' Bade-Wurtemberg, Bavière, Hesse u Rhénanie-Palatinat	L-inbejjed kollha mill-gheneb maħsud matul is-sena 2006
3.	2006	Franza	Iż-żoni vitikoli tad-dipartimenti Bas-Rhin u Haut-Rhin	L-inbejjed kollha mill-gheneb maħsud matul is-sena 2006

ANNEX I C

LIMITI TAL-KONTENUT TA' AĊIDU VOLATILI FL-INBEJJED

1. Il-kontenut tal-aċidu volatili ma għandux jaqbeż:
 - (a) 18 milli-ekwivalenti kull litru għall-most parzjalment iffermentat;
 - (b) 18 milli-ekwivalenti kull litru għall-inbejjed bojod u rozè; jew
 - (ċ) 20 milli-ekwivalenti kull litru għall-inbejjed homor.
2. Il-limiti msemmija fil-punt 1 japplikaw:
 - (a) għall-prodotti minn għeneb maħsud fil-Komunità, fl-istadju ta' produzzjoni u fl-istadji kollha tal-kummerċjalizzazzjoni;
 - (b) għall-most parzjalment iffermentat u għall-inbejjed li joriġinaw minn pajjiżi terzi, minn meta jidhlu fit-territorju ġeografiku tal-Komunità.
3. Jistgħu jsiru derogi għall-paragrafu 1 fir-rigward ta':
 - (a) ċerti nbejjed b'denominazzjoni protetta tal-orìġini (DPO) u ċerti nbejjed b'indikazzjoni ġeografika protetta (IGP),
 - li jkunu mmaturaw għal perjodu ta' mill-anqas sentejn, jew
 - li jkunu ġew prodotti skont metodi partikulari;
 - (b) l-inbejjed b'qawwa alkoħolika totali bil-volum ta' mill-anqas 13 % vol.

L-Istati Membri għandhom jikkomunikaw dawn id-derogi lill-Kummissjoni, li min-naħa tagħha għandha tinforma lill-Istati Membri l-oħra.

ANNEX I D

LIMITI U KUNDIZZJONIJET GHAŻ-ŻIEDA TA' HLEWWA FL-INBEJJED

1. Iż-żieda ta' hlewwa fl-inbid hija awtorizzata biss bl-ghajnuna ta' prodott wiehed jew iktar minn dawn li ġejjin:

- (a) most,
- (b) most ikkonċentrat,
- (ċ) most ikkonċentrat rettifikat.

Il-qawwa alkoħolika totali bil-volum tal-inbid ikkonċernat ma għandhiex tiżdied b'aktar minn 4 % vol.

2. Iż-żieda ta' hlewwa fl-inbejjed importati maħsubin għall-konsum uman dirett, u li jkollhom indikazzjoni ġeografika, hija pprojbata fit-territorju tal-Komunità. Iż-żieda ta' hlewwa fi nbejjed ohra importati hija soġġetta għall-istess kundizzjonijiet li japplikaw għall-inbejjed prodotti fil-Komunità.

3. Iż-żieda ta' hlewwa fi nbid b'denominazzjoni tal-orijini protetta tista' tiġi awtorizzata minn Stat Membru biss jekk din issir:

- (a) skont il-kundizzjonijiet u l-limiti stabbiliti f'dan l-Anness;
- (b) fir-reġjun fejn ikun ġie prodott l-inbid ikkonċernat, jew f'żona fil-qrib immedjat.

Il-most u l-most ikkonċentrat imsemmija fil-punt 1 għandhom jorijinaw mill-istess reġjun bhall-inbid li għalih jintużaw fiż-żieda ta' hlewwa.

4. Iż-żieda ta' hlewwa fl-inbejjed hija awtorizzata biss fl-istadji tal-produzzjoni u tal-kummerċjalizzazzjoni.

5. Iż-żieda ta' hlewwa għandha ssir skont ir-regoli amministrattivi speċifiċi li ġejjin:

- (a) Il-persuni naturali jew legali li bihsiebhom iwettqu operazzjoni ta' żieda ta' hlewwa għandhom jibagħtu notifika lill-awtorità kompetenti tal-Istat Membru li fit-territorju tiegħu għandha ssir l-operazzjoni.
- (b) In-notifiki għandhom isiru bil-miktub. Għandhom jaslu għand l-awtorità kompetenti tal-anqas 48 siegħa qabel il-ġurnata tal-operazzjoni.
- (ċ) Madankollu, fejn impriża twestaq sikwit jew b'mod kontinwu operazzjonijiet ta' żieda ta' hlewwa, l-Istati Membri jistgħu jawtorizzaw li tintbagħat lill-awtorità kompetenti notifika waħda li tkopri diversi operazzjonijiet jew perjodu speċifikat. Tali notifika tkun permessa biss jekk l-impriża żżomm reġistru ta' kull operazzjoni ta' żieda ta' hlewwa, flimkien mat-tagħrif imsemmi fil-punt d).
- (d) In-notifiki għandhom jinkludu t-tagħrif li ġejj:

- il-volum u l-qawwa alkoħolika totali u reali tal-inbid li miegħu tiżdied il-hlewwa;
- il-volum u l-qawwa alkoħolika totali reali tal-most, jew il-volum u l-indikazzjoni tad-densità tal-most ikkonċentrat jew tal-most ikkonċentrat rettifikat li għandu jiżdied, skont il-każ;
- il-qawwa alkoħolika totali u reali li jkollu l-inbid wara li tkun żdiedet il-hlewwa miegħu;

Il-persuni msemmija fil-punt a) għandhom iżommi reġistri tad-dhul u l-hruġ li fihom jitniżżlu l-kwantitajiet ta' most, ta' most ikkonċentrat jew ta' most ikkonċentrat rettifikat li jinżammu għall-operazzjonijiet ta' żieda ta' hlewwa.

ANNEX II

PRATTIĊI ENOLOĠIĊI AWTORIZZATI U RESTRIZZJONIJIET APPLIKABBLI GHALL-INBEJJED FRIZZANTI, GHALL-INBEJJED FRIZZANTI TA' KWALITÀ GĦOLJA, U GHALL-INBEJJED FRIZZANTI AROMATIĊI TA' KWALITÀ GĦOLJA**A. Inbid frizzanti**

1. Ghall-iskopijiet ta' dan il-punt, kif ukoll tal-punt B u l-punt C ta' dan l-Anness:
 - (a) "likur tirage":

tfisser il-prodott miżjud mal-*cuvée* biex iqabbad il-fermentazzjoni sekondarja;
 - (b) "likur ta' espedizzjoni":

tfisser il-prodott miżjud mal-inbejjed frizzanti biex jagħtihom karatteristiċi ta' toghma partikulari.
2. Il-likur ta' espedizzjoni jista' jkun fih biss:
 - sukrożju,
 - most,
 - most parzjalment iffermentat,
 - most ikkonċentrat,
 - most ikkonċentrat rettifikat,
 - inbid, jew
 - tahlita ta' dawn,biż-żieda possibbli ta' distillat tal-inbid.
3. Mingħajr hsara għall-arrikkiment awtorizzat bir-Regolament (KE) Nru 479/2008 għall-kostitwenti tal-*cuvée*, kull arrikkament tal-*cuvée* għandu jkun ipprobit.
4. Madankollu, fir-rigward tar-reġjuni u l-varjetajiet li għalihom huwa għustifikat mil-lat tekniku, kull Stat Membru jista' jawtorizza l-arrikkament tal-*cuvée* fil-post ta' produzzjoni tal-inbejjed frizzanti, sakemm:
 - (a) l-ebda wiehed mill-kostitwenti tal-*cuvée* ma jkun għadda digà minn arrikkiment;
 - (b) il-kostitwenti msemmija jkunu dderivati unikament minn għeneb maħsud fit-territorju tal-Istat Membru kkonċernat;
 - (c) l-arrikkiment jitwettaq f'operazzjoni waħda;
 - (d) il-limiti li ġejjin ma jinqabzux:
 - (i) 3 % vol. għall-*cuvée* magħmula minn kostitwenti li joriginaw miż-żona vitikola A;
 - (ii) 2 % vol. għall-*cuvée* magħmula minn kostitwenti li joriginaw miż-żona vitikola B;
 - (iii) 1,5 % vol. għall-*cuvée* magħmula minn kostitwenti li joriginaw miż-żona vitikola C;
 - (e) il-metodu użat huwa ż-żieda ta' sukrożju, ta' most ikkonċentrat jew ta' most ikkonċentrat rettifikat.
5. Iż-żieda ta' likur tirage u ż-żieda ta' likur ta' espedizzjoni m'għandhomx jitqiesu la bhala arrikkiment u lanqas bhala żieda ta' hlewwa. Iż-żieda tal-likur tirage ma għandhiex iġġib magħha żieda fil-qawwa alkoħolika totali bil-volum tal-*cuvée* ta' aktar minn 1,5 % vol. Din iż-żieda għandha titkejjel billi tiġi kkalkolata l-qabża bejn il-qawwa alkoħolika totali bil-volum tal-*cuvée* u bejn il-qawwa alkoħolika totali bil-volum tal-inbid frizzanti qabel iż-żieda tal-likur ta' espedizzjoni.

6. Iż-żieda tal-likur ta' espedizzjoni għandha ssir b'mod li ma żżidx b'aktar minn 0,5 % vol. il-qawwa alkoholika reali bil-volum tal-inbejded frizzanti.
7. Iż-żieda ta' hlewwa fil-*cuvée* u fil-kostitwenti tagħha hija pprojbita.
8. Minbarra kwalunkwe aċidifikazzjoni jew deaċidifikazzjoni tal-kostitwenti skont id-dispożizzjonijiet tar-Regolament (KE) Nru 479/2008, il-*cuvée* tista' tkun soġġetta għal aċidifikazzjoni jew deaċidifikazzjoni. L-aċidifikazzjoni u d-deaċidifikazzjoni tal-*cuvée* għandhom ikunu reċiprokament esklussivi. L-aċidifikazzjoni tal-inbejded tista' ssehh biss sa limitu ta' 1,5 g/l, espress bħala aċidu tartariku, jew 20 milli-ekwivalenti għal kull litru.
9. Fi snin ta' kundizzjonijiet tal-klima eċċezzjonali, il-limitu massimu ta' 1,5 grammi għal kull litru, jew ta' 20 milli-ekwivalenti għal kull litru, jista' jiżdied għal 2,5 grammi għal kull litru, jew 34 milli-ekwivalenti għal kull litru, sakemm l-aċidità naturali tal-prodotti ma tkunx anqas minn 3 g/l, espress bħala aċidu tartariku, jew 40 milli-ekwivalenti għal kull litru.
10. Id-dijossidu tal-karbonju li jinsab fl-inbejded frizzanti jista' jitnissel biss mill-fermentazzjoni alkoholika tal-*cuvée* li minnha jkun sar l-inbid ikkonċernat.

Din il-fermentazzjoni, sakemm ma tkunx dik maħsuba għall-ipproċessar tal-gheneb, tal-most jew jew tal-most parzjalment iffermentat, direttament fi nbid frizzanti, tista' tirriżulta biss miż-żieda tal-likur tirage. Tista' ssir biss fi fliexken jew f'tankijiet magħluqin.

L-użu tad-dijossidu tal-karbonju fil-każ tal-proċess ta' trasferiment permezz ta' kontro-pessjoni huwa awtorizzat, taht sorveljanza u bil-kundizzjoni li l-pessjoni tad-dijossidu tal-karbonju li jinsab fl-inbejded frizzanti ma jkunx b'hekk miżjud.

11. F'dak li jirrigwarda l-inbejded frizzanti minbarra dawk b'denominazzjoni protetta tal-origini:
 - (a) il-likur tiraġġ maħsub għall-produzzjoni jista' jkun fih biss:
 - most,
 - most parzjalment iffermentat,
 - most ikkonċentrat,
 - most ikkonċentrat rettifikat, jew
 - sukrożju u nbid;
 - (b) il-qawwa alkoholika reali bil-volum tagħhom, inkluż l-alkoħol li jinsab fil-likur ta' espedizzjoni jekk tkun żdiedet magħhom, għandha tkun mill-anqas 9,5 % vol.

B. Inbid frizzanti ta' kwalità għolja

1. Il-likur tirage maħsub għall-produzzjoni ta' nbid frizzanti ta' kwalità għolja jista' jkun fih biss:
 - (a) sukrożju,
 - (b) most ikkonċentrat,
 - (c) most ikkonċentrat rettifikat,
 - (d) most jew most parzjalment iffermentat, jew
 - (e) inbid.
2. L-Istati Membri produttori jistgħu jiddefinixxu karatteristiċi jew kundizzjonijiet ta' produzzjoni u ċirkolazzjoni supplementari jew aktar stretti, għall-inbejded frizzanti ta' kwalità għolja koperti b'dan it-Titolu u prodotti fit-territorju tagħhom.
3. Barra minn hekk, għandhom japplikaw għall-produzzjoni ta' nbejded frizzanti ta' kwalità għolja r-regoli msemmija:
 - fil-punt A, paragrafi 1 sa 10;
 - Fil-punti C 3 għall-qawwa alkoholika reali bil-volum, C 5 għat-tnehhija minima, u C 6 u C 7 għall-perjodi minimi tal-proċessi ta' produzzjoni, minghajr hsara għall-punt B 4 d) hawn isfel.

4. Fir-rigward tal-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità għolja:
- (a) għajr f'każ ta' deroga, m'għandhomx jinkisbu biss bl-użu esklussiv, għall-kostituzzjoni tal-*cuvée*, tal-most jew tal-most parzjalment iffermentat, immissla mill-varjetajiet ta' dwieli msemmija fil-lista tal-Appendiċi 1. Madankollu, l-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità għolja jistgħu jiġu prodotti b'mod tradizzjonali, bl-użu, bhala kostitwenti tal-*cuvée*, ta' nbejjed miksuba mill-gheneb tal-varjetà "Prosecco" maħsud fir-reġjuni ta' Trentino-Alto Adige, Veneto u Friuli-Venezia Giulia;
 - (b) il-kontroll tal-proċess ta' fermentazzjoni qabel u wara li tiġi kkostitwita l-*cuvée*, biex din issir frizzanti, għandu jsir biss permezz tar-refriġerazzjoni jew bi proċessi fiżiċi oħrajn;
 - (ċ) iż-żieda ta' likur ta' espedizzjoni hija pprojbata;
 - (d) il-perjodu tal-proċess ta' produzzjoni tal-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità għolja ma jistax ikun iqsar minn xahar.

C. Inbid frizzanti u nbid frizzanti ta' kwalità għolja b'denominazzjoni protetta tal-orijini

1. Il-qawwa alkoħolika totali bil-volum tal-*cuvées* maħsubin għall-produzzjoni tal-inbejjed frizzanti ta' kwalità għolja b'denominazzjoni protetta tal-orijini għandha tkun tal-anqas:
- 9,5 % vol. fiż-żoni tal-vitikultura C III,
 - 9 % vol. fiż-żoni tal-vitikultura l-oħrajn.
2. Madankollu, il-*cuvées* maħsubin għall-produzzjoni tal-inbejjed frizzanti ta' kwalità għolja bid-denominazzjonijiet protetti tal-orijini "Prosecco di Conegliano Valdobbiadene" u "Montello e Colli Asolani", u li jkunu saru minn varjetà waħda biss ta' dielja, jista' jkollhom qawwa alkoħolika totali bil-volum ta' mhux inqas minn 8,5 % vol.
3. Il-qawwa alkoħolika reali bil-volum tal-inbejjed frizzanti ta' kwalità għolja b'denominazzjoni protetta tal-orijini, inkluż l-alkoħol li jinsab fil-likur ta' espedizzjoni jekk dan ikun żdied miegħu, għandha tkun ta' mill-anqas 10 % vol.
4. Il-likur tirage għall-inbejjed frizzanti u għall-inbejjed frizzanti ta' kwalità għolja b'denominazzjoni protetta tal-orijini jista' jkun fih biss:
- (a) sukrożju,
 - (b) most ikkonċentrat,
 - (ċ) most ikkonċentrat rettifikat,
- kif ukoll:
- (a) most,
 - (b) most parzjalment iffermentat,
 - (ċ) inbid,
- xierqa biex jipproduċu l-istess inbid frizzanti jew l-istess inbid frizzanti ta' kwalità għolja b'denominazzjoni protetta tal-orijini bħal dak li miegħu jiżdied il-likur tirage.
5. B'deroga mill-punt 5 c) tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008, l-inbejjed frizzanti ta' kwalità għolja b'denominazzjoni protetta tal-orijini li jinżammu f'reċipjenti magħluqin ta' kapaċità iżgħar minn 25 ċentilitru u f'temperatura ta' 20 °C, jista' jkollhom pressjoni żejda ta' mhux inqas minn 3 bar.
6. It-tul tal-proċess ta' produzzjoni tal-inbejjed frizzanti ta' kwalità għolja b'denominazzjoni protetta tal-orijini, inkluża l-maturazzjoni fl-impriża ta' produzzjoni, u mkejjel mill-bidu tal-proċess ta' fermentazzjoni bil-għan li jsiru frizzanti, ma għandux ikun iqsar minn:
- (a) sitt xhur, fejn il-proċess tal-fermentazzjoni bil-għan li jsiru frizzanti jsir f'tankijiet magħluqin;
 - (b) disa' xhur, fejn il-proċess tal-fermentazzjoni bil-għan li jsiru frizzanti jsir fi fliexken.

7. It-tul tal-proċess tal-fermentazzjoni bil-għan li l-inbejjed isiru frizzanti, u t-tul tal-preżenza tal-*cuvée* fuq il-karfa, m'għandhomx ikunu iqsar minn:
- 90 jum,
 - 30 jum jekk il-fermentazzjoni sseħħ go reċipjenti li jkollhom mekkanizmu li jhawwad.
8. Ir-regoli stipulati fil-punti A, 1 sa 10 u B 2 japplikaw ukoll għall-inbejjed frizzanti u għall-inbejjed frizzanti ta' kwalità għolja b'denominazzjoni protetta tal-orijini.
9. Fir-rigward tal-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità għolja b'denominazzjoni protetta tal-orijini:
- (a) jistgħu jiġu prodotti biss bl-użu esklussiv, għall-kostituzzjoni tal-*cuvée*, ta' mosti u mosti parzjalment iffermentati magħmulin mill-varjetajiet ta' dwieli msemmija fil-lista tal-Appendiċi 1, sakemm dawk il-varjetajiet jitqiesu xierqa għall-produzzjoni ta' nbejjed frizzanti ta' kwalità għolja b'denominazzjoni protetta tal-orijini fir-reġjun li tiegħu dawk l-istess inbejjed igibu l-isem. Bħala deroga, inbid frizzanti aromatiċi ta' kwalità għolja b'denominazzjoni protetta tal-orijini jista' jsir bl-użu, għall-kostituzzjoni tal-*cuvée*, ta' nbejjed magħmulin minn għeneb tal-varjetà tad-dielja "Prosecco", maħsud fir-reġjuni tad-denominazzjoni tal-orijini "Conegliano-Valdobbiadene" u "Montello e Colli Asolani";
 - (b) il-kontroll tal-proċess ta' fermentazzjoni qabel u wara li tiġi kkostitwita l-*cuvée*, biex din issir frizzanti, għandu jsir biss permezz tar-refriġerazzjoni jew bi proċessi fiżiċi oħrajn;
 - (c) iż-żieda ta' likur ta' espedizzjoni hija pprojbita;
 - (d) il-qawwa alkoholika reali bil-volum tal-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità għolja b'denominazzjoni protetta tal-orijini għandha tkun ta' mill-anqas 6 % vol.;
 - (e) il-qawwa alkoholika totali bil-volum tal-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità għolja b'denominazzjoni protetta tal-orijini għandha tkun ta' mill-anqas 10 % vol.;
 - (f) l-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità għolja b'denominazzjoni protetta tal-orijini, fejn jinżammu go reċipjenti magħluqin f'temperatura ta' 20 °C, għandhom juru pressjoni żejda ta' mill-inqas 3 bar;
 - (g) b'deroga mill-punt C 6, it-tul tal-proċess ta' produzzjoni tal-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità għolja b'denominazzjoni protetta tal-orijini ma jistax ikun iqsar minn xahar.
-

Appendiċi 1

Lista tal-varjetajiet ta' dwieli li l-gheneb tagħhom jista' jintuza għall-kostituzzjoni tal-cuvée tal-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità għolja u tal-inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità għolja b'denominazzjoni protetta tal-oriġini

Airén	Il-Malvoisies kollha
Aleatico N	Mauzac abjad u rožè
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N.	Il-Muskatelli kollha
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	Tămâioasă românească
Γλυκερύθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeu B	Zefír B

ANNEX III

PRATTIĊI ENOLOĠIĊI AWTORIZZATI U RESTRIZZJONIJET APPLIKABBLI GĦALL-INBEJJED LIKUR U GĦALL-INBEJJED LIKUR B'DENOMINAZZJONI PROTETTA TAL-ORIĠINI JEW B'INDIKAZZJONI ĠEOGRAFIKA PROTETTA**A. Inbid likur**

1. Il-prodotti msemmija fil-punt 3 c) tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008, użati għall-produzzjoni ta' nbejjed likur u ta' nbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-oriġini jew b'indikazzjoni ġeografika protetta, jistgħu biss ikunu ġew soġġetti, skont il-każ, għat-trattamenti u l-prattiċi enoloġiċi msemmija fir-Regolament (KE) Nru 479/2008 jew f'dan ir-Regolament.
2. Madankollu:
 - (a) iż-żieda tal-qawwa alkoħolika naturali bil-volum għandha tirriżulta biss mill-użu tal-prodotti msemmija fil-punt 3 e) u f) tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008, u
 - (b) bħala deroga, Spanja hija awtorizzata biex tippermetti l-użu tas-sulfat tal-kalċju għall-inbejjed Spanjoli indikati bit-termini tradizzjonali "vino generoso" jew "vino generoso de licor", fejn din il-prattika hija tradizzjonali, u bil-kundizzjoni li l-kontenut ta' sulfat tal-prodott ittrattat ma jkunx akbar minn 2.5 gramma kull litru, espress f'sulfat tal-potassju. L-inbejjed miksubin b'dan il-mod jistgħu jkunu soġġetti għal acidifikazzjoni supplimentari sal-limitu massimu ta' 1.5 gramma kull litru.
3. Mingħajr hsara għal dispożizzjonijiet aktar stretti li jistgħu jistipulaw l-Istati Membri għall-inbejjed likur u għall-inbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-oriġini jew b'indikazzjoni ġeografika protetta prodotti fit-territorju tagħhom, il-prattiċi enoloġiċi msemmija fir-Regolament (KE) Nru 479/2008 jew f'dan ir-Regolament huma awtorizzati għal tali prodotti.
4. Dawn li ġejjin huma awtorizzati wkoll:
 - (a) iż-żieda ta' hlewwa, soġġett għal dikjarazzjoni u għaž-żamma ta' registru, fejn il-prodotti użati ma jkunux ġew arrikitti b'most ikkonċentrat, permezz ta':
 - most ikkonċentrat jew most ikkonċentrat rettifikat, bil-kundizzjoni li iż-żieda tal-qawwa alkoħolika totali bil-volum tal-inbid ikkonċernat ma taqbiżx it-3 % vol.,
 - most ikkonċentrat, most ikkonċentrat rettifikat jew most parzjalment iffermentat minn għeneb imqadded, għall-inbid Spanjol indikat bil-kliem tradizzjonali "vino generoso de licor", bil-kundizzjoni li iż-żieda tal-qawwa alkoħolika totali bil-volum tal-inbid ikkonċernat ma taqbiżx it-8 % vol.,
 - most ikkonċentrat jew most ikkonċentrat rettifikat, għall-inbejjed likur bid-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Madeira", bil-kundizzjoni li iż-żieda tal-qawwa alkoħolika totali bil-volum tal-inbid ikkonċernat ma taqbiżx it-8 % vol.;
 - (b) iż-żieda tal-alkoħol, tad-distillat jew tal-ispirti msemmija fil-punt 3 e) u f) tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008, biex tagħmel tajjeb għat-telf minhabba l-evaporazzjoni waqt il-maturazzjoni;
 - (c) il-maturazzjoni f'preċipjenti mqiegħda f'temperatura mhux oghla minn 50 C, għall-inbejjed likur bid-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Madeira".
5. Il-varjetajiet tad-dwieli li minnhom isiru l-prodotti msemmija fil-punt 3 c) tal-Anness IV tar-Regolament (KE) Nru 479/2008, użati għall-produzzjoni tal-inbejjed likur u tal-inbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-oriġini jew b'indikazzjoni ġeografika protetta, jintgħazlu minn fost daww imsemmija fl-Artikolu 24(1) tar-Regolament (KE) Nru 479/2008.
6. Il-qawwa alkoħolika naturali bil-volum tal-prodotti msemmija fil-punt 3 c) tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008, użati għall-produzzjoni ta' nbid likur mingħajr denominazzjoni protetta tal-oriġini jew indikazzjoni ġeografika protetta, ma għandhiex tkun ta' inqas minn 12 % vol.

B. Inbid likur b'denominazzjoni protetta tal-oriġini (dispożizzjonijiet differenti minn daww ipprovduti fil-punt A ta' dan l-Anness, li jikkonċernaw speċifikament l-inbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-oriġini)

1. Il-lista tal-inbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-oriġini, li l-produzzjoni tagħhom tinvolvi l-użu ta' most jew ta' tahlita ta' most u nbid, imsemmija fil-punt 3 c), ir-raba' inciz, tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008, tidher fl-Appendiċi 1, il-parti A, ta' dan l-Anness.

2. Il-lista tal-inbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-orġini, li magħhom jistgħu jiżiedu l-prodotti msemmija fil-punt 3 f) tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008, tidher fl-Appendiċi 1, il-parti B, ta' dan l-Anness.
3. Il-prodotti msemmija fil-punt 3 c) tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008, kif ukoll il-most ikkonċentrat u l-most parzjalment iffermentat minn għeneb imqadded, imsemmija fil-punt 3 f) iii) tal-istess Anness IV, użati għall-produzzjoni ta' nbid likur b'denominazzjoni protetta tal-orġini, għandhom joriġinaw mir-reġjun li tiegħu l-inbid likur b'denominazzjoni protetta tal-orġini kkonċernat iġib l-isem.

Madankollu, f'dak li jirrigwarda l-inbejjed likur bid-denominazzjoni protetta tal-orġini "Málaga" jew "Jerez-Xérès-Sherry", il-most, il-most ikkonċentrat, u, b'applikazzjoni tal-punt B 4 tal-Anness VI għar-Regolament (KE) Nru 479/2008, il-most parzjalment iffermentat minn għeneb imqadded, imsemmi fil-punt 3 f) iii) tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008, mill-varjetà tad-dielja Pedro Ximénez, jistgħu joriġinaw mir-reġjun "Montilla-Moriles".

4. L-operazzjonijiet imsemmija fil-punt A 1 sa A 4 ta' dan l-Anness, maħsubin għall-produzzjoni ta' nbid likur b'denominazzjoni protetta tal-orġini, jistgħu jsiru biss fir-reġjun imsemmi fil-punt 3.

Madankollu, f'dak li jirrigwarda l-inbid likur b'denominazzjoni protetta tal-orġini, li għalih hija riżervata l-indikazzjoni "Porto" għall-prodott miksub minn għeneb tar-reġjun "Douro", il-fabbrikazzjoni addizzjonali u l-proċess ta' maturazzjoni jistgħu jsiru sew fir-reġjun imsemmi, sew fir-reġjun "Vila Nova de Gaia — Porto".

5. Mingħajr ħsara għal dispożizzjonijiet aktar stretti li jistgħu jistipulaw l-Istati Membri għall-inbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-orġini prodotti fit-territorju tagħhom:

(a) il-qawwa alkoħolika naturali bil-volum tal-prodotti użati għall-produzzjoni ta' nbid likur b'denominazzjoni protetta tal-orġini msemmija fil-punt 3 c) tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008, ma tistax tkun inqas minn 12 % vol. Madankollu, ċerti nbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-orġini msemmija f'wahda mil-listi tal-Appendiċi 2, il-parti A, ta' dan l-Anness, jistgħu jinkisbu:

(i) sew minn most b'qawwa alkoħolika naturali bil-volum ta' mill-anqas 10 %, fil-każ ta' nbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-orġini miksubin biż-żieda ta' spirti tal-inbid jew ta' residwu mill-għasra b'denominazzjoni tal-orġini, li possibbilment joriġinaw mill-istess impriża;

(ii) sew minn most parzjalment iffermentat jew, fil-każ tat-tieni inciż hawn isfel, minn inbid, b'qawwa alkoħolika naturali bil-volum ta' mill-inqas:

— 11 % vol., fil-każ ta' nbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-orġini miksubin biż-żieda ta' alkoħol newtru, ta' distillat tal-inbid b'qawwa alkoħolika reali bil-volum ta' mhux inqas minn 70 % vol., jew ta' spirti minn oriġini vitikola,

— 10,5 % vol., fil-każ tal-inbejjed prodotti minn most ta' għeneb abjad, imsemmija fil-lista 3 tal-Appendiċi 2, il-parti A,

— 9 % vol., fil-każ tal-inbid likur Portugiż bid-denominazzjoni protetta tal-orġini "Madeira", ta' produzzjoni tradizzjonali skont il-leġiżlazzjoni nazzjonali, li tipprovdi dispożizzjonijiet speċifikament għal dak l-inbid;

(b) Il-lista tal-inbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-orġini li jkollhom, b'deroga mill-punt 3 b) tal-Anness IV tar-Regolament (KE) Nru 479/2008, qawwa alkoħolika totali bil-volum ta' inqas minn 17,5 % vol. iżda mhux inqas minn 15 % vol., li l-leġiżlazzjoni nazzjonali applikabbli għalihom qabel l-1 ta' Jannar 1985 tipprovdi speċifikament għalihom, tidher fl-Appendiċi 2, il-parti B.

6. Il-kliem speċifiku tradizzjonali "οἶνος γλυκὺς φυσικὸς", "vino dulce natural", "vino dolce naturale", "vinho doce natural" huma riżervati għall-inbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-orġini:

— miksuba minn ħsad li minnu tal-anqas 85 % geġ mill-varjetajiet tad-dwieli indikati fil-lista tal-Appendiċi 3,

— magħmula minn most b'kontenut ta' zokkor naturali inizjali ta' mill-inqas 212 gramma kull litru,

— miksuba, għajr b'arrikkiment ieħor, biż-żieda tal-alkoħol, tad-distillat jew tal-ispirti msemmija fil-punt 3 e) u f) tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008.

7. Safejn ikun meħtieġ għall-konformità ma' prattici tradizzjonali ta' produzzjoni, l-Istati Membri jistgħu, f'dak li jirrigwarda l-inbejded likur b'denominazzjoni protetta tal-orijini prodotti fit-territorju tagħhom, jipprovdu li l-indikazzjoni tradizzjonali speċifika "vin doux naturel" tintuża biss għall-inbejded likur b'denominazzjoni protetta tal-orijini li jkun:
- magħmula direttament mill-produtturi li jaħsdu l-ġheneb, u esklussivament mill-ħsad tal-ġheneb ta' Moskatell, Grenache, Maccabeo jew Malvoisie; madankollu, huwa awtorizzat il-ħsad miksub minn vinji mħawla flimkien ma' varjetajiet oħra ta' dwieli minbarra l-erbġha indikati hawn fuq, sa limitu ta' 10 % tal-piedi totali,
 - miksuba sal-limitu ta' produzzjoni ta' ettaru għal kull 40 ettolitr ta' most imsemmi fil-punt 3 c), it-tielet u r-raba inċiżi, tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008; jekk produzzjoni taqbeż dak il-limitu, ma għandhiex tibqa' eliġibbli għall-indikazzjoni "vin doux naturel",
 - imnissla minn most imsemmi hawn fuq, b'kontenut ta' zokkor naturali inizjali ta' mill-inqas 252 gramma kull litru,
 - miksuba, għajr b'arrikkiment ieħor, biż-żieda tal-alkoħol ta' orijini vitikola, ekwivalenti għal alkoħol pur b'tal-anqas 5 % tal-volum tal-most użat imsemmi, u sa massimu tal-iżġhar proporzjon minn dawn it-tnejn li ġejjin:
 - sew 10 % tal-volum tal-most użat imsemmi,
 - sew 40 % tal-qawwa alkoħolika totali bil-volum tal-prodott aħhari, irrappreżentata mis-somma tal-qawwa alkoħolika reali bil-volum u l-ekwivalenti ta' qawwa alkoħolika potenzjali bil-volum ikkalkolat fuq il-baži ta' 1 % vol. ta' alkoħol pur għal 17,5 gramma zokkor residwali kull litru.
8. L-indikazzjoni speċifika tradizzjonali "vino generoso" hija riżervata għall-inbid likur xott b'denominazzjoni protetta tal-orijini, prodott totalment jew parzjalment taħt flor, kif ukoll:
- miksub minn ġheneb abjad tal-varjetajiet tad-dwieli Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema u Garrido Fino,
 - rilaxxat għall-konsum wara li jkun immatura għal medja ta' sentejn fi btieti tal-ballut.
- Il-produzzjoni taħt flor imsemmija fl-ewwel inċiż tfisser il-proċess bijoloġiku li, mal-iżvilupp spontanju ta' tertuqa ta' ħmejjer tipiċi fuq il-wiċċ hieles tal-inbid wara l-fermentazzjoni alkoħolika totali tal-most, tagħti lill-prodott karatteristiċi analitiċi u organolettiċi speċifiċi.
9. L-indikazzjoni speċifika tradizzjonali "vinho generoso" hija riżervata għall-inbejded likur bid-denominazzjonijiet protetti tal-orijini "Porto", "Madeira", "Moscatel de Setúbal" u "Carcavelos", flimkien mad-denominazzjoni tal-orijini rispettiva.
10. L-indikazzjoni speċifika tradizzjonali "vino generoso de licor" hija riżervata għall-inbid likur b'denominazzjoni protetta tal-orijini:
- miksub minn "vino generoso" msemmi fil-punt 8, jew minn inbid taħt flor xieraq biex jaġġti tali "vino generoso", li jkun ġie soġġett għal żieda sew ta' most parzjalment iffermentat minn ġheneb imqadded, sew minn most ikkoncentrat,
 - rilaxxat għall-konsum wara li jkun immatura għal medja ta' sentejn fi btieti tal-ballut.

Appendiċi 1

Lista tal-inbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-orìġini li l-produzzjoni tagħhom tinvolvi regoli partikulari**A. LISTA TAL-INBEJJED LIKUR B'DENOMINAZZJONI PROTETTA TAL-ORIGINI LI L-PRODUZZJONI TAGĦHOM TINVOLVI L-UŻU TA' MOST JEW TA' TAHLITA TA' MOST U NBID**

(Il-punt B.1 ta' dan l-Anness)

IL-GREĊJA

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

SPANJA

Inbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-orìġini	Deskrizzjoni tal-prodott skont il-leġiżlazzjoni Komunitarja jew dik nazzjonali
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

L-ITALJA

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

B. LISTA TAL-INBEJJED LIKUR B'DENOMINAZZJONI PROTETTA TAL-ORIGINI LI L-PRODUZZJONI TAGĦHOM TINVOLVI Ż-ŻIEDA TAL-PRODOTTI MSEMMIJA FIL-PUNT 3 f) TAL-ANNESS IV GĦAR-REGOLAMENT (KE) Nru 479/2008

(Il-punt B.2 ta' dan l-Anness)

1. Lista tal-inbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-orìġini li l-produzzjoni tagħhom tinvolvi ż-żieda tal-alkohol tal-inbid jew ta' għeneb immixxef, b'qawwa alkoholika ta' mill-inqas 95 % vol. u ta' mhux aktar minn 96 % vol.

(L-ewwel inċiż tal-punt 3 f) ii) tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008)

IL-GREĊJA

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

SPANJA

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

ĊIPRU

Κομάνδαρια (Commandaria).

2. **Lista tal-inbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-oriġini li l-produzzjoni tagħhom tinvolvi ż-żieda tal-ispirtu tal-inbid jew tar-residwi mill-ghasra, b'qawwa alkoħolika ta' mhux inqas minn 52 % vol. u mhux aktar minn 86 % vol.**

(It-tieni inċiż tal-punt 3 f) ii) tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008)

IL-GREĊJA

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

FRANZA

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

ĊIPRU

Κομάνδαρια (Commandaria).

3. **Lista tal-inbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-oriġini li l-produzzjoni tagħhom tinvolvi ż-żieda tal-ispirtu minn għeneb immixxef, b'qawwa alkoħolika ta' mhux inqas minn 52 % vol. u mhux aktar minn 94,5 %**

(It-tielet inċiż tal-punt 3 f) ii) tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008)

IL-GREĊJA

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

4. **Lista tal-inbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-oriġini li l-produzzjoni tagħhom tinvolvi ż-żieda ta' most parzjalment iffermentat minn għeneb imqadded**

(L-ewwel inċiż tal-punt 3 f) iii) tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008)

SPANJA

Inbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-oriġini	Deskrizzjoni tal-prodott skont il-legiżlazzjoni Komunitarja jew dik nazzjonali
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

L-ITALJA

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

ĊIPRU

Κομάνδαρια (Commandaria).

5. **Lista tal-inbejjed likuri b'denominazzjoni protetta tal-orijini li l-produzzjoni tagħhom tinvolvi ż-żieda ta' most ikkonċentrat, miksub mill-azzjoni ta' shana diretta, konformi, għajr għal din l-operazzjoni, mad-definizzjoni ta' most ikkonċentrat**

(It-tieni inċiż tal-punt 3 f) iii) tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008)

SPANJA

Inbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-orijini	Deskrizzjoni tal-prodott skont il-leġiżlazzjoni Komunitarja jew dik nazzjonali
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

L-ITALJA

Marsala.

6. **Lista tal-inbejjed likuri b'denominazzjoni protetta tal-orijini li l-produzzjoni tagħhom tinvolvi ż-żieda ta' most ikkonċentrat**

(It-tielet inċiż tal-punt 3 f) iii) tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008)

SPANJA

Inbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-orijini	Deskrizzjoni tal-prodott skont il-leġiżlazzjoni Komunitarja jew dik nazzjonali
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

L-ITALJA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Appendici 2

A. Listi msemmija fil-paragrafu 5 a) tal-Anness III B

1. **Lista tal-inbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-origini prodotti minn most b'qawwa alkoholika naturali bil-volum ta' mill-inqas 10 % vol., miksubin biż-żieda tal-ispirtu tal-inbid jew ta' residwu mill-ġhasra b'denominazzjoni tal-origini u li possibbilment joriġina mill-istess impriza**

FRANZA

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

2. **Lista tal-inbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-origini prodotti mill-most li għadu jiffermenta, b'qawwa alkoholika naturali bil-volum inizjali ta' mill-inqas 11 % vol., miksubin biż-żieda tal-alkohol newtru, jew ta' distillat tal-inbid b'qawwa alkoholika reali bil-volum ta' mhux inqas minn 70 % vol., jew tal-ispirtu ta' origini vitikola**

IL-PORTUGALL

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

L-ITALJA

Moscato di Noto

Trentino.

3. **Lista tal-inbejjed likuri b'denominazzjoni protetta tal-origini prodotti minn inbid b'qawwa alkoholika naturali bil-volum inizjali ta' mill-anqas 10,5 % vol.**

SPANJA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda.

4. **Lista tal-inbejjed likuri b'denominazzjoni protetta tal-origini prodotti minn most li għadu jiffermenta, b'qawwa alkoholika naturali bil-volum inizjali ta' mill-inqas 9 % vol.**

IL-PORTUGALL

Madeira.

B. Lista msemmija fil-paragrafu 5 b) tal-Anness III B

Lista tal-inbejded likur b'denominazzjoni tal-orijini b'qawwa alkoħolika totali bil-volum ta' inqas minn 17,5 % vol. u ta' mill-inqas 15 % vol., fejn il-leġiżlazzjoni nazzjonali applikabbli għalihom sal-1 ta' Jannar 1985 ipprovdiet dispożizzjonijiet speċifikati għalihom

[Il-punt 3 b) tal-Anness IV għar-Regolament (KE) Nru 479/2008]

SPANJA

Inbejded likur b'denominazzjoni protetta tal-orijini	Deskrizzjoni tal-prodott skont il-leġiżlazzjoni Komunitarja jew dik nazzjonali
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

L-ITALJA

Trentino.

IL-PORTUGALL

Inbejded likur b'denominazzjoni protetta tal-orijini	Deskrizzjoni tal-prodott skont il-leġiżlazzjoni Komunitarja jew dik nazzjonali
Porto — Port	Branco leve seco

*Appendici 3***Lista tal-varjetajiet li jistgħu jintużaw għall-produzzjoni tal-inbejjed likur b'denominazzjoni protetta tal-orijini li jġibu l-indikazzjonijiet speċifiċi tradizzjonali “vino dulce natural”, “vino dolce naturale”, “vinho doce natural” u “οινος γλυκος φυσικος”**

Muskatelli — 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.

ANNEX IV

METODI TA' ANALIŻI SPECIFIĊI TAL-KOMUNITÀ

A. ALLYL ISOTHIOCYANATE

1. **Prinċipju tal-metodu**

L-allyl isothiocyanate li jista' jkun hemm fl-inbid jingabar permezz tad-distillazzjoni, u jiġi identifikat permezz tal-kromatografija bil-gass.

2. **Reaġenti**

2.1. Etanol assolut.

2.2. Soluzzjoni standard: soluzzjoni tal-allyl isothiocyanate f'alcohol assolut, bi 15 mg allyl isothiocyanate kull litru.

2.3. Tahlita għat-tkessih, magħmula mill-etanol u mis-silġ tad-dijossidu tal-karbonju (temperatura – 60 °C).

3. **Tagħmir**

3.1. Tagħmir ta' distillazzjoni, b'kurrent tan-nitroġenu mgħoddi minnu kontinwament (ara l-grafika).

3.2. Mantell tat-tiħin, kontrollat permezz ta' termostat.

3.3. Miter għall-kejl tal-fluss (*flowmeter*).

3.4. Kromatografu tal-gass, b'detettur spettrofotometru ta' fjammi, mgħammar b'filtru selettiv għall-komposti tal-kubrit ($\lambda = 394 \text{ nm}$) jew b'detettur ieħor xieraq għall-istess għan.

3.5. Kolonna tal-kromatografija tal-azzar li ma jissaddadx, b'dijametru ta' ġewwa ta' 3 mm u twila 3 m; mimlija Carbowax 20 M P10 % fuq Chromosorb WHP, 80-100 mesh.

3.6. Mikrosiringa ta' 10 μl .

4. **Proċedura**

Ferra' 2 litri nbid fil-flask tad-distillazzjoni. Żid ftit millilitri etanol (punt 2.1) fiż-żewġ tubi ta' ġbir sakemm il-partijiet porużi jkunu kompletament immersi. Berred iż-żewġ tubi minn barra bit-tahlita għat-tkessih. Orbot il-flask mat-tubi ta' ġbir u ibda għaddi mat-tagħmir kurrent tan-nitroġenu ta' madwar 3 litru fis-siegħa. Saħħan l-inbid sa 80 °C permezz tal-mantell tat-tiħin, u iddistillah biex tiġbor bejn 45 u 50 ml.

Stabbilizza l-kromatografu. Huma rakkomandati l-kundizzjonijiet li ġejjin:

— temperatura tal-injettur: 200 °C,

— temperatura tal-kolonna: 130 °C,

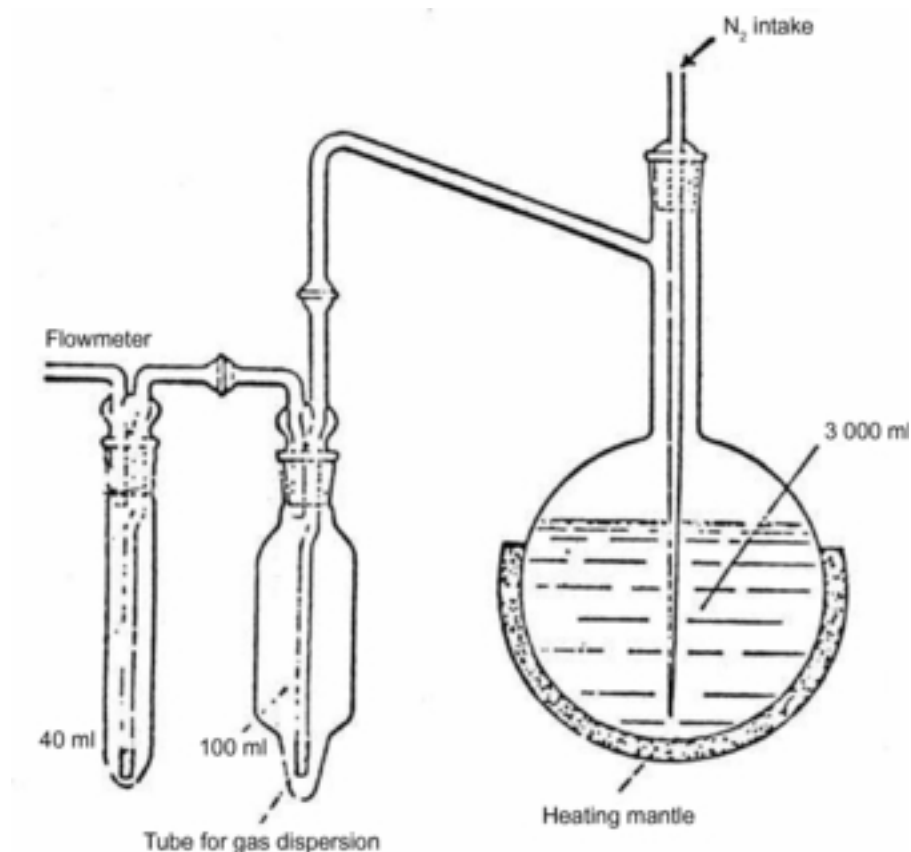
— rata tal-fluss tal-gass tat-trasportatur tal-elju: 20 ml kull minuta.

Injetta bil-mikrosiringa volum tas-soluzzjoni standard sakemm il-quċcata tal-allyl isothiocyanate tkun tista' tiġi identifikata faċilment fuq il-kromatografu tal-gass.

Bl-istess mod, injetta alikwota tad-distillat fil-kromatografu, u i-verifika li l-hin li matulu żżomm il-quċcata miksuba jikkorrispondi għal dak tal-quċcata tal-allyl isothiocyanate.

Fil-kundizzjonijiet indikati hawn fuq, il-komposti naturali tal-inbid ma jagħtux qċaċet ta' interferenza fuq il-kromatografu tas-soluzzjoni analizzata.

Tagħmir għad-distillazzjoni b'kurrent tan-nitroġenu



B. METODI TA' ANALIŻI PARTIKULARI GHALL-MOST IKKONĊENTRAT RETTIFIKAT

(a) *Katjoni totali*

1. **Prinċipju**

Il-kampjun tal-analiżi jiġi ttrattat bi skambjatur ta' katjoni b'livell qawwi ta' acidità. Il-katjoni jiġu skambjati ma' H⁺. It-total ta' katjoni jiġi espress b'hal d-differenza bejn l-acidità totali tal-effluent u dik tal-kampjun tal-analiżi.

2. **Tagħmir**

2.1. Kolonna tal-ħġieġ twila madwar 300 mm u b'dijametru ta' ġewwa ta' 10-11 mm, mġhamra b'vit.

2.2. Miter tal-pH, bi skala ggradwata b'unitajiet ta' mill-inqas 0,1 unitajiet pH.

2.3. Elettrodi:

- elettrodu tal-ħġieġ, li għandu jinżamm fl-ilma distillat,
- elettrodu ta' referenza tal-kalomel/klorur tal-potassju saturat, li għandu jinżamm f'soluzzjoni saturata tal-klorur tal-potassju,
- jew elettrodu kkombinat, li għandu jinżamm fl-ilma distillat.

3. **Reaġenti**

- 3.1. Skambjatur tal-katjoni b'livell qawwi ta' acidità, f'forma H⁺. Qabel l-użu tiegħu, neffah ir-raża permezz tal-immersjoni tagħha fl-ilma matul il-lejl.
- 3.2. Soluzzjoni tal-idrossidu tas-sodju, 0,1 M.
- 3.3. Indikatur tal-karta tal-pH.

4. **Proċedura**

4.1. *Preparazzjoni tal-kampjun*

Uża s-soluzzjoni miksuba permezz tat-tidwib tal-most ikkonċentrat rettifikat sa 40 % (m/v): žid 200 g ta' most ikkonċentrat rettifikat, miżun bl-eżatt fi flask volumetrik u ta' 500 ml. Žid l-ilma sakemm jilhaq il-marka u omoġenizzah.

4.2. *Preparazzjoni tal-kolonna għall-iskambju tal-jonji*

Dahhal fil-kolonna madwar 10 ml mill-iskambjatur ta' jonji, wara li jkun intefah f'forma H⁺; laħlah il-kolonna bl-ilma distillat sakemm titneħha l-acidità kollha, bl-użu tal-indikatur tal-karta għall-verifika tagħha.

4.3. *Skambju tal-jonji*

Għaddi mill-kolonna 100 ml tas-soluzzjoni tal-most ikkonċentrat rettifikat, ippreparat skont il-punt 4.1, b'rata ta' qatra waħda kull sekonda. Iġbor l-effluwent go garafina ċilindriska. Laħlah il-kolonna b'50 ml ilma distillat. Ittitra l-acidità tal-effluwent (inkluż l-ilma tat-tlaħliħ) bis-soluzzjoni ta' 0,1 M idrossidu tas-sodju, sakemm il-pH jilhaq il-valur ta' 7 f'temperatura ta' 20 °C. Is-soluzzjoni alkalina għandha tiżdied bil-mod, u s-soluzzjoni għandha tithawwad b'mod kostanti. Ffalli n ml ikun il-volum użat tas-soluzzjoni ta' 0,1 M idrossidu tas-sodju.

5. **Espressjoni tar-riżultati**

It-total tal-katjoni jiġi espress f'milli-ekwivalenti kull kilogramma ta' zokkor total, sa punt decimali wiehed.

5.1. *Kalkoli*

— Acidità tal-effluwent, espressa f'milli-ekwivalenti kull kilogramma ta' most ikkonċentrat rettifikat:

$$E = 2.5 n.$$

— Acidità totali tal-most ikkonċentrat rettifikat f'milli-ekwivalenti kull kilogramma: a.

— Total tal-katjoni f'milli-ekwivalenti kull kilogramma ta' zokkor totali:

$$((2.5 n - a) / (P)) \times 100$$

P = perċentwal tal-konċentrazzjoni (m/m) taz-zokkor totali.

(b) **Konduttività**

1. **Prinċipju**

Il-konduttività elettrika ta' kolonna ta' likwidu, delimitata b'żewġ elettrodi tal-platinum imqiegħda b'mod parallel, titkejjel billi tiddahhal il-kolonna f'wahda mill-fergħat ta' pont Wheatstone.

Billi l-konduttività tvarja skont it-temperatura, għandha tiġi espressa f'temperatura ta' 20 °C.

2. **Tagħmir**

2.1. Miter tal-konduttività li jippermetti kejl f'firxa ta' bejn 1 u 1 000 microsiemens/cm.

2.2. Banju tal-ilma biex iġib it-temperatura tal-kampjuni tal-analizi għal madwar 20 °C (20 ± 2 °C).

3. **Reaġenti**

3.1. Ilma demineralizzat b'konduttività speċifika ta' inqas minn 2 microsiemens/cm f'temperatura ta' 20 °C.

3.2. *Soluzzjoni ta' referenza tal-klorur tal-potassju.*

Dewweb 0,581 g ta' klorur tal-potassju, KCl, imnixxef minn qabel sa massa kostanti f'temperatura ta' 105 °C, fl-ilma demineralizzat (punt 3.1). Imla sa litru b'ilma demineralizzat (punt 3.1). Din is-soluzzjoni għandha konduttività ta' 1 000 microsiemens/cm f'temperatura ta' 20 °C, u ma għandhiex tinżamm għal aktar minn 3 xhur.

4. Proċedura

4.1. Preparazzjoni tal-kampjun għall-analiżi:

Uża s-soluzzjoni b'koncentrazzjoni totali ta' zokkor ta' 25 % (m/m) (25° Brix): iżen massa daqs 2500/P u imla bl-ilma sa 100 g (punt 3.1), fejn P = percentwal (m/m) tal-koncentrazzjoni taz-zokkor totali fil-most ikkoncentrat rettifikat.

4.2. Determinazzjoni tal-konduttività

Għaddas il-kampjun tal-analiżi f'banju tal-ilma sakemm jilhaq temperatura ta' 20 °C. Żomm it-temperatura ± 0.1 °C minn dik imsemmija.

Lahlaħ darbtejn iċ-ċellula tal-konduttività bis-soluzzjoni tal-analiżi.

Kejjel il-konduttività, espressa f'microsiemens/cm.

5. Espressjoni tar-riżultati

Il-konduttività tiġi espressa f'microsiemens/cm ($\mu\text{S cm}^{-1}$) f'temperatura ta' 20 °C, minghajr punti decimali, għas-soluzzjoni 25 % (m/m) (25° Brix) tal-most ikkoncentrat rettifikat.

5.1. Kalkoli

Jekk it-tagħmir ma jkollux kumpensatur tat-temperatura, ikkoreġi l-konduttività mkejla permezz tat-Tabella I. Jekk it-temperatura tkun inqas minn 20 °C, żid il-korrezzjoni; jekk it-temperatura tkun oghla minn 20 °C, naqqas il-korrezzjoni.

Tabella I

Korrezzjoni tal-konduttività għal temperaturi differenti minn 20 °C ($\mu\text{S cm}^{-1}$)

Konduttività	Temperaturi									
	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⁾ Naqqas il-korrezzjoni.

⁽²⁾ Żid il-korrezzjoni.

(ċ) *Idrossimetilfurfural (HMF)*

1. Prinċipju tal-metodi

1.1. Metodu kolorimetriku

L-aldehydes imnissla mill-furan, l-aktar l-idrossimetilfurfural, jirreagixxu mal-aċidu barbituriku u mal-paratoluidine biex jagħtu kompost aħmar, iddeterminat bil-kolorimetrija f'550 nm.

1.2. Kromatografija likwida ta' prestazzjoni għolja (HPLC)

Separazzjoni b'kolonna permezz ta' kromatografija bil-maqlub, b'determinazzjoni f'280 nm.

2. Metodu kolorimetriku

2.1. Tagħmir

2.1.1. Spettrofotometru għall-kejl bejn 300 u 700 nm.

2.1.2. Ċelluli tal-ħġieġ, b'passaġġ ottiku ta' 1 ċm.

2.2. Reaġenti

2.2.1. Aċidu barbituriku f'soluzzjoni ta' 0,5 % (m/v)

Dewweb 500 mg aċidu barbituriku, $C_4O_3N_2H_4$, fl-ilma distillat, u saħhan bil-mod fuq banju tal-ilma b'temperatura ta' 100 °C. Imla bl-ilma ddistillat sakemm jilħaq 100 ml. Is-soluzzjoni żżomm madwar ġimġha.

2.2.2. Paratoluidine f'soluzzjoni ta' 10 % (m/v)

Poġġi 10 g paratoluidine, $C_6H_4(CH_3)NH_2$ fi flask volumetriku ta' 100 ml. Żid 50 ml isopropanol, $CH_3CH(OH)CH_3$ u 10 ml aċidu aċetiku glaċjali, CH_3COOH ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml); imla bl-isopropanol sakemm jilħaq 100 ml. Din is-soluzzjoni għandha tiġġedded kuljum.

2.2.3. Etanal (CH_3CHO), f'soluzzjoni tal-ilma ta' 1 % (m/v)

Ipprepara eżatt qabel l-użu.

2.2.4. Idrossimetilfurfural, $C_6O_3H_6$ f'soluzzjoni tal-ilma ta' 1 g/l

Ipprepara dilużjonijiet suċċessivi tas-soluzzjonijiet bit-tirazzjoni ta' 5-10-20-30 et 40 mg/l. Is-soluzzjoni ta' 1 g/l u d-dilużjonijiet tagħha għandhom jiġu ppreparati eżatt qabel l-użu tagħhom.

2.3. Proċedura

2.3.1. Preparazzjoni tal-kampjun

Uża s-soluzzjoni miksuba permezz tat-tidwib tal-most ikkonċentrat rettifikat sa 40 % (m/v); žid 200 g ta' most ikkonċentrat rettifikat, miżun bl-eżatt fi flask volumetriku ta' 500 ml. Żid l-ilma sakemm jilħaq il-marka u omoġenizza. Wettaq il-kejl fuq 2 ml ta' din is-soluzzjoni.

2.3.2. Determinazzjoni kolorimetrika

F'żewġ flasks *a* u *b* ta' 25 ml mġhammra b'tapp tal-ħġieġ matt, poġġi 2 ml mill-kampjun ippreparat skont il-punt 2.3.1. Dahħal f'kull flask 5 ml soluzzjoni ta' paratoluidine (punt 2.2.2) u ħallat. Żid fil-flask *b* (kontroll) 1 ml ilma distillat, u fil-flask *a* (kejl) 1 ml soluzzjoni ta' aċidu barbituriku (punt 2.2.1). Hawwad għall-omoġenizzazzjoni. Ittrasferixxi l-kontenut tal-flasks fiċ-ċelluli tal-ispettrofotometru b'passaġġi ottiċi ta' 1 ċm. Biż-żero tal-iskala tal-assorbiment għandu jkun iġġustat fuq il-kontenut tal-flask *b* għal tul ta' mewġ ta' 500 nm, segwi l-varjazzjoni tal-assorbiment tal-kontenut tal-flask *a*. irrekordja l-valur massimu A, miksub wara bejn 2 u 5 minuti.

Il-kampjuni b'konċentrazzjoni tal-idrossimetilfurfural oghla minn 30 mg/l għandhom jiddewbu qabel l-analizi.

2.3.3. Preparazzjoni tal-kurva ta' kalibrizzjoni:

F'żewġ flasks *a* u *b* ta' 25 ml, poġġi 2 ml minn kull waħda mis-soluzzjonijiet ta' idrossimetilfurfural b'5-10-20-30 u 40 mg/l (punt 2.2.4), u ittrattahom skont il-punt 2.3.2.

Ir-rappreżentazzjoni grafika tal-varjazzjoni fl-assorbiment skont il-konċentrazzjoni ta' idrossimetilfurfural f'mg/l hija linja dritta li tghaddi mill-orijini.

2.4. Espressjoni tar-riżultati

Il-konċentrazzjoni ta' idrossimetilfurfural tal-most ikkonċentrat rettifikat tiġi espressa f'milligrammi kull kilogramma ta' zokkor totali.

2.4.1. Kalkolu

Il-konċentrazzjoni C mg/l ta' idrossimetilfurfural tal-kampjun tal-analizi tinkiseb mill-kurva ta' kalibrizzjoni, fil-punt li jikkorrispondi għall-assorbiment A mkejla mill-kampjun.

Il-konċentrazzjoni ta' idrossimetilfurfural f'milligrammi kull kilogramma ta' zokkor totali:

$$250 \times ((C)/(P))$$

P = percentwal tal-konċentrazzjoni (m/m) taz-zokkor totali fil-most ikkonċentrat rettifikat.

3. Metodu bil-kromatografija likwida ta' prestazzjoni għolja (HPLC)

3.1. Tagħmir

3.1.1. Kromatografija likwida ta' prestazzjoni għolja, mgħammra bi:

- *loop injector* ta' 5 jew 10 μ l,
- detettur spettrofotometriku li jippermetti kejl f'280 nm,
- kolonna tas-silika marbuta bl-ottadecil (*perezempju: Bondapak C₁₈ — Corasil, Waters Ass.*),
- rekorder, u jekk mehtieg, integratur.

Rata ta' fluss tal-faži mobbli: 1,5 ml/minuta.

3.1.2. Tagħmir ta' filtrazzjoni tal-membrana (0,45 μ m)

3.2. Reaġenti

3.2.1. Ilma bidistillat.

3.2.2. Metanol, CH₃OH distillat jew ta' kwalità HPLC.

3.2.3. Aċidu aċetiku, CH₃COOH (ρ_{20} = 1,05 g/ml).

3.2.4. Faži mobbli: ilma-metanol (punt 3.2.2) — aċidu aċetiku (punt 3.2.3), iffiltrati minn qabel permezz ta' filtru tal-membrana (0,45 μ m), (40:9:1 v/v).

Din il-faži mobbli għandha tiġi ppreparata kuljum, u għandu jitneħħielu l-gass qabel l-użu.

3.2.5. Soluzzjoni ta' referenza ta' idrossimetilfurfural f'25 mg/l (m/v).

Fi flask volumetriku ta' 100 ml, poġġi 25 mg idrossimetilfurfural, C₆H₃O₆ miżun bl-eżatt, u imla bil-metanol sakemm jilhaq il-marka (punt 3.2.2). Dewweb din is-soluzzjoni 1:10 bil-metanol (punt 3.2.2) u iffiltra bil-filtru tal-membrana (0,45 μ m).

Jekk din is-soluzzjoni tinzamm go frigg fi flixkun tal-ħgieg kannella magħluq ermetikament, għandha żżomm bejn 2 sa 3 xhur.

3.3. Proċedura

3.3.1. Preparazzjoni tal-kampjun

Uża s-soluzzjoni miksba billi ddewweb il-most ikkonċentrat rettifikat sa 40 % (m/v) (ferra' 200 g most ikkonċentrat rettifikat miżun bl-eżatt go flask volumetriku ta' 500 ml, imla bl-ilma sal-marka u omoġenizza), u għaddiha mill-filtru tal-membrana (0,45 μ m).

3.3.2. Kejl kromatografiku

Injetta fil-kromatografu 5 (jew 10) μ l mill-kampjun ippreparat skont il-punt 3.3.1 u 5 (jew 10) μ l mis-soluzzjoni ta' referenza ta' idrossimetilfurfural (punt 3.2.5). Irrekordja l-kromatogramma.

Il-ħin li matulu jinżamm l-idrossimetilfurfural huwa madwar 6-7 minuti.

3.4. Espressjoni tar-riżultati

Il-konċentrazzjoni ta' idrossimetilfurfural tal-most ikkonċentrat rettifikat tiġi espressa f'milligrammi kull kilogramma ta' zokkor totali.

3.4.1. Kalkoli

Halli C mg/l tfisser il-konċentrazzjoni ta' idrossimetilfurfural tas-soluzzjoni ta' most ikkonċentrat rettifikat ta' 40 % (m/v).

Il-konċentrazzjoni ta' idrossimetilfurfural f'milligrammi kull kilogramma ta' zokkor totali:

$$250 \times ((C)/(P))$$

P = percentwal tal-konċentrazzjoni (m/m) taz-zokkor totali fil-most ikkonċentrat rettifikat.

(d) **Metalli tqal**1. **Prinċipji**I. *Metodu rapidu għall-evalwazzjoni tal-metalli tqal*

Il-metalli tqal jinkixfu fil-most ikkonċentrat rettifikat imdewwed kif xieraq bil-kolorazzjoni mogħtija mill-formazzjoni ta' sulfiti. Jiġu evalwati komparattivament ma' soluzzjoni standard taċ-ċomb li tikkorrispondi għall-konċentrazzjoni massima permissibbli.

II. *Determinazzjoni tal-kontenut taċ-ċomb bl-ispettofotometrija ta' assorbiment atomiku*

Il-kelat mogħti miċ-ċomb bl-ammonium pyrrolidinedithiocarbamate jinsilet bil-metilisobutilketone, u l-assorbiment jitkejjel f'283.3 nm. Il-kontenut taċ-ċomb jitkejjel bil-metodu tas-soprakkargi.

2. **Metodu rapidu għall-evalwazzjoni tal-metalli tqal**2.1. *Reaġenti*2.1.1. *Aċidu idrokloriku mdewweb, 70 % (m/v)*

Hu 70 g aċidu idrokloriku (HCl), ($\rho_{20} = 1,16$ sa $1,19$ g/ml) u imla bl-ilma sakemm jilhaq 100 ml.

2.1.2. *Aċidu idrokloriku mdewwed, 20 % (m/v)*

Hu 20 g aċidu idrokloriku (HCl), ($\rho_{20} = 1,16$ sa $1,19$ g/ml) u imla bl-ilma sakemm jilhaq 100 ml.

2.1.3. *Ammonju mdewweb*

Hu 14 g ammonju NH_3 , ($\rho_{20} = 0,931$ sa $0,934$ g/ml) u imla bl-ilma sakemm jilhaq 100 ml.

2.1.4. *Soluzzjoni buffer ta' pH 3.5*

Dewweb 25 g aċetat tal-ammonju ($\text{CH}_3\text{COONH}_4$) f'25 ml u židlu 38 ml aċidu idrokloriku mdewweb (punt 2.1.1). Jekk meħtieġ, aġġusta l-pH bl-aċidu idrokloriku mdewweb (punt 2.1.2) jew bl-ammonju mdewweb (punt 2.1.3) u imla bl-ilma sa jilhaq 100 ml.

2.1.5. *Soluzzjoni ta' tjoaċetamide, ($\text{C}_2\text{H}_5\text{NS}$), 4 % (m/v)*2.1.6. *Soluzzjoni ta' glicerol ($\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$), 85 % (m/v)*

($n_D^{20} = 1,449-1,455$).

2.1.7. *Reaġent tat-tjoaċetamide*

Ma' 0,2 ml soluzzjoni ta' tjoaċetamide (punt 2.1.5), žid 1 ml tahlita ta' 5 ml ilma, 15 ml soluzzjoni idrossidu tas-sodju 1 M, u 20 ml glicerol (punt 2.1.6). Saħħan bil-banju tal-ilma f'100 °C għal 20 sekonda. Ipprepara eżatt qabel l-użu.

2.1.8. *Soluzzjoni b'0,002 g/l ta' ċomb*

Ipprepara soluzzjoni ta' 1 g/l ċomb billi ddewweb fl-ilma 0,4 g nitrat taċ-ċomb, $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$ u imla bl-ilma sakemm jilhaq 250 ml. Fil-mument tal-użu, dewweb din is-soluzzjoni fl-ilma sa 0,02 % (v/v) biex tinkiseb is-soluzzjoni ta' 0,002 g/l.

2.2. *Proċedura*

Dewweb kampjun ta' 10 g most ikkonċentrat rettifikat f'10 ml ilma. Židlu 2 ml soluzzjoni buffer pH 3.5 (punt 2.1.4), u hallat. Židlu 1,2 ml reaġent tat-tjoaċetamide (punt 2.1.7). Hallat minnufih. Ipprepara l-kontroll fl-istess kundizzjonijiet bl-użu ta' 10 ml soluzzjoni ta' 0,002 g/l ta' ċomb (punt 2.1.8).

Wara żewġ minuti, kwalunkwe lewn kannella fis-soluzzjoni tal-most ikkonċentrat rettifikat ma għandux ikun aktar karg minn dak tal-kontroll.

2.3. *Kalkoli*

Fil-kundizzjonijiet tal-proċedura msemmija hawn fuq, il-kampjun ta' kontroll jikkorrispondi għal konċentrazzjoni massima permissibbli tal-metalli tqal, espressa bhala ċomb ta' 2 mg/kg ta' most ikkonċentrat rettifikat.

3. **Determinazzjoni tal-kontenut taċ-ċomb bl-ispettofotometrija ta' assorbiment atomiku**

3.1. *Tagħmir*

3.1.1. Spettrofotometru ta' assorbiment atomiku mghammar b'*burner* tal-arja u l-aċetilina.

3.1.2. Lampa tal-katodi vojta taċ-ċomb.

3.2. *Reaġenti*

3.2.1. Aċidu aċetiku mdewweb.

Hu 12 g aċidu aċetiku glaċjali ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml) u imla bl-ilma sakemm jilhaq 100 ml.

3.2.2. Soluzzjoni ta' *ammonium pyrrolidinedithiocarbamate* $C_5H_{12}N_2S_2$, 1 % (m/v).

3.2.3. Metilisobutilċetone, $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$.

3.2.4. Soluzzjoni ta' 0,010 g/l ċomb.

Dewweb sa 1 % (v/v) is-soluzzjoni ta' 0,010 g/l ċomb (punt 2.1.8).

3.3. *Proċedura*

3.3.1. Soluzzjoni għall-analiżi

Dewweb 10 g most ikkonċentrat rettifikat f'tahlita b'volumi ugwali ta' aċidu aċetiku mdewweb (punt 3.2.1) u ilma, u imla b'din it-tahlita sakemm jilhaq 100 ml.

Żid 2 ml soluzzjoni ta' *ammonium pyrrolidinedithiocarbamate* (punt 3.2.2) kif ukoll 10 ml metilisobutilċetone (punt 3.2.2). Hawwad għal 30 sekonda għall-kenn mid-dawl qawwi. Halli ż-żewġ saffi jinfirdu. Uża s-saff tal-metilisobutilċetone.

3.3.2. Soluzzjonijiet ta' referenza

Ipprepara tliet soluzzjonijiet ta' referenza li fihom, minbarra l-10 g most ikkonċentrat rettifikat, 1, 2 u 3 ml rispettivament mis-soluzzjoni ta' 0,010 g/l ċomb (punt 3.2.4). Itrattahom l-istess bħas-soluzzjoni tal-analiżi.

3.3.3. Kontroll

Ipprepara kontroll bl-istess kundizzjonijiet bħal daww deskritti fil-punt 3.3.1 għas-soluzzjoni tal-analiżi, iżda mingħajr iż-żieda tal-most ikkonċentrat rettifikat.

3.3.4. Determinazzjoni

Aghżel it-tul ta' mewġ ta' 283,3 nm.

Atomizza l-metilisobutilċetone mill-kampjun ta' kontroll fil-fjamma, u aġġusta l-iskala ta' assorbiment għal zero.

Bl-operazzjoni fuq l-estratti solventi rispettivi tagħhom, iddetermina l-assorbimenti li jikkorrispondu għas-soluzzjoni tal-analiżi u għas-soluzzjonijiet ta' referenza.

3.4. *Espressjoni tar-riżultati*

Esprimi l-kontenut ta' ċomb f'milligrammi kull kilogramma tal-most ikkonċentrat rettifikat sa punt decimali wiehed.

3.4.1. Kalkoli

Hażżeż il-kurva li tirrappreżenta l-varjazzjoni tal-assorbimenti skont il-konċentrazzjoni taċ-ċomb miżjuda fis-soluzzjonijiet ta' referenza, bil-konċentrazzjoni zero tikkorrispondu għas-soluzzjoni tal-analiżi.

Estrapola l-linja dritta li tgħaqqad il-punti sakemm taqta parti negattiva tal-assi tal-konċentrazzjonijiet. Id-distanza ta' dan il-punt ta' intersezzjoni mill-orijini tirrappreżenta l-konċentrazzjoni taċ-ċomb fis-soluzzjoni tal-analiżi.

(e) **Determinazzjoni kimika tal-etanol**

Dan il-metodu ta' kejl jintuża għad-determinazzjoni tal-qawwa alkoholika ta' alkohol baxx, bhall-mosti, il-mosti kkonċentrati, u l-mosti kkonċentrati rettifikati.

1. **Prinċipju**

Distillazzjoni sempliċi tal-likwidu. Ossidazzjoni tal-etanol mid-distillat bid-dikromat tal-potassju. Titraġġ tad-dikromat żejjed b'soluzzjoni tal-ħadid (II).

2. **Tagħmir**

- 2.1. Tagħmir ta' distillazzjoni użat għall-kejl tal-qawwa alkoholika

3. **Reaġenti**

- 3.1. *Soluzzjoni tad-dikromat tal-potassju*

Dewweb 33,6 g ta' dikromat tal-potassju ($K_2Cr_2O_7$) fi kwantità tal-ilma biżżejjed biex jagħmel litru wiehed f'temperatura ta' 20 °C.

Millilitru wiehed ta' din is-soluzzjoni jossida 7,8924 mg ta' alkohol.

- 3.2. *Soluzzjoni tas-sulfat tal-ħadid (II) u tal-ammonju*

Dewweb 135 g tas-sulfat tal-ħadid (II) u tal-ammonju, $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$ fi kwantità tal-ilma biżżejjed biex jagħmel litru u židlu 20 ml aċidu sulfuriku kkonċentrat (H_2SO_4), ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml). Din is-soluzzjoni tikkorrispondi bejn wiehed u iehor għal nofs il-volum tiegħu ta' soluzzjoni dikromat meta jkun għadu kif ġie ppreparat. Imbagħad jossida bil-mod.

- 3.3. *Soluzzjoni tal-permanganat tal-potassju*

Dewweb 1,088 g ta' permanganat tal-potassju, $KMnO_4$, fi kwantità tal-ilma biżżejjed biex jagħmel litru.

- 3.4. *Aċidu sulfuriku mdewweb 1: 2 (v/v)*

F'500 ml ilma, žid bil-ftit il-ftit, waqt li thawwad, 500 ml aċidu sulfuriku (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml).

- 3.5. *Reaġent orto-fenantroline tal-ħadid*

Dewweb 0,695 g sulfat tal-ħadid, $FeSO_4 \cdot 7H_2O$ f'100 ml ilma, židlu 1,485 g monoidrat tal-orto-fenantroline $C_{12}H_8N_2$, H_2O . Sahħan għat-tidwib. Din is-soluzzjoni, ta' lewn aħmar ħaj, iżżomm tajjeb hafna.

4. **Proċedura**

- 4.1. *Distillazzjoni*

Poġġi fil-flask tad-distillazzjoni 100 g mill-most ikkonċentrat rettifikat kif ukoll 100 ml ilma. Iġbor id-distillat go flask volumetrik ta' 100 ml u imla bl-ilma sakemm jilhaq il-marka.

- 4.2. *Ossidazzjoni*

Hu flask ta' 300 ml b'tapp tal-ħgieġ matt u b'għonq imwessa' li jippermetti li jitlahlah mingħajr telf. Ġol-flask, poġġi 20 ml tas-soluzzjoni ttitrata ta' dikromat tal-potassju (punt 3.1), 20 ml aċidu sulfuriku mdewweb 1: 2 (v/v) (punt 3.4) u ħawwad. Žid 20 ml distillat. Dahħal l-istopper fil-flask, ħawwad u stenna tal-anqas 30 minuta, waqt li thawwad minn ħin għal iehor. (Dan hu l-flask ta' "kejl").

Wettaq it-titraġġ tas-soluzzjoni tas-sulfat tal-ħadid (II) u tal-ammonju (punt 3.2) fir-rigward tas-soluzzjoni tad-dikromat tal-potassju billi tpoġġi fi flask identiku l-istess kwantitajiet ta' reaġenti, iżda b'20 ml ilma distillat flok 20 ml distillat. (Dan hu l-flask ta' "kontroll").

- 4.3. *Titraġġ*

Žid 4 qatriet reaġent mal-orto-fenantroline (punt 3.5) mal-kontentu tal-flask ta' kejl. Ittitra d-dikromat żejjed billi tferra' fih is-soluzzjoni tas-sulfat tal-ħadid (II) u tal-ammonju (punt 3.2). Ieqaf milli żżid is-soluzzjoni tal-ħadid malli t-tahlita tkangī minn blu-aħdar għal kannella.

Biex tkejjel il-punt tat-tarf b'mod aktar preċiż, ibdel lewn it-tahlita lura mill-kannella għall-blu-aħdar permezz tas-soluzzjoni ta' permanganat tal-potassju (punt 3.3). Naqqas 10 % mill-volum użat ta' din is-soluzzjoni, mill-volum tas-soluzzjoni ta' sulfat tal-ħadid (II) imferra'. Halli n' tfigħer din id-differenza.

Aghmel l-istess bil-flask ta' kontroll. Halli n' tfigħer id-differenza.

5. **Espressjoni tar-riżultati**

L-etanol jiġi espress fi grammi kull kilogramma ta' zokkor totali sa punt deċimali wiehed.

5.1. *Kalkoli*

n' ml ta' soluzzjoni tal-hadid inaqas 20 ml mis-soluzzjoni ta' dikromat, li jossida 157,85 mg ta' etanol pur.

Millimetru wiehed ta' soluzzjoni tal-hadid (II) għandu l-istess poter ta' tnaqqis bħal:

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

$n' - n$ ml soluzzjoni tal-hadid (II) għandhom l-istess poter ta' tnaqqis bħal:

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

Konċentrazzjoni ta' etanol fi g/kg ta' most ikkonċentrat rettifikat:

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

Konċentrazzjoni ta' etanol fi g/kg ta' zokkor totali:

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

P = percentwal tal-konċentrazzjoni (m/m) taz-zokkor totali fil-most ikkonċentrat rettifikat.

(f) **Meso-inositol, scyllo-inositol u sukrożju**1. **Prinċipju**

Kromatografija bil-gass ta' *silylated derivatives*.

2. **Reaġenti**

2.1. Standard intern: xtlitol (soluzzjoni tal-ilma ta' madwar 10 g/l li magħha jiżdied xifer ta' spatula ta' aźid tas-sodju)

2.2. Bis(trimetilsilil)trifluworoacetamide — BSTFA — ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)

2.3. Trimetilklorosilane (C_3H_9ClSi)

2.4. Pyridine p.a. (C_5H_5N)

2.5. Méso-inositol ($C_6H_{12}O_6$)

3. **Tagħmir**

3.1. Kromatografu tal-gass mġhammar bi:

3.2. Kolonna kapillari (pereżempju: silika mġhaqqda bis-šhana, OV 1, film ohxon 0,15 μ , tul 25 m, dijametru ta' gewwa 0,3 mm).

Kundizzjonijiet operattivi: gaz vecteur: hydrogène et hélium

— rata tal-fluss tat-trasportatur tal-gass: madwar 2 ml/minuta,

— temperatura tal-injettur u tad-detettur: 300 °C,

— Programazzjoni tat-temperatura: minuta f'160 °C, 4 °C/minuta sa 260 °C, temperatura kostanti ta' 260 °C għal 15-il minuta,

— proporzjoni tat-tifrid: Madwar 1: 20.

3.3. Integratur.

3.4. Siringa mikrometrika ta' 10 μ l.

- 3.5. Mikropipetti ta' 50, 100 u 200 μ l.
- 3.6. Flasks ta' 2 ml b'tapp tat-teflon.
- 3.7. Forn.

4. **Proċedura**

Żid madwar 5 g most ikkonċentrat rettifikat, miżun bl-eżatt, ġo flask ta' 50 ml, flimkien ma' 1 ml soluzzjoni standard ta' xylitol (punt 2.1), u żid l-ilma sakemm isib il-livell. Wara l-omogenizzazzjoni tal-kampjun, hu 100 μ l mis-soluzzjoni u poggji ġo flask (punt 3.6), u nixxef ġo kurrent ta' arja hafif. Fejn mehtieg, żid 100 μ l etanol biex jiffacilita l-evaporazzjoni.

Dewweb bil-galbu r-residwu ġo 100 μ l piridine (punt 2.4), židlu 100 μ l bistrimetilsilitrifluworoacetamide (punt 2.2) u 10 μ l trimetilklorosilane (punt 2.3), aghlaq il-flask bit-tapp tat-teflon u dahhal fil-forn f'temperatura ta' 60 °C għal siegħa.

Hu 0,5 μ l likwidu ċar u injettah, b'labra msahhna u vojta, skont il-proporzjoni tat-tifrid imsemmi.

5. **Kalkolu tal-koeffiċjenti riżultanti**

- 5.1. Ipprepara soluzzjoni li fiha:

60 g/l glukozju, 60 g/l fruttozju, 1 g/l meso-inositol u 1 g/l sukrozju.

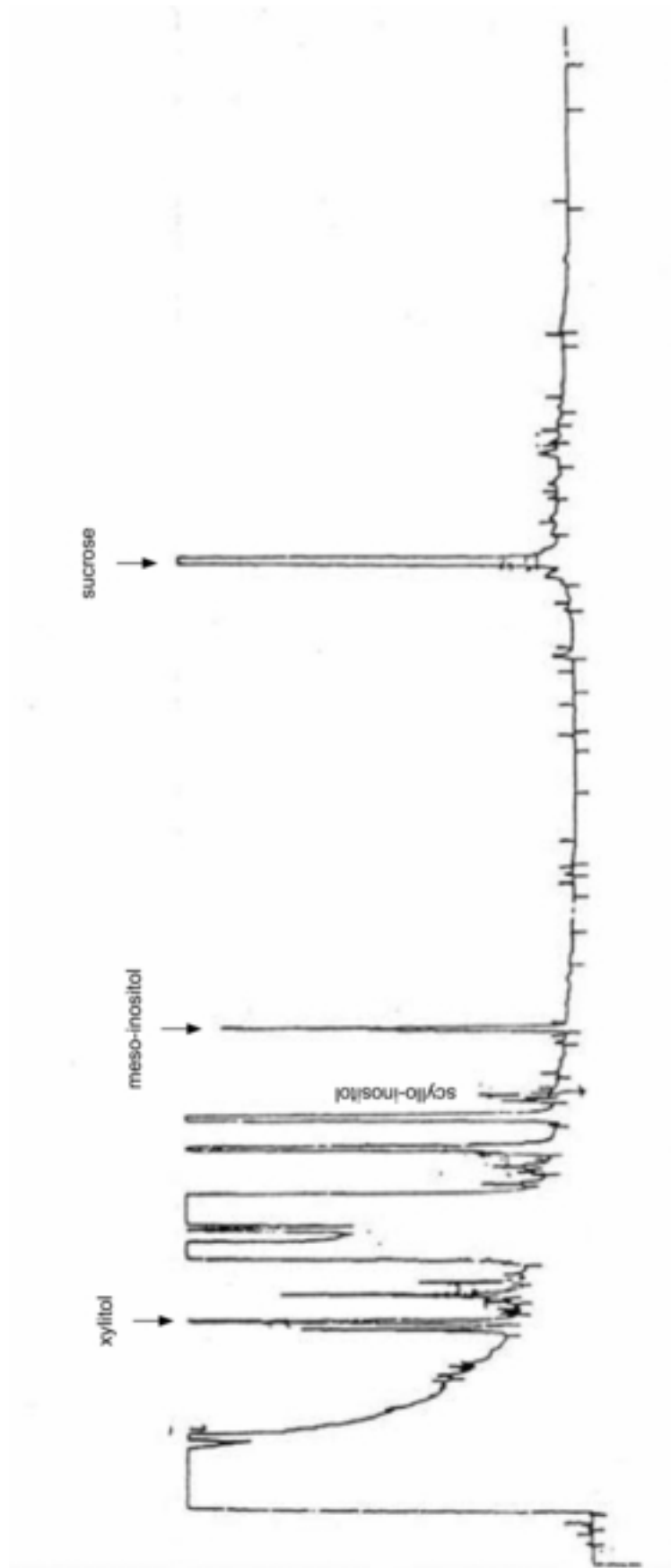
Iżen 5 g mis-soluzzjoni u segwi l-proċedura fil-punt 4. Mill-kromatogramma miksuba, ikkalkola l-koeffiċjenti riżultanti mill-meso-inositol u mis-sukrozju mqabbla mal-xylitol.

Għas-scylo-inositol, li mhux disponibbli kummerċjalment, u li għandu hin ta' retenzjoni bejn l-aħħar quċċata tal-forom anomeriċi tal-glukozju u dawk tal-meso-insitol (ara l-figura hawn isfel), uża l-istess riżultat bħal dak tal-meso-inositol.

6. **Espressjoni tar-riżultati**

- 6.1. Il-meso-inositol u s-scylo-inositol jiġu espressi f'milligrammi kull kilogramma ta' zokkor totali.

Is-sukrozju jiġi espress fi grammi kull kilogramma ta' most.



ANNEX V

TABELLA TA' KORRELAZZJONI MSEMMIJA FL-ARTIKOLU 16(2)

Ir-Regolament (KE) Nru 1493/1999	Ir-Regolament (KEE) Nru 2676/90	Ir-Regolament (KE) Nru 423/2008	Dan ir-Regolament
—	—	Artikolu 1	Artikolu 1
—	—	—	Artikolu 2
Artikolu 43, paragrafu 1	—	Artikolu 5	Artikolu 3, paragrafu 1
Artikolu 43, paragrafu 2, l-ewwel inċiż	—	Artikolu 23	Artikolu 3, paragrafu 2
Artikolu 43, paragrafu 2, l-ewwel inċiż	—	Artikolu 24	Artikolu 3, paragrafu 3
Artikolu 43, paragrafu 2, l-ewwel inċiż	—	Artikoli 34, 35 u 36	Artikolu 3, paragrafu 4
—	—	Artikolu 44	Artikolu 4
Artikolu 43, paragrafu 2, it-tieni inċiż	—	—	Artikolu 5
Artikolu 43, paragrafu 2, it-tielet inċiż	—	—	Artikolu 6
—	—	Artikolu 38	Artikolu 7
Artikolu 42, paragrafu 6	—	Artikolu 39	Artikolu 8
—	—	Artikolu 6	Artikolu 9
—	—	Artikolu 46	Artikolu 10, paragrafu 1
—	—	Artikolu 45	Artikolu 10, paragrafu 2
—	—	Artikolu 32	Artikolu 11
—	—	Artikolu 29	Artikolu 12
—	—	Artikolu 30	Artikolu 13
—	—	Artikolu 21	Artikolu 14
—	Artikolu 1, paragrafu 1	Artikolu 47	Artikolu 15
—	—	Artikolu 48	Artikolu 16
Anness IV	—	Artikoli 7 u 12	Anness I-A
—	—	Artikolu 10	Anness I-A, appendiċi 1
—	—	Artikolu 8	Anness I-A, appendiċi 2
—	—	Artikolu 9	Anness I-A, appendiċi 3
—	—	Artikolu 13	Anness I-A, appendiċi 4
—	—	Artikoli 14, 15 u 16	Anness I-A, appendiċi 5
—	—	Artikolu 17	Anness I-A, appendiċi 6
—	—	Artikolu 18	Anness I-A, appendiċi 7
—	—	Artikolu 19	Anness I-A, appendiċi 8
—	—	Artikolu 22	Anness I-A, appendiċi 9
Anness V-A	—	—	Anness I-B
Anness V-B	—	—	Anness I-C
Anness V-F	—	—	Anness I-D
Anness V-H	—	Artikolu 28	Anness II-A
Anness V-I	—	Artikolu 4	Anness II-B
Anness VI-K	—	—	Anness II-C
Anness V-J	—	Artikoli 25 u 37	Anness III-A
—	—	Artikolu 43	Anness III-A
Anness VI-L	—	Artikoli 40 u 41	Anness III-B
—	Anness, punt 39	—	Anness IV-A
—	Anness, punt 42	—	Anness IV-B