

## II

(Niet-wetgevingshandelingen)

## VERORDENINGEN

## GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) 2019/934 VAN DE COMMISSIE

van 12 maart 2019

**tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de wijnbouwoppervlakten waar het alcoholgehalte mag worden verhoogd, de toegestane oenologische procedés en de beperkingen met betrekking tot de productie en de bewaring van wijnbouwproducten, het minimale alcoholpercentage voor bijproducten en de verwijdering van die producten, en de bekendmaking van OIV-dossiers**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad <sup>(1)</sup>, en met name artikel 75, lid 2, en artikel 80, lid 4,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad <sup>(2)</sup> is ingetrokken en vervangen door Verordening (EU) nr. 1308/2013. In deel II, titel II, hoofdstuk I, afdeling 1, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 zijn voorschriften vastgesteld inzake de wijncategorieën, de oenologische procedés en de daarvoor geldende beperkingen, en is de Commissie de bevoegdheid verleend om in dat verband gedelegeerde en uitvoeringshandelingen vast te stellen. Met het oog op een soepele werking van de wijnmarkt in het nieuwe rechtskader moeten bepaalde regels middels dergelijke handelingen worden vastgesteld. Die handelingen moeten in de plaats komen van Verordening (EG) nr. 606/2009 van de Commissie <sup>(3)</sup>, die derhalve moet worden ingetrokken.
- (2) In deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, waarin de wijncategorieën zijn opgesomd, is bepaald dat wijn een totaal alcoholvolumegehalte van ten hoogste 15 % vol moet hebben. In afwijking daarvan mag dat maximumgehalte evenwel worden verhoogd tot 20 % vol voor wijn die zonder verrijking is verkregen op bepaalde wijnbouwoppervlakten. Die oppervlakten moeten worden bepaald.
- (3) In de artikelen 80 en 83 van en bijlage VIII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 zijn algemene voorschriften opgenomen inzake oenologische behandelingen en procedés en wordt verwezen naar door de Commissie vast te stellen uitvoeringsbepalingen. De toegestane oenologische procedés, met inbegrip van de methoden voor de verzoeting van wijn, moeten op een duidelijke en nauwkeurige wijze worden omschreven, en er moeten beperkingen op en voorwaarden voor het gebruik van bepaalde stoffen voor wijnbereiding worden vastgesteld.
- (4) Bijlage I A bij Verordening (EG) nr. 606/2009 bevat een lijst van toegestane oenologische procedés en behandelingen. De lijst van toegestane oenologische procedés moet worden verduidelijkt en coherenter worden gemaakt. De lijst moet ook worden aangevuld om rekening te houden met de technische vooruitgang. Voor de duidelijkheid moeten de oenologische procedés en oenologische verbindingen in twee aparte tabellen worden opgelijst.

<sup>(1)</sup> PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

<sup>(2)</sup> Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad van 22 oktober 2007 houdende een gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten en specifieke bepalingen voor een aantal landbouwproducten ("integrale-GMO-verordening") (PB L 299 van 16.11.2007, blz. 1).

<sup>(3)</sup> Verordening (EG) nr. 606/2009 van de Commissie van 10 juli 2009 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad, wat betreft de wijncategorieën, de oenologische procedés en de daarvoor geldende beperkingen (PB L 193 van 24.7.2009, blz. 1).

- (5) In bijlage I, deel A, tabel 1, bij deze verordening moet een lijst van de toegestane oenologische procedés worden opgenomen, alsmede de voorwaarden voor en beperkingen op het gebruik ervan. De toegestane procedés moeten in overeenstemming zijn met de desbetreffende methoden die zijn aanbevolen door de Internationale Organisatie voor Wijnbouw en Wijnbereiding (OIV), zoals opgenomen in de OIV-dossiers waarnaar in de tabel wordt verwezen, en de desbetreffende Uniewetgeving waarnaar in de tabel wordt verwezen.
- (6) Teneinde te waarborgen dat producenten van wijnbouwproducten die gebruikmaken van toegestane oenologische verbindingen, beter worden geïnformeerd en een beter inzicht krijgen in de desbetreffende regels, moet in bijlage I, deel A, tabel 2, bij deze verordening een lijst van de toegestane oenologische verbindingen worden opgenomen, alsmede de voorwaarden voor en beperkingen op het gebruik ervan. De toegestane oenologische verbindingen moeten in overeenstemming zijn met de desbetreffende verbindingen die zijn aanbevolen door de OIV, zoals opgenomen in de OIV-dossiers waarnaar in de tabel wordt verwezen, en de desbetreffende Uniewetgeving waarnaar in de tabel wordt verwezen. Daarnaast moet in de tabel duidelijk opgave worden gedaan van de internationale benaming, het E-nummer (indien beschikbaar) en/of het Chemical Abstracts Service (CAS)-nummer van de verbinding. Voorts moeten, met name ten behoeve van de etikettering, de verbindingen in de tabel in twee categorieën worden ingedeeld, afhankelijk van het gebruik ervan als additief of als technische hulpstof.
- (7) Om de toepasselijke regels te vereenvoudigen en te zorgen voor samenhang tussen de regels van deze verordening en de internationale normen, moet worden afgestapt van de voormalige praktijk om bepaalde informatie in de dossiers van de OIV-Code inzake oenologische procedés over te nemen in aanhangsels bij bijlage I. De voorwaarden en gebruikbeperkingen moeten in beginsel de aanbevelingen van de OIV volgen, tenzij aanvullende voorwaarden, beperkingen en afwijkingen ten opzichte van de OIV-dossiers gepast zijn.
- (8) De Commissie moet de in bijlage I bij deze verordening bedoelde dossiers van de OIV-Code inzake oenologische procedés bekendmaken in het *Publicatieblad van de Europese Unie* en ervoor zorgen dat de betrokken OIV-dossiers beschikbaar zijn in alle officiële talen van de Unie.
- (9) In bijlage I B bij Verordening (EG) nr. 606/2009 zijn de maximumgehalten aan zwaveldioxide voor in de Unie geproduceerde wijn vastgesteld. De maxima volgen de op internationaal niveau erkende maxima van de OIV, en de afwijkingen die voor bepaalde, in kleine hoeveelheden geproduceerde zoete wijnen nodig zijn wegens het hogere suikergehalte van deze wijnen en met het oog op een goede bewaring, moeten worden gehandhaafd. In het licht van de lopende wetenschappelijke studies over de vermindering en de vervanging van sulfiet in wijn en het aandeel sulfiet in de menselijke voeding dat van wijn afkomstig is, kunnen de grenswaarden later opnieuw worden onderzocht met het oog op een verdere verlaging.
- (10) Er moeten procedures worden bepaald aan de hand waarvan de lidstaten gedurende een zekere periode bepaalde oenologische procedés of behandelingen waarin de regelgeving van de Unie niet heeft voorzien, voor experimentele doeleinden mogen toestaan.
- (11) Voor de productie van mousserende wijn, mousserende kwaliteitswijn en aromatische mousserende kwaliteitswijn is, naast de voor andere wijnbouwproducten toegestane oenologische procedés, een aantal specifieke procedés noodzakelijk. Duidelijkheidshalve moeten deze procedés in een afzonderlijke bijlage bij deze verordening worden vastgesteld.
- (12) Voor de productie van likeurwijnen is, naast de voor andere wijnbouwproducten toegestane oenologische procedés, een aantal specifieke procedés noodzakelijk, en bepaalde likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming vereisen specifieke bepalingen. Duidelijkheidshalve moeten die procedés en beperkingen in een afzonderlijke bijlage bij deze verordening worden opgenomen.
- (13) Versnijding is een courant oenologisch procedé dat een grote impact kan hebben op de kwaliteit van wijnbouwproducten. Om misbruik te voorkomen en een hoge kwaliteit van wijnbouwproducten te garanderen en tegelijkertijd het concurrentievermogen van de sector te bevorderen, moet dat procedé worden omschreven en strikt worden gereguleerd. Om diezelfde redenen moet dit procedé worden gereguleerd voor de productie van roséwijn, met name voor sommige wijnen waarvoor geen productdossier geldt.
- (14) Voor een groot aantal stoffen die bij oenologische procedés worden gebruikt, zijn in de regels van de Unie inzake levensmiddelen en in de "Codex oenologique international" (internationale oenologische codex) van de OIV al specificaties vastgelegd betreffende zuiverheid en identificatie. Met het oog op harmonisatie en duidelijkheid moet in de eerste plaats worden uitgegaan van die specificaties en moet ook worden voorzien in aanvullende regels die specifiek zijn voor de situatie in de Unie.
- (15) Wijnbouwproducten die niet voldoen aan de bepalingen van deel II, titel II, hoofdstuk I, afdeling 1, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 of aan de bepalingen in de onderhavige verordening, mogen niet in de handel worden gebracht en moeten worden vernietigd. Toch kan uitsluitend industrieel gebruik van een aantal van deze

producten worden toegestaan en moeten derhalve de voorwaarden voor dat gebruik worden vastgesteld om een adequate controle op de eindbestemming van die producten te garanderen. Bovendien moet, om economische verliezen te voorkomen bij marktdeelnemers die nog voorraden producten hebben die vóór de inwerkingtreding van deze verordening zijn geproduceerd, worden bepaald dat producten die zijn bereid overeenkomstig de vóór die datum geldende regels, nog voor consumptie mogen worden vrijgegeven.

- (16) In afwijking van de algemene regel van bijlage VIII, deel II, punt D, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 is het begieten van wijnmoer, druivendraf of geperste pulp van "aszú" of "výber" met wijn of druivenmost een essentieel kenmerk van de bereiding van bepaalde Hongaarse en Slowaakse wijnen. De bijzondere voorschriften voor dat procedé moeten worden vastgesteld overeenkomstig de nationale bepalingen die in de respectieve lidstaten van kracht waren op 1 mei 2004.
- (17) Om de kwaliteit van wijnbouwproducten te kunnen garanderen, moeten bepalingen worden vastgesteld met betrekking tot de implementatie van het verbod op intense persing van druiven. Om te controleren of dat verbod correct wordt toegepast, is een adequate monitoring vereist van de bijproducten van wijnbereiding en het eindgebruik ervan. Daartoe moeten voorschriften worden vastgesteld met betrekking tot het minimale alcoholpercentage van bijproducten na het persen van de druiven, en met betrekking tot de voorwaarden voor de verplichte verwijdering van bijproducten die in het bezit zijn van natuurlijke of rechtspersonen of groeperingen van personen, onder toezicht van de bevoegde autoriteiten van de lidstaten. Aangezien die voorwaarden rechtstreeks verband houden met de wijnbereiding, moeten zij samen met de oenologische procedés en de geldende beperkingen voor de productie van wijn worden opgenomen in deze verordening.

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

#### *Artikel 1*

#### **Toepassingsgebied**

Bij deze verordening worden regels vastgesteld tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1308/2013 wat betreft de wijnbouwoppervlakten waar het alcoholgehalte mag worden verhoogd, de toegestane oenologische procedés en de beperkingen met betrekking tot de productie en de bewaring van wijnbouwproducten, het minimale alcoholpercentage voor bijproducten en de verwijdering van die producten, en de bekendmaking van OIV-dossiers.

#### *Artikel 2*

#### **Wijnbouwoppervlakten waarvan de wijnen een totaal alcoholgehalte van ten hoogste 20 % vol mogen hebben**

De wijnbouwoppervlakten als bedoeld in bijlage VII, deel II, punt 1, tweede alinea, onder c), eerste streepje, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 zijn de zones C I, C II en C III als bedoeld in aanhangsel 1 van die bijlage, alsmede de oppervlakten van zone B waar de volgende witte wijnen met een beschermde geografische aanduiding mogen worden geproduceerd: "Vin de pays de Franche-Comté" en "Vin de pays du Val de Loire".

#### *Artikel 3*

#### **Toegestane oenologische procedés**

1. De in artikel 80, lid 1, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde toegestane oenologische procedés en beperkingen inzake de productie en de bewaring van onder deel II van bijlage VII bij die verordening vallende wijnbouwproducten zijn vastgesteld in bijlage I bij de onderhavige verordening.

De toegestane oenologische procedés en de voorwaarden voor en beperkingen op het gebruik ervan zijn vastgesteld in bijlage I, deel A, tabel 1.

De toegestane oenologische verbindingen en de voorwaarden voor en beperkingen op het gebruik ervan zijn vastgesteld in bijlage I, deel A, tabel 2.

2. De Commissie maakt de dossiers van de OIV-Code inzake oenologische procedés, waarnaar wordt verwezen in bijlage I, deel A, tabel 1, kolom 2, en tabel 2, kolom 3, bij deze verordening, bekend in de C-serie van het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

3. De maximumgehalten aan zwaveldioxide voor wijn zijn vastgesteld in bijlage I, deel B.
4. De maximumgehalten aan vluchtige zuren voor wijn zijn vastgesteld in bijlage I, deel C.
5. De regels inzake verzoeting zijn vastgesteld in bijlage I, deel D.

#### Artikel 4

### Experimentele toepassing van nieuwe oenologische procedés

1. Voor de in artikel 83, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde experimentele doeleinden mag elke lidstaat voor een periode van ten hoogste vijf jaar toestemming verlenen voor de toepassing van bepaalde niet in Verordening (EU) nr. 1308/2013 noch in de onderhavige verordening genoemde oenologische procedés of behandelingen op voorwaarde dat:

- a) de betrokken procedés of behandelingen voldoen aan de eisen van artikel 80, lid 1, derde alinea, en artikel 80, lid 3, onder b) tot en met e), van Verordening (EU) nr. 1308/2013;
- b) de bij de procedés of behandelingen betrokken hoeveelheden niet groter zijn dan 50 000 hl per jaar en per experiment;
- c) de betrokken lidstaat de toelatingsvoorwaarden bij de aanvang van ieder experiment aan de Commissie en de overige lidstaten mededeelt;
- d) de behandeling wordt vermeld in het in artikel 147, lid 1, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde begeleidende document en in het in artikel 147, lid 2, van die verordening bedoelde register.

Met "experiment" wordt bedoeld een of meer behandelingen in het kader van een welomschreven onderzoeksproject waarbij één enkel experimenteel protocol wordt gevolgd.

2. Producten die zijn verkregen door de experimentele toepassing van dergelijke oenologische procedés of behandelingen, mogen in een andere dan de betrokken lidstaat in de handel worden gebracht voor zover de bevoegde autoriteiten van de lidstaat van bestemming vooraf door de lidstaat die het experiment heeft toegestaan, op de hoogte zijn gebracht van de toelatingsvoorwaarden en de betrokken hoeveelheden.

3. Binnen een termijn van drie maanden na afloop van de in lid 1 bedoelde periode zendt de betrokken lidstaat de Commissie een verslag over het toegestane experiment en de resultaten daarvan. De Commissie stelt de overige lidstaten in kennis van die resultaten.

4. Op grond van deze resultaten kan de betrokken lidstaat de Commissie in voorkomend geval verzoeken het experiment, eventueel voor een grotere hoeveelheid producten dan bij het eerste experiment, gedurende een nieuwe periode van ten hoogste drie jaar te mogen voortzetten. De betrokken lidstaat legt een adequaat dossier voor ter staving van zijn verzoek. De Commissie neemt een besluit over het verzoek volgens de in artikel 229, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde procedure.

5. De in lid 1, onder c), en in de leden 3 en 4 bedoelde gegevens en documenten worden aan de Commissie gemeld overeenkomstig Gedelegeerde Verordening (EU) 2017/1183 van de Commissie (\*).

#### Artikel 5

### Oenologische procedés voor de categorieën mousserende wijn

Aanvullend op de algemene oenologische procedés en beperkingen die zijn vastgesteld bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 en in bijlage I bij de onderhavige verordening, zijn in bijlage II bij de onderhavige verordening de toegestane specifieke oenologische procedés en beperkingen opgenomen voor mousserende wijn, mousserende kwaliteitswijn en aromatische mousserende kwaliteitswijn, als bedoeld in bijlage VII, deel II, punten 4, 5 en 6, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, met inbegrip van verrijking, aanzuring en ontzuring.

(\*) Gedelegeerde Verordening (EU) 2017/1183 van de Commissie van 20 april 2017 tot aanvulling van de Verordeningen (EU) nr. 1307/2013 en (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de aan de Commissie te melden informatie en documenten (PBL 171 van 4.7.2017, blz. 100).

*Artikel 6***Oenologische procedés voor likeurwijnen**

Aanvullend op de algemene oenologische procedés en beperkingen die zijn vastgesteld bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 en in bijlage I bij de onderhavige verordening, zijn in bijlage III bij de onderhavige verordening de toegestane specifieke oenologische procedés en beperkingen opgenomen voor likeurwijn, als bedoeld in bijlage VII, deel II, punt 3, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013.

*Artikel 7***Definitie van versnijding**

1. Onder "versnijding" als bedoeld in artikel 75, lid 3, onder h), en in bijlage VIII, deel II, afdeling C, van Verordening (EU) nr. 1308/2013, wordt verstaan de vermenging van wijn of most van verschillende herkomst, verschillende wijnstokkassen, verschillende oogstjaren of verschillende categorieën van wijn of most.

2. Als verschillende categorieën van wijn of most gelden:

- a) rode wijn, witte wijn, alsmede de most of de wijnen die een van deze wijncategorieën kunnen opleveren;
- b) wijn zonder beschermde oorsprongsbenaming en wijn zonder beschermde geografische aanduiding, wijn met een beschermde oorsprongsbenaming (BOB) en wijn met een beschermde geografische aanduiding (BGA), alsmede de most of de wijnen die een van deze wijncategorieën kunnen opleveren.

Voor de toepassing van dit lid wordt roséwijn beschouwd als rode wijn.

3. Niet als versnijding geldt:

- a) verrijking door toevoeging van geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost;
- b) verzoeting.

*Artikel 8***Algemene bepalingen inzake vermenging en versnijding**

1. Wijn mag slechts via vermenging of versnijding worden verkregen als de bestanddelen van dat mengsel of die versnijding de voor het verkrijgen van een wijn vastgestelde kenmerken vertonen en in overeenstemming zijn met de bepalingen van Verordening (EU) nr. 1308/2013 en van de onderhavige verordening.

Witte wijn zonder BOB/BGA en rode wijn zonder BOB/BGA mogen niet met elkaar worden versneden tot roséwijn.

Het bepaalde in de tweede alinea sluit evenwel de daar bedoelde versnijding niet uit als het eindproduct bestemd is om er een cuvée van te maken als gedefinieerd in bijlage II, deel IV, punt 12, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 of bestemd is om er parelwijn van te maken.

2. Druivenmost of wijn die het oenologische procedé als bedoeld in bijlage I, deel A, tabel 2, punt 11.1, bij de onderhavige verordening heeft ondergaan, mag niet worden versneden met druivenmost of wijn die dit oenologische procedé niet heeft ondergaan.

*Artikel 9***Specificaties met betrekking tot zuiverheid en identificatie van de bij de oenologische procedés gebruikte stoffen**

1. De in artikel 75, lid 3, onder f), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde specificaties met betrekking tot zuiverheid en identificatie van de bij de oenologische procedés gebruikte stoffen, zijn, voor zover zij niet zijn vastgesteld in Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie <sup>(<sup>2</sup>)</sup>, die welke worden bedoeld in deel A, tabel 2, kolom 4, van bijlage I bij de onderhavige verordening.

<sup>(2)</sup> Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven (PB L 83 van 22.3.2012, blz. 1).

2. De enzymen en enzympreparaten die worden gebruikt bij de in deel A van bijlage I vermelde toegestane oenologische procedés en behandelingen, voldoen aan de eisen van Verordening (EG) nr. 1332/2008 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(6)</sup>.

#### Artikel 10

##### **Voorwaarden inzake het bezit, het verkeer en het gebruik van producten die niet voldoen aan artikel 80 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 of aan de onderhavige verordening**

1. De in artikel 80, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde producten worden niet in de handel gebracht en worden vernietigd. De lidstaten kunnen echter toestaan dat bepaalde van die producten, waarvan zij de kenmerken bepalen, onder bepaalde voorwaarden in distilleerderijen, in azijnfabrieken of voor industriële doeleinden worden gebruikt.
2. Die producten mogen niet zonder wettige reden door producenten of handelaren in hun bezit worden gehouden en mogen alleen worden vervoerd naar een distilleerderij, een azijnfabriek of een bedrijf waar zij voor industriële doeleinden of voor de vervaardiging van industrieproducten worden aangewend, dan wel naar een verwijderingsinstallatie.
3. Om de identificatie van de in lid 1 bedoelde wijn te vergemakkelijken, mogen de lidstaten er denaturerende stoffen of verklikstoffen aan laten toevoegen. Om gegronde redenen mogen zij ook de aanwending ervan voor de in lid 1 genoemde doeleinden verbieden en de producten laten vernietigen.
4. Vóór 1 augustus 2009 geproduceerde wijn mag voor rechtstreekse menselijke consumptie worden aangeboden of geleverd voor zover hij voldoet aan de vóór die datum geldende voorschriften van de Unie of nationale voorschriften.

#### Artikel 11

##### **Algemene voorwaarden voor verrijking, aanzuring en ontzuring van andere producten dan wijn**

De in bijlage VIII, deel I, afdeling D, punt 1, van bijlage VIII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde toegestane behandelingen moeten in één keer worden uitgevoerd. De lidstaten kunnen evenwel toelaten dat bepaalde behandelingen in verschillende fasen worden uitgevoerd, wanneer daardoor een betere vinificatie van de betrokken producten wordt gegarandeerd. In dat geval gelden de in bijlage VIII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 vastgestelde maxima voor de hele betrokken behandeling.

#### Artikel 12

##### **Begieten van wijnmoer, druivendraf of geperste pulp van "aszú"/"výber" met wijn of druivenmost**

Het begieten van wijnmoer, druivendraf of geperste pulp van "aszú"/"výber" met wijn of druivenmost, als bedoeld in bijlage VIII, deel II, afdeling D, punt 2, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 wordt overeenkomstig de op 1 mei 2004 geldende nationale bepalingen als volgt uitgevoerd:

- a) "Tokaji fordítás" of "Tokajský forditáš" wordt bereid door druivenmost of wijn over de geperste pulp van "aszú"/"výber" te gieten;
- b) "Tokaji máslás" of "Tokajský másláš" wordt bereid door druivenmost of wijn over de wijnmoer van "szamorodni"/"samorodné" of van "aszú"/"výber" te gieten.

De betrokken producten moeten van hetzelfde oogstjaar afkomstig zijn.

#### Artikel 13

##### **Vaststelling van een minimaal alcoholpercentage voor bijproducten**

1. Met inachtneming van bijlage VIII, deel II, afdeling D, punt 1, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 leggen de lidstaten een minimumpercentage vast voor het alcoholvolume dat bijproducten moeten hebben na de afscheiding van wijn in verhouding tot het alcoholvolume in de geproduceerde wijn. De lidstaten kunnen dat minimumpercentage differentiëren op basis van objectieve en niet-discriminerende criteria.

<sup>(6)</sup> Verordening (EG) nr. 1332/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake voedingsenzymen en tot wijziging van Richtlijn 83/417/EEG van de Raad, Verordening (EG) nr. 1493/1999 van de Raad, Richtlijn 2000/13/EG, Richtlijn 2001/112/EG van de Raad en Verordening (EG) nr. 258/97 (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 7).

2. Wanneer het door de lidstaten overeenkomstig lid 1 vastgelegde percentage niet wordt gehaald, levert de betrokken marktdeelnemer uit zijn eigen productie een hoeveelheid wijn die overeenstemt met de hoeveelheid die nodig is om het minimumpercentage te halen.
3. Met het oog op de bepaling van het alcoholvolume van de bijproducten ten opzichte van het alcoholvolume in de geproduceerde wijn wordt in de verschillende wijnbouwzones het volgende forfaitaire natuurlijke alcoholvolumegehalte voor wijn toegepast:
  - a) 8,0 % voor zone A,
  - b) 8,5 % voor zone B,
  - c) 9,0 % voor zone C I,
  - d) 9,5 % voor zone C II,
  - e) 10,0 % voor zone C III.

#### Artikel 14

### Verwijdering van bijproducten

1. De producenten onttrekken bijproducten van de wijnbereiding of van enige andere verwerking van druiven onder toezicht van de bevoegde autoriteiten van de lidstaten aan de markt, met inachtneming van de vereisten inzake levering en registratie als vastgesteld in respectievelijk artikel 9, lid 1, onder b), van Gedelegeerde Verordening (EU) 2018/273 van de Commissie <sup>(7)</sup> en artikel 14, lid 1, onder b), vii), en artikel 18 van Uitvoeringsverordening (EU) 2018/274 van de Commissie <sup>(8)</sup>.
2. De uitdemarctneming gebeurt onverwijld en uiterlijk aan het einde van het wijnoogstjaar waarin de bijproducten zijn verkregen, in overeenstemming met de toepasselijke wetgeving van de Unie, in het bijzonder wat betreft milieubescherming.
3. De lidstaten kunnen beslissen dat producenten die in het betrokken wijnoogstjaar zelf in hun eigen installaties niet meer dan vijftig hectoliter wijn of most produceren, hun bijproducten niet uit de markt hoeven te nemen.
4. De producenten kunnen voldoen aan de verplichting om de bijproducten van de wijnbereiding of van enige andere verwerking van druiven geheel of gedeeltelijk te verwijderen door de bijproducten te leveren voor distillatie. Het op die manier verwijderen van de bijproducten wordt gecertificeerd door een bevoegde autoriteit van de betrokken lidstaat.
5. De lidstaten kunnen op basis van objectieve en niet-discriminerende criteria beslissen dat de levering voor distillatie van alle bijproducten van de wijnbereiding of van enige andere verwerking van druiven, dan wel van een deel van die bijproducten verplicht wordt voor alle of voor bepaalde producenten op hun grondgebied.

#### Artikel 15

### Overgangsregelingen

Voorraden van wijnbouwproducten die vóór de datum van de inwerkingtreding van deze verordening zijn geproduceerd in overeenstemming met de vóór die datum geldende regels, mogen voor menselijke consumptie worden vrijgegeven.

#### Artikel 16

### Intrekking

Verordening (EG) nr. 606/2009 wordt ingetrokken.

<sup>(7)</sup> Gedelegeerde Verordening (EU) 2018/273 van de Commissie van 11 december 2017 tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft het vergunningenstelsel voor het aanplanten van wijnstokken, het wijnbouwkadaster, begeleidende documenten en certificering, het in- en uitslagregister, de verplichte opgaven, meldingen en de bekendmaking van meegedeelde informatie, tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1306/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de toepasselijke controles en sancties, tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 555/2008, (EG) nr. 606/2009 en (EG) nr. 607/2009 van de Commissie en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 436/2009 van de Commissie en Gedelegeerde Verordening (EU) 2015/560 van de Commissie (PB L 58 van 28.2.2018, blz. 1).

<sup>(8)</sup> Uitvoeringsverordening (EU) 2018/274 van de Commissie van 11 december 2017 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft het vergunningenstelsel voor het aanplanten van wijnstokken, certificering, het in- en uitslagregister, verplichte opgaven en meldingen, en voor Verordening (EU) nr. 1306/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de toepasselijke controles, en tot intrekking van Uitvoeringsverordening (EU) 2015/561 van de Commissie (PB L 58 van 28.2.2018, blz. 60).

*Artikel 17***Inwerkingtreding**

1. Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.
2. Zij is van toepassing met ingang van 7 december 2019.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 12 maart 2019.

Voor de Commissie  
De voorzitter  
Jean-Claude JUNCKER

---



## TOEGESTANE OENOLOGISCHE PROCEDÉS

TABEL 1: TOEGESTANE OENOLOGISCHE BEHANDELINGEN ALS BEDOELD IN ARTIKEL 3, LID 1

	1	2
	Oenologische behandelingen	Gebruiksvoorwaarden en -beperkingen <sup>(1)</sup>
1	Beluchting of toevoeging van zuurstof	Uitsluitend bij gebruik van gasvormige zuurstof.
2	Warmtebehandelingen	Met inachtneming van de voorwaarden in de dossiers 1.8 (1970), 2.4.4 (1988), 3.4.3 (1988) en 3.4.3.1 (1990) van de OIV-code inzake oenologische procedés.
3	Centrifugering en filtratie, met of zonder toeslagstoffen voor inerte filtratie	Eventuele toeslagstoffen voor inerte filtratie mogen geen ongewenste residuen in het behandelde product achterlaten.
4	Scheppen van een inerte atmosfeer	Uitsluitend voor de behandeling van het product onder afsluiting van lucht.
5	Verwijdering van zwaveldioxide door natuurkundige procedés	Uitsluitend voor verse druiven, druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven, geconcentreerde druivenmost, gerectificeerde geconcentreerde druivenmost of jonge, nog gistende wijn.
6	Ionenwisselende harsen	Uitsluitend voor druivenmost die bestemd is voor de bereiding van gerectificeerde geconcentreerde druivenmost. Met inachtneming van de voorwaarden van aanhangsel 3.
7	Wassing	Uitsluitend door middel van argon of stikstof.
8	Flotatie	Uitsluitend door middel van stikstof of koolstofdioxide of door te beluchten. Met inachtneming van de voorwaarden in dossier 2.1.14 (1999).
9	Schijven zuivere paraffine, gedrenkt in allylthiocyanaat	Uitsluitend voor de totstandbrenging van een steriele atmosfeer. In Italië uitsluitend toegestaan voor zover in overeenstemming met de nationale regelgeving en uitsluitend in recipiënten met een inhoud van meer dan 20 liter. Het gebruik van allylthiocyanaat is onderworpen aan de voorwaarden en limieten in tabel 2 met betrekking tot toegestane oenologische verbindingen.
10	Behandeling door elektrolyse	Uitsluitend voor het stabiliseren van de wijnsteen. Uitsluitend voor gedeeltelijk gegiste most voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en voor de producten die zijn gedefinieerd in bijlage VII, deel II, punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013. Met inachtneming van de voorwaarden van aanhangsel 5 van deze bijlage.

	1	2
	Oenologische behandelingen	Gebruiksvoorwaarden en -beperkingen (1)
11	Stukjes eikenhout	Bij de bereiding en de rijping van wijn, onder meer voor de gisting van verse druiven en druivenmost. Met inachtneming van de voorwaarden van aanhangsel 7.
12	Correctie van het alcoholgehalte van wijn	Uitsluitend correctie aan de hand van wijn. Met inachtneming van de voorwaarden van aanhangsel 8.
13	Kationenwisselaars om de wijnsteen te stabiliseren	Uitsluitend voor het stabiliseren van de wijnsteen in gedeeltelijk gegiste most voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en in de producten die zijn gedefinieerd in bijlage VII, deel II, punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013. Met inachtneming van de voorwaarden in dossier 3.3.3 (2011) van de OIV-code inzake oenologische procedés. Er moet ook worden voldaan aan Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad (2) en aan de ter uitvoering daarvan vastgestelde nationale bepalingen. De behandeling wordt ingeschreven in het in artikel 147, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde register.
14	Elektromembraanbehandeling	Uitsluitend voor aanzuring of ontzuring. Met inachtneming van de voorwaarden en de limieten van bijlage VIII, deel I, punten C en D, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 en van artikel 11 van de onderhavige verordening. Er moet worden voldaan aan Verordening (EG) nr. 1935/2004 en Verordening (EU) nr. 10/2011 (3) en aan de ter uitvoering daarvan vastgestelde nationale bepalingen. Met inachtneming van de voorwaarden in de dossiers 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010) en 3.1.2.3 (2012) van de OIV-code inzake oenologische procedés. De behandeling wordt ingeschreven in het in artikel 147, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde register.
15	Kationenwisselaars voor aanzuring	Met inachtneming van de voorwaarden en de limieten van bijlage VIII, deel I, punten C en D, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 en van artikel 11 van de onderhavige verordening. Er moet worden voldaan aan Verordening (EG) nr. 1935/2004 en aan de ter uitvoering daarvan vastgestelde nationale bepalingen. Met inachtneming van de voorwaarden in de dossiers 2.1.3.1.4 (2012) en 3.1.1.5 (2012) van de OIV-code inzake oenologische procedés. De behandeling wordt ingeschreven in het in artikel 147, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde register.
16	Membraankoppeling	Uitsluitend voor de verlaging van het suikergehalte in most als gedefinieerd in bijlage VII, deel II, punt 10), bij Verordening (EU) nr. 1308/2013. Met inachtneming van de voorwaarden van aanhangsel 9.
17	Membraancontactoren	Uitsluitend voor het beheer van in wijn opgelost gas. Uitsluitend voor de producten die zijn gedefinieerd in bijlage VII, deel II, punten 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 en 16, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013. Voor de producten die zijn gedefinieerd in deel II, punten 4, 5, 6 en 8, van die bijlage, is toevoeging van koolstofdioxide verboden. Er moet worden voldaan aan Verordening (EG) nr. 1935/2004 en Verordening (EU) nr. 10/2011 en aan de ter uitvoering daarvan vastgestelde nationale bepalingen. Met inachtneming van de voorwaarden in dossier 3.5.17 (2013) van de OIV-code inzake oenologische procedés.
18	Membraantechnologie in combinatie met actieve kool	Uitsluitend voor het beperken van de overmaat aan 4-ethylfenol en 4-ethylguajacol in wijn. Met inachtneming van de voorwaarden van aanhangsel 10.

	1	2
	Oenologische behandelingen	Gebruiksvoorwaarden en -beperkingen <sup>(1)</sup>
19	Filterplaten met zeolieten Y-faujasiet	Uitsluitend voor de adsorptie van haloanisolen. Met inachtneming van de voorwaarden in dossier 3.2.15 (2016) van de OIV-code inzake oenologische procedés.

<sup>(1)</sup> Het jaartal tussen haakjes dat volgt op de verwijzing naar een dossier van de OIV-code inzake oenologische procedés, verwijst naar de door de Unie goedgekeurde versie van het dossier voor de toegestane oenologische procedés, behoudens de gebruiksvoorwaarden en -beperkingen in deze tabel.

<sup>(2)</sup> Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG (PB L 338 van 13.11.2004, blz. 4).

<sup>(3)</sup> Verordening (EU) nr. 10/2011 van de Commissie van 14 januari 2011 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen (PB L 12 van 15.1.2011, blz. 1).

**TABEL 2: TOEGESTANE OENOLOGISCHE VERBINDINGEN ALS BEDOELD IN ARTIKEL 3, LID 1**

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stoffen/werking	E-nummer en/of CAS-nummer	OIV-code inzake oenologische procedés van de OIV <sup>(1)</sup>	Verwijzing naar het dossier van de OIV-codex als bedoeld in artikel 9, lid 1	Additief	Technische hulpstof/als technische hulpstof gebruikte stof <sup>(2)</sup>	Gebruiksvoorwaarden en -beperkingen <sup>(3)</sup>	Categorieën van wijnbouwproducten <sup>(4)</sup>
1	Zuurteregelaars							
1.1	Wijnsteenzuur (L(+)-)	E 334/CAS 87-69-4	Dossier 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Voorwaarden en limieten van bijlage VIII, deel I, punten C en D, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 en van artikel 11 van de onderhavige verordening. Specificaties voor wijnsteenzuur (L(+)-) zijn opgenomen in punt 2 van aanhangsel 1 van deze bijlage.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
1.2	Appelzuur (D,L-; L-)	E 296/-	Dossier 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
1.3	Melkzuur	E 270/-	Dossier 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x			(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
1.4	Kalium-L(+)-tartraat	E 336(ii)/CAS 921-53-9	Dossier 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)

1	2	3	4	5	6	7	8	
Stoffen/werking	E-nummer en/of CAS-nummer	OIV-code inzake oenologische procedés van de OIV <sup>(1)</sup>	Verwijzing naar het dossier van de OIV-codex als bedoeld in artikel 9, lid 1	Additief	Technische hulpstof/als technische hulpstof gebruikte stof <sup>(2)</sup>	Gebruiksvoorwaarden en -beperkingen <sup>(3)</sup>	Categorieën van wijnbouwproducten <sup>(4)</sup>	
1.5	Kaliumbicarbonaat	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Dossier 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		x	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)	
1.6	Calciumcarbonaat	E 170/CAS 471-34-1	Dossier 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)	
1.7	Calciumtartraat	E 354/-	Dossier 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)	
1.8	Calciumsulfaat	E 516/-	Dossier 2.1.3.1.1.1 (2017)		x	Voorwaarden en limieten van bijlage III, deel A, punt 2, onder b). Maximumgehalte: 2 g/l.	(3)	
1.9	Kaliumcarbonaat	E 501(i)	Dossier 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)			x	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)	
2	Conserveermiddelen en antioxidanten							
2.1	Zwaveldioxide	E 220/CAS 7446-09-5	Dossier 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Limieten (maximumgehalten in het in de handel gebrachte product) als vastgesteld in bijlage I, deel B.	
2.2	Kaliumbisulfiet	E 228/CAS 7773-03-7	Dossier 2.1.2 (1987)	COEI-1-POTBIS	x			(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
2.3	Kaliummetabisulfiet	E 224/CAS 16731-55-8	Dossier 1.12 (2004), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stoffen/werking	E-nummer en/of CAS-nummer	OIV-code inzake oenologische procedés van de OIV <sup>(1)</sup>	Verwijzing naar het dossier van de OIV-codex als bedoeld in artikel 9, lid 1	Additief	Technische hulpstof/als technische hulpstof gebruikte stof <sup>(2)</sup>	Gebruiksvoorwaarden en -beperkingen <sup>(3)</sup>	Categorieën van wijnbouwproducten <sup>(4)</sup>
2.4	Kaliumsorbaat	E 202	Dossier 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)
2.5	Lysozym	E 1105	Dossier 2.2.6 (1997); 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
2.6	L-ascorbinezuur	E 300	Dossier 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Maximumhoeveelheid in behandelde, in de handel gebrachte wijn: 250 mg/l. Ten hoogste 250 mg/l per behandeling.	Verse druiven, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
2.7	Dimethyldicarbonaat (DMDC)	E242/CAS 4525-33-1	Dossier 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		De behandeling wordt ingeschreven in het in artikel 147, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde register.	Gedeeltelijk gegiste most voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)
3	Complexvormers							
3.1	Kool voor oenologisch gebruik		Dossier 2.1.9 (2002); 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x		Witte wijn, (2), (10) en (14)
3.2	Selectieve plantaardige vezels		Dossier 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)
4	Activatoren van alcoholische en malolactische gisting							
4.1	Microkristallijne cellulose	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Dossier 2.3.2 (2005), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Er moet worden voldaan aan de in de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 vastgestelde specificaties.	Verse druiven, (2), (4), (5), (6), (7), (10), (11) en (12)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stoffen/werking	E-nummer en/of CAS-nummer	OIV-code inzake oenologische procedés van de OIV <sup>(1)</sup>	Verwijzing naar het dossier van de OIV-codex als bedoeld in artikel 9, lid 1	Additief	Technische hulpstof/als technische hulpstof gebruikte stof <sup>(2)</sup>	Gebruiksvoorwaarden en -beperkingen <sup>(3)</sup>	Categorieën van wijnbouwproducten <sup>(4)</sup>
4.2	Diammoniumhydrogeenorthofosfaat	E 342/CAS 7783-28-0	Dossier 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Uitsluitend voor alcoholische gisting. Ten hoogste 1 g/l (uitgedrukt in zout) <sup>(3)</sup> , of 0,3 g/l voor de tweede gisting van mousserende wijn.	Verse druiven, (2), (10), (11), (12), (13), tweede alcoholische gisting van (4), (5), (6) en (7).
4.3	Ammoniumsulfaat	E 517/CAS 7783-20-2	Dossier 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	Ammoniumbisulfiet	-/CAS 10192-30-0		COEI_1-AMMHYD		x	Uitsluitend voor alcoholische gisting. Ten hoogste 0,2 g/l (uitgedrukt in zout) en binnen de in de punten 2.1 tot en met 2.3 vastgestelde limieten.	Verse druiven, (2), (10), (11), (12) en (13)
4.5	Thiaminedichloorhydraat	-/CAS 67-03-8	Dossier 2.3.3 (1976); 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Uitsluitend voor alcoholische gisting.	Verse druiven, (2), (10), (11), (12), (13), tweede alcoholische gisting van (4), (5), (6) en (7)
4.6	Gistautolysaat	-/-	Dossier 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x <sup>(2)</sup>		Verse druiven, (2), (10), (11), (12) en (13)
4.7	Gistschillen	-/-	Dossier 2.3.4 (1988); 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x <sup>(2)</sup>		Verse druiven, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
4.8	Geïnactiveerde gist	-/-	Dossier 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x <sup>(2)</sup>		Verse druiven, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
4.9	Geïnactiveerde gist met een gewaarborgd glutathiongehalte	-/-	Dossier 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x <sup>(2)</sup>	Uitsluitend voor alcoholische gisting.	Verse druiven, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stoffen/werking	E-nummer en/of CAS-nummer	OIV-code inzake oenologische procedés van de OIV <sup>(1)</sup>	Verwijzing naar het dossier van de OIV-codex als bedoeld in artikel 9, lid 1	Additief	Technische hulpstof/als technische hulpstof gebruikte stof <sup>(2)</sup>	Gebruiksvoorwaarden en –beperkingen <sup>(3)</sup>	Categorieën van wijnbouwproducten <sup>(4)</sup>
5	Klaringsmiddelen							
5.1	Voedselgelatine	-/CAS 9000-70-8	Dossier 2.1.6 (1997); 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x <sup>(2)</sup>		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
5.2	Tarwe-eiwit		Dossier 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x <sup>(2)</sup>		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
5.3	Eiwit uit erwten		Dossier 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x <sup>(2)</sup>		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
5.4	Eiwit uit aardappelen		Dossier 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x <sup>(2)</sup>		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
5.5	Vislijm		Dossier 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)
5.6	Caseïne	-/CAS 9005-43-0	Dossier 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x <sup>(2)</sup>		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
5.7	Kaliumcaseïnat	-/CAS 68131-54-4	Dossier 2.1.15 (2004); 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x <sup>(2)</sup>		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
5.8	Ovoalbumine	-/CAS 9006-59-1	Dossier 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x <sup>(2)</sup>		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stoffen/werking	E-nummer en/of CAS-nummer	OIV-code inzake oenologische procedés van de OIV <sup>(1)</sup>	Verwijzing naar het dossier van de OIV-codex als bedoeld in artikel 9, lid 1	Additief	Technische hulpstof/als technische hulpstof gebruikte stof <sup>(2)</sup>	Gebruiksvoorwaarden en -beperkingen <sup>(3)</sup>	Categorieën van wijnbouwproducten <sup>(4)</sup>
5.9	Bentoniet	E 558/-	Dossier 2.1.8 (1970); 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
5.10	Siliciumdioxide (gel of colloïdale oplossing)	E 551/-	Dossier 2.1.10 (1991); 3.2.1 (2011); 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
5.11	Kaolien	-/CAS 1332-58-7	Dossier 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)
5.12	Tannine		Dossier 2.1.7 (1970) 2.1.17 (2004); 3.2.6 (1970); 3.2.7 (2004); 4.1.8 (1981); 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (15) en (16)
5.13	Chitosan uit <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS 9012-76-4	Dossier 2.1.22 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.12 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
5.14	Chitine-glucaan uit <i>Aspergillus niger</i>	Chitine: CAS 1398-61-4; glucaan: CAS 9041-22-9.	Dossier 2.1.23 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.13 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
5.15	Gisteiwitextracten	-/-	Dossier 2.1.24 (2011); 3.2.14 (2011); 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
5.16	Polyvinylpolypyrrolidon	E 1202/CAS 25249-54-1	Dossier 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (15) en (16)



	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stoffen/werking	E-nummer en/of CAS-nummer	OIV-code inzake oenologische procedés van de OIV (1)	Verwijzing naar het dossier van de OIV-codex als bedoeld in artikel 9, lid 1	Additief	Technische hulpstof/als technische hulpstof gebruikte stof (2)	Gebruiksvoorwaarden en -beperkingen (3)	Categorieën van wijnbouwproducten (4)
5.17	Calciumalgiinaat	E 404/CAS 9005-35-0	Dossier 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Uitsluitend bij de bereiding van alle categorieën mousserende wijn en parelwijn die wordt verkregen door gisting op fles en waarvan de wijnmoer door degorgering wordt afgescheiden.	(4), (5), (6), (7), (8) en (9)
5.18	Kaliumalgiinaat	E 402/CAS 9005-36-1	Dossier 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Uitsluitend bij de bereiding van alle categorieën mousserende wijn en parelwijn die wordt verkregen door gisting op fles en waarvan de wijnmoer door degorgering wordt afgescheiden.	(4), (5), (6), (7), (8) en (9)
6	Stabilisatoren							
6.1	Kaliumhydrogeentarraat	E336(i)/CAS 868-14-4	Dossier 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Uitsluitend om het neerslaan van wijnsteen te bevorderen.	Gedeeltelijk gegiste most voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)
6.2	Calciumtartraat	E354/-	Dossier 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Gedeeltelijk gegiste most voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)
6.3	Citroenzuur	E 330	Dossier 3.3.8 (1970); 3.3.1 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Maximumhoeveelheid in behandelde, in de handel gebrachte wijn: 1 g/l	Gedeeltelijk gegiste most voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stoffen/werking	E-nummer en/of CAS-nummer	OIV-code inzake oenologische procedés van de OIV (1)	Verwijzing naar het dossier van de OIV-codex als bedoeld in artikel 9, lid 1	Additief	Technische hulpstof/als technische hulpstof gebruikte stof (2)	Gebruiksvoorwaarden en -beperkingen (3)	Categorieën van wijnbouwproducten (4)
6.4	Tannine	-/-	3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS				Gedeeltelijk gegiste most voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)
6.5	Kaliumferrocyanide	E 536/-	Dossier 3.3.1 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Met inachtneming van de voorwaarden van aanhangsel 4 van deze bijlage.	Gedeeltelijk gegiste most voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)
6.6	Calciumfitaat	-/CAS 3615-82-5	Dossier 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Voor rode wijn: ten hoogste 8 g/hl. Met inachtneming van de voorwaarden van aanhangsel 4 van deze bijlage.	Gedeeltelijk gegiste most voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)
6.7	Metawijnsteenzuur	E 353/-	Dossier 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x			Gedeeltelijk gegiste most voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)
6.8	Arabische gom	E 414/CAS 9000-01-5	Dossier 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		Quantum satis	Gedeeltelijk gegiste most voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)

1	2	3	4	5	6	7	8	
Stoffen/werking	E-nummer en/of CAS-nummer	OIV-code inzake oenologische procedés van de OIV (1)	Verwijzing naar het dossier van de OIV-codex als bedoeld in artikel 9, lid 1	Additief	Technische hulpstof/als technische hulpstof gebruikte stof (2)	Gebruiksvoorwaarden en -beperkingen (3)	Categorieën van wijnbouwproducten (4)	
6.9	Wijnsteenzuur (D, L-) of het neutrale kaliumzout ervan	-/CAS 133-37-9	Dossier 2.1.21 (2008); 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Uitsluitend om het teveel aan calcium te doen neerslaan. Met inachtneming van de voorwaarden van aanhangsel 4 van deze bijlage.	Gedeeltelijk gegiste most voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)
6.10	Mannoproteïnen uit gist	-/-	Dossier 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Gedeeltelijk gegiste most voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)
6.11	Carboxymethylcellulose	E466/-	Dossier 3.3.14 (2008)	COEI-1-CMC	x		Uitsluitend voor het stabiliseren van de wijnsteen.	Witte wijn, (4), (5), (6), (7), (8), (9)
6.12	Copolymeren polyvinylimidazol-polyvinylpyrrolidon (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	Dossier 2.1.20 (2014); 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	De behandeling wordt ingeschreven in het in artikel 147, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde register.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
6.13	Kaliumpolyaspartaat	E 456/CAS 64723-18-8	Dossier 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTASP	x		Uitsluitend in het kader van het stabiliseren van de wijnsteen.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)
7	Enzymen (6)							
7.1	Urease	EC 3.5.1.5	Dossier 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE		x	Uitsluitend voor het verlagen van het ureumgehalte van de wijn. Met inachtneming van de voorwaarden van aanhangsel 6 van deze bijlage.	Gedeeltelijk gegiste most voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)

1	2	3	4	5	6	7	8	
Stoffen/werking	E-nummer en/of CAS-nummer	OIV-code inzake oenologische procedés van de OIV <sup>(1)</sup>	Verwijzing naar het dossier van de OIV-codex als bedoeld in artikel 9, lid 1	Additief	Technische hulpstof/als technische hulpstof gebruikte stof <sup>(2)</sup>	Gebruiksvoorwaarden en –beperkingen <sup>(3)</sup>	Categorieën van wijnbouwproducten <sup>(4)</sup>	
7.2	Pectinelyasen	EC 4.2.2.10	Dossier 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPLY		x	Uitsluitend voor oenologisch gebruik voor de maceratie, de klaring, de stabilisatie en de filtratie, alsmede om de aromatische precursoren van druiven tot expressie te laten komen.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
7.3	Pectinemethylesterase	EC 3.1.1.11	Dossier 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPME		x	Uitsluitend voor oenologisch gebruik voor de maceratie, de klaring, de stabilisatie en de filtratie, alsmede om de aromatische precursoren van druiven tot expressie te laten komen.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
7.4	Polygalacturonase	EC 3.2.1.15	Dossier 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPGA		x	Uitsluitend voor oenologisch gebruik voor de maceratie, de klaring, de stabilisatie en de filtratie, alsmede om de aromatische precursoren van druiven tot expressie te laten komen.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
7.5	Hemicellulase	EC 3.2.1.78	Dossier 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTGHE		x	Uitsluitend voor oenologisch gebruik voor de maceratie, de klaring, de stabilisatie en de filtratie, alsmede om de aromatische precursoren van druiven tot expressie te laten komen.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
7.6	Cellulase	EC 3.2.1.4	Dossier 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTCEL		x	Uitsluitend voor oenologisch gebruik voor de maceratie, de klaring, de stabilisatie en de filtratie, alsmede om de aromatische precursoren van druiven tot expressie te laten komen.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stoffen/werking	E-nummer en/of CAS-nummer	OIV-code inzake oenologische procedés van de OIV <sup>(1)</sup>	Verwijzing naar het dossier van de OIV-codex als bedoeld in artikel 9, lid 1	Additief	Technische hulpstof/als technische hulpstof gebruikte stof <sup>(2)</sup>	Gebruiksvoorwaarden en -beperkingen <sup>(3)</sup>	Categorieën van wijnbouwproducten <sup>(4)</sup>
7.7	Betaglucanase	EC 3.2.1.58	Dossier 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA		x	Uitsluitend voor oenologisch gebruik voor de maceratie, de klaring, de stabilisatie en de filtratie, alsmede om de aromatische precursoren van druiven tot expressie te laten komen.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
7.8	Glycosidase	EC 3.2.1.20	Dossier 2.1.19 (2013); 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS		x	Uitsluitend voor oenologisch gebruik voor de maceratie, de klaring, de stabilisatie en de filtratie, alsmede om de aromatische precursoren van druiven tot expressie te laten komen.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
8	Gassen en verpakkingsgassen <sup>(7)</sup>							
8.1	Argon	E 938/CAS 7440-37-1	Dossier 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x <sup>(7)</sup>	x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
8.2	Stikstof	E 941/CAS 7727-37-9	Dossier 2.1.14 (1999); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x <sup>(7)</sup>	x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
8.3	Koolstofdioxide	E 290/CAS 124-38-9	Dossier 1.7 (1970); 2.1.14 (1999); 2.2.3 (1970); 2.2.5 (1970); 2.3.9 (2005); 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x <sup>(7)</sup>	x	Bij niet-mousserende wijn be­ draagt de hoeveelheid koolstofdio­ xide in behandelde, in de handel gebrachte wijn ten hoogste 3 g/l en moet de koolstofdioxideover­ druk kleiner zijn dan 1 bar bij een temperatuur van 20 °C.	Gedeeltelijk gegiste most voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stoffen/werking	E-nummer en/of CAS-nummer	OIV-code inzake oenologische procedés van de OIV <sup>(1)</sup>	Verwijzing naar het dossier van de OIV-codex als bedoeld in artikel 9, lid 1	Additief	Technische hulpstof/als technische hulpstof gebruikte stof <sup>(2)</sup>	Gebruiksvoorwaarden en -beperkingen <sup>(3)</sup>	Categorieën van wijnbouwproducten <sup>(4)</sup>
8.4	Gasvormige zuurstof	E 948/CAS 17778-80-2	Dossier 2.1.1 (2016); 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
9	Gistingsmiddelen							
9.1	Wijngist	-/-	Dossier 2.3.1 (2016); 4.1.8 (1981)	COEI-1-LESEAC		x <sup>(2)</sup>		Verse druiven, (2), (10), (11), (12), (13), tweede alcoholische gisting van (4), (5), (6) en (7)
9.2	Melkzuurbacteriën	-/-	Dossier 3.1.2 (1979); 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x <sup>(2)</sup>		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (15) en (16)
10	Correctie van gebreken							
10.1	Kopersulfaat, pentahydraat	-/CAS 7758-99-8	Dossier 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Ten hoogste 1 g/hl en op voorwaarde dat het kopergehalte van het hiermee behandelde product niet hoger is dan 1 mg/l, met uitzondering van likeurwijn verkregen uit ongegiste of weinig gegiste druivenmost, waarvoor een maximaal kopergehalte van 2 mg/l geldt.	Gedeeltelijk gegiste most voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)
10.2	Kopercitraat	-/CAS 866-82-0	Dossier 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Ten hoogste 1 g/hl en op voorwaarde dat het kopergehalte van het hiermee behandelde product niet hoger is dan 1 mg/l, met uitzondering van likeurwijn verkregen uit ongegiste of weinig gegiste druivenmost, waarvoor een maximaal kopergehalte van 2 mg/l geldt.	Gedeeltelijk gegiste most voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stoffen/werking	E-nummer en/of CAS-nummer	OIV-code inzake oenologische procedés van de OIV (1)	Verwijzing naar het dossier van de OIV-codex als bedoeld in artikel 9, lid 1	Additief	Technische hulpstof/als technische hulpstof gebruikte stof (2)	Gebruiksvoorwaarden en -beperkingen (3)	Categorieën van wijnbouwproducten (4)
10.3	Chitosan uit <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS 9012-76-4	Dossier 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
10.4	Chitine-glucaan uit <i>Aspergillus niger</i>	Chitine: CAS 1398-61-4; glucaan: CAS 9041-22-9.	Dossier 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
10.5	Geïnactiveerde gist	-/-		COEI-1-INAYEA		x (2)		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)
11	Andere procedés							
11.1	Hars van Aleppo-pijnbomen	-/-			x		Met inachtneming van de voorwaarden van aanhangsel 2 van deze bijlage.	(2), (10), (11)
11.2	Verse wijnmoer	-/-				x (2)	Uitsluitend in droge wijnen. De verse wijnmoer verkeert in goede staat, is onverdund en bevat gisten die afkomstig zijn van de recente bereiding van droge wijn. De hoeveelheden mogen niet groter zijn dan 5 % van het volume van het behandelde product.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) en (16)
11.3	Karamel	E 150 a-d/-	Dossier 4.3 (2007)	COEI-1-CARAMEL	x		Ter intensivering van de kleur zoals omschreven in bijlage I, punt 2, bij Verordening (EG) nr. 1333/2008.	(3)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stoffen/werking	E-nummer en/of CAS-nummer	OIV-code inzake oenologische procedés van de OIV <sup>(1)</sup>	Verwijzing naar het dossier van de OIV-codex als bedoeld in artikel 9, lid 1	Additief	Technische hulpstof/als technische hulpstof gebruikte stof <sup>(2)</sup>	Gebruiksvoorwaarden en -beperkingen <sup>(3)</sup>	Categorieën van wijnbouwproducten <sup>(4)</sup>
11.4	Allylisothiocyanaat	-/57-06-7				x	Uitsluitend voor het impregneren van schijven zuivere paraffine. Zie tabel 1. In de wijn mag geen enkel spoor van allylisothiocyanaat terug te vinden zijn.	Uitsluitend voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat en voor wijn
11.5	Geïnactiveerde gist	-/-		COEI-1-INAYEA		x <sup>(2)</sup>		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) en (16)

- <sup>(1)</sup> Het jaartal tussen haakjes dat volgt op de verwijzing naar een dossier van de OIV-code inzake oenologische procedés, verwijst naar de door de Unie goedgekeurde versie van het dossier voor de toegestane oenologische procedés, behoudens de gebruiksvoorwaarden en -beperkingen in deze tabel.
- <sup>(2)</sup> Stoffen die worden gebruikt als hulpstoffen, zoals bedoeld in artikel 20, onder d), van Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie (PB L 304 van 22.11.2011, blz. 18).
- <sup>(3)</sup> De toegestane oenologische verbindingen moeten worden gebruikt in overeenstemming met de bepalingen die zijn vervat in de dossiers van de OIV-code inzake oenologische procedés die zijn vermeld in kolom 3, tenzij aanvullende, in deze kolom vastgelegde voorwaarden en beperkingen van toepassing zijn.
- <sup>(4)</sup> Indien niet van toepassing op alle categorieën wijnbouwproducten zoals vastgelegd in bijlage VII, deel II, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013.
- <sup>(5)</sup> De ammoniumzouten als bedoeld in de lijnen 4.2, 4.3 en 4.4 mogen ook samen worden gebruikt binnen de totale limiet van 1 g/l of 0,3 g/l voor de tweede gisting van mousserende wijn. Het ammoniumzout als bedoeld in lijn 4.4 moet echter binnen de in lijn 4.4 bedoelde limiet blijven.
- <sup>(6)</sup> Zie ook artikel 9, lid 2, van deze verordening.
- <sup>(7)</sup> Bij gebruik als additief in de zin van bijlage I, punt 20, bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16).



*Aanhangsel 1***Wijnsteenzuur (L(+)-) en afgeleide producten**

1. Het gebruik van wijnsteenzuur, dat overeenkomstig lijn 1.1 van tabel 2 van deze bijlage voor ontzuring mag worden gebruikt, is slechts toegestaan voor producten:

die verkregen zijn uit druiven van de wijnstokrassen elbling en riesling, en

die verkregen zijn uit druiven die geogst zijn in de onderstaande wijnbouwgebieden van het noordelijke gedeelte van wijnbouwzone A:

- Ahr,
  - Rheingau,
  - Mittelrhein,
  - Mosel,
  - Nahe,
  - Rheinhessen,
  - Pfalz,
  - Moselle luxembourgeoise.
2. Overeenkomstig lijn 1.1 van tabel 2 van deze bijlage gebruikt wijnsteenzuur, ook wijnsteenzuur (L(+)-) geheten, moet van agrarische oorsprong zijn, en meer in het bijzonder door extractie uit wijnbouwproducten verkregen zijn. Het moet ook voldoen aan de in Verordening (EU) nr. 231/2012 vastgestelde zuiverheidseisen.
  3. De volgende afgeleide producten van wijnsteenzuur (L(+)-), waarvan het gebruik is geregeld in de vermelde lijnen van tabel 2 van deze bijlage, moeten van agrarische oorsprong zijn:
    - calciumtartraat (1.7),
    - kaliumtartraat (1.4),
    - kaliumhydrogeentartraat (6.1),
    - metawijnsteenzuur (6.7).

---

*Aanhangsel 2***Hars van Aleppo-pijnbomen**

1. Het gebruik van hars van Aleppo-pijnbomen overeenkomstig lijn 11.1 van tabel 2 van deze bijlage, is slechts toegestaan voor het verkrijgen van "retsina"-wijn. Dit oenologische procedé mag uitsluitend worden toegepast:
  - a) op het geografische grondgebied van Griekenland;
  - b) op druivenmost die is verkregen uit druiven waarvan de rassen met het productie- en het wijnbereidingsgebied in de op 31 december 1980 geldende Griekse nationale voorschriften zijn bepaald;
  - c) door toevoeging van een hoeveelheid hars van ten hoogste 1 000 gram per hectoliter behandeld product, en vóór de gisting, of voor zover het effectieve alcoholvolumegehalte niet hoger is dan een derde van het totale alcoholvolumegehalte, gedurende de gisting.
2. Als Griekenland voornemens is de in punt 1, onder b), genoemde voorschriften te wijzigen, meldt het dat vooraf aan de Commissie. Die melding wordt gedaan overeenkomstig Gedelegeerde Verordening (EU) 2017/1183. Indien de Commissie niet binnen twee maanden na de ontvangst van deze mededeling reageert, mag Griekenland de geplande wijzigingen invoeren.

*Aanhangsel 3***Ionenwisselende harsen**

De ionenwisselende harsen die overeenkomstig lijn 6 van tabel 1 van deze bijlage mogen worden gebruikt, zijn sulfonzuur- of ammoniumgroepen bevattende copolymeren van styreen of van divinylbenzeen. Zij moeten in overeenstemming zijn met de voorschriften van Verordening (EG) nr. 1935/2004 en met de voorschriften van de Unie en de nationale voorschriften die ter uitvoering van die verordening zijn vastgesteld. Bovendien mogen zij bij de controle aan de hand van de in lid 3 van dit aanhangsel beschreven analysemethode in ieder van de genoemde oplosmiddelen niet meer dan 1 mg/l organische stoffen afgeven. De regeneratie ervan moet worden verricht met stoffen die voor de bereiding van levensmiddelen zijn toegestaan.

Deze stoffen mogen slechts worden gebruikt onder toezicht van een oenoloog of een technicus en in installaties die zijn erkend door de autoriteiten van de lidstaat waar de harsen worden gebruikt. De autoriteiten bepalen de taak en de verantwoordelijkheid van de erkende oenologen en technici.

Analysemethode voor de bepaling van het verlies aan organisch materiaal uit ionenwisselende harsen:

**1. STREKKING EN TOEPASSINGSGBIED**

Met deze methode wordt het verlies aan organisch materiaal uit ionenwisselende harsen bepaald.

**2. DEFINITIE**

Verlies aan organisch materiaal uit ionenwisselende harsen. Het verlies aan organisch materiaal zoals dat door de hieronder beschreven methode wordt bepaald.

**3. PRINCIPE**

Men laat extractievloeistoffen door hiervoor toebeide harsen lopen, waarna het gewicht aan geëxtraheerd organisch materiaal gravimetrisch wordt bepaald.

**4. REAGENTIA**

Alle reagentia moeten van analytische kwaliteit zijn.

Extractievloeistoffen:

- 4.1. Gedistilleerd water of gedeïoniseerd water van dezelfde zuiverheid.
- 4.2. Ethanol, 15 % v/v, bereid door 15 volumedelen absolute ethanol met 85 volumedelen water (punt 4.1) te mengen.
- 4.3. Azijnzuur, 5 % m/m, bereid door vijf gewichtsdelen ijsazijn met 95 gewichtsdelen water (punt 4.1) te mengen.

**5. APPARATUUR**

- 5.1. Ionenwisselende chromatografiekolommen.
- 5.2. Maatcilinders, inhoud 2 l.
- 5.3. Verdampingsschalen, bestand tegen 850 °C in een moffeloven.
- 5.4. Droogoven, met thermostaatregeling op  $105 \pm 2$  °C.
- 5.5. Moffeloven, met thermostaatregeling op  $850 \pm 25$  °C.
- 5.6. Analytische balans, tot op 0,1 mg nauwkeurig.
- 5.7. Verdamer, verwarmingsplaat of infraroodverdamer.

## 6. WERKWIJZE

- 6.1. Breng in elk van de drie afzonderlijke ionenwisselende chromatografiekolommen (punt 5.1) 50 ml van de te onderzoeken ionenwisselende hars, die gewassen en volgens de aanwijzing van de fabrikant als voorbereiding voor gebruik met levensmiddelen behandeld is.
- 6.2. Laat voor de anionische harsen de drie extractievloeistoffen (punten 4.1, 4.2 en 4.3) afzonderlijk door de daartoe klaargemaakte kolommen (punt 6.1) lopen met een snelheid van 350 tot 450 ml per uur. Gooi steeds de eerste liter eluaat weg en verzamel de volgende twee liter in maatcilinders (punt 5.2). Laat voor kationische harsen alleen de twee in de punten 4.1 en 4.2 aangegeven extractievloeistoffen door de daartoe klaargemaakte kolommen lopen.
- 6.3. Damp de drie eluaten in op een verwarmingsplaat of met behulp van een infraroodverdamer (punt 5.7), in afzonderlijke verdampingsschalen (punt 5.3), die van tevoren gereinigd en gewogen ( $m_0$ ) zijn. Leg de schalen in een oven (punt 5.4) en droog ze tot constant gewicht ( $m_1$ ).
- 6.4. Leg na het registreren van het constante gewicht (punt 6.3) de verdampingsschaal in de moffeloven (punt 5.5) en veras tot constant gewicht ( $m_2$ ).
- 6.5. Bereken de hoeveelheid geëxtraheerd organisch materiaal (punt 7.1). Als het resultaat groter is dan 1 mg/l, voer dan een blancoproef uit op de reagentia en bereken opnieuw de hoeveelheid geëxtraheerd organisch materiaal.

De blancoproef moet worden uitgevoerd door de handelingen genoemd in de punten 6.3 en 6.4 te herhalen, maar dan met 2 liter extractievloeistof; dit geeft de gewichten  $m_3$  en  $m_4$  uit respectievelijk de punten 6.3 en 6.4.

## 7. WERGAVE VAN DE RESULTATEN

### 7.1. Formule en berekening van de resultaten

Het gehalte aan uit de ionenwisselende harsen geëxtraheerd organisch materiaal, wordt in mg/l gegeven door:

$$500 (m_1 - m_2)$$

waarin  $m_1$  en  $m_2$  in g staan.

Het gecorrigeerde gehalte aan uit de ionenwisselende harsen geëxtraheerd organisch materiaal wordt in mg/l gegeven door:

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

waarin  $m_1$ ,  $m_2$ ,  $m_3$  en  $m_4$  in g staan.

- 7.2. Het verschil tussen de resultaten van twee parallele bepalingen uitgevoerd op hetzelfde monster, mag niet meer bedragen dan 0,2 mg/l.

---

### Aanhangsel 4

#### **Kaliumferrocyanide**

#### **Calciumfitaat**

#### **DL-wijnsteenzuur**

Het gebruik van kaliumferrocyanide en van calciumfitaat overeenkomstig de lijnen 6.5 en 6.6 van tabel 2 van deze bijlage of het gebruik van DL-wijnsteenzuur overeenkomstig lijn 6.9 van tabel 2 van deze bijlage is slechts toegestaan indien deze behandelingen worden uitgevoerd onder toezicht van een oenoloog of een technicus die is erkend door de bevoegde autoriteiten van de lidstaat waar deze behandeling plaatsvindt en wiens verantwoordelijkheid eventueel door de betrokken lidstaat nader is bepaald.

Na de behandeling met kaliumferrocyanide of calciumfitaat moeten in wijn sporen van ijzer aanwezig zijn.

Voor de controle op het gebruik van de in de eerste alinea bedoelde producten gelden de door de lidstaten vastgestelde bepalingen.

---

## Aanhangsel 5

**Voorschriften voor de behandeling door elektrolyse**

Deze behandeling is bedoeld om de wijnsteen in wijn te stabiliseren ten opzichte van kaliumhydrogeentartraat en calciumtartraat (en andere calciumzouten) door extractie van ionen die in oververzadiging aanwezig zijn in de wijn, onder invloed van een elektrisch veld met behulp van membranen die alleen anionen doorlaten, enerzijds, en membranen die alleen kationen doorlaten, anderzijds.

**1. VOORSCHRIFTEN MET BETREKKING TOT DE MEMBRANEN**

- 1.1. De membranen worden afwisselend aangebracht in een systeem van het "filterpers"-type of in ieder ander geschikt systeem, met een afdeling voor de behandeling (wijn) en een afdeling voor de concentratie (afvoerwater).
- 1.2. De voor kationen permeabele membranen moeten geschikt zijn voor de extractie van alleen kationen en inzonderheid van de kationen  $K^+$ ,  $Ca^{++}$ .
- 1.3. De voor anionen permeabele membranen moeten geschikt zijn voor de extractie van alleen anionen en inzonderheid van tartraatanionen.
- 1.4. De membranen mogen geen buitensporige wijzigingen in de fysische en chemische samenstelling en in de sensorische kenmerken van de wijn veroorzaken. Zij moeten aan de volgende voorwaarden voldoen:
  - zij moeten volgens goede fabricageprocedures zijn vervaardigd van stoffen die mogen worden gebruikt voor de vervaardiging van materialen in kunststof die bestemd zijn om met levensmiddelen in aanraking te komen en die zijn vermeld in bijlage I bij Verordening (EU) nr. 10/2011;
  - de gebruiker van de elektrolyse-inrichting moet kunnen aantonen dat de gebruikte membranen aan de bovengenoemde voorschriften voldoen en dat eventuele vervangingen door gespecialiseerd personeel zijn uitgevoerd;
  - zij mogen geen schadelijke stoffen afgeven in hoeveelheden die gevaar opleveren voor de menselijke gezondheid of die de smaak of de geur van levensmiddelen aantasten en zij moeten aan de voorschriften van Verordening (EU) nr. 10/2011 voldoen;
  - bij het gebruik mag er tussen de bestanddelen van het membraan en die van de wijn geen wisselwerking zijn die ertoe kan leiden dat in het behandelde product nieuwe samenstellingen worden gevormd die toxicologische gevolgen kunnen hebben.

De stabiliteit van de nieuwe elektrolysemembranen moet worden bepaald aan de hand van een simulatievloeistof die de fysische en chemische samenstelling van de wijn heeft, met het oog op de eventuele bepaling van de migratie van bepaalde stoffen die afkomstig zijn van de membranen.

De aanbevolen beproevingsmethode is als volgt:

De simulatievloeistof is een mengsel van alcohol en water die is gebufferd voor de pH en de conductiviteit van de wijn. Zij is samengesteld uit:

- absolute ethanol: 11 l,
- kaliumhydrogeentartraat: 380 g,
- kaliumchloride: 60 g,
- geconcentreerd zwavelzuur: 5 ml,
- gedistilleerd water: qsp voor 100 l.

Deze oplossing wordt gebruikt voor de migratieproeven in gesloten kringloop in een elektrolyse-installatie onder stroom (1 volt/cel) tegen 50 l/m<sup>2</sup> anionen en kationen doorlatende membranen, totdat de oplossing voor 50 % is gedemineraliseerd. De afvoerwaterkringloop wordt op gang gebracht door een oplossing van kaliumchloride van 5 g/l. De migrerende stoffen worden bepaald in de simulatievloeistof en in het afvoerwater van de elektrolyse.

Het gehalte van de organische moleculen die deel uitmaken van de samenstelling van het membraan en die naar de behandelde oplossing zouden kunnen overgaan, wordt bepaald. Dit gehalte wordt voor elk van deze bestanddelen afzonderlijk bepaald door een erkend laboratorium. Het gehalte in de simulatievloeistof moet in totaal, voor alle bestanddelen samen, lager zijn dan 50 µg/l.

Voorts zijn de algemene voorschriften voor de controle van materialen die bestemd zijn om met levensmiddelen in aanmerking te komen, ook van toepassing op deze membranen.

## 2. VOORSCHRIFTEN INZAKE HET GEBRUIK VAN MEMBRANEN

Het voor een behandeling voor het stabiliseren van wijnsteen in wijn door middel van elektrolyse gebruikte stel membranen moet zodanig zijn dat aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

- de pH van de wijn mag niet dalen met meer dan 0,3 pH-eenheden;
- de verlaging van het gehalte aan vluchtige zuren moet minder dan 0,12 g/l bedragen (2 meq uitgedrukt in azijnzuur);
- de behandeling door elektrolyse mag geen invloed hebben op de andere bestanddelen van de wijn dan ionen, en inzonderheid op de polyfenolen en de polysacchariden;
- de diffusie van kleine moleculen zoals ethanol moet beperkt zijn en mag niet leiden tot een verlaging van het alcoholgehalte van de wijn met meer dan 0,1 % vol.;
- het onderhoud en de reiniging van deze membranen moeten gebeuren volgens toegestane technieken, met stoffen die mogen worden gebruikt voor de bereiding van levensmiddelen;
- de membranen moeten worden gemerkt om de volgorde ervan in de opstelling te kunnen controleren;
- het gebruikte materiaal moet worden bestuurd door een controle- en stuursysteem dat rekening houdt met de specifieke instabiliteit van elke wijn, opdat alleen de oververzadiging aan kaliumhydrogeentartraat en calciumzouten wordt verwijderd;
- de behandeling moet worden uitgevoerd onder de verantwoordelijkheid van een oenoloog of een bevoegde technicus.

Deze behandeling moet worden ingeschreven in het in artikel 147, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde register.

---

Aanhangsel 6

**Voorschriften voor urease**

1. Internationale code van urease: EC 3-5-1-5, CAS-nr.: 9002-13-5.
2. Werkzame stof: urease (werkzaam in zuur milieu), splitst ureum in ammoniak en koolstofdioxide. Opgegeven activiteit: minstens 5 eenheden/mg, waarbij 1 eenheid gedefinieerd wordt als de hoeveelheid enzym die bij 37 °C 1 µmol NH<sub>3</sub> per minuut vrijmaakt uit een ureumoplossing met een concentratie van 5 g/l (pH 4).
3. Oorsprong: *Lactobacillus fermentum*.
4. Toepassingsgebied: afbraak van ureum in voor langere rijping bestemde wijn, wanneer deze aanvankelijk meer dan 1 mg/l ureum bevat.
5. Maximale gebruiksdosis: 75 mg enzympreparaat per liter behandelde wijn, met een maximum van 375 eenheden urease per liter wijn. Aan het einde van de behandeling moet alle residuele enzymwerking geëlimineerd worden door de wijn te filteren (poriediameter < 1 µm).
6. Voorschriften inzake chemische en microbiologische zuiverheid:

Droogverlies	minder dan 10 %
Zware metalen	minder dan 30 ppm
Pb	minder dan 10 ppm
As	minder dan 2 ppm
Coliforme bacteriën	geen
<i>Salmonella</i> spp.	geen in een monster van 25 g
Totaal aërobe kiemen	minder dan $5 \times 10^4$ /g

De voor de behandeling van wijn toegestane urease moet in dezelfde omstandigheden vervaardigd zijn als de urease waarop het op 10 december 1998 uitgebrachte advies van het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding ("Opinion on the use of urease prepared from *Lactobacillus fermentum* in wine production") betrekking had.

---

*Aanhangsel 7***Voorschriften voor het gebruik van stukjes eikenhout**

## ONDERWERP, OORSPRONG EN TOEPASSINGSGEBIED

Bij de bereiding en de rijping van wijn, waaronder ook de gisting van verse druiven en druivenmost, worden stukjes eikenhout gebruikt om aan de wijn bepaalde aan eikenhout verbonden kenmerken te verlenen.

De stukjes hout mogen uitsluitend afkomstig zijn van de *Quercus*-soorten.

De stukjes hout worden gebruikt in natuurlijke staat, dan wel licht, gemiddeld of sterk verhit, maar zij mogen niet zijn verbrand, zelfs niet oppervlakkig, zij mogen niet koolstofhoudend zijn en zij mogen niet brokkelig aanvoelen. Zij mogen geen chemische, enzymatische of fysische behandeling hebben ondergaan, afgezien van de verhitting. Aan de stukjes hout mag geen enkel product zijn toegevoegd dat bestemd is om het natuurlijk aromatisch vermogen of de extraheerbare fenolbestanddelen ervan te verhogen.

## ETIKETTERING

In de etikettering moet melding worden gemaakt van de oorsprong van de botanische soort(en) eik en de eventuele verhittingsintensiteit, de bewaaromstandigheden en de veiligheidsvoorschriften.

## AFMETINGEN

De afmetingen van de stukjes hout moeten van dien aard zijn dat ten minste 95 gewichtspersent ervan wordt tegengehouden met een zeef met mazen van 2 mm (d.i. 9 mesh).

## ZUIVERHEID

De stukjes eikenhout mogen geen substanties vrijgeven waarvan de concentratie eventuele risico's zou kunnen opleveren voor de gezondheid.

Deze behandeling moet worden ingeschreven in het in artikel 147, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde register.

---

*Aanhangsel 8***Voorschriften voor de behandeling om het alcoholgehalte van de wijn te corrigeren**

De behandeling om het alcoholgehalte van de wijn te corrigeren ("de behandeling") heeft tot doel een te hoog ethanolgehalte van de wijn te verlagen om de smaakbalans van de wijn te verbeteren.

## Voorschriften:

- 1) Deze doelstellingen kunnen worden bereikt aan de hand van scheidingstechnieken die afzonderlijk of gecombineerd worden gebruikt.
  - 2) De behandelde wijn mag geen organoleptische gebreken vertonen en moet geschikt zijn voor rechtstreekse menselijke consumptie.
  - 3) Er mag geen alcohol uit de wijn worden verwijderd als op een van de wijnbouwproducten die bij de bereiding van de betrokken wijn is gebruikt, een van de in bijlage VIII, deel I, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 vastgestelde verrijningsprocedures is toegepast.
  - 4) Het alcoholgehalte mag met maximaal 20 % worden verlaagd en het totale alcoholvolumegehalte van het eindproduct moet in overeenstemming zijn met bijlage VII, deel II, punt 1, tweede alinea, onder a), bij Verordening (EU) nr. 1308/2013.
  - 5) De behandeling moet worden uitgevoerd onder de verantwoordelijkheid van een oenoloog of een bevoegde technicus.
  - 6) De behandeling moet worden ingeschreven in het in artikel 147, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde register.
  - 7) De lidstaten kunnen bepalen dat de behandeling vooraf moet worden gemeld bij de bevoegde autoriteiten.
-

*Aanhangsel 9***Voorschriften voor de behandeling om het suikergehalte in most door membraankoppeling te verlagen**

De behandeling om het suikergehalte te verlagen ("de behandeling") heeft tot doel suiker aan most te onttrekken middels membraankoppeling waarbij microfiltratie of ultrafiltratie wordt gecombineerd met nanofiltratie of omgekeerde osmose.

Voorschriften:

- 1) Als gevolg van de behandeling neemt het volume af, afhankelijk van de hoeveelheid en het suikergehalte van de suikeroplossing die aan de oorspronkelijke most wordt onttrokken.
- 2) De procedés moeten het mogelijk maken de gehalten aan andere mostbestanddelen dan suikers te behouden.
- 3) Wanneer het suikergehalte in de most wordt verlaagd, mag het alcoholgehalte van de met die most vervaardigde wijn niet worden gecorrigeerd.
- 4) De behandeling mag niet samen met een van de in bijlage VIII, deel I, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 vastgestelde verrijgingsprocedés worden toegepast.
- 5) De hoeveelheid most waarop de behandeling wordt uitgevoerd, wordt bepaald op basis van de beoogde verlaging van het suikergehalte.
- 6) De eerste fase heeft tot doel enerzijds de most geschikt te maken voor de tweede concentratiefase en anderzijds de macromoleculen te behouden die groter zijn dan de retentiedrempelwaarde van het membraan. Voor deze fase kan ultrafiltratie worden gebruikt.
- 7) Het tijdens de eerste fase van de behandeling verkregen permeaat wordt vervolgens middels nanofiltratie of omgekeerde osmose geconcentreerd.

Het oorspronkelijke water en de organische zuren die met name bij de nanofiltratie niet zijn tegengehouden, mogen aan de behandelde most worden toegevoegd.

- 8) De behandeling moet worden uitgevoerd onder de verantwoordelijkheid van een oenoloog of een bevoegde technicus.
- 9) De gebruikte membranen moeten voldoen aan de voorschriften van Verordening (EG) nr. 1935/2004 en van Verordening (EU) nr. 10/2011 en aan de ter uitvoering daarvan vastgestelde nationale bepalingen. Zij moeten tevens voldoen aan de voorschriften van de door de OIV gepubliceerde "Codex œnologique international".

---

*Aanhangsel 10***Voorschriften voor de behandeling van wijnen met behulp van een membraantechnologie in combinatie met actieve kool om de overmaat aan 4-ethylfenol en 4-ethylguajacol te beperken**

De behandeling heeft tot doel het gehalte aan 4-ethylfenol en 4-ethylguajacol van microbiële oorsprong, die organoleptische gebreken veroorzaken en de aroma's van de wijn maskeren, te beperken.

Voorschriften:

- 1) De behandeling moet worden uitgevoerd onder de verantwoordelijkheid van een oenoloog of een bevoegde technicus.
  - 2) De behandeling moet worden ingeschreven in het in artikel 147, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde register.
  - 3) De gebruikte membranen moeten voldoen aan de voorschriften van Verordening (EG) nr. 1935/2004 en van Verordening (EU) nr. 10/2011 en aan de ter uitvoering daarvan vastgestelde nationale bepalingen. Zij moeten tevens voldoen aan de voorschriften van de door de OIV gepubliceerde "Codex œnologique international".
-

## DEEL B

## MAXIMUMGEHALTEN AAN ZWAVELDIOXIDE IN WIJN

## A. ZWAVELDIOXIDEGEHALTE VAN WIJN

1. Het totale zwaveldioxidegehalte van wijn, andere dan mousserende wijn en likeurwijn, mag wanneer die voor rechtstreekse menselijke consumptie op de markt wordt gebracht, niet meer bedragen dan:
  - a) 150 milligram per liter voor rode wijn;
  - b) 200 milligram per liter voor witte wijn en roséwijn.
2. In afwijking van punt 1, onder a) en b), wordt het maximumgehalte aan zwaveldioxide voor wijnen met een suikergehalte, uitgedrukt als de som van glucose en fructose, van ten minste 5 g per liter, verhoogd tot:
  - a) 200 milligram per liter voor rode wijn;
  - b) 250 milligram per liter voor witte wijn en roséwijn;
  - c) 300 milligram per liter voor:
    - wijn die overeenkomstig de bepalingen van de Unie recht heeft op de vermelding "Spätlese";
    - witte wijn die recht heeft op een van de volgende beschermde oorsprongsbenamingen: "Bordeaux supérieur", "Graves de Vayres", "Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire" voor de zogenaamde "molleux"-wijnen, "Premières Côtes de Bordeaux", "Côtes de Bergerac", "Côtes de Montravel", "Gaillac" gevolgd door de termen "doux" of "vendanges tardives", "Rosette" en "Savennières";
    - witte wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming "Allela", "Navarra", "Penedès", "Tarragona" of "Valencia", en wijn die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming, afkomstig is van de "Comunidad Autónoma del País Vasco" en wordt aangeboden met de vermelding "vendimia tardia";
    - zoete wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming "Binissalem-Mallorca";
    - wijn van overrijpe druiven en wijn van ingedroogde druiven die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming "Málaga", met een gehalte aan suikerresiduen van ten minste 45 g/l;
    - overeenkomstig de Britse regelgeving bereide wijn uit het Verenigd Koninkrijk, wanneer het suikergehalte meer dan 45 g/l bedraagt;
    - wijn uit Hongarije met de beschermde oorsprongsbenaming "Tokaji" die overeenkomstig de Hongaarse regelgeving is omschreven als "Tokaji édes szamorodni" of "Tokaji szàraz szamorodni";
    - wijn die recht heeft op een van de volgende beschermde oorsprongsbenamingen: "Loazzolo", "Alto Adige" en "Trentino", en die wordt aangeboden met (een van) de volgende vermeldingen: "passito" of "vendemmia tardiva";
    - wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming "Colli orientali del Friuli", vergezeld van de vermelding "Picolit";
    - wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming "Moscato di Pantelleria naturale" of "Moscato di Pantelleria";
    - wijn uit Tsjechië die recht heeft op de vermelding "pozdní sběr";
    - wijn uit Slowakije die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding "neskorý zber" en Slowaakse Tokaj-wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming "Tokajské samorodné suché" of "Tokajské samorodné sladké";
    - wijn uit Slovenië die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding "vrhunsko vino ZGP — pozna trgatve";
    - witte wijn met de volgende geografische aanduiding, wanneer het totale alcoholvolumegehalte hoger is dan 15 % vol. en het suikergehalte hoger is dan 45 g/l:
      - "Franche-Comté",
      - "Coteaux de l'Auxois",



- "Saône-et-Loire",
- "Coteaux de l'Ardèche",
- "Collines rhodaniennes",
- "Comté Tolosan",
- "Côtes de Gascogne",
- "Gers",
- "Lot",
- "Côtes du Tarn",
- "Corrèze",
- "Ile de Beauté",
- "Oc",
- "Thau",
- "Val de Loire",
- "Méditerranée",
- "Comtés rhodaniens",
- "Côtes de Thongue",
- "Côte Vermeille",
- "Agenais",
- "Landes",
- "Allobrogie",
- "Var";
- zoete wijn uit Griekenland waarvan het effectieve alcoholvolumegehalte minstens 15 % vol. bedraagt en het suikergehalte minstens 45 g/l en die recht heeft op een van de volgende beschermde geografische aanduidingen:
  - "Άγιο Όρος" ("Mount Athos" — "Holly Mount Athos" — "Holly Mountain Athos" — "Mont Athos" — "Άγιο Όρος Άθως"),
  - "Αργολίδα" ("Argolida"),
  - "Αχαιΐα" ("Achaia"),
  - "Επανομή" ("Epanomi"),
  - "Κυκλάδες" ("Cyclades"),
  - "Λακωνία" ("Lakonia"),
  - "Πιερία" ("Pieria"),
  - "Τύρναβος" ("Tyrnavos"),
  - "Φλώρινα" ("Florina");
- zoete wijn uit Cyprus waarvan het effectieve alcoholvolumegehalte hoogstens 15 % vol. bedraagt en het suikergehalte minstens 45 g/l en die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming "Κουμανδάρια" ("Commandaria");
- zoete wijn uit Cyprus, bereid uit overrijpe of ingedroogde druiven, waarvan het totale alcoholvolumegehalte minstens 15 % vol. bedraagt en het suikergehalte minstens 45 g/l en die recht heeft op een van de volgende beschermde geografische aanduidingen:
  - "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");
  - wijn uit Malta waarvan het totale alcoholvolumegehalte 13,5 % vol. of meer bedraagt en het suikergehalte minstens 45 g/l en die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenamingen "Malta" en "Gozo";
  - wijn uit Kroatië die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding "kvalitetno vino KZP — desertno vino" of "vrhunsko vino KZP — desertno vino", wanneer het suikergehalte meer dan 50 g/l bedraagt, of "vrhunsko vino KZP — kasna berba";
  - wijn uit ingedroogde druiven met de beschermde oorsprongsbenaming "Ponikve", wanneer het suikergehalte meer dan 50 g/l bedraagt;
  - wijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Muškat momjanski/Moscato di Momiano" die wordt aangeboden met de vermelding "kvalitetno vino KZP — desertno vino" of "vrhunsko vino KZP — desertno vino", wanneer het suikergehalte meer dan 50 g/l bedraagt;
- d) 350 milligram per liter voor:
- wijn die overeenkomstig de bepalingen van de Unie recht heeft op de vermelding "Auslese";
  - Roemeense witte wijn die recht heeft op een van de volgende beschermde oorsprongsbenamingen: "Murfatlar", "Cotnari", "Târnavé", "Pietroasa" of "Valea Călugărească";
  - wijn uit Tsjechië die recht heeft op de vermelding "výběr z hroznů";
  - wijn uit Slowakije die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding "výber z hrozna" en Slowaakse Tokaj-wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming "Tokajský máslás" of "Tokajský fordítás";
  - wijn uit Slovenië die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding "vrhunsko vino ZGP — izbor";
  - wijn die recht heeft op de traditionele aanduiding "Késői szüretelésű bor";
  - wijn van het type "aleatico" uit Italië die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming "Pergola" en de traditionele aanduiding "passito";
  - wijn uit Kroatië die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding "vrhunsko vino KZP — izborna berba";
  - wijn uit Hongarije die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en die overeenkomstig de Hongaarse regelgeving is omschreven als "Válogatott szüretelésű bor" of "Főbor";
- e) 400 milligram per liter voor:
- wijn die overeenkomstig de bepalingen van de Unie recht heeft op de vermelding "Beerenauslese", "Ausbruch", "Ausbruchwein", "Trockenbeerenauslese", "Strohwein", "Schilfwein" of "Eiswein";
  - witte wijn die recht heeft op een van de volgende beschermde oorsprongsbenamingen: "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", "Haut-Montravel", "Saussignac", "Jurançon" behalve indien gevolgd door de vermelding "sec", "Anjou-Coteaux de la Loire", "Coteaux du Layon" gevolgd door de naam van het dorp van oorsprong, "Chaume", "Coteaux de Saumur", "Coteaux du Layon" gevolgd door de vermelding "premier cru" en voorzien van de aanvullende geografische benaming "Chaume, Pacherenc du Vic Bilh" behalve indien gevolgd door de vermelding "sec", "Alsace" en "Alsace grand cru" gevolgd door de vermelding "vendanges tardives" of "sélection de grains nobles";
  - zoete wijn van overrijpe druiven en zoete wijn van ingedroogde druiven uit Griekenland, waarvan het gehalte aan suikerresiduen, uitgedrukt in suiker, ten minste 45 g per liter bedraagt, en die recht hebben op een van de volgende beschermde oorsprongsbenamingen:
    - "Δαφνές" ("Dafnes"),
    - "Λήμνος" ("Limnos"),
    - "Malvasia Πάρος" ("Malvasia Paros"),

- "Malvasia Σητείας" ("Malvasia Sitia"),
- "Malvasia Χάνδακας" — "Candia",
- "Μονεμβασία- Malvasia" ("Monemvasia — Malvasia"),
- "Μοσχάτος Κεφαλληνίας" ("Muscat of Kefalonia" — "Muscat de Céphalonie"),
- "Μοσχάτος Λήμνου" ("Muscat of Limnos"),
- "Μοσχάτο Πατρών" ("Muscat of Patra"),
- "Μοσχάτος Ρίου Πάτρας" ("Muscat of Rio Patra"),
- "Μοσχάτος Ρόδου" ("Muscat of Rodos"),
- "Νεμέα" ("Nemea"),
- "Σάμος" ("Samos"),
- "Σαντορίνη" ("Santorini"),
- "Σητεία" ("Sitia"),

en zoete wijn van overrijpe druiven en zoete wijn van ingedroogde druiven uit Griekenland die recht heeft op een van de volgende beschermde geografische aanduidingen:

- "Άγιο Όρος" ("Mount Athos" — "Holly Mount Athos" — "Holly Mountain Athos" — "Mont Athos" — "Άγιο Όρος Άθως"),
- "Αιγαίο Πέλαγος" ("Aegean Sea" — "Aigaiο Pelagos"),
- "Δράμα" ("Drama"),
- "Ηράκλειο" ("Iraklio"),
- "Καστοριά" ("Kastoria"),
- "Κρήτη" ("Crete"),
- "Μακεδονία" ("Macedonia"),
- "Ρέθυμνο" ("Rethimno"),
- "Σιάτιστα" ("Siatista"),
- "Στερεά Ελλάδα" ("Sterea Ellada"),
- "Χανιά" ("Chania");
- wijn uit Tsjechië die recht heeft op de vermelding "výber z bobulí", "výber z cibéb", "ledové víno" of "slámové víno";
- wijn uit Slowakije die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding "bobuľový výber", "hrozienkový výber", "cibébový výber", "ľadové víno" of "slamové víno" en Slowaakse Tokaj-wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming "Tokajský výber", "Tokajská esencia" of "Tokajská výberová esencia";
- wijn uit Hongarije die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en overeenkomstig de Hongaarse regelgeving is omschreven als "Tokaji máslás", "Tokaji fordítás", "Tokaji aszúesencia", "Tokaji eszencia", "Tokaji aszú", "Töppedt szőlőből készült bor" of "Jégbor";
- wijn die recht heeft op de beschermde oorsprongsbenaming "Albana di Romagna" en wordt aangeboden met de vermelding "passito";
- Luxemburgse wijn die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding "vendanges tardives", "vin de glace" of "vin de paille";
- wijn uit Portugal die heeft op een beschermde oorsprongsbenaming of een beschermde geografische aanduiding, alsmede op de vermelding "colheita tardia";
- wijn uit Slovenië die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding: "vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor" of "vrhunsko vino ZGP — ledeno vino" of "vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor";

- wijn uit Canada die recht heeft op de vermelding "Icewine";
  - wijn uit Kroatië die recht heeft op een beschermde oorsprongsbenaming en wordt aangeboden met de vermelding "vrhunsko vino KZP — izborna berba bobica", "vrhunsko vino KZP — izborna berba prosušenih bobica" of "vrhunsko vino KZP — ledeno vino".
3. De lijsten met wijnen met een van de in punt 2, onder c), d) en e), vermelde beschermde oorsprongsbenamingen of beschermde geografische aanduidingen, kunnen worden gewijzigd met het oog op de opname van nieuwe wijnen of omdat de voorwaarden waaronder de wijnen worden geproduceerd, veranderen of hun geografische aanduiding of oorsprongsbenaming wordt gewijzigd. De lidstaten zenden een verzoek om afwijking naar de Commissie overeenkomstig Gedelegeerde Verordening (EU) 2017/1183 van de Commissie en verstrekken alle nodige technische gegevens over de betrokken wijnen, met inbegrip van de productspecificaties en de per jaar geproduceerde hoeveelheden.
  4. In jaren waarin de weersomstandigheden daar uitzonderlijk toe nopen, kunnen de lidstaten toestaan dat het totale maximumgehalte aan zwaveldioxide van minder dan 300 milligram per liter met maximaal 50 milligram per liter wordt verhoogd voor wijnen die worden geproduceerd in bepaalde wijnbouwgebieden op hun grondgebied. Binnen één maand na toekenning van de afwijking melden de lidstaten die afwijkingen aan de Commissie overeenkomstig Gedelegeerde Verordening (EU) 2017/1183, onder vermelding van het jaar, de wijnbouwgebieden en de betrokken wijnen, waarbij zij bewijzen verstrekken waaruit blijkt dat de verhoging noodzakelijk is wegens de weersomstandigheden. De Commissie maakt vervolgens de afwijking bekend op haar website.
  5. De lidstaten mogen strengere bepalingen toepassen op wijnen die op hun grondgebied worden voortgebracht.
- B. ZWAVELDIOXIDEGEHALTE VAN LIKEURWIJN

Het totale zwaveldioxidegehalte van likeurwijn mag, wanneer die voor rechtstreekse menselijke consumptie op de markt wordt gebracht, niet meer bedragen dan:

- a) 150 mg/l wanneer het suikergehalte minder bedraagt dan 5 g/l;
- b) 200 mg/l wanneer het suikergehalte minstens 5 g/l bedraagt.

C. ZWAVELDIOXIDEGEHALTE VAN MOUSSERENDE WIJN

1. Het totale zwaveldioxidegehalte van mousserende wijn mag, wanneer die voor rechtstreekse menselijke consumptie op de markt wordt gebracht, niet meer bedragen dan:
  - a) 185 mg/l voor alle categorieën mousserende kwaliteitswijn, en
  - b) 235 mg/l voor de overige mousserende wijnen.
2. Als de weersomstandigheden zulks in bepaalde wijnbouwzones van de Unie noodzakelijk maken, kunnen de betrokken lidstaten toestaan dat het totale maximumgehalte aan zwaveldioxide voor de in punt 1, onder a) en b), bedoelde, op hun grondgebied geproduceerde mousserende wijn met maximaal 40 mg/l wordt verhoogd, mits de wijnen waarvoor die toestemming wordt verleend niet uit de betrokken lidstaten worden verzonden.

DEEL C

**MAXIMUMGEHALTEN AAN VLUCHTIGE ZUREN IN WIJN**

1. Het gehalte aan vluchtige zuren mag niet hoger zijn dan:
  - a) 18 milli-equivalent per liter voor gedeeltelijk gegiste druivenmost;
  - b) 18 milli-equivalent per liter voor witte wijn en roséwijn, of
  - c) 20 milli-equivalent per liter voor rode wijn.
2. De in punt 1 bedoelde gehalten gelden:
  - a) voor producten die afkomstig zijn van in de Unie geogoste druiven: in het productiestadium en in alle stadia van het in de handel brengen;
  - b) voor gedeeltelijk gegiste druivenmost en wijn van oorsprong uit derde landen: in alle stadia vanaf de binnenkomst in het geografische grondgebied van de Unie.

3. De lidstaten mogen afwijkingen van de in punt 1 vermelde grenswaarden toestaan:
  - a) voor bepaalde wijnen met een beschermde oorsprongsbenaming en bepaalde wijnen met een beschermde geografische aanduiding die:
    - een rijpingsperiode van ten minste twee jaar hebben doorgemaakt, of
    - volgens bijzondere methoden zijn bereid;
  - b) voor wijn met een totaal alcoholvolumegehalte van ten minste 13 % vol.

De lidstaten melden die afwijkingen binnen één maand na de datum waarop de afwijking wordt toegekend, aan de Commissie overeenkomstig Gedelegeerde Verordening (EU) 2017/1183. De Commissie maakt vervolgens de afwijking bekend op haar website.

#### DEEL D

#### MAXIMUMGEHALTEN EN VOORWAARDEN VOOR DE VERZOETING VAN WIJN

1. Wijn mag slechts worden verzoet met behulp van een of meer van de volgende producten:
  - a) druivenmost;
  - b) geconcentreerde druivenmost;
  - c) gerectificeerde geconcentreerde druivenmost.Het totale alcoholvolumegehalte van de wijn mag met niet meer dan 4 % vol. worden verhoogd.
2. Verzoeten van ingevoerde wijn met een geografische benaming die voor rechtstreekse menselijke consumptie bestemd is, is op het grondgebied van de Unie verboden. Voor de verzoeting van andere ingevoerde wijnen gelden dezelfde voorwaarden als voor in de Unie geproduceerde wijnen.
3. Het verzoeten van wijn met een beschermde oorsprongsbenaming mag door een lidstaat slechts worden toegestaan als deze behandeling plaatsvindt:
  - a) met inachtneming van de voorwaarden en de maximumgehalten die in deze bijlage zijn vastgesteld;
  - b) in het gebied waar de betrokken wijn is geproduceerd of in een gebied in de onmiddellijke nabijheid daarvan.De in punt 1 bedoelde druivenmost en geconcentreerde druivenmost moeten afkomstig zijn uit hetzelfde gebied als de wijn voor het verzoeten waarvan zij worden gebruikt.
4. Verzoeting van wijn is slechts toegestaan in het productiestadium en in het groothandelstadium.

## BIJLAGE II

## TOEGESTANE OENOLOGISCHE PROCEDÉS EN BEPERKINGEN MET BETREKKING TOT MOUSSERENDE WIJN, MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN EN AROMATISCHE MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN

## A. Mousseerende wijn

1. In dit punt en in de delen B en C van deze bijlage wordt verstaan onder:
  - a) "liqueur de tirage": het product dat bestemd is om aan de cuvée te worden toegevoegd teneinde de koolzuurontwikkeling op te wekken;
  - b) "dosagelikeur": het product dat bestemd is om aan mousseerende wijn te worden toegevoegd teneinde daaraan bijzondere smaakkenmerken te geven.
2. De dosagelikeur mag slechts zijn samengesteld uit:
  - sacharose,
  - druivenmost,
  - gedeeltelijk gegiste druivenmost,
  - geconcentreerde druivenmost,
  - gerectificeerde geconcentreerde druivenmost,
  - wijn, of
  - een mengsel hiervan,eventueel met toevoeging van wijndistillaat.
3. Afgezien van de verrijking die krachtens Verordening (EU) nr. 1308/2013 voor de bestanddelen van de cuvée is toegestaan, is iedere verrijking van de cuvée verboden.
4. De lidstaten mogen evenwel voor regio's en rassen waarvoor dit vanuit technisch oogpunt gerechtvaardigd is, toestaan dat de cuvée wordt verrijkt op de plaats waar de mousseerende wijn wordt bereid, op voorwaarde dat:
  - a) geen enkel bestanddeel van de cuvée reeds verrijkt is;
  - b) de betrokken bestanddelen uitsluitend afkomstig zijn van druiven die op het grondgebied van de lidstaat zijn geoogst;
  - c) de verrijking in één behandeling geschiedt;
  - d) de hiernavolgende maxima niet worden overschreden:
    - i) 3 % vol. voor de cuvée waarvan de bestanddelen afkomstig zijn uit wijnbouwzone A;
    - ii) 2 % vol. voor de cuvée waarvan de bestanddelen afkomstig zijn uit wijnbouwzone B;
    - iii) 1,5 % vol. voor de cuvée waarvan de bestanddelen afkomstig zijn uit wijnbouwzone C;
  - e) de toegepaste methode bestaat in de toevoeging van sacharose, geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost.
5. Toevoeging van liqueur de tirage en toevoeging van dosagelikeur worden niet beschouwd als verrijking noch als verzoeting. De toevoeging van liqueur de tirage mag niet tot gevolg hebben dat het totale alcoholvolumegehalte van de cuvée met meer dan 1,5 % vol. wordt verhoogd. Deze verhoging wordt gemeten door het verschil te berekenen tussen het totale alcoholvolumegehalte van de cuvée en het totale alcoholvolumegehalte van de mousseerende wijn vóór eventuele toevoeging van de dosagelikeur.
6. Het toevoegen van dosagelikeur geschiedt zodanig dat het effectieve alcoholvolumegehalte van de mousseerende wijn met niet meer dan 0,5 % vol. wordt verhoogd.
7. Verzoeting van de cuvée en van de bestanddelen daarvan is verboden.
8. Boven op eventuele, overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1308/2013 toegepaste aanzuring of ontzuring van de bestanddelen van de cuvée mag de cuvée worden aangezuurd of ontzuurd. Aanzuring en ontzuring van de cuvée sluiten elkaar uit. Aanzuring van wijn mag slechts plaatshebben tot een maximum van 1,50 g per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur, ofwel 20 milli-equivalent per liter.

9. In jaren met uitzonderlijke weersomstandigheden kan het maximum van 1,50 g per liter, ofwel 20 milli-equivalent per liter, worden verhoogd tot 2,50 g per liter, ofwel 34 milli-equivalent per liter, mits het natuurlijke zuurgehalte van de producten niet minder bedraagt dan 3 g per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur, ofwel 40 milli-equivalent per liter.
10. Het in mousserende wijn aanwezige koolstofdioxide mag alleen afkomstig zijn van de alcoholische vergisting van de cuvée waaruit de betrokken wijn is bereid.

Dergelijke vergisting mag, behalve wanneer het vergisting betreft die is bedoeld om druiven, druivenmost of gedeeltelijk gegiste druivenmost direct om te zetten in mousserende wijn, alleen het gevolg zijn van de toevoeging van liqueur de tirage. Zij mag slechts plaatsvinden in flessen of in hermetisch gesloten kuipen.

Het gebruik van koolstofdioxide bij overheveling door tegendruk is toegestaan, mits dit op gecontroleerde wijze gebeurt en de druk van het in de mousserende wijn aanwezige koolstofdioxide niet wordt verhoogd als gevolg van de onvermijdelijke uitwisseling van gasen met het koolstofdioxide dat afkomstig is van de alcoholische vergisting van de cuvée.

11. Voor mousserende wijn zonder beschermde oorsprongsbenaming geldt het volgende:
  - a) de liqueur de tirage die bestemd is voor de bereiding van mousserende wijn, mag slechts zijn samengesteld uit:
    - druivenmost,
    - gedeeltelijk gegiste druivenmost,
    - geconcentreerde druivenmost,
    - gerectificeerde geconcentreerde druivenmost, of
    - sacharose en wijn;
  - b) het effectieve alcoholvolumegehalte, met inbegrip van de alcohol in de eventueel toegevoegde dosagelikeur, moet ten minste 9,5 % vol. bedragen.

## B. Mousserende kwaliteitswijn

1. De liqueur de tirage voor de bereiding van mousserende kwaliteitswijn mag slechts zijn samengesteld uit:
  - a) sacharose,
  - b) geconcentreerde druivenmost,
  - c) gerectificeerde geconcentreerde druivenmost,
  - d) druivenmost of gedeeltelijk gegiste druivenmost, of
  - e) wijn.
2. De producerende lidstaten kunnen aanvullende of strengere kenmerken en voorwaarden vaststellen voor de productie en het verkeer van de op hun grondgebied geproduceerde mousserende kwaliteitswijnen.
3. Voorts zijn op de bereiding van mousserende kwaliteitswijnen de voorschriften van toepassing van:
  - de punten 1 tot en met 10 van deel A;
  - punt 3 van deel C voor het effectieve alcoholvolumegehalte, punt 5 van deel C voor de minimale overdruk en de punten 6 en 7 van deel C voor de minimale bereidingsduur, onverminderd punt 4, onder d), van deel B van deze bijlage.
4. Voor aromatische mousserende kwaliteitswijn geldt het volgende:
  - a) behoudens toegestane afwijkingen mag deze wijn alleen worden verkregen wanneer voor de cuvée uitsluitend druivenmost of gedeeltelijk gegiste druivenmost wordt gebruikt van druivenrassen die zijn vermeld in de in het aanhangsel van deze bijlage opgenomen lijst. Aromatische mousserende kwaliteitswijn mag evenwel op traditionele wijze worden bereid door voor de samenstelling van de cuvée wijnen te gebruiken die zijn verkregen uit het druivenras "Glera", geoogst in de regio's Veneto en Friuli-Venezia Giulia;
  - b) het gistingsproces vóór en na de bereiding van de cuvée mag, om de cuvée mousserend te maken, alleen middels koeling of andere natuurkundige procedés worden gestuurd;
  - c) de toevoeging van dosagelikeur is verboden;
  - d) de bereiding van aromatische mousserende kwaliteitswijn moet minstens één maand in beslag nemen.

**C. Mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming**

1. Het totale alcoholvolumegehalte van cuvées die voor de bereiding van mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming zijn bestemd, bedraagt ten minste:
  - 9,5 % vol. in wijnbouwzone C III,
  - 9 % vol. in de andere wijnbouwzones.
2. De cuvées voor de bereiding van mousserende kwaliteitswijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Prosecco", "Conegliano Valdobbiadene — Prosecco" en "Colli Asolani — Prosecco" of "Asolo — Prosecco" die op basis van één enkel wijndruivenras zijn bereid, mogen evenwel een totaal alcoholvolumegehalte van 8,5 % vol. of meer hebben.
3. Het effectieve alcoholvolumegehalte van mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming, met inbegrip van de alcohol in de eventueel toegevoegde dosagelikeur, bedraagt ten minste 10 % vol.
4. De liqueur de tirage voor mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming mag slechts zijn samengesteld uit:
  - a) sacharose,
  - b) geconcentreerde druivenmost,
  - c) gerectificeerde geconcentreerde druivenmost,en:
  - a) druivenmost,
  - b) gedeeltelijk gegiste druivenmost,
  - c) wijn,die geschikt zijn voor de bereiding van dezelfde mousserende wijn of dezelfde mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming als die waaraan de liqueur de tirage wordt toegevoegd.
5. In afwijking van bijlage VII, deel II, punt 5), onder c), bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 mag mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming die bij 20 °C wordt bewaard in gesloten recipiënten van minder dan 25 centiliter, een minimale overdruk van 3 bar hebben.
6. De duur van het bereidingsproces van mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming, met inbegrip van de rijping in het producerende bedrijf en berekend vanaf het begin van de gisting om de wijn mousserend te maken, mag niet korter zijn dan:
  - a) zes maanden, wanneer de gisting om de wijn mousserend te maken, in gesloten kuipen plaatsvindt;
  - b) negen maanden, wanneer de gisting om de wijn mousserend te maken, op fles plaatsvindt.
7. De duur van de gisting die bestemd is om de cuvée mousserend te maken en de duur van de aanwezigheid van de cuvée op de wijnmoer bedragen ten minste:
  - 90 dagen,
  - 30 dagen, wanneer de gisting plaatsvindt in recipiënten die van agitatoren zijn voorzien.
8. De voorschriften van de punten 1 tot en met 10 van deel A en van punt 2 van deel B zijn ook van toepassing op mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming.
9. Voor aromatische mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming geldt het volgende:
  - a) deze wijn mag alleen worden verkregen wanneer voor de cuvée uitsluitend druivenmost of gedeeltelijk gegiste druivenmost wordt gebruikt van druivenrassen die zijn vermeld in de in het aanhangsel van deze bijlage opgenomen lijst, mits deze rassen als geschikt zijn erkend voor de productie van mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming in het gebied waarvan deze mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming de naam draagt. In afwijking hiervan mag aromatische mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming worden verkregen door voor de samenstelling van de cuvée wijnen te gebruiken die zijn verkregen uit het druivenras "Glera", geoogst in de gebieden van de oorsprongsbenaming "Prosecco", "Conegliano-Valdobbiadene — Prosecco", "Colli Asolani — Prosecco" en "Asolo — Prosecco";
  - b) het gistingsproces vóór en na de bereiding van de cuvée mag, om de cuvée mousserend te maken, alleen middels koeling of andere natuurkundige procedés worden gestuurd;



- c) de toevoeging van dosagelikeur is verboden;
  - d) het effectieve alcoholvolumegehalte van aromatische mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming moet ten minste 6 % vol. bedragen;
  - e) het totale alcoholvolumegehalte van aromatische mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming moet ten minste 10 % vol. bedragen;
  - f) aromatische mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming heeft, wanneer hij in gesloten recipiënten bij 20 °C wordt bewaard, een overdruk van ten minste 3 bar;
  - g) in afwijking van punt 6 van dit deel mag de duur van het bereidingsproces van aromatische mousserende kwaliteitswijnen met een beschermde oorsprongsbenaming niet korter zijn dan een maand.
-

*Aanhangsel***Lijst van wijndruivenrassen waarvan de druiven mogen worden gebruikt voor de samenstelling van de cuvée van aromatische mousserende kwaliteitswijn en van aromatische mousserende kwaliteitswijn met een beschermde oorsprongsbenaming**

Airén	Macabeu B
Albariño	Toutes les Malvasías
Aleatico N	All the Malvoisies
Alvarinho	Mauzac blanc and rosé
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Monica N
Bourboulenc B	Tous les Moscateles
Brachetto N.	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Busuioacă de Bohotin	Müller-Thurgau B
Clairette B	All the Muscatels
Colombard B	Manzoni moscato
Csaba gyöngye B	Nektár
Cserszegi fűszeres B	Pálava B
Devín	Parellada B
Fernão Pires	Perle B
Freisa N	Piquepoul B
Gamay N	Poulsard
Gewürztraminer Rs	Ροδίτης (Roditis)
Girò N	Scheurebe
Glera	Tămâioasă românească
Γλυκερύθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeo B	Zefír B

---

## BIJLAGE III

## TOEGESTANE OENOLOGISCHE PROCEDÉS EN BEPERKINGEN MET BETREKKING TOT LIKEURWIJN EN LIKEURWIJN MET EEN BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING OF EEN BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING

## A. Likeurwijn

1. De in bijlage VII, deel II, punt 3, onder c), bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 genoemde producten die voor de bereiding van likeurwijn en likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming of een beschermde geografische aanduiding worden gebruikt, mogen in voorkomend geval alleen de oenologische procedés en behandelingen hebben ondergaan die in Verordening (EU) nr. 1308/2013 of in de onderhavige verordening zijn genoemd.
2. Hierbij geldt evenwel het volgende:
  - a) de verhoging van het natuurlijke alcoholvolumegehalte mag slechts het gevolg zijn van het gebruik van de producten die zijn genoemd in bijlage VII, deel II, punt 3, onder e) en f), bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, en
  - b) in afwijking hiervan wordt Spanje gemachtigd om het gebruik toe te staan van calciumsulfaat voor Spaanse wijnen die de traditionele aanduiding "vino generoso" of "vino generoso de licor" dragen, wanneer dit procedé vanouds wordt toegepast en op voorwaarde dat het sulfaatgehalte van het aldus behandelde product niet meer bedraagt dan 2,5 g per liter, uitgedrukt in kaliumsulfaat. Deze producten mogen extra worden aangezuurd tot ten hoogste 1,5 g/l.
3. Onverminderd de meer beperkende bepalingen die de lidstaten kunnen vaststellen voor op hun grondgebied bereide likeurwijn en likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming of een beschermde geografische aanduiding, mogen op deze producten de oenologische procedés worden toegepast die zijn genoemd in Verordening (EU) nr. 1308/2013 of de onderhavige verordening.
4. Voorts worden toegestaan:
  - a) verzoeting, onder voorbehoud van een aangifte- en registratieverplichting en wanneer de gebruikte producten niet zijn verrijkt door middel van geconcentreerde druivenmost, door toevoeging van:
    - geconcentreerde druivenmost of gectificeerde geconcentreerde druivenmost, op voorwaarde dat het totale alcoholvolumegehalte van de betrokken wijn met niet meer dan 3 % vol. wordt verhoogd;
    - geconcentreerde druivenmost, gectificeerde geconcentreerde druivenmost of most van ingedroogde druiven waaraan neutrale alcohol van wijnbouwproducten is toegevoegd om de gisting te stuiten, voor de Spaanse wijn met de traditionele vermelding "vino generoso de licor", op voorwaarde dat het totale alcoholvolumegehalte van de betrokken wijn met niet meer dan 8 % vol. wordt verhoogd;
    - geconcentreerde druivenmost of gectificeerde geconcentreerde druivenmost, voor likeurwijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Madeira", op voorwaarde dat het totale alcoholvolumegehalte van de betrokken wijn met niet meer dan 8 % vol. wordt verhoogd;
  - b) toevoeging van alcohol, distillaat of eau de vie, als bedoeld in bijlage VII, deel II, punt 3, onder e) en f), bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, ter compensatie van het verlies door verdamping bij rijping;
  - c) het rijpen in recipiënten bij een temperatuur van niet hoger dan 50 °C voor likeurwijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Madeira".
5. De druivenrassen waaruit de in bijlage VII, deel II, punt 3, onder c), bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde producten zijn verkregen die voor de bereiding van likeurwijn en likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming of een beschermde geografische aanduiding worden gebruikt, moeten behoren tot de in artikel 81, lid 2, van die verordening bedoelde rassen.
6. Het natuurlijke alcoholvolumegehalte van de in bijlage VII, deel II, punt 3, onder c), bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde producten die voor de bereiding van andere likeurwijn dan likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming of een beschermde geografische aanduiding worden gebruikt, mag niet lager zijn dan 12 % vol.

**B. Likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming (andere bepalingen dan die in deel A van deze bijlage, specifiek met betrekking tot likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming)**

1. De lijst van de likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die worden bereid met druivenmost of een mengsel van druivenmost en wijn als bedoeld in bijlage VII, deel II, punt 3, onder c), vierde streepje, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, is opgenomen in deel A van aanhangsel 1 van deze bijlage.
2. De lijst van de likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming waaraan de in bijlage VII, deel II, punt 3, onder f), bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde producten mogen worden toegevoegd, is opgenomen in deel B van aanhangsel 1 van deze bijlage.
3. De in bijlage VII, deel II, punt 3, onder c), bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde producten en geconcentreerde druivenmost en gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven als bedoeld in die bijlage, deel II, punt 3, onder f), iii), die worden gebruikt voor de bereiding van likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming, moeten afkomstig zijn van het gebied waarvan de betrokken likeurwijn met beschermde oorsprongsbenaming de naam draagt.

Voor likeurwijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Málaga" of "Jerez-Xérès-Sherry" mag de most van ingedroogde druiven waaraan neutrale alcohol van wijnbouwproducten is toegevoegd om de gisting te stuiten en die uit het druivenras Pedro Ximénez is verkregen, evenwel afkomstig zijn van het gebied "Montilla-Moriles".

4. De in de punten 1 tot en met 4 van deel A van deze bijlage bedoelde behandelingen voor de bereiding van likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming mogen uitsluitend plaatsvinden in het in punt 3 bedoelde gebied.

Voor likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming waarvoor de naam "Porto" is gereserveerd voor het product bereid uit druiven verkregen in het gebied genaamd "Douro", mogen de aanvullende bereidingsprocessen en de rijping echter plaatsvinden hetzij in voornoemd gebied, hetzij in Vila Nova de Gaia — Porto.

5. Onverminderd de strengere bepalingen die de lidstaten mogen vaststellen voor likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming die op hun grondgebied wordt bereid, geldt het volgende:
  - a) het natuurlijke alcoholvolumegehalte van de in bijlage VII, deel II, punt 3, onder c), bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde producten voor de bereiding van likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming, mag niet lager zijn dan 12 % vol. Bepaalde likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die zijn vermeld in een van de lijsten in deel A van aanhangsel 2 van deze bijlage, mogen evenwel worden verkregen:
    - i) uit druivenmost met een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 10 % vol. in het geval van likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die worden verkregen door toevoeging van eau de vie van wijn of druivendraf met een oorsprongsbenaming en eventueel afkomstig van hetzelfde bedrijf, of
    - ii) uit gedeeltelijk gegiste druivenmost of, in het geval als bedoeld in het tweede streepje hieronder, wijn, met een oorspronkelijk natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste:
      - 11 % vol. voor likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming verkregen door toevoeging van neutrale alcohol, wijndistillaat met een effectief alcoholvolumegehalte van ten minste 70 % vol. of eau de vie van wijnbouwproducten;
      - 10,5 % vol. voor wijn die is bereid uit most van witte druiven die zijn opgenomen in aanhangsel 2, deel A, lijst 3;
      - 9 % vol. voor Portugese likeurwijn met de beschermde oorsprongsbenaming "Madeira" die op traditionele en gebruikelijke wijze wordt geproduceerd overeenkomstig nationale wetgeving die uitdrukkelijk in een dergelijke wijn voorziet;
  - b) de lijst van de likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die, in afwijking van bijlage VII, deel II, punt 3, onder b), bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, een totaal alcoholvolumegehalte van minder dan 17,5 % vol. maar niet minder dan 15 % vol. hebben, wanneer daarin uitdrukkelijk werd voorzien in de nationale bepalingen die vóór 1 januari 1985 golden, is opgenomen in deel B van aanhangsel 2.
6. De traditionele specifieke aanduidingen "οἶνος γλυκὺς φυσικός", "vino dulce natural", "vino dolce naturale" en "vinho doce natural" zijn voorbehouden voor likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die:
  - zijn verkregen uit druiven die voor minstens 85 % afkomstig zijn van wijnstokrassen van de lijst in aanhangsel 3;

- afkomstig zijn van most met een oorspronkelijk natuurlijk suikergehalte van ten minste 212 g per liter;
  - zijn verkregen, met uitsluiting van elke andere vorm van verrijking, door toevoeging van alcohol, distillaat of eau de vie, als bedoeld in bijlage VII, deel II, punt 3, onder e) en f), bij Verordening (EU) nr. 1308/2013.
7. Wanneer vanouds bestaande gebruiken zulks voor het product vereisen, mogen de lidstaten, voor likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming die op hun grondgebied wordt bereid, bepalen dat de traditionele specifieke aanduiding "vin doux naturel" alleen mag worden gebruikt voor likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die:
- rechtstreeks tot wijn zijn verwerkt door de oogstende producent, mits zij uitsluitend afkomstig zijn van hun oogsten muskadel, grenache, macabeo of malvoisie; niettemin zijn oogsten toegestaan die zijn verkregen op gemengde percelen die tot maximaal 10 % zijn beplant met andere dan de vier hierboven genoemde wijnstokrassen;
  - zijn verkregen binnen de grens van een rendement per hectare van 40 hl druivenmost als bedoeld in bijlage VII, deel II, punt 3, onder c), eerste en vierde streepje, bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, met dien verstande dat bij elke overschrijding van dit rendement de volledige oogst de benaming "vin doux naturel" verliest;
  - afkomstig zijn uit voornoemde druivenmost met een oorspronkelijk natuurlijk suikergehalte van ten minste 252 g per liter;
  - zijn verkregen, met uitsluiting van iedere andere vorm van verrijking, door toevoeging van uit de wijnbouw afkomstige alcohol overeenkomend met zuivere alcohol van een hoeveelheid van ten minste 5 % van het volume van de gebruikte voornoemde druivenmost en van ten hoogste de geringste van de volgende twee hoeveelheden:
    - 10 % van het volume van de gebruikte voornoemde druivenmost, of
    - 40 % van het totale alcoholvolumegehalte van het eindproduct, vertegenwoordigd door de som van het effectieve alcoholvolumegehalte en het equivalent van het potentiële alcoholvolumegehalte, berekend op basis van 1 % vol. zuivere alcohol per 17,5 g restsuiker per liter.
8. De traditionele specifieke aanduiding "vino generoso" mag in het geval van likeurwijn alleen worden gebruikt voor droge, volledig of gedeeltelijk onder voile bereide likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming die:
- is verkregen uit witte druiven van de wijnstokrassen palomino de Jerez, palomino fino, Pedro Ximénez, verdejo, zalema of garrido fino;
  - op de markt wordt gebracht na een gemiddelde rijpingsperiode van twee jaar in eiken vaten.
- Onder de in de eerste alinea bedoelde bereiding onder voile wordt verstaan het biologische procedé dat optreedt bij de spontane ontwikkeling van een voile van typische gisten op het vrije oppervlak van de wijn na totale alcoholgisting van de most, en dat aan het product specifieke analytische en organoleptische kenmerken verleent.
9. De traditionele specifieke aanduiding "vinho generoso" mag alleen worden gebruikt voor likeurwijnen met de beschermde oorsprongsbenamingen "Porto", "Madeira", "Moscatel de Setubal" en "Carcavelos", in samenhang met de respectieve oorsprongsbenamingen.
10. De traditionele specifieke aanduiding "vino generoso de licor" mag alleen worden gebruikt voor likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming die:
- is verkregen uit de in punt 8 bedoelde "vino generoso", of uit wijn onder voile die een dergelijke "vino generoso" kan opleveren en waaraan ofwel most van ingedroogde druiven is toegevoegd waaraan neutrale alcohol van wijnbouwproducten is toegevoegd om de gisting te stuiten, ofwel gerectificeerde geconcentreerde druivenmost of "vino dulce natural";
  - op de markt wordt gebracht na een gemiddelde rijpingsperiode van twee jaar in eiken vaten.
-

## Aanhangsel 1

**Lijst van likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming waarvoor bijzondere voorschriften gelden voor de bereiding ervan**

## A. LIJST VAN LIKEURWIJNEN MET EEN BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING DIE MET DRUIVENMOST OF HET MENGSEL VAN DIT PRODUCT MET WIJN WORDEN BEREID

(Punt 1 van deel B van deze bijlage)

## GRIEKENLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat of Patra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat of Rio Patra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia/Muscat de Kefhalonia), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra)

## SPANJE

Likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming	Omschrijving van het product in de regels van de Unie of in nationale wetgeving
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

## ITALIË

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

- B. LIJST VAN DE LIKEURWIJNEN MET EEN BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING WAARVOOR BIJ DE BEREIDING DE IN DEEL II, PUNT 3, ONDER F), VAN VERORDENING (EU) Nr. 1308/2013 GENOEMDE PRODUCTEN WORDEN TOEGEVOEGD

(Punt 2 van deel B van deze bijlage)

1. **Lijst van likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming waaraan bij de bereiding alcohol van wijn of van rozijnen of krenten wordt toegevoegd met een alcoholvolumegehalte van ten minste 95 % vol. en ten hoogste 96 % vol.**

(Deel II, punt 3, onder f), ii), eerste streepje, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013)

GRIEKENLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat of Patra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat of Rio Patra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia/Muscat de Kefhalonia), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia).

SPANJE

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

CYPRUS

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. **Lijst van likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming waaraan bij de bereiding eau de vie van wijn of van druivendraf wordt toegevoegd met een alcoholgehalte van ten minste 52 % vol. en ten hoogste 86 % vol.**

(Deel II, punt 3, onder f), ii), tweede streepje, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013)

GRIEKENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

FRANKRIJK

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

CYPRUS

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. **Lijst van likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming waaraan bij de bereiding eau de vie van rozijnen of krenten wordt toegevoegd met een alcoholgehalte van ten minste 52 % vol. doch minder dan 94,5 % vol.**

(Deel II, punt 3, onder f), ii), derde streepje, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013)

GRIEKENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia)

**4. Lijst van likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming waaraan bij de bereiding gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven wordt toegevoegd**

(Deel II, punt 3, onder f), iii), eerste streepje, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013)

SPANJE

Likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming	Omschrijving van het product in de regels van de Unie of in nationale wetgeving
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIË

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

CYPRUS

Κουμανδάρια (Commandaria)

**5. Lijst van likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming waaraan bij de bereiding geconcentreerde druivenmost wordt toegevoegd die is verkregen door rechtstreekse werking van vuur en die, afgezien van deze bewerking, voldoet aan de definitie van geconcentreerde druivenmost**

(Deel II, punt 3, onder f), iii), tweede streepje, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013)

SPANJE

Likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming	Omschrijving van het product in de regels van de Unie of in nationale wetgeving
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Empordà	Garnacha/Garnatxa
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIË

Marsala

**6. Lijst van likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming waaraan bij de bereiding geconcentreerde druivenmost wordt toegevoegd**

(Deel II, punt 3, onder f), iii), derde streepje, van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013)

SPANJE

Likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming	Omschrijving van het product in de regels van de Unie of in nationale wetgeving
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
	Vino generoso de licor



Likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming	Omschrijving van het product in de regels van de Unie of in nationale wetgeving
Tarragona	Vino dulce
Jerez-Xerès-Sherry	Vino generoso de licor
Condado de Huelva	Vino generoso de licor

ITALIË

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

---

## Aanhangsel 2

## A. Lijsten als bedoeld in bijlage III, punt 5, onder a), van deel B

1. Lijst van likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die zijn bereid uit druivenmost met een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 10 % vol. en zijn verkregen door toevoeging van eau de vie van wijn of druivendraf met een beschermde oorsprongsbenaming, eventueel afkomstig uit hetzelfde bedrijf

## FRANKRIJK

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

2. Lijst van likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming verkregen uit gistende druivenmost met een oorspronkelijk natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11 % vol., verkregen door toevoeging van neutrale alcohol, een wijndistillaat met een effectief alcoholgehalte van ten minste 70 % vol. of eau de vie van wijnbouwproducten

## PORTUGAL

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro

## ITALIË

Moscato di Noto

3. Lijst van likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming verkregen uit wijn met een oorspronkelijk natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 10,5 % vol.

## SPANJE

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

## ITALIË

Trentino

4. Lijst van likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming verkregen uit gistende druivenmost met een oorspronkelijk natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 9 % vol.

## PORTUGAL

Madeira

**B. Lijsten als bedoeld in bijlage III, punt 5, onder b), van deel B**

**Lijst van likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming met een totaal alcoholvolumegehalte van minder dan 17,5 % vol. doch niet minder dan 15 % vol., wanneer daarin uitdrukkelijk werd voorzien door de nationale bepalingen die vóór 1 januari 1985 golden**

*(Bijlage VII, deel II, punt 3, onder b), bij Verordening (EU) nr. 1308/2013)*

**SPANJE**

Likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming	Omschrijving van het product in de regels van de Unie of in nationale wetgeving
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

**ITALIË**

Trentino

**PORTUGAL**

Likeurwijn met een beschermde oorsprongsbenaming	Omschrijving van het product in de regels van de Unie of in nationale wetgeving
Porto — Port	Branco leve seco

*Aanhangsel 3*

**Lijst van de wijnstokrassen die mogen worden gebruikt voor de bereiding van likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming die worden aangeboden met de traditionele specifieke aanduidingen "vino dulce natural", "vino dolce naturale", "vinho doce natural" of "οίνος γλυκός φυσικός"**

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

---