

Dokument ten służy wyłącznie do celów dokumentacyjnych i instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego zawartość

► **B****ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1622/2000**

z dnia 24 lipca 2000 r.

ustanawiające niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 w sprawie wspólnej organizacji rynku wina oraz wspólnotowy kodeks praktyk i procesów enologicznych

(Dz.U. L 194 z 31.7.2000, str. 1)

zmienione przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
► <u>M1</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2451/2000 z dnia 7 listopada 2000 r.	L 282	7	8.11.2000
► <u>M2</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 885/2001 z dnia 24 kwietnia 2001 r.	L 128	54	10.5.2001
► <u>M3</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1609/2001 z dnia 6 sierpnia 2001 r.	L 212	9	7.8.2001
► <u>M4</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1655/2001 z dnia 14 sierpnia 2001 r.	L 220	17	15.8.2001
► <u>M5</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2066/2001 z dnia 22 października 2001 r.	L 278	9	23.10.2001
► <u>M6</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2244/2002 z dnia 16 grudnia 2002 r.	L 341	27	17.12.2002
► <u>M7</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1410/2003 z dnia 7 sierpnia 2003 r.	L 201	9	8.8.2003
► <u>M8</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1427/2004 z dnia 9 sierpnia 2004 r.	L 263	3	10.8.2004
► <u>M9</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1428/2004 z dnia 9 sierpnia 2004 r.	L 263	7	10.8.2004
► <u>M10</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1163/2005 z dnia 19 lipca 2005 r.	L 188	3	20.7.2005
► <u>M11</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 643/2006 z dnia 27 kwietnia 2006 r.	L 115	6	28.4.2006
► <u>M12</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1507/2006 z dnia 11 października 2006 r.	L 280	9	12.10.2006
► <u>M13</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2030/2006 z dnia 21 grudnia 2006 r.	L 414	40	30.12.2006
► <u>M14</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 388/2007 z dnia 11 kwietnia 2007 r.	L 97	3	12.4.2007
► <u>M15</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 389/2007 z dnia 11 kwietnia 2007 r.	L 97	5	12.4.2007
► <u>M16</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 556/2007 z dnia 23 maja 2007 r.	L 132	3	24.5.2007

zmienione przez:

► <u>A1</u>	Akt dotyczący warunków przystąpienia Republiki Czeskiej, Republiki Estońskiej, Republiki Cypryjskiej, Republiki Łotewskiej, Republiki Litewskiej, Republiki Węgierskiej, Republiki Malty, Rzeczypospolitej Polskiej, Republiki Słowenii i Republiki Słowackiej oraz dostosowań w Traktatach stanowiących podstawę Unii Europejskiej	L 236	33	23.9.2003
--------------------	---	-------	----	-----------



ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1622/2000

z dnia 24 lipca 2000 r.

**ustanawiające niektóre szczegółowe zasady wykonania
rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 w sprawie wspólnej organizacji
rynku wina oraz wspólnotowy kodeks praktyk i procesów
enologicznych**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 1493/1999 z dnia 17 maja 1999 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 42, 44, 45, 46 i 80,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozdział I tytuł V rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 i kilka załączników do niego ustanawiają ogólne zasady dotyczące praktyk i procesów enologicznych i odsyłają w innych sprawach do szczegółowych przepisów wykonawczych, które mają być przyjęte przez Komisję.
- (2) Do czasu przyjęcia rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 zasady te były rozproszone w wielu rozporządzeniach Wspólnoty. W interesie podmiotów gospodarczych działających we Wspólnocie oraz władz odpowiedzialnych za stosowanie reguł wspólnotowych leży zestawienie wszystkich tych przepisów we wspólnotowym kodeksie praktyk i procesów enologicznych, a rozporządzenia z tej dziedziny tj. rozporządzenia Komisji (EWG) nr 1618/70 ⁽²⁾, nr 1972/78 ⁽³⁾, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 45/80 ⁽⁴⁾, nr 2394/84 ⁽⁵⁾, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 2751/86 ⁽⁶⁾, nr 305/86 ⁽⁷⁾, nr 1888/86 ⁽⁸⁾, nr 2202/89 ⁽⁹⁾, nr 2240/89 ⁽¹⁰⁾, nr 3220/90 ⁽¹¹⁾, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1477/1999 ⁽¹²⁾ i rozporządzeniem (WE) nr 586/93 ⁽¹³⁾, ostatnio zmienionym rozporządzeniem (WE) nr 693/96 ⁽¹⁴⁾, nr 3111/93 ⁽¹⁵⁾, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 693/98 ⁽¹⁶⁾ i nr 1128/96 ⁽¹⁷⁾ powinny zostać uchylone.
- (3) Taki wspólnotowy kodeks musi obejmować obecne zasady i dostosowywać je do nowych wymogów wynikających z rozporządzenia (WE) nr 1493/1999. Zasady te muszą być jednak uproszczone i bardziej spójne, a niektóre luki należy uzupełnić w celu zapewnienia wszechstronności reguł wspólnotowych w tej dziedzinie. Ponadto niektóre zasady należy uszczegółowić w celu zapewnienia większej pewności prawnej podczas ich stosowania.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 14.7.1999, str. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 175 z 8.8.1970, str. 17.

⁽³⁾ Dz.U. L 226 z 17.8.1978, str. 11.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 7 z 11.1.1980, str. 19.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 224 z 21.8.1984, str. 19.

⁽⁶⁾ Dz.U. L 253 z 5.9.1986, str. 11.

⁽⁷⁾ Dz.U. L 38 z 13.2.1986, str. 13.

⁽⁸⁾ Dz.U. L 163 z 13.6.1986, str. 19.

⁽⁹⁾ Dz.U. L 209 z 21.7.1989, str. 31.

⁽¹⁰⁾ Dz.U. L 215 z 26.7.1989, str. 16.

⁽¹¹⁾ Dz.U. L 308 z 8.11.1990, str. 22.

⁽¹²⁾ Dz.U. L 171 z 7.7.1999, str. 6.

⁽¹³⁾ Dz.U. L 61 z 13.3.1993, str. 39.

⁽¹⁴⁾ Dz.U. L 97 z 18.4.1996, str. 17.

⁽¹⁵⁾ Dz.U. L 278 z 11.11.1993, str. 48.

⁽¹⁶⁾ Dz.U. L 96 z 28.3.1998, str. 17.

⁽¹⁷⁾ Dz.U. L 150 z 25.6.1996, str. 13.

▼B

- (4) Ponadto w celu uproszczenia zasad należy włączyć jedynie szczegółowe przepisy wykonawcze, wyraźnie określone w rozporządzeniu (WE) nr 1493/1999. Dla pozostałych zasady określone w art. 28 i następnych Traktatu powinny wystarczyć do zapewnienia swobodnego przepływu produktów sektora wina w przypadku procesów i praktyk enologicznych.
- (5) Należy również określić, że kodeks powinien być stosowany bez uszczerbku dla szczegółowych przepisów z innych dziedzin, w szczególności zasad już istniejących lub zasad, które mają być przyjęte w przyszłości w odniesieniu do środków spożywczych.
- (6) Artykuł 42 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 dopuszcza wykorzystywanie we Wspólnocie do wytwarzania produktów wymienionych w art. 42 ust. 5 winogron innych niż winogrona należące do odmian winorośli wymienionych w klasyfikacji ustanowionej zgodnie z art. 19 tego rozporządzenia lub produktów z nich otrzymywanych. Należy sporządzić wykaz odmian, w stosunku do których można stosować takie odstępstwa.
- (7) Stosownie do załącznika V do rozporządzenia (EWG) nr 1493/1999 należy sporządzić wykaz gatunkowych win likierowych produkowanych w określonych regionach (gatunkowe wina likierowe psr), w odniesieniu do których dopuszczone są specjalne zasady ich wytwarzania. W celu umożliwienia łatwiejszej identyfikacji produktów i ułatwienia handlu wewnątrzwspólnotowego należy odnieść się do opisów produktów ustanowionych zgodnie z regułami wspólnotowymi lub, w miarę potrzeby, ustawodawstwem krajowym.
- (8) Należy również ustalić poziomy stosowania niektórych substancji, stosownie do załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 oraz ustanowić warunki stosowania niektórych z nich.
- (9) W świetle obecnej wiedzy technicznej i naukowej dotyczącej dodawania lizozymu, w szczególności w odniesieniu do cech jakościowych i zdrowotnych wina poddanego takiemu procesowi, nie można obecnie ustalić ostatecznych limitów dla tego nowego sposobu obróbki. Na razie nie należy na to pozwalać i należy prowadzić dalsze próby w trakcie przyszłego roku winnego.
- (10) Artykuł 44 rozporządzenia Rady (EWG) nr 337/79 ⁽¹⁾, zmienionego rozporządzeniem (EWG) nr 3307/85 ⁽²⁾, obniżył maksymalną zawartość ditlenku siarki ogółem win innych niż wina musujące i likierowe oraz niektóre wina gatunkowe do 15 mg na litr z mocą od dnia 1 września 1986 r. W celu uniknięcia trudności w zbywaniu wina spowodowanych tą zmianą w zasadach dotyczących produkcji wina wyprodukowane we Wspólnocie przed tą datą, z wyjątkiem Portugalii, zostało dopuszczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi po tej dacie. Zezwolenie to stosowano również w okresie przejściowym jednego roku od tej daty w odniesieniu do win pochodzących z państw trzecich lub Portugalii, pod warunkiem że zawartość ditlenku siarki ogółem była zgodna z regułami wspólnotowymi lub, w miarę potrzeby, przepisami hiszpańskimi obowiązującymi przed dniem 1 września 1986 r. Ponieważ nadal mogą istnieć zapasy takiego wina, omawiane środki powinny być rozszerzone.
- (11) Artykuły 12 i 16 rozporządzenia Rady (EWG) nr 358/79 ⁽³⁾ obniżyły maksymalną zawartość ditlenku siarki ogółem win musujących, gatunkowych win musujących i gatunkowych win musujących produkowanych w określonych regionach do 15 miligramów na litr z mocą od dnia 1 września 1986 r. W przypadku

⁽¹⁾ Dz.U. L 54 z 5.3.1979, str. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 367 z 31.12.1985, str. 39.

⁽³⁾ Dz.U. L 54 z 5.3.1979, str. 130.

▼B

win musujących pochodzących ze Wspólnoty, z wyjątkiem Portugalii, art. 22 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 358/79 zezwolił na zbywanie takich produktów do wyczerpania się zapasów, pod warunkiem że zostały one wytworzone zgodnie z tym rozporządzeniem w wersji obowiązującej przed dniem 1 września 1986 r. Należy ustanowić przepisy przejściowe dla przywożonych win musujących i win musujących produkowanych w Hiszpanii i Portugalii przed dniem 1 września 1986 r. w celu uniknięcia trudności w zbywaniu takich produktów. W związku z tym produkty te należy dopuścić do sprzedaży w okresie przejściowym po tej dacie, pod warunkiem że ich zawartość ditlenku siarki ogółem jest zgodna z przepisami wspólnotowymi obowiązującymi przed dniem 1 września 1986 r.

- (12) Załącznik V pkt B ust. 1 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 ustala maksymalną zawartość kwasu lotnego w winie. Można ustanowić przepisy dla odstępstw dotyczących niektórych win gatunkowych produkowanych w określonych regionach (wina gatunkowe psr) i niektórych win stołowych opisywanych za pomocą oznaczenia geograficznego lub o stężeniu alkoholu 13 % lub wyższym. Niektóre wina niemieckie, hiszpańskie, francuskie, włoskie, austriackie i brytyjskie mają zazwyczaj w tych kategoriach kwasowość lotną wyższą niż przewidziana w wymienionym wyżej załączniku V dzięki specjalnym metodom ich wytwarzania oraz dzięki ich wysokiemu stężeniu alkoholu. W celu umożliwienia kontynuacji wytwarzania takich win metodami zwyczajowymi, dzięki którym nabierają one specyficznych właściwości, należy w ich przypadku przewidzieć możliwość dokonania odstępstwa od przepisów wyżej wymienionego załącznika V pkt B ust. 1.
- (13) Zgodnie z załącznikiem V pkt D ust. 3 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 należy określić regiony uprawy winorośli, w których tradycyjnie praktykowano dodawanie sacharozy, zgodnie z przepisami obowiązującymi w dniu 8 maja 1970 r.
- (14) Niewielki rozmiar sektora uprawy winorośli Wielkiego Księstwa Luksemburga oznacza, że właściwe władze mogą przeprowadzać systematyczne kontrole analityczne wszystkich partii produktów przerabianych na wino. Zgłoszenia zamiaru wzbogacania wina nie są niezbędne tak długo, jak stosuje się te warunki.
- (15) Zgodnie z załącznikiem V pkt G ust. 5 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 każdy proces wzbogacania, zakwaszania i odkwaszania musi być zgłoszony właściwym władzom. Dotyczy to również ilości cukru, skoncentrowanego moszczu gronowego i rektyfikowanego skoncentrowanego moszczu gronowego posiadanych przez osoby fizyczne lub prawne podejmujące takie czynności. Celem takiego zgłoszenia jest umożliwienie monitorowania omawianych czynności. Zgłoszenia muszą być zatem kierowane do właściwych władz Państwa Członkowskiego, na którego terytorium dany proces ma być przeprowadzany i powinny być tak dokładne, na ile to możliwe. W przypadku zwiększenia stężenia alkoholu właściwe władze muszą być powiadomione w odpowiednim czasie do przeprowadzenia skutecznej kontroli. W przypadku zakwaszania i odkwaszania wystarczy kontrola przeprowadzona po dokonaniu danego procesu. W celu uproszczenia procedur administracyjnych możliwe powinno być dokonywanie takich zgłoszeń, z wyjątkiem pierwszego zgłoszenia w roku winnym, poprzez regularne uaktualnianie rejestrów sprawdzanych przez właściwy organ.
- (16) Załącznik V pkt F ust. 1 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 ustanawia niektóre zasady słodzenia win. Przepis ten odnosi się głównie do wina stołowego, ale stosuje się także to do win gatunkowych psr, na mocy załącznika VI pkt G ust. 2 do tego rozporządzenia.

▼B

- (17) Słodzenie nie musi prowadzić do nadmiarowego wzbogacania w granicach ustalonych w załączniku V pkt C do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999. W tym celu w załączniku VI pkt F ust. 1 do tego rozporządzenia przewidziano przepis szczególny. Ponadto kontrole są niezbędne z celu zapewnienia zgodności z omawianymi przepisami.
- (18) W celu, w szczególności, ułatwienia skutecznego przeprowadzania kontroli słodzenie powinno się przeprowadzać wyłącznie na etapie produkcji lub innym etapie możliwie najbliższym produkcji. Należy je w związku z tym ograniczyć do produkcji i etapów sprzedaży hurtowej.
- (19) Władze nadzorcze muszą być informowane o wszystkich czynnościach słodzenia, które mają nastąpić. Każda osoba zamierzająca przeprowadzić słodzenie powinna powiadomić na piśmie władze nadzorcze. Procedura niniejsza może być jednak uproszczona w przypadku gdy słodzenie przeprowadzane jest często i ciągle.
- (20) Celem takich powiadomień jest umożliwienie monitorowania wymienionych procesów. Powiadomienia muszą zatem być kierowane do właściwych władz Państwa Członkowskiego, na którego terytorium proces ma być przeprowadzony, i powinny być tak dokładne, jak to tylko możliwe, i właściwe władze muszą otrzymać zgłoszenie przed podjęciem czynności.
- (21) W celu zapewnienia skuteczności kontroli ilość moszczu gronowego lub skoncentrowanego moszczu gronowego, posiadana przez zainteresowaną stronę, musi być zgłoszona przed przeprowadzeniem słodzenia. Zgłoszenia takie nie mają jednak wartości, dopóki nie istnieje również obowiązek prowadzenia rejestrów przychodu i rozchodu produktów wykorzystywanych do słodzenia.
- (22) W celu zapobieżenia wykorzystaniu sacharozy do słodzenia win likierowych należy pozwolić na używanie, oprócz skoncentrowanego moszczu gronowego, rektyfikowanego skoncentrowanego moszczu gronowego.
- (23) „Kupaż” jest szeroko rozpowszechnioną praktyką enologiczną i ze względu na jej możliwe konsekwencje jej stosowanie należy uregulować w celu zapobieżenia nadużyciom.
- (24) Kupaż to mieszanie win lub moszczy różnego pochodzenia lub różnych kategorii.
- (25) Wskazanie pochodzenia geograficznego lub odmiany winorośli ma wielkie znaczenie dla handlowej wartości win lub moszczy pochodzących z tej samej wspólnotowej strefy uprawy winorośli lub z tego samego obszaru produkcyjnego państwa trzeciego. Mieszanie win lub moszczy gronowych z tej samej strefy ale z innych obszarów geograficznych położonych w obrębie tej strefy lub z różnych odmian winorośli lub lat zbioru należy zatem uważać także za mieszanie, w przypadku gdy opis otrzymywanego produktu wymienia pochodzenie geograficzne, odmianę winorośli lub rok zbioru.
- (26) Artykuł 42 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 zabrania w zasadzie mieszania białego wina stołowego z czerwonym winem stołowym, ale przewiduje odstępstwo dla obszarów, na których taka praktyka jest tradycyjnie stosowana.
- (27) Zgodnie z tym odstępstwem należy ustanowić specjalne przepisy szczegółowe dla Hiszpanii zgodnie ze strukturą sektora uprawy winorośli i nastawień klientów, które zmieniają się powoli.
- (28) W celu ograniczenia mieszania białych i czerwonych win stołowych do Hiszpanii, w przypadkach gdy jest to niezbędne, istotne

▼B

jest zapewnienie, że wino produkowane w ten sposób nie może być spożywane poza tym krajem.

- (29) Należy pozwolić Państwom Członkowskim na zezwolenie stosowania, w ograniczonym czasie w celach doświadczalnych, praktyk i procesów enologicznych nieprzewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 1493/1999.
- (30) Na mocy art. 46 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 należy przyjąć metody analizy w celu ustalenia składu produktów objętych art. 1 tego rozporządzenia oraz należy ustanowić zasady w celu ustalenia, czy produkty te zostały poddane procesom sprzecznym z dozwolonymi praktykami enologicznymi.
- (31) Załącznik VI pkt J ust. 1 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 przewiduje badanie analityczne, które ma za zadanie mierzyć co najmniej czynniki, spośród wymienionych w pkt J ust. 3 tego załącznika, umożliwiając rozróżnienie danego wina gatunkowego produkowanego w określonym regionie geograficznym (psr).
- (32) W celach weryfikacyjnych należy wprowadzić jednolite metody analizy w celu zapewnienia, że szczegóły znajdujące się w dokumentach dotyczących omawianych produktów są dokładne i porównywalne. Takie metody muszą być zatem obowiązkowe dla wszystkich transakcji handlowych i procedur weryfikacji. Jednakże ze względu na wymogi kontrolne i ograniczone instrumenty handlowe należy umożliwić kontynuowanie w ograniczonym okresie niewielkiej liczby zwykle stosowanych procedur tak, aby przedmiotowe czynniki można było określić szybko i z należytą dokładnością.
- (33) Wspólnotowe metody analizy win zostały ustanowione w rozporządzeniu Komisji (EWG) nr 2676/90 ⁽¹⁾. Ponieważ metody tam opisane są obowiązujące, rozporządzenie to powinno pozostać w mocy, z wyjątkiem zwykle stosowanych metod, które ostatecznie nie będą już opisywane.
- (34) Na mocy art. 80 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 można przyjąć środki w celu ułatwienia zmiany ustaleń przewidzianych w niniejszym rozporządzeniu. Z możliwości tej należy korzystać w celu ochrony przed poważnymi stratami przedsiębiorców posiadających duże zapasy niektórych produktów objętych niniejszym rozporządzeniem.
- (35) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Wina,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE

Artykuł 1

Cel

Bez uszczerbku dla ogólnych zasad dotyczących środków spożywczych procesy i praktyki enologiczne regulowane są regułami wspólnotowymi ustanowionymi w tytule V rozdział I rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 i w załącznikach do niego oraz w kodeksie ustanowionym w niniejszym rozporządzeniu.

Niniejszy kodeks zawiera szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, w szczególności zasady dotyczące produktów przeznaczonych do wykorzystania w winiarstwie (tytuł I) oraz praktykach i procesach enologicznych dozwolonych we Wspólnocie (tytuły II i III).

⁽¹⁾ Dz.U. L 272 z 3.10.1990, str. 1.



TYTUŁ I

WYMAGANIA DOTYCZĄCE NIEKTÓRYCH WINOGRON I MOSZCZY GRONOWYCH

Artykuł 2

Wykorzystanie winogron niektórych odmian

1. Winogron odmian sklasyfikowanych wyłącznie jako odmiany deserowe nie wykorzystuje się w winiarstwie.

2. Nie naruszając art. 42 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, winogrona odmian wymienionych w załączniku I do tego rozporządzenia mogą być wykorzystywane we Wspólnocie do przygotowywania produktów objętych tym przepisem.

Artykuł 3

Wykorzystywanie niektórych produktów nieposiadających naturalnego stężenia alkoholu w % objętościowych do produkcji wina musującego, wina musującego gazowanego i wina półmusującego gazowanego

Lata, w których z powodu niesprzyjających warunków pogodowych można wykorzystywać produkty ze stref uprawy winorośli A i B, nieposiadające minimalnego naturalnego stężenia alkoholu w % objętościowych ustanowionego dla odpowiedniej strefy uprawy winorośli, według warunków ustanowionych w art. 44 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, do produkcji wina musującego, wina musującego gazowanego i wina półmusującego gazowanego są zgodne z ustanowionymi w załączniku II do tego rozporządzenia.

Artykuł 4

Wykorzystanie moszczu gronowego niektórych odmian winorośli do produkcji gatunkowego wina musującego typu aromatyzowanego i gatunkowego wina musującego produkowanego w określonym regionie geograficznym (psr) typu aromatyzowanego oraz wyjątki od takiego wykorzystania

1. Wykaz odmian winorośli produkujących moszcz gronowy lub moszcz gronowy w trakcie fermentacji, które muszą być użyte do stworzenia *cuvée* do wytworzenia gatunkowych win musujących typu aromatyzowanego i gatunkowych win musujących typu aromatyzowanego produkowanego w określonym regionie geograficznym (psr) zgodnie z załącznikiem V pkt I ust. 3 lit. a) i załącznikiem VI pkt K ust. 10 lit. a) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 jest zgodny z ustalonym w załączniku III pkt A do tego rozporządzenia.

2. Odstępstwa określone w załączniku V pkt I ust. 3 lit. a) oraz w załączniku VI pkt K ust. 10 lit. a) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, dotyczące odmian winorośli i produktów używanych do tworzenia *cuvée*, są zgodne z ustanowionymi w załączniku III pkt B do tego rozporządzenia.

▼ B

TYTUŁ II

PRAKTYKI I PROCESY ENOLOGICZNE

ROZDZIAŁ I

OGRANICZENIA I WYMOGI ODNOSZĄCE SIĘ DO STOSOWANIA
NIEKTÓRYCH SUBSTANCJI DOPUSZCZONYCH W CELACH
ENOLOGICZNYCH*Artykuł 5***Ograniczenia stosowania niektórych substancji**

Substancje dopuszczone w celach enologicznych, wymienione w załączniku IV do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, mogą być używane tylko z zastrzeżeniem limitów ustanowionych w załączniku IV do tego rozporządzenia.

▼ M7*Artykuł 6*

Specyfikacje czystości i identyfikacji substancji wykorzystywanych w praktykach enologicznych określonych w art. 46 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 są tymi ustanowionymi w dyrektywie 96/77/WE. W razie potrzeby te kryteria czystości uzupełnia się szczególnymi wymaganiami przewidzianymi w niniejszym rozporządzeniu.

▼ B*Artykuł 7***Winian wapnia**

Winian wapnia, którego stosowanie jako środka wspomagającego wytrącanie kamienia z kwasu winowego przewidziane jest w załączniku IV ust. 3 lit. v) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być używany, jeśli spełnia wymogi ustalone w załączniku VI do tego rozporządzenia.

*Artykuł 8***Kwas winowy**

Kwas winowy, którego stosowanie do celów odkwaszania przewidziane jest w załączniku IV ust. 1 lit. m) oraz w załączniku IV ust. 3 lit. l) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być stosowany w odniesieniu do produktów, które:

- pochodzą z odmian winorośli Elbling i Riesling, oraz
- zostały otrzymane z winogron zbieranych w następujących regionach upraw winorośli w północnej części strefy A uprawy winorośli:
 - Ahr,
 - Rheingau,
 - Mittelrhein,
 - Mosel–Saar–Ruwer,
 - Nahe,
 - Rheinhessen,
 - ► M7 Pfalz ◄,

▼B

— Moselle luxembourgeoise.

▼M6

Kwas winowy, którego wykorzystanie określa się w pkt 1 lit. l) i m) załącznika IV i pkt 3 lit. k) i l) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, nazywany również kwasem L-winowym, musi być pochodzenia rolniczego i ekstrahowany wyłącznie z produktów winiarskich. Musi spełniać kryteria czystości ustanowione w dyrektywie Komisji 96/77/WE ⁽¹⁾.

▼B*Artykuł 9***Żywica z sosny Aleppo**

Żywica z sosny Aleppo, której stosowanie przewidziane jest w załączniku IV ust. 1 lit. n) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być używana tylko do produkcji wina stołowego „retsina”. Ta praktyka enologiczna może być przeprowadzana tylko:

- na geograficznym terytorium Grecji,
- z użyciem moszczu gronowego z odmian winorośli, obszarów produkcji i obszarów winiarskich, tak jak określono w greckich przepisach obowiązujących w dniu 31 grudnia 1980 r.,
- poprzez dodanie 1000 gramów lub mniej żywicy na hektolitr użytego produktu, przed fermentacją lub w przypadku gdy rzeczywiste stężenie alkoholu w % objętościowych nie przekracza jednej trzeciej całkowitego stężenia alkoholu w % objętościowych podczas procesu fermentacji.

Grecja powiadamia Komisję z wyprzedzeniem, jeżeli zamierza zmienić przepisy określone w tiret drugim. Jeśli Komisja nie udzieli odpowiedzi w ciągu dwóch miesięcy od takiego powiadomienia, Grecja będzie mogła wprowadzić planowane zmiany.

*Artykuł 10***Betaglukanaza**

Betaglukanaza, której stosowanie przewidziane jest w załączniku IV ust. 1 lit. j) i ust. 3 lit. m) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być stosowana tylko, jeżeli spełnia wymogi ustalone w załączniku VII do tego rozporządzenia.

*Artykuł 11***Bakterie fermentacji mlekowej**

Bakterie fermentacji mlekowej, których stosowanie przewidziane jest w załączniku IV ust. 1 lit. q) i ust. 3 lit. z) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, mogą być stosowane tylko, jeżeli spełniają wymogi ustalone w załączniku VIII do tego rozporządzenia.

▼M5*Artykuł 11a***Lizozym**

Lizozym, którego stosowanie przewidziane jest w załączniku IV do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 pkt 1 lit. r) oraz pkt 3 lit. zb), może być stosowany tylko, jeżeli spełnia on wymagania określone w załączniku VIIIa do tego rozporządzenia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 339 z 30.12.1996, str. 1.

▼B*Artykuł 12***Żywice jonowymienne**

Żywice jonowymienne, które można stosować zgodnie z załącznikiem IV ust. 2 lit. h) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, to styren i kopolimery diwinylobenzenu zawierające kwas sulfonowy lub grupy amonowe. Muszą one spełniać wymogi ustanowione w dyrektywie Rady 89/109/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi⁽¹⁾ oraz w przepisach wspólnotowych i krajowych przyjętych w celu jej wykonania. Ponadto podczas badania metodami analitycznymi ustanowionymi w załączniku IX do tego rozporządzenia nie mogą one stracić więcej niż 1mg/l substancji organicznej w żadnym z wymienionych rozpuszczalników. Muszą być regenerowane za pomocą substancji dopuszczonych do stosowania podczas przygotowywania środków spożywczych.

Żywice te mogą być stosowane jedynie pod kontrolą enologa lub technika oraz w instalacjach zatwierdzonych przez władze Państw Członkowskich, na których terytorium procesy są stosowane. Takie władze ustalają obowiązki i zakres odpowiedzialności spoczywającej na zatwierdzonym enologu lub techniku.

*Artykuł 13***Żelazocyjanek potasu**

Żelazocyjanek potasu, którego stosowanie przewidziane jest w załączniku IV ust. 3 lit. p) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być stosowany pod nadzorem enologa lub technika, urzędowo zatwierdzonego przez władze Państwa Członkowskiego, na którego terytorium proces jest przeprowadzany i którego zakres odpowiedzialności jest ustalany, w razie potrzeby, przez zainteresowane Państwo Członkowskie.

Po poddaniu obróbce żelazocyjankiem potasu wino zawiera śladowe ilości żelaza.

Nadzór nad stosowaniem produktu objętego niniejszym artykułem jest regulowany przepisami przyjmowanymi przez Państwa Członkowskie.

*Artykuł 14***Fitynian wapnia**

Fitynian wapnia, którego stosowanie przewidziane jest w załączniku IV ust. 3 lit. p) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być stosowany pod nadzorem enologa lub technika urzędowo zatwierdzonego przez władze Państwa Członkowskiego, na którego terytorium proces jest przeprowadzany i którego zakres odpowiedzialności jest ustalony, w razie potrzeby, przez zainteresowane Państwo Członkowskie.

Po poddaniu obróbce fitynianem wapnia wino zawiera ilości śladowe żelaza.

Nadzór nad stosowaniem produktu objętego niniejszym artykułem jest regulowany przepisami przyjmowanymi przez Państwa Członkowskie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 40 z 11.2.1989, str. 38.

▼B*Artykuł 15***Kwas DL-winowy**

Kwas DL-winowy, którego stosowanie przewidziane jest w załączniku IV ust. 3 lit. s) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być stosowany pod nadzorem enologa lub technika, urzędowo zatwierdzonego przez władze Państwa Członkowskiego, na którego terytorium proces jest przeprowadzany i którego zakres odpowiedzialności jest ustalony, w razie potrzeby, przez zainteresowane Państwo Członkowskie.

Nadzór nad stosowaniem produktu objętego niniejszym artykułem jest regulowany przepisami przyjmowanymi przez Państwa Członkowskie.

▼M11*Artykuł 15a***Dwuwęglan dimetylu**

Dodanie dwuwęglanu dimetylu, o którym mowa w załączniku IV ust. 3 lit. zc) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być wykonane tylko w granicach ustalonych w załączniku IV do niniejszego rozporządzenia i jeśli spełnia wymogi określone w załączniku IXa do tego rozporządzenia.

▼B*Artykuł 16***Elektrodializa**

Elektrodializa, którą stosuje się w celu zapewnienia winowej stabilizacji wina, przewidziana w załączniku IV ust. 4 lit. b) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być stosowana tylko, jeżeli spełnia wymogi ustalone w załączniku X do tego rozporządzenia. Stosuje się ją wyłącznie w odniesieniu do wina stołowego do dnia 31 lipca 2001 r.

*Artykuł 17***Ureaza**

Ureaza, którą stosuje się w celu obniżenia poziomu mocznika w winie, przewidziana w załączniku IV ust. 4 lit. c) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być stosowana tylko, jeżeli spełnia wymogi i kryteria czystości ustalone w załączniku XI do tego rozporządzenia.

*Artykuł 18***Dodawanie tlenu**

Dodawanie tlenu, który przewidziany jest w załączniku IV ust. 4 lit. a) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, przeprowadza się, używając czystego tlenu gazowego.

▼M8*Artykuł 18a***Wlewanie wina lub moszczu gronowego do osadu lub wyciągu gronowego lub tłoczonego miąższu aszú**

Wlewania wina lub moszczu gronowego do osadu lub wyciągu gronowego lub tłoczonego miąższu aszú, przewidzianego w pkt 4 lit. d) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, dokonuje się w następujący sposób, zgodnie z przepisami węgierskimi obowiązującymi w dniu 1 maja 2004:

▼M8

- a) Tokaji fordítás przygotowuje się wlewając moszcz lub wino do tłoczonego miąższu aszú;
- b) Tokaji másolás przygotowuje się wlewając moszcz lub wino do osadu szamorodni lub aszú.

▼M12*Artykuł 18b***Stosowanie kawałków drewna dębowego**

Możliwe jest stosowanie kawałków drewna dębowego, o którym mowa w załączniku IV ust. 4 lit. e) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, wyłącznie jeśli jest zgodne z przepisami załącznika XIa do niniejszego rozporządzenia.

▼B**ROZDZIAŁ II****OGRANICZENIA I WYMOGI SZCZEGÓLNE***Artykuł 19***Zawartość ditlenku siarki**

1. Zmiany wykazu win, przewidzianego w załączniku V pkt A ust. 2 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, są zgodne z ustaleniami zawartymi w załączniku XII do tego rozporządzenia.

2. Można oferować do bezpośredniego spożycia przez ludzi, do wyczerpania zapasów, następujące produkty:

- wino, inne niż wino likierowe i musujące produkowane we Wspólnocie, z wyjątkiem Portugalii przed dniem 1 września 1986 r., oraz
- wino, inne niż wino likierowe i musujące, pochodzące z państw trzecich lub z Portugalii i przywożone do Wspólnoty przed dniem 1 września 1987 r.,

pod warunkiem że łączna zawartość ditlenku siarki w chwili wprowadzania do obrotu w celu bezpośredniego spożycia przez ludzi nie przekracza:

- a) 175 miligramów na litr w winach czerwonych;
- b) 225 miligramów na litr w winach białych i winach różowych;
- c) bez wpływu na powyżej wymienione przepisy lit. a) i b) dla win z resztkową zawartością cukru wyrażonego jako cukier inwertowany wynoszącą nie mniej niż pięć gramów na litr, 225 miligramów na litr w winach czerwonych i 275 miligramów na litr w winach białych i różowych.

Ponadto można oferować do bezpośredniego spożycia przez ludzi w kraju produkcji i na wywóz do państw trzecich, do wyczerpania zapasów, następujące produkty:

- wino produkowane w Hiszpanii przed dniem 1 września 1986 r., w którym łączna zawartość ditlenku siarki nie przekracza wartości maksymalnej ustalonej w przepisach hiszpańskich obowiązujących przed tą datą, oraz
- wino produkowane w Portugalii przed dniem 1 stycznia 1991 r., w którym łączna zawartość ditlenku siarki nie przekracza wartości maksymalnej ustalonej w przepisach portugalskich obowiązujących przed tą datą.

3. Wina musujące pochodzące z państw trzecich i Portugalii oraz przywożone do Wspólnoty przed dniem 1 września 1987 r. mogą być oferowane do bezpośredniego spożycia przez ludzi, do wyczerpania

▼B

zapasów, pod warunkiem że łączna zawartość ditlenku siarki nie przekracza:

- 250 miligramów na litr w winach musujących, oraz
- 200 miligramów na litr w gatunkowych winach musujących.

Ponadto można oferować do bezpośredniego spożycia przez ludzi w kraju produkcji i na wywóz do państw trzecich, do wyczerpania zapasów, następujące produkty:

- wino produkowane w Hiszpanii przed dniem 1 września 1986 r., w którym łączna zawartość ditlenku siarki nie przekracza wartości maksymalnej ustalonej w przepisach hiszpańskich obowiązujących przed tą datą, oraz
- wino produkowane w Portugalii przed dniem 1 stycznia 1991 r., w którym łączna zawartość ditlenku siarki nie przekracza wartości maksymalnej ustalonej w przepisach portugalskich obowiązujących przed tą datą.

▼M4

4. Przypadki, w których Państwa Członkowskie mogą zezwolić, ze względu na warunki pogodowe, na zwiększenie maksymalnej łącznej zawartości dwutlenku siarki w winie, ustanowionej na poziomie niższym niż 300 miligramów na litr w pkt A załącznika V do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, o maksymalnie 40 miligramów na litr w niektórych winach produkowanych w niektórych strefach uprawy winorośli na ich terytorium, są wymienione w załączniku XIIa do niniejszego rozporządzenia.

▼B*Artykuł 20***Zawartość kwasu lotnego**

Wina objęte wyjątkami dotyczącymi maksymalnej zawartości kwasu lotnego, zgodnie z załącznikiem V pkt B ust. 3) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, są ustalone w załączniku XIII do tego rozporządzenia.

*Artykuł 21***Stosowanie siarczynu wapnia w niektórych winach likierowych**

Odstępstwa dotyczące stosowania siarczynu wapnia, określonego w załączniku V pkt J ust. 4 lit. b) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, mogą być przyznane tylko w odniesieniu do następujących win hiszpańskich:

- a) „Vino generoso” zgodnie z określeniem podanym w załączniku VI pkt L ust. 8 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999;
- b) „Vino generoso de licor” zgodnie z określeniem podanym w załączniku VI pkt L ust. 11 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999.



TYTUŁ II

PRAKTYKI ENOLOGICZNE

ROZDZIAŁ I

WZBOGACANIE

*Artykuł 22***Dopuszczenie stosowania sacharozy**

Regiony uprawy winorośli, w których stosowanie sacharozy jest dopuszczane stosownie do załącznika V pkt D ust. 3 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999:

- a) strefa A uprawy winorośli;
- b) strefa B uprawy winorośli;
- c) strefa C uprawy winorośli, z wyjątkiem winnic we Włoszech, Grecji, Hiszpanii i Portugalii oraz winnic w departamentach francuskich podlegających jurysdykcji sądów apelacyjnych:
 - Aix-en-Provence,
 - Nîmes,
 - Montpellier,
 - Tuluzy,
 - Agen,
 - Pau,
 - Bordeaux,
 - Bastia.

Jednak wzbogacanie za pomocą „cukrzenia suchego” może być dopuszczone przez władze krajowe jako wyjątek we francuskich departamentach, określonych powyżej. Francja powiadamia niezwłocznie Komisję i pozostałe Państwa Członkowskie o każdym takim zezwoleniu.

*Artykuł 23***Wzbogacanie w przypadku wyjątkowo niekorzystnych warunków pogodowych**

Lata, podczas których można dopuścić zwiększenie stężenia alkoholu w % objętościowych, określonych w załączniku V pkt C ust. 3 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, zgodnie z procedurą ustanowioną art. 75 tego rozporządzenia, z powodu wyjątkowo niekorzystnych warunków pogodowych, zgodnie z pkt C ust. 4 tego załącznika, oraz strefy uprawy winorośli, regiony geograficzne i dane odmiany są ustalone, w miarę potrzeby, w załączniku XIV do tego rozporządzenia.

*Artykuł 24***Wzbogacanie *cuvée* win musujących**

Zgodnie z załącznikiem V pkt H ust. 4 i pkt I ust. 5 oraz załącznikiem VI pkt K ust. 11 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 każde Państwo Członkowskie może zezwolić na wzbogacanie *cuvée* w miejscu przygotowywania win musujących, pod warunkiem że:

▼B

- a) żaden ze składników *cuvée* nie był wcześniej poddawany wzbogacaniu;
 - b) wymienione składniki pochodzą wyłącznie z winogron zbieranych na jego terytorium;
 - c) wzbogacanie przeprowadza się jednorazowo;
 - d) nie przekracza się następujących limitów:
 - 3,5 % objętościowych w przypadku *cuvée* zawierającego składniki ze strefy A uprawy winorośli, pod warunkiem że naturalne stężenie alkoholu każdego ze składników wynosi co najmniej 5 % objętościowych,
 - 2,5 % objętościowych w przypadku *cuvée* zawierającego składniki ze strefy B uprawy winorośli, pod warunkiem że naturalne stężenie alkoholu każdego ze składników wynosi co najmniej 6 % objętościowych,
 - 2 % objętościowych w przypadku *cuvée* zawierającego składniki ze stref C Ia, C Ib, C II i C III uprawy winorośli, pod warunkiem że naturalne stężenie alkoholu każdego ze składników wynosi odpowiednio co najmniej 7,5 %, 8 %, 8,5 % i 9 % objętościowych.
- Powyższe limity pozostają bez uszczerbku dla stosowania art. 44 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 w stosunku do *cuvée* przeznaczanych do produkcji win musujących, jak określono w załączniku I ust. 15 do tego rozporządzenia;
- e) stosowaną metodą jest dodanie sacharozy, skoncentrowanego moszczu gronowego lub rektyfikowanego skoncentrowanego moszczu gronowego.

*Artykuł 25***Przepisy administracyjne stosowane do wzbogacania**

1. Powiadomienia, określone w załączniku V pkt G ust. 5 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, dotyczące czynności zwiększających stężenie alkoholu dokonywane są przez osoby fizyczne lub prawne przeprowadzające omawiane czynności oraz w odpowiednim czasie i zgodnie z warunkami kontroli ustalonymi przez właściwy organ Państwa Członkowskiego, na którego terytorium czynność ta ma miejsce.
2. Powiadomienia, określone w ust. 1, sporządzane są na piśmie i zawierają następujące informacje:
 - nazwisko i adres osoby dokonującej zgłoszenia,
 - miejsce, w którym ma być przeprowadzona czynność wzmocnienia,
 - dzień i czas rozpoczęcia czynności,
 - opis produktu poddawanego wzmocnieniu,
 - proces stosowany do wzmocnienia ze szczegółami dotyczącymi rodzaju używanego produktu.
3. Państwa Członkowskie mogą jednak zezwolić na wcześniejsze zgłoszenia obejmujące kilka czynności lub na określony czas wysłania do właściwych władz. Powiadomienia takie są przyjmowane tylko, jeżeli osoba dokonująca zgłoszenia prowadzi pisemny rejestr każdej czynności wzmocnienia, jak przewidziano w ust. 6, oraz informacji wymaganych przepisami ust. 2.
4. W przypadku gdy dana osoba nie może przeprowadzić zgłoszonej czynności w odpowiednim czasie z powodu siły wyższej, Państwa Członkowskie określają warunki, zgodnie z którymi osoba ta dokonuje

▼B

nowego zgłoszenia odpowiedniemu organowi w celu umożliwienia przeprowadzenia niezbędnych kontroli.

Państwa Członkowskie powiadamiają Komisję na piśmie o takich przepisach.

5. Powiadomienia określone w ust. 1 nie są wymagane w Wielkim Księstwie Luksemburga.

6. Szczegóły dotyczące czynności zwiększenia stężenia alkoholu wprowadza się do rejestrów niezwłocznie po zakończeniu czynności wzmacniania, zgodnie z przepisami przyjętymi stosownie do art. 70 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999.

W przypadkach, w których wcześniejsze zgłoszenia obejmujące kilka czynności nie wskazują dnia i czasu rozpoczęcia czynności, wpis w rejestrze musi być dokonany także przed rozpoczęciem każdej czynności.

ROZDZIAŁ II

ZAKWASZANIE I ODKWASZANIE

Artykuł 26

Przepisy administracyjne stosowane do zakwaszania i odkwaszania

1. W przypadku zakwaszania i odkwaszania podmioty dokonują zgłoszeń, określonych w załączniku V pkt G ust. 5 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, nie później niż drugiego dnia po przeprowadzeniu pierwszej czynności w każdym roku winnym. Powiadomienia takie są ważne w stosunku do wszystkich czynności przeprowadzanych w danym roku winnym.

2. Powiadomienia określone w ust. 1 sporządzane są na piśmie i zawierają następujące informacje:

- nazwisko i adres osoby dokonującej zgłoszenia,
- rodzaj danej czynności,
- miejsce, w którym czynność ma być przeprowadzona.

3. Szczegóły dotyczące każdej czynności zakwaszenia i odkwaszenia są wprowadzane do rejestrów, zgodnie z przepisami przyjętymi stosownie do art. 70 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999.

ROZDZIAŁ III

WSPÓLNE ZASADY STOSOWANE W ODNIESIENIU DO WZBOGACANIA, ZAKWASZANIA I ODKWASZANIA

Artykuł 27

Zakwaszanie i wzbogacanie tego samego produktu

Decyzję w sprawie przypadków, w których zakwaszanie i odkwaszanie tego samego produktu, w rozumieniu przepisów załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, jest dozwolone zgodnie z załącznikiem V pkt E ust. 7 do tego rozporządzenia, podejmuje się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 75 tego rozporządzenia i są to przypadki takie, jak określono w załączniku XV do tego rozporządzenia.

▼B*Artykuł 28***Zasady ogólne stosowane w odniesieniu do wzbogacania, zakwaszania i odkwaszania produktów innych niż wino**

Procesy określone w załączniku V pkt G ust. 1 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 przeprowadza się jednorazowo. Państwa Członkowskie mogą jednak zezwolić na przeprowadzenie niektórych procesów w kilku czynnościach, w przypadku gdy przyczynia się to do ulepszenia winifikacji danych produktów. W takich wypadkach limity ustanowione w załączniku V do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 stosuje się w odniesieniu do całej czynności.

*Artykuł 29***Odstępstwo od terminów ustanowionych dla wzbogacania, zakwaszania i odkwaszania**

W drodze odstępstwa od terminów ustanowionych w załączniku V pkt G ust. 7 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 czynności wzbogacania, zakwaszania i odkwaszania można przeprowadzić przed terminami ustalonymi z załączniku XVI do tego rozporządzenia.

ROZDZIAŁ IV**SŁODZENIE***Artykuł 30***Zasady techniczne stosowane podczas słodzenia**

Słodzenie win stołowych i win gatunkowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) dopuszczone jest tylko na etapie produkcji i sprzedaży hurtowej.

*Artykuł 31***Przepisy administracyjne stosowane podczas słodzenia**

1. Każda osoba fizyczna lub prawna zamierzająca dokonać słodzenia powiadamia właściwy organ Państwa Członkowskiego, na którego terytorium czynność ma być przeprowadzana.

2. Zgłoszenia sporządza się na piśmie i właściwe władze powinny je otrzymać co najmniej 48 godzin przed dniem przeprowadzenia czynności.

Jednakże gdy przedsiębiorstwo dokonuje słodzenia w sposób stały, Państwa Członkowskie mogą zezwolić na powiadomienie obejmujące kilka czynności lub określony okres wysłane właściwym władzom. Powiadomienie takie jest przyjmowane tylko pod warunkiem, że przedsiębiorstwo prowadzi pisemny rejestr każdej czynności słodzenia oraz rejestry informacji wymaganych przepisami ust. 3.

3. Zgłoszenia zawierają następujące informacje:

a) w odniesieniu do czynności słodzenia przeprowadzonych zgodnie z załącznikiem V pkt F ust. 1 lit. a) oraz załącznikiem VI pkt G ust. 2 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999:

- i) ilość oraz całkowite i rzeczywiste stężenie alkoholu wina stołowego lub wina gatunkowego produkowanego w określonym regionie geograficznym (psr), które będzie słodzone;
- ii) ilość oraz całkowite i rzeczywiste stężenie alkoholu moszczu gronowego, który będzie dodawany;

▼B

- iii) ilość oraz całkowite i rzeczywiste stężenie alkoholu wina stołowego lub wina gatunkowego produkowanego w określonym regionie geograficznym (psr) po dosłódzeniu;
- b) w odniesieniu do czynności słodzenia przeprowadzonych zgodnie z załącznikiem V pkt F ust. 1 lit. b) oraz załącznikiem VI pkt G ust. 2 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999:
 - i) ilość oraz całkowite i rzeczywiste stężenie alkoholu wina stołowego lub wina gatunkowego produkowanego w określonym regionie geograficznym (psr), które będzie słodzone;
 - ii) ilość oraz całkowite i rzeczywiste stężenie alkoholu moszczu gronowego lub, w odpowiednim przypadku, ilość i gęstość skoncentrowanego moszczu gronowego, który będzie dodawany;
 - iii) ilość oraz całkowite i rzeczywiste stężenie alkoholu wina stołowego lub wina gatunkowego produkowanego w określonym regionie geograficznym (psr) po dosłódzeniu.
- 4. Osoby określone w ust. 1 prowadzą rejestry przychodu i rozchodu towarów wskazujące ilości moszczu gronowego lub skoncentrowanego moszczu gronowego, które posiadają w celu przeprowadzenia słodzenia.

*Artykuł 32***Słodzenie niektórych win przywożonych**

Słodzenie win przywożonych, określonych w załączniku V pkt F ust. 3 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, podlega warunkom ustanowionym w art. 30 i 31 niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 33***Zasady szczególne stosowane przy słodzeniu win likierowych**

1. Słodzenie, przeprowadzane na warunkach ustanowionych w załączniku V pkt J ust. 6 lit. a) tiret drugie do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, dopuszczone jest w odniesieniu do „vino generoso de licor” zgodnie z określeniem w załączniku VI pkt L ust. 11 do tego rozporządzenia.
2. Słodzenie przeprowadzane na warunkach ustanowionych w załączniku V pkt J ust. 6 lit. a) tiret trzecie do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 dopuszczone jest w odniesieniu do gatunkowego wina likierowego produkowanego w określonym regionie geograficznym (psr) Madeira.

ROZDZIAŁ V**KUPAŻ***Artykuł 34***Definicja**

1. „Kupaż” w rozumieniu art. 46 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 oznacza mieszanie ze sobą win lub moszczy pochodzących z:
 - a) różnych państw;
 - b) różnych stref uprawy winorośli we Wspólnocie, w rozumieniu przepisów załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, lub różnych stref produkcji w państwach trzecich;

▼B

c) z tej samej strefy uprawy winorośli we Wspólnocie lub z tej samej strefy produkcji w państwie trzecim, ale będące:

- różnego pochodzenia geograficznego, lub
- różnych odmian winorośli, lub
- z różnych zbiorów,

pod warunkiem że pochodzenie geograficzne, odmiana winorośli lub rok zbioru jest określony, lub istnieje obowiązek określenia, w opisie danego produktu; lub

d) odmiennych kategorii win lub moszczu.

2. Za odmienne kategorie wina lub moszczu uważa się:

- wino czerwone, wino białe oraz moszcze lub wina nadające się do otrzymania jednej z tych kategorii wina,
- wino stołowe, wino gatunkowe produkowane w określonym regionie geograficznym (psr) oraz moszcze lub wina nadające się do otrzymania jednej z tych kategorii wina.

Dla celów niniejszego ustępu wino różowe traktuje się jak wino czerwone.

3. Następujących procesów nie uważa się za kupaż:

- a) dodawanie skoncentrowanego moszczu gronowego lub rektyfikowanego skoncentrowanego moszczu gronowego w celu zwiększenia naturalnego stężenia alkoholu danego produktu;
- b) słodzenie:
 - wina stołowego,
 - wina gatunkowego produkowanego w określonym regionie geograficznym (psr), w przypadku gdy substancja słodząca pochodzi z określonego regionu, którego nazwę wino nosi, lub jest rektyfikowanym skoncentrowanym moszczem gronowym;
- c) produkcja wina gatunkowego produkowanego w określonym regionie geograficznym (psr) zgodnie z tradycyjnymi praktykami, określonymi w załączniku VI pkt D ust. 2 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999.

Artykuł 35

Zasady ogólne stosowane podczas kupażu

1. Kupaż lub mieszanie:

- win stołowych ze sobą, lub
- win nadających się do otrzymania win stołowych ze sobą lub z winami stołowymi, lub
- win gatunkowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) ze sobą,

jest zakazane, jeżeli którykolwiek ze składników nie spełnia wymogów rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 lub niniejszego rozporządzenia.

2. Wyniku mieszania świeżych winogron, moszczu gronowego, moszczu winogronowego w trakcie fermentacji lub młodego wina, którego fermentacja jeszcze się nie zakończyła, w przypadku gdy którykolwiek z tych produktów nie posiada właściwości wymaganych do uzyskania wina stołowego lub wina nadającego się do otrzymania wina stołowego, z produktami nadającymi się do otrzymania takiego wina lub z winem stołowym, nie uważa się za wino stołowe lub wino nadające się do otrzymania wina stołowego.

▼B

3. W przypadku kupażu oraz z zastrzeżeniem przepisów następnych ustępów jedynymi produktami, które mogą być uważane za wina stołowe, są produkty powstające w wyniku zmieszania za sobą win stołowych lub zmieszania win stołowych z winami nadającymi się do otrzymania win stołowych, pod warunkiem że takie wina nadające się do otrzymania win stołowych mają całkowite naturalne stężenie alkoholu nieprzekraczające 17 % objętościowych.

4. Bez uszczerbku dla przepisów art. 44 ust. 7 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 oraz art. 36 niniejszego rozporządzenia kupaż wina nadającego się do otrzymania wina stołowego z:

- a) winem stołowym może dać wino stołowe, tylko w przypadku gdy czynność jest przeprowadzana w strefie uprawy winorośli, w której zostało wyprodukowane wino nadające się do otrzymania wina stołowego;
- b) innym winem nadającym się do otrzymania wina stołowego może dać wino stołowe, tylko w przypadku gdy:
 - drugie wino nadające się do otrzymania wina stołowego zostało wyprodukowane w tej samej strefie uprawy winorośli, oraz
 - czynność jest przeprowadzana w tej samej strefie uprawy winorośli.

5. Kupaż moszczu gronowego lub wina stołowego, które poddano praktyce enologicznej, określonej w załączniku IV ust. 1 lit. n) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, z moszczem gronowym lub winem, które nie było poddane tej praktyce, jest zakazany.

▼M9**▼B**

ROZDZIAŁ VI

DODAWANIE INNYCH PRODUKTÓW

*Artykuł 37***Dodawanie destylatu do win likierowych i niektórych gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr)**

Cechy charakterystyczne destylatu winnego i destylatu z suszonych winogron, który można dodać do win likierowych i niektórych gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), zgodnie z załącznikiem V pkt J ust. 2 lit. a) ppkt i) tiret drugie do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, są określone w załączniku XVII do tego rozporządzenia.

*Artykuł 38***Dodawanie innych produktów i stosowanie moszczu gronowego podczas przygotowywania niektórych gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr)**

1. Wykaz gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), których przygotowanie wymaga użycia moszczu gronowego lub jego mieszanki z winem zgodnie z załącznikiem V pkt J ust. 1 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, jest ustalony w załączniku XVIII pkt A do tego rozporządzenia.

▼B

2. Wykaz gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), do których można dodawać produkty określone w załączniku V pkt J ust. 2 lit. b) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, jest ustalony w załączniku XVIII pkt B do tego rozporządzenia.

*Artykuł 39***Dodawanie alkoholu do wina półmusującego**

Stosownie do przepisów art. 42 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 dodatek alkoholu do wina półmusującego nie powoduje zwiększenia całkowitego stężenia alkoholu wina półmusującego o więcej niż 0,5 % objętościowego. Alkohol może być dodany wyłącznie w postaci *expedition liqueur* i pod warunkiem że taka metoda jest dopuszczona na mocy przepisów obowiązujących w Państwie Członkowskim produkcji oraz że takie przepisy zostały podane do wiadomości Komisji i innym Państwom Członkowskim.

ROZDZIAŁ VII

WYMOGI DOTYCZĄCE DOJRZEWANIA*Artykuł 40***Dojrzwanie niektórych win likierowych**

Dojrzwanie, zgodnie z warunkami ustanowionymi w załączniku V pkt J ust. 6 lit. c) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, dopuszczone jest w odniesieniu do gatunkowego wina likierowego produkowanego w określonym regionie (psr) Madeira.

TYTUŁ III

DOŚWIADCZALNE WYKORZYSTANIE NOWYCH PRAKTYK ENOLOGICZNYCH*Artykuł 41***Zasady ogólne**

1. W celach doświadczalnych, określonych w art. 46 ust. 2 lit. f) rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, każde Państwo Członkowskie może zezwolić na stosowanie niektórych praktyk enologicznych lub procesów nieprzewidzianych w tym rozporządzeniu przez okres maksymalnie trzech lat, pod warunkiem że:

- dane praktyki i procesy spełniają wymogi ustanowione w art. 42 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999,
- takie praktyki i procesy są stosowane do ilości nieprzekraczających 50 000 hektolitrów rocznie w odniesieniu do każdego doświadczenia,
- otrzymane produkty nie są wysyłane poza Państwo Członkowskie, na którego terytorium przeprowadzano doświadczenie,
- zainteresowane Państwo Członkowskie powiadamia Komisję oraz pozostałe Państwa Członkowskie na początku doświadczenia o warunkach zezwolenia.

„Doświadczenie” oznacza czynność lub czynności przeprowadzane w kontekście dobrze zdefiniowanego projektu badawczego z jednym protokołem z doświadczenia.

▼B

2. Przed końcem okresu określonego w ust. 1 zainteresowane Państwo Członkowskie przekazuje Komisji sprawozdanie z dopuszczonego doświadczenia, a Komisja powiadamia pozostałe Państwa Członkowskie o jego wynikach. W zależności od tych wyników zainteresowane Państwo Członkowskie może ubiegać się o wydanie przez Komisję zezwolenia na kontynuację doświadczenia, w miarę możliwości z większą ilością niż w pierwotnym doświadczeniu, na następny okres nie dłuższy niż trzy lata. Państwo Członkowskie składa odpowiednią dokumentację na poparcie wniosku.

3. Komisja, stanowiąc zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 75 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, podejmuje decyzję w sprawie wniosku określonego w ust. 2. W tym samym czasie Komisja może podjąć decyzję zezwalającą na kontynuację doświadczenia w innych Państwach Członkowskich na tych samych warunkach.

4. Pod koniec okresu określonego w ust. 1 lub, w miarę potrzeby, w ust. 2 oraz po zebraniu wszystkich informacji dotyczących doświadczenia Komisja może, gdzie stosowne, przedłożyć Radzie wniosek ostatecznego zezwolenia na prowadzenie praktyk enologicznych i procedur objętych doświadczeniem.

TYTUŁ IV

PRZEPISY KOŃCOWE

*Artykuł 42***Wino produkowane przed dniem 1 sierpnia 2000 r.**

Wino produkowane przed dniem 1 sierpnia 2000 r. może być oferowane lub dostarczane do bezpośredniego spożycia przez ludzi po tej dacie, pod warunkiem że jest zgodne z regułami wspólnotowymi lub krajowymi obowiązującymi przed tą datą.

*Artykuł 43***Wymogi dotyczące destylacji, przewozu i wykorzystania produktów niezgodnych z przepisami rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 lub niniejszego rozporządzenia**

1. Produkty, które stosownie do art. 45 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 nie mogą być oferowane lub dostarczane do bezpośredniego spożycia przez ludzi, niszczy się. Państwa Członkowskie mogą jednak dopuścić wykorzystanie niektórych produktów, których właściwości określają przez gorzelnie lub wytwórnie octu lub w celach przemysłowych.

2. Gorzelnicy lub kupcy nie mogą posiadać takich produktów bez odpowiedniej podstawy prawnej i można je przewieźć tylko do gorzelni, wytwórni octu oraz zakładów wykorzystujących je w celach przemysłowych lub do niszczenia roślin.

3. Państwa Członkowskie mogą posiadać środki denaturujące lub wskaźniki dodawane do win, określone w poprzednim ustępie w celu ułatwienia ich identyfikacji. W przypadkach, w których jest to uzasadnione, Państwa Członkowskie mogą również zakazać sposobów wykorzystania przewidzianych w ust. 1 i nakazać zniszczenie tych produktów.

▼B*Artykuł 44***Utrata mocy**

1. Rozporządzenia (EWG) nr 1618/70, nr 1972/78, nr 2394/84, nr 305/86, nr 1888/86, nr 2094/86, nr 2202/89, nr 2240/89, nr 3220/90 i nr 586/93 oraz rozporządzenia (WE) nr 3111/93 i nr 1128/96 niniejszym tracą moc.

▼M10

2. Rozporządzenie (EWG) nr 2676/90 stosuje się do produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 1493/1999. W Załączniku do rozporządzenia (EWG) nr 2676/90 z dniem 1 sierpnia 2005 r. skreśla się część 12 ust. 3, część 18 ust. 3, część 23 ust. 3, część 25 ust. 3, część 37 ust. 3 i 4.

▼B*Artykuł 45*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 sierpnia 2000 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

▼B

ZAŁĄCZNIK I

**Wykaz odmian winorośli, które mogą być, nie naruszając art. 42 ust. 5
rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, wykorzystywane do przygotowania
produktów objętych tym przepisem**

(art. 2 niniejszego rozporządzenia)

(w.w.)

▼B*ZAŁĄCZNIK II*

Lata, podczas których produkty ze stref uprawy winorośli A i B nieposiadające minimalnego naturalnego stężenia alkoholu w % objętościowych ustanowionego w rozporządzeniu (WE) nr 1493/1999, mogą być używane do produkcji wina musującego, wina musującego gazowanego i wina półmusującego gazowanego

(art. 3 niniejszego rozporządzenia)

(w.w.)

▼B*ZAŁĄCZNIK III***▼M8**

- A. Lista odmian winorośli, których grona można wykorzystywać do tworzenia *cuvée* do przygotowania gatunkowych win musujących z gatunku aromatycznych lub gatunkowych win musujących produkowanych w określonych regionach z gatunku aromatycznych

(art. 4 niniejszego rozporządzenia)

Aleatico N
 Ασώρτικο (Assytiko)
 Bourboulenc B
 Brachetto N
 Clairette B
 Colombard B
 Csaba gyöngye B
 Czerszegei fűszeres B
 Freisa N
 Gamay N
 Gewürztraminer Rs
 Girò N
 Γλυκερίθρα (Glykerythra)
 Huxelrebe
 Irsai Olivér B
 Macabeu B
 wszystkie „malvoisies”
 Mauzac *blanc* i *rosé*
 Monica N
 Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
 wszystkie „muscatels”
 Todos los moscateles
 Nektár
 Pálava B
 Parellada B
 Perle B
 Piquepoul B
 Poulsard
 Prosecco
 Ροδίτης (Roditis)
 Scheurebe
 Torbato
 Zefir B

▼B

- B. Odstępstwa, określone w załączniku V pkt I ust. 3 lit a) oraz w załączniku VI pkt K ust. 10 lit. a) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, dotyczące stworzenia *cuvée* w celu przygotowania gatunkowych win musujących typu aromatyzowanego i gatunkowych win musujących produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) typu aromatyzowanego

Nie naruszając przepisów załącznika VI pkt K ust. 10 lit. a), gatunkowe wina musujące produkowane w określonym regionie geograficznym (psr) typu aromatyzowanego mogą być produkowane z użyciem jako składników *cuvée* win otrzymanych z winorośli odmiany „Prosecco” zbieranej

▼B

w określonych regionach noszących oznaczenie pochodzenia Conegliano-Valdobbiadene i Montello e Colli Asolani.

▼ **M11****ZAŁĄCZNIK IV****Ograniczenia dotyczące stosowania niektórych substancji***(artykuł 5 niniejszego rozporządzenia)*

Ograniczenia, które stosuje się do używania substancji, określonych w załączniku IV do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, zgodnie z warunkami tam ustanowionymi, są następujące:

Substancja	Stosować ze świeżymi winogronami, moszczem gronowym, moszczem gronowym w trakcie fermentacji, moszczem gronowym w trakcie fermentacji otrzymanym z suszonych winogron, skoncentrowanym moszczem gronowym i młodym winem, którego fermentacja jeszcze się nie zakończyła	Stosować z moszczem gronowym w trakcie fermentacji przeznaczonym do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci, winem nadającym się do produkcji wina stołowego, winem stołowym, winem musującym, winem musującym gazowanym, winem półmusującym, winem półmusującym gazowanym, winem likierowym i winami gatunkowymi produkowanymi w określonym regionie geograficznym (psr)
Preparaty ze ścian komórkowych drożdży	40 g/hl	40 g/hl
Ditlenek węgla		Maksymalna zawartość w winie traktowanym w ten sposób: 2 g/l
Kwas L-askorbinowy	250 mg/l	250 mg/l; maksymalna zawartość w winie obrabianym w ten sposób nie powinna przekroczyć 250 mg/l
Kwas cytrynowy		Maksymalna zawartość w winie obrabianym w ten sposób: 1 g/l
Kwas metawinowy		100 mg/l
Siarczan miedzi		1 g/hl, pod warunkiem że zawartość miedzi w produkcie obrabianym w ten sposób nie przekracza 1 mg/l
Węgiel drzewny do użytku enologicznego	100 g suchej wagi na hl	100 g suchej wagi na hl
Sole odżywcze: fosforan diamonowy lub siarczan amonowy	1 g/l (wyrażone w soli) (*)	0,3 g/l (wyrażone w soli) do przygotowania wina musującego
Siarczyn amonu lub bisiarczyn amonu	0,2 g/l (wyrażone w soli) (*)	
Czynniki wzrostowe: tiamina w postaci chlorowodorku	0,6 mg/l (wyrażone w tiaminie)	0,6 mg/l (wyrażone w tiaminie) do przygotowania wina musującego
Poliwinylopolipirolidon	80 g/hl	80 g/hl
Winian wapnia		200 g/hl
Fitynian wapnia		8 g/hl
Lizozym	500 mg/l (**)	500 mg/l (**)
Dwuwęglan dimetylu		200 mg/l; nie można wykryć pozostałości w winach wprowadzonych do obrotu

(*) Produkty te można również stosować w połączeniu, do ogólnego limitu 1 g/l bez uszczerbku dla limitu 0,2 g/l określonego powyżej.

(**) Ilość łączna nie może przekroczyć granicy 500 mg/l, kiedy następuje dodanie do moszczu gronowego i wina.

▼ M7

▼ B

ZAŁĄCZNIK VI

Wymogi dotyczące winianu wapnia

(art. 7 niniejszego rozporządzenia)

OBSZAR ZASTOSOWAŃ

Winian wapnia jest dodawany do wina jako adjuwant technologiczny w celu wsparcia wytrącania kamienia winnego i wspomżenia stabilizacji wina za pomocą obniżenia końcowych stężeń wodorowinianu potasu i winianu potasu.

WYMOGI

- Dawka maksymalna jest ustalona w załączniku IV do niniejszego rozporządzenia
- Tam, gdzie dodaje się winian wapnia, należy wstrząsnąć winem, schłodzić je, a powstałe kryształy należy oddzielić podczas procesu fizycznego.



ZAŁĄCZNIK VII

Wymogi dotyczące beta-glukanazy

(art. 10 niniejszego rozporządzenia)

1. Międzynarodowy kod beta-glukanazy: E.C. 3-2-1-58
2. Hydrolaza beta-glukanowa (niszczy glukan u *Borytritis cinerea*)
3. Pochodzenie: *Trichoderma harzianum*
4. Obszar zastosowań: niszczy beta-glukany obecne w winach, w szczególności wytworzone z gron poroździelanych winogron
5. Dawka maksymalna: 3 g preparatu enzymatycznego zawierającego 25 % całkowitego ekstraktu organicznego (TOS) na hektolitr
6. Charakterystyka czystości chemicznej i mikrobiologicznej

Strata w suszeniu	Mniej niż 10 %
Metale ciężkie	Mniej niż 30 części na milion
Ołów (Pb):	Mniej niż 10 części na milion
Arsen (As):	Mniej niż 3 części na milion
Pałczkopodobne:	Nieobecne
<i>Escherichia coli</i>	Nieobecna w 25 g próbki
<i>Salmonella</i> spp.	Nieobecna w 25 g próbki
Liczba tlenowców:	Mniej niż 5×10^4 komórek/g



ZAŁĄCZNIK VIII

Bakterie kwasu mlekowego

(art. 11 niniejszego rozporządzenia)

WYMOGI

Bakterie kwasu mlekowego, których stosowanie przewidziane jest w załączniku IV ust. 1 lit. q) oraz w ust. 3 lit. z) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, należą do rodzaju *Leuconostoc*, *Lactobacillus* i/lub *Pediococcus*. Bakterie te przekształcają kwas jabłkowy w moszczu lub winie w kwas mlekowy i nie wpływa to na smak. Izoluje się je z winogron, moszczu, wina lub produktów wytwarzanych z winogron. Nazwa rodzaju i gatunku oraz informacja o szczepie musi być umieszczona na etykiecie wraz ze wskazaniem pochodzenia i hodowcy szczepu.

Na manipulację genetyczną bakterii kwasu mlekowego należy uprzednio uzyskać zezwolenie.

POSTAĆ

Trzeba ich używać w postaci płynnej lub zamrożonej lub jako proszek otrzymany w wyniku liofilizacji w czystej lub powiązanej hodowli.

BAKTERIE IMMOBILIZOWANE

Podłoże transportowe do przygotowania immobilizowanych bakterii kwasu mlekowego musi być obojętne i musi być dopuszczone do stosowania w winiarstwie.

KONTROLE

Chemiczna:

te same wymogi co w odniesieniu do badanych substancji w innych preparatach enologicznych oraz w szczególności metale ciężkie.

Mikrobiologiczna:

- poziom bakterii kwasu mlekowego pobudzonych do życia musi wynosić 10^8 /g lub 10^7 /ml lub więcej;
- poziom bakterii kwasu mlekowego gatunków innych niż szczep lub szczepy wskazane musi być mniejszy niż 0,01 % wszystkich bakterii kwasu mlekowego pobudzonych do życia;
- poziom bakterii tlenowych musi być mniejszy niż 10^3 na gram proszku lub na mililitr;
- całkowita zawartość drożdży musi być mniejsza niż 10^3 na gram proszku lub na mililitr;
- zawartość pleśni musi być mniejsza niż 10^3 na gram proszku lub na mililitr.

DODATKI

Dodatki stosowane do przygotowania kultury lub reaktywacji bakterii mlekowych muszą być substancjami dopuszczonymi do stosowania ze środkami spożywczymi i należy je wymienić na etykiecie.

DATA PRODUKCJI

Producent musi wskazać dzień, w którym produkt opuścił fabrykę.

ZASTOSOWANIE

Producent musi wskazać instrukcje użytkowania i sposób reaktywacji.

PRZECHOWYWANIE

Na etykiecie należy wyraźnie wskazać warunki składowania.

METODY ANALIZ

- bakterie mlekowe: środowisko A¹, B² lub C³ z metodą utylizacji szczepu wskazaną przez producenta,
- bakterie tlenowe: środowisko Bacto-Agar,
- drożdże: środowisko Malt-Wickerhama,

▼B

— pleśń: środowisko Malt-Wickerhama lub Czapecka

Środowisko A

Wyciąg z drożdży	5 g
Wyciąg mięsny	10 g
Pepton trypsynowy	15 g
Octan sodu	5 g
Cytrynian amonu	2 g
Tween 80	1 g
Siarczan manganu	0,050 g
Siarczan magnezu	0,200 g
Glukoza	20 g
Woda do dopełnienia	1000 ml
pH	5,4 g

Środowisko B

Sok pomidorowy	250 ml
Wyciąg drożdżowy Difco	5 g
Pepton	5 g
Kwas L-jabłkowy	3 g
Tween 80	1 kropla
Siarczan manganu	0,050 g
Siarczan magnezu	0,200 g
Woda do dopełnienia	1000 ml
pH	4,8

Środowisko C

Glukoza	5 g
Trypton Difco	2 g
Pepton Difco	5 g
Wyciąg z wątroby	1 g
Tween 80	0,05 g
Sok pomidorowy rozcień- czony 4,2 raza przesączony przez filtr Whatmana nr 1	1000 ml
pH	5,5

▼M5*ZAŁĄCZNIK VIIIa***Wymagania dotyczące lizozymu***(Artykuł 11a niniejszego rozporządzenia)***OBSZAR STOSOWANIA**

Lizozym można dodawać do moszczu gronowego, moszczu gronowego w trakcie fermentacji oraz do wina, w następującym celu: kontrolowania rozwoju i aktywności bakterii odpowiedzialnych za wadliwą fermentację mlekową w tych produktach.

WYMAGANIA:

- dawka maksymalna jest ustalona w załączniku IV do niniejszego rozporządzenia,
- użyty produkt musi spełnić kryteria czystości ustanowione w dyrektywie 96/77/WE.



ZALĄCZNIK IX

Określenie utraty substancji organicznych z żywic jonowymiennych*(art. 12 niniejszego rozporządzenia)***1. ZAKRES I OBSZAR ZASTOSOWAŃ**

Metoda określa utratę substancji organicznych z żywic jonowymiennych.

2. DEFINICJA

Utrata substancji organicznych z żywic jonowymiennych. Utrata substancji jest określana za pomocą określonej metody.

3. ZASADA

Rozpuszczalniki ekstrahujące przechodzą przez przygotowane żywice, a wagę wyekstrahowanej substancji organicznej określa się grawimetrycznie.

4. ODCZYNNIKI

Wszystkie odczynniki powinny być tzw. Cz.D.A.

Rozpuszczalniki ekstrahujące.

4.1. Woda destylowana lub woda dejonizowana równoważnej czystości.

4.2. Etanol, 15 % m³/m³. Przygotować poprzez zmieszanie 15 części etanolu absolutnego z 85 częściami wody (4.1).

4.3. Kwas octowy, 5 % mol/mol. Przygotować poprzez zmieszanie 5 części lodowatego kwasu octowego z 95 częściami wody (4.1).

5. APARATURA

5.1. Kolumny do chromatografii jonowymiennej.

5.2. Cylindry miarowe, pojemność 2 l.

5.3. Płytki parownicze zdolne do wytrzymania temperatury pieca muflowego 850 °C.

5.4. Piec do suszenia, sterowany termostatem w temperaturze 105 ± 2 °C.

5.5. Piec muflowy, sterowany termostatem w temperaturze 850 ± 25 °C.

5.6. Waga analityczna, dokładność 0,1 mg.

5.7. Parownicza, gorąca płytka lub parownicza w podczerwieni.

6. POSTĘPOWANIE

6.1. Do każdej z trzech oddzielnych kolumn do chromatografii jonowymiennej (5.1) dodać po 50 ml badanej żywicy jonowymiennej, przemytej i obrobionej zgodnie ze wskazówkami producenta dotyczącymi przygotowania żywicy do stosowania z żywnością.

6.2. Dla żywic anionowych przez przygotowane kolumny przepuścić oddzielnie trzy rozpuszczalniki ekstrahujące (4.1, 4.2 i 4.3) z szybkością przepływu 350–450 ml/godz. Usunąć pierwszy litr eluatu w każdym przypadku i zebrać kolejne dwa litry do cylindrów miarowych (5.2). Dla żywic kationowych przepuścić tylko rozpuszczalniki 4.1 i 4.2 przez kolumny przygotowane do tego celu.

6.3. Odparować trzy eluaty na gorącej płytce lub z użyciem parowniczek w podczerwieni (5.7) w oddzielnych naczyniach parowniczych (5.3), które uprzednio wyczyszczono i zważono (m₀). Umieścić naczynka w piecyku (5.4) i wysuszyć do stałej wagi (m₁).

6.4. Po zapisaniu stałej wagi (6.3) umieścić naczynko parownicze w piecu muflowym (5.5) i spopielać do stałej wagi (m₂).

6.5. Obliczyć wyekstrahowaną substancję organiczną (7.1). Jeżeli wynik jest większy niż 1 mg/l, przeprowadzić ślepą próbę na odczynnikach i ponownie policzyć wagę wyekstrahowanej substancji organicznej.

Ślepą próbę należy przeprowadzić, powtarzając pkt 6.3 i 6.4, lecz z użyciem dwóch litrów rozpuszczalnika ekstrahującego, aby uzyskać odpowiednio wagę m₃ i m₄ z pkt 6.3 i 6.4.

▼B

7. PRZEDSTAWIENIE WYNIKÓW

7.1. Wzór i obliczenie wyników

Substancję organiczną wyekstrahowaną z żywic jonowymiennych, w mg/l, podaje się jako:

$$500 (m1 - m2)$$

gdzie m1 i m2 są wyrażone w gramach.

Prawidłową wagę (mg/l) substancji organicznej wyekstrahowanej z żywic jonowymiennych podaje się jako:

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

gdzie m1, m2, m3 i m4 są wyrażone w gramach.

7.2. Różnica w wynikach między dwoma równorzędnymi pomiarami przeprowadzonymi na tej samej próbce nie może przekraczać 0,2 mg/l.

▼ M11*ZAŁĄCZNIK IXa***Wymogi dotyczące dwuwęglanu dimetylu***(artykuł 15a niniejszego rozporządzenia)***OBSZAR ZASTOSOWAŃ**

Dwuwęglan dimetylu może być dodany do wina dla osiągnięcia następującego celu: zagwarantowania stabilizacji mikrobiologicznej wina butelkowanego zawierającego cukry ulegające fermentacji.

WYMOGI**▼ M15**

- Dodanie dwuwęglanu dimetylu powinno nastąpić na krótko przed butelkowaniem, zdefiniowanym jako wprowadzanie dla celów handlowych produktu, o którym mowa, do opakowań o pojemności nieprzekraczającej 60 litrów.

▼ M11

- Praktyka ta może być stosowana tylko w przypadku win z zawartością cukru nie mniejszą niż 5 g/l.
- Dawka maksymalna jest ustalona w załączniku IV do niniejszego rozporządzenia, a produkt nie powinien być wykrywalny w winach wprowadzonych do obrotu.
- Użyty produkt musi spełniać kryteria czystości ustanowione w dyrektywie 96/77/WE.
- Zabieg ten należy odnotować w rejestrze, określonym w art. 70 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999.



ZAŁĄCZNIK X

Wymogi dotyczące elektrolizy

(art. 15 niniejszego rozporządzenia)

Celem elektrolizy jest uzyskanie stabilizacji wina w odniesieniu do wodorowinianu potasu i winianu wapnia (oraz pozostałych soli wapnia) poprzez wyekstrahowanie jonów w stanie przesyconia pod wpływem działania pola elektrycznego i z użyciem błon, które są przepuszczalne dla anionów lub kationów.

1. WYMOGI DOTYCZĄCE BŁON

- 1.1. Błony rozmieszcza się naprzemiennie w systemie „prasy filtracyjnej” lub w innym odpowiednim układzie oddzielającym obróbkę (wino) i przedziały koncentracji (woda odpływowa).
- 1.2. Błony przepuszczalne dla kationów mają na celu wyłącznie wydzielanie kationów, w szczególności K^+ i Ca^{++} .
- 1.3. Błony przepuszczalne dla anionów mają na celu wyłącznie wydzielanie anionów, w szczególności anionów winianowych.
- 1.4. Błony nie mogą nadmiernie modyfikować składu fizykochemicznego i właściwości sensorycznych wina. Muszą spełniać następujące wymagania:
 - muszą być wytwarzane zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną z substancji dopuszczonych do wytwarzania materiałów plastikowych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi, wymienionych w załączniku II do dyrektywy Komisji 90/128/EWG²³,
 - użytkownik aparatury do elektrodializy musi wykazać, że stosowane błony spełniają powyższe wymogi i że jakiekolwiek wymiany zostały dokonane przez wyspecjalizowany personel,
 - nie mogą przepuszczać żadnej substancji w ilościach zagrażających ludzkiemu zdrowiu lub wpływających na smak lub zapach środków spożywczych i muszą spełniać kryteria ustanowione w dyrektywie 90/128/EWG,
 - użycie błon nie może wyzwoić żadnych interakcji między ich elementami składowymi a winem, mogących doprowadzić do powstania nowych składników, które byłyby toksyczne w obrabianym produkcie.

Stabilność świeżych błon do elektrodializy można określić z wykorzystaniem czynnika imitującego fizykochemiczne właściwości wina w celu zbadania ewentualnej migracji z nich niektórych substancji.

Zalecana metoda doświadczalna jest następująca:

Czynnikiem imitującym jest wodny roztwór alkoholu buforowany do pH i jego skład jest następujący:

- etanol absolutny: 11 l,
- wodorowinian potasu: 380 g,
- chlorek potasu: 60 g,
- stężony kwas siarkowy: 5 ml,
- woda destylowana: do dopełnienia do 100 litrów.

Roztwór ten jest stosowany do badań migracji w obwodach zamkniętych w stosach do elektrodializy pod napięciem (1volt/kom.) na podstawie 50 l/m² błon anionowo-kationowych aż do 50-procentowego odmineralizowania roztworu. Obwód wyciekowy jest inicjowany przez 5 g/l roztworu chlorku potasu. Migrujące substancje są badane w odniesieniu do czynnika imitującego oraz wycieku.

Cząsteczki organiczne wchodzące w skład błony, które mogą przenosić się do obrabianego roztworu, zostają określone. Konkretnie określenie każdego z tych składników będzie przeprowadzone przez zatwierdzone laboratorium. Zawartość wszystkich określanych związków w czynniku imitującym musi być mniejsza niż 50 g/l.

▼B

Do błon tych należy stosować ogólne zasady kontroli materiałów mających styczność ze środkami spożywczymi.

2. WYMOGI DOTYCZĄCE WYKORZYSTANIA BŁON

Układ błon jest tak stworzony, aby spełnić następujące warunki:

- obniżenie pH wina nie może być większe niż 0,3 jednostki pH,
- obniżenie kwasowości lotnej powinno być mniejsze niż 0,12 g/l (2 meq wyrażone jako kwas octowy),
- obróbka nie może wpływać na składniki niejonowe wina, w szczególności polifenole i polisacharydy,
- dyfuzja drobnych cząsteczek, takich jak etanol, powinna być obniżona i nie może powodować obniżenia stężenia alkoholu powyżej 0,1 % objętościowego,
- błony należy konserwować i czyścić zatwierdzonymi metodami, za pomocą substancji dopuszczonych do stosowania w przygotowywaniu środków spożywczych,
- błony są oznaczone w sposób umożliwiający kontrolowanie zmiany w stosie,
- sprzęt pracuje z wykorzystaniem mechanizmu kontrolno-sterującego, który uwzględnia szczególną niestabilność każdego wina tak, aby eliminować tylko przesycenie solami: wodorowinianu potasu i winianu wapnia,
- zabieg przeprowadzany jest na odpowiedzialność enologa lub wykwalifikowanego technika.

Zabieg należy odnotować w rejestrze, określonym w art. 70 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999.



ZAŁĄCZNIK XI

Wymogi dotyczące ureazy

(art. 17 niniejszego rozporządzenia)

1. Międzynarodowy kod ureazy: WE 3-5-1-5, CAS nr 9002-13-5.
2. Aktywność: aktywność ureazowa (aktywna w kwaśnym pH) rozkłada mocznik na amoniak i ditlenek węgla. Aktywność ustalona jest nie mniejsza niż 5 jednostek/mg, jedną jednostkę definiujemy jako ilość, która wytwarza jeden μmol amoniaku na minutę w temperaturze 37 °C z 5 g/l mocznika o pH 4.
3. Pochodzenie: *Lactobacillus fermentum*.
4. Obszar zastosowań: niszczy mocznik obecny w winie, przeznaczonym do przedłużonego dojrzewania, w przypadku gdy stężenie mocznika jest wyższe niż 1 mg/l.
5. Maksymalna ilość, która zostanie użyta: 75 mg preparatu enzymatycznego na litr obrabianego wina, nieprzekraczającego 375 jednostek ureazy na litr wina. Po obróbce całą szczątkową aktywność enzymu należy wyeliminować poprzez przefiltrowanie wina (średnica pora < 1 μm).
6. Charakterystyka czystości chemicznej i mikrobiologicznej

Strata w suszeniu	Mniej niż 10 %
Metale ciężkie	Mniej niż 30 części na milion
Ołów (Pb):	Mniej niż 10 części na milion
Arsen (As):	Mniej niż 2 części na milion
Pałeczkopodobne:	Nieobecne
Salmonella spp.	Nieobecna w 25 g próbki
Liczba tlenowców:	Mniej niż 5×10^4 komórek/g

Ureaza stosowana do obróbki wina musi być przygotowana zgodnie z warunkami podobnymi do warunków objętych opinią Komitetu Naukowego ds. Żywności z dnia 10 grudnia 1998 r.

▼ M12*ZAŁĄCZNIK XIa***Wymogi dotyczące kawałków drewna dębowego****PRZEDMIOT, POCHODZENIE I DZIEDZINA STOSOWANIA**

Kawałki drewna dębowego są stosowane w produkcji wina w celu przekazania mu pewnych składników pochodzących z drewna dębowego.

Kawałki drewna muszą pochodzić wyłącznie z odmian należących do rodzaju *Quercus*.

Pozostawia się je w stanie naturalnym lub podgrzane w stopniu określonym jako lekki, średni lub mocny, ale bez spalenia, w tym nawet na powierzchni, nie powinny być też zwęglone ani kruche w dotyku. Nie należy również poddawać ich procesom chemicznym, enzymatycznym ani fizycznym innym niż podgrzanie. Nie należy dodawać do nich żadnego produktu, który mógłby zwiększyć ich naturalną moc aromatyzującą lub ich fenolowe składniki ekstraktywne.

ETYKIETOWANIE PRODUKTU

Na etykiecie musi zostać wymienione pochodzenie odmiany lub gatunków botanicznych dębu, ewentualnie stopień podgrzania, warunki przechowywania i przepisy bezpieczeństwa.

WYMIARY

Kawałki drewna muszą mieć wymiary umożliwiające, aby co najmniej 95 % ich wagi pozostało na sicie o oczkach 2 mm (czyli 9 mesh).

CZYSTOŚĆ

Kawałki drewna dębowego nie powinny wydzielać substancji, których koncentracja mogłaby ewentualnie prowadzić do zagrożenia zdrowia.

Zabieg ten należy odnotować w rejestrze, określonym w art. 70 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999.

▼B*ZAŁĄCZNIK XII***Odstępstwa dotyczące zawartości ditlenku siarki***(art. 19 niniejszego rozporządzenia)*

W uzupełnieniu załącznika V pkt A do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 maksymalną zawartość ditlenku siarki dla win z resztkową zawartością cukru, wyrażoną jako cukier inwertowany, nie mniejszą niż pięć gramów na litr, zwiększa się do:

a) 300 mg/l w odniesieniu do:

- gatunkowych win białych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), w stosunku do których można używać oznaczenia pochodzenia Gaillac,
- gatunkowych win produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), w stosunku do których można używać oznaczenia pochodzenia Alto Adige i Trentino, opisanych za pomocą terminów lub jednego z terminów „passito” lub „vendemmia tardiva”,

▼M7

- gatunkowych win psr, w stosunku do których można używać nazwy pochodzenia „*Colli orientali del Friuli – Picolit*”,

▼B

- gatunkowych win produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) Moscato di Pantelleria naturale i Moscato di Pantelleria,
- win stołowych z następującymi oznaczeniami geograficznymi o całkowitym stężeniu alkoholu wyższym niż 15 % objętościowych i resztkowej zawartości cukru wyższej niż 45 g/l:
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l’Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,
 - Vin de pays des coteaux de l’Ardèche,
 - Vin de pays des collines rhodaniennes,
 - Vin de pays du comté Tolosan,
 - Vin de pays des côtes de Gascogne,
 - Vin de pays du Gers,
 - Vin de pays du Lot,
 - Vin de pays des côtes du Tarn,
 - Vin de pays de la Corrèze,
 - Vin de pays de l’Ile de Beauté,
 - Vin de pays d’Oc,
 - Vin de pays des côtes de Thau,
 - Vin de pays des coteaux de Murviel,

▼M9

- Vin de pays du Jardin de la France,
- Vin de pays Portes de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vins de pays des côtes de Thongue,
- Vins de pays de la Côte Vermeille,

▼M8

- wina gatunkowe produkowane w określonych regionach określone jako „pozdní sběr”,
- wina gatunkowe produkowane w określonych regionach określone jako „neskorý zber”;

▼B

b) 400 mg/l w odniesieniu do:

▼ M9

- białe wina gatunkowe psr mające prawo do nazw kontrolowanego pochodzenia: Alsace, Alsace grand cru z opisem „vendanges tardives” lub „sélection de grains nobles”, Anjou-Coteaux de la Loire, Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon, Coteaux du Layon z nazwą gminy pochodzenia, Coteaux du Layon z nazwą „Chaume”, „Coteaux de Saumur”, „Pacherenc du Vic Bilh” i „Saussignac”,

▼ B

- win słodkich produkowanych z przejrziałych winogron i słodkich win produkowanych z suszonych winogron pochodzących z Grecji o resztkowej zawartości cukru, wyrażonej jako cukier inwertowany, nie mniejszej niż 45 g/l i w stosunku do których można używać jednego z następujących oznaczeń pochodzenia: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Fatras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Kephallonia (Κεφαλονιά), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Daphnes (Δαφνές),

▼ M8

- wina gatunkowe produkowane w określonych regionach określone jako „výběr z bobulí”, „výběr z cibéb”, „ledové víno” i „slámové víno”,

- wino gatunkowe produkowane w określonych regionach określone jako „bobulový výběr”, „hroziakový výběr” i „ľadový výběr”,

▼ M9

- wina gatunkowe psr mające prawo do nazwy pochodzenia: „Albana di Romagna” opatrzone opisem: „passito”,

- luksemburskie wina gatunkowe psr opatrzone opisem: „vendanges tardives”, „vin de glace” lub „vin de paille”;

▼ M8

c) 350 mg/l dla:

- win gatunkowych produkowanych w określonych regionach określonych jako „výběr z hroznů”,

- win gatunkowych produkowanych w określonych regionach określonych jako „výběr z hrozna”.

▼ M2

W dodatku do załącznika V(A) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 podwyższa się do 400 mg/l maksymalną zawartość dwutlenku siarki w przypadku wina białego pochodzącego z Kanady i z prawem do oznaczenia Icewine, o resztkowej zawartości cukru wyrażonego jako cukier inwertowany, nie mniejszej niż 5 g/l.

▼ **M16***ZAŁĄCZNIK XIIa*

Zwiększenie dopuszczalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki w winie, w przypadku gdy jest to konieczne ze względu na warunki klimatyczne

(Artykuł 19)

	Rok	Państwo członkowskie	Obszary upraw winorośli	Wina objęte odstępstwem
1.	2000	Niemcy	Wszystkie obszary upraw winorośli na terytorium Niemiec	Wszystkie wina otrzymane z winogron zebranych w 2000 r.
2.	2006	Niemcy	Obszary upraw winorośli w regionach Badenia-Wirtembergia, Bawaria, Hesja i Nadrenia-Palatynat	Wszystkie wina otrzymane z winogron zebranych w 2006 r.
3.	2006	Francja	Obszary upraw winorośli w departamentach Bas-Rhin i Haut-Rhin	Wszystkie wina otrzymane z winogron zebranych w 2006 r.

▼B*ZALĄCZNIK XIII***Zawartość lotnego kwasu**

Bez wpływu na przepisy załącznika V pkt B ust. 1 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 maksymalna zawartość kwasu lotnego w winie wynosi:

a) *w winach niemieckich:*

- 30 milirównoważników na litr w winach gatunkowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) spełniających wymogi do opisanie ich jako „Eiswein” lub „Beerenauslese”;
- 35 milirównoważników na litr w winach gatunkowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) spełniających wymogi do opisanie ich jako „Trockenbeerenauslese”;

b) *w winach francuskich:*

25 milirównoważników na litr w następujących winach gatunkowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr):

- Barsac,
- Cadillac,
- Cérons,
- Loupiac,
- Monbazillac,
- Sainte-Croix-du-Mont,
- Sauternes,
- Anjou-Coteaux de la Loire,
- Bonnezeaux,
- Coteaux de l’Aubance,
- Coteaux du Lyon,
- Coteaux du Lyon, z następującą po nich nazwą gminy pochodzenia,
- Coteaux du Lyon, z następującą po nim nazwą „Chaume”,
- Quarts de Chaume,
- Coteaux de Saumur,
- Jurançon,
- Pacherenc du Vic Bilh,
- Alsace i Alsace grand cru, opisywane i prezentowane za pomocą wyrazów „vendanges tardives” lub „sélection de grains nobles”,
- Arbois, z następującym po nim opisem „vin de paille”,
- Côtes du Jura, z następującym po nim opisem „vin de paille”,
- L’Etoile, z następującym po nim opisem „vin de paille”,
- Hermitage, z następującym po nim opisem „vin de paille”,

▼M9

- Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon,
- Graves supérieurs,
- Saussignac;

▼B

wina stołowe z następującymi oznaczeniami geograficznymi o całkowitym stężeniu alkoholu wyższym niż 15 % objętościowych i resztkowej zawartości cukru wyższej niż 45 g/l:

- Vin de pays de Franche-Comté,
- Vin de pays des coteaux de l’Auxois,
- Vin de pays de Saône-et-Loire,

▼B

- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l'Île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel,

▼M8

- Vin de pays du Jardin de la France, oprócz win produkowanych w strefie z zarejestrowanym określeniem miejsca pochodzenia oraz na obszarach obsadzanych odmianą Chenin, w departamentach Maine et Loire i Indre et Loire,
- Vin de pays Portes de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille;

▼B

następujących gatunkowych winach likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), opisywanych i prezentowanych za pomocą terminu „vin doux naturel”:

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

▼M9

- Muscat du Cap Corse;

▼B

c) w winach włoskich:

▼B

25 milirównoważników na litr w:

- gatunkowym winie likierowym produkowanym w określonym regionie geograficznym (psr) „Marsala”,
- gatunkowym winie produkowanym w określonym regionie geograficznym (psr) Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria i Malvasia delle Lipari,

▼M7

- gatunkowych winach psr *Colli orientali del Friuli*, którym towarzyszy określenie „Picolit”,

▼B

- gatunkowych winach produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) i winach likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) spełniających wymogi do opisanie ich terminem lub jednym z terminów „vin santo”, „passito”, „liquoroso” i „vendemmia tardiva”, oraz
- winach stołowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) z oznaczeniem geograficznym spełniających wymogi do opisanie ich za pomocą terminu lub jednego z terminów „vin santo”, „passito”, „liquoroso” i „vendemmia tardiva”,
- winach stołowych otrzymanych z odmiany winorośli „Vernaccia di Oristano B” zbieranej w Sardynii i spełniających wymogi do opisanie ich jako „Vernaccia di Sardegna”;

▼M9

d) w winach austriackich:

- 30 milirównoważników na litr w winach gatunkowych psr spełniających wymogi do opisanie ich jako „Beerenauslese” i „Eiswein” z wyjątkiem win opisanych jako „Eiswein” pochodzących z winobrania w 2003 r.,
- 40 milirównoważników na litr w winach gatunkowych psr spełniających wymogi do opisanie jako „Ausbruch”, „Troockenbeerenauslese” i „Strohwein”, jak również w winach opisanych jako „Eiswein” pochodzących z winobrania w 2003 r.;

▼B

e) w winach pochodzących ze Zjednoczonego Królestwa:

25 milirównoważników na litr w winach gatunkowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) opisywanych i prezentowanych za pomocą terminów „botrytis” lub innych równoważnych terminów „noble late harvested”, „special late harvested” lub „noble harvest” i spełniających wymogi do opisanie ich jako takie;

▼M9

f) w winach pochodzących z Hiszpanii:

- 25 milirównoważników na litr w winach gatunkowych psr spełniających wymogi do opisanie jako „vendimia tardia”,
- 35 milirównoważników na litr w winach gatunkowych psr z winogron przejrzałych mających prawo do nazwy pochodzenia „Ribeiro”;

▼M8

g) dla win pochodzących z Kanady:

35 miliekwiwalentów na jeden litr dla win określanych jako „Icewine”;

h) dla win węgierskich:

25 miliekwiwalentów na jeden litr dla następujących win gatunkowych produkowanych w określonych regionach:

- Tokaji mászlás,
- Tokaji fordítás,
- aszúbor,
- töppedt szőlőből készült bor,
- Tokaji szamorodni,
- késői szüretelésű bor,
- válogatott szüretelésű bor,

▼M8

35 miliekwiwaletów na jeden litr dla następujących win gatunkowych produkowanych w określonych regionach:

- Tokaji aszú,
- Tokaji aszúeszencia,
- Tokaji eszencia;

i) *dla win czeskich:*

30 miliekwiwaletów na jeden litr dla win gatunkowych produkowanych w określonych regionach określanych jako „výběr z bobulí” i „ledové víno”,

35 miliekwiwaletów na jeden litr dla win gatunkowych produkowanych w określonych regionach określanych jako „slámové víno” i „výběr z cibéb”;

j) *dla win greckich:*

30 miliekwiwaletów na jeden litr dla następujących win gatunkowych produkowanych w określonych regionach posiadających łączną moc alkoholową dla objętości 13 % obj. lub większą oraz zawartość cukru resztkowego wynoszącą przynajmniej 45 g/l:

- Samos (Σάμος),
- Rhodes (Ρόδος),
- Patras (Πάτρα),
- Rio Patron (Ρίο Πατρών),
- Cephalonie (Κεφαλονιά),
- Limnos (Λήμνος),
- Sitia (Σητεία),
- Santorini (Σαντορίνη),
- Nemea (Νεμέα),
- Daphnes (Δαφνές);

k) *dla win cypryjskich:*

25 miliekwiwaletów na jeden litr dla likierowych win gatunkowych produkowanych w określonych regionach „Κοιμανδαρία” (Commandaria);

l) *dla win słowackich:*

25 miliekwiwaletów na jeden litr dla następujących win gatunkowych produkowanych w określonych regionach:

- tokajské samorodné,

35 miliekwiwaletów na jeden litr dla:

- tokajský výber,

m) *dla win słoweńskich:*

30 miliekwiwaletów na jeden litr dla następujących win gatunkowych produkowanych w określonych regionach:

- vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor,
- vrhunsko vino ZGP – ledeno vino,

35 miliekwiwaletów na jeden litr dla następujących win gatunkowych produkowanych w określonych regionach:

- vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor;

▼M9

n) *w winach luksemburskich:*

- 25 milirównoważników na litr w luksemburskich winach gatunkowych psr spełniających wymogi do opisania jako „vendanges tardives”,
- 30 milirównoważników na litr w luksemburskich winach gatunkowych psr spełniających wymogi do opisania ich jako „vin de paille” oraz „vin de glace”;

▼M13

o) *w winach rumuńskich:*

▼M13

- 25 milirównoważników na litr w winach gatunkowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) spełniających wymogi do opisanania jako DOC-CT,
- 30 milirównoważników na litr w winach gatunkowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) spełniających wymogi do opisanania jako DOC-CIB.

▼ B*ZAŁĄCZNIK XIV***Wzbogacanie w przypadku wyjątkowo niekorzystnych warunków pogodowych***(art. 23 niniejszego rozporządzenia)***▼ M1**

	Rok	Strefa uprawy wino- rośli	Region geograficzny	Odmiana (gdzie stosowne)
1.	2000	A	Anglia, Walia	Auxerrois, Chardonnay, Ehrens- felser, Faber, Huxelrebe, Kerner, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Schonburger, Scheurebe, Seyval Blanc i Wurzer

▼B

ZAŁĄCZNIK XV

**Przypadki, w których dopuszczone jest zakwaszanie i wzbogacanie tego
samego produktu**

(art. 27 niniejszego rozporządzenia)

(w.w.)

▼B

ZAŁĄCZNIK XVI

**Terminy, przed którymi czynności wzbogacania, zakwaszania i odkwaszania
można przeprowadzić w przypadku wyjątkowo złych warunków
pogodowych**

(art. 29 niniejszego rozporządzenia)

(w.w.)



ZAŁĄCZNIK XVII

Właściwości destylatu winnego lub destylatu z suszonych winogron, który można dodawać do win likierowych i niektórych gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr)

(art. 37 niniejszego rozporządzenia)

1. Właściwości organoleptyczne	Brak obcego zapachu wykrywalnego w surowcu
2. Stężenie alkoholu w % objętościowych:	
minimalne	52 % objętościowe
maksymalne	86 % objętościowych
3. Całkowita ilość substancji lotnych innych niż alkohol etylowy i metylowy	125 g/hl alkoholu lub więcej w 100 % objętościowych
4. Maksymalna zawartość alkoholu metylowego	< 200 g/hl alkoholu w 100 % objętościowych



ZAŁĄCZNIK XVIII

Wykaz gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), których produkcja wymaga stosowania zasad szczególnych

A. WYKAZ GATUNKOWYCH WIN LIKIEROWYCH PRODUKOWANYCH W OKREŚLONYM REGIONIE GEOGRAFICZNYM (PRS), KTÓRYCH PRODUKCJA WYMAGA STOSOWANIA MOSZCZU GRONOWEGO LUB JEGO MIESZANKI Z WINEM

(art. 38 ust. 1 niniejszego rozporządzenia)

GRECJA

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

HISZPANIA

Gatunkowe wino likierowe produkowane w określonym regionie geograficznym (psr)	Opis wyrobu ustalony regulami wspólnotowymi lub ustawodawstwem krajowym
<i>Alicante</i>	<i>Moscatel de Alicante</i> <i>Vino dulce</i>
<i>Cariñena</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Jerez-Xérès-Sherry</i>	<i>Pedro Ximénez</i> <i>Moscatel</i>
<i>Montilla-Moriles</i>	<i>Pedro Ximénez</i>
<i>Priorato</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Tarragona</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Valencia</i>	<i>Moscatel de Valencia</i> <i>Vino dulce</i>

WŁOCHY

Cannonau di Sardegna, girò di Cagliari, malvasia di Bosa, malvasia di Cagliari, Marsala, monica di Cagliari, moscato di Cagliari, moscato di Sorso-Sennori, moscato di Trani, nasco di Cagliari, Oltrepò Pavese moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. WYKAZ GATUNKOWYCH WIN LIKIEROWYCH PRODUKOWANYCH W OKREŚLONYM REGIONIE GEOGRAFICZNYM (PSR), KTÓRYCH PRODUKCJA WYMAGA DODATKU PRODUKTÓW, OKREŚLONYCH W ZAŁĄCZNIKU V PKT J UST. 2 LIT. B) DO ROZPORZĄDZENIA (WE) NR 1493/1999

(art. 38 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

1. *Wykaz gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), których produkcja wymaga dodatku alkoholu winnego lub alkoholu z suszonych winogron o stężeniu alkoholu nie mniejszym niż 95 % objętościowych i nie większym niż 96 % objętościowych*

(załącznik V pkt J ust. 2 lit. b) ppkt ii) tiret pierwsze do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999)

GRECJA

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

▼ B**HISZPANIA**

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

▼ M8**CYPR**

Κουμανδάρια (Commandaria).

▼ B

2. *Wykaz gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), których produkcja wymaga dodatku spirytusu destylowanego z wina lub wyłoków winogronowych o stężeniu alkoholu nie mniejszym niż 52 % objętościowe i nie większym niż 86 % objętościowych*

(załącznik V pkt J ust. 2 lit. b) ppkt ii) tiret drugie do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999)

GRECJA

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

FRANCJA

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

▼ M8**CYPR**

Κουμανδάρια (Commandaria).

▼ B

3. *Wykaz gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), których produkcja wymaga dodatku spirytusu destylowanego z suszonych winogron o stężeniu alkoholu nie mniejszym niż 52 % objętościowe i nie większym niż 94,5 % objętościowego*

(załącznik V pkt J ust. 2 lit. b) ppkt ii) tiret trzecie do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999)

GRECJA

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

4. *Wykaz gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), których produkcja wymaga dodatku moszczu gronowego w trakcie fermentacji otrzymanego z suszonych winogron.*

(załącznik V pkt J ust. 2 lit. b) ppkt iii) tiret pierwsze do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999)

HISZPANIA

Gatunkowe wino likierowe produkowane w określonym regionie geograficznym (psr)	Opis produktu ustalony regulami wspólnotowymi lub ustawodawstwem krajowym
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso di licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso di licor

WŁOCHY

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

▼ M8**CYPR**

Κουμανδάρια (Commandaria).

▼B

5. *Wykaz gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), których produkcja wymaga dodatku skoncentrowanego moszczu gronowego otrzymanego za pomocą bezpośredniego nagrzewania, z wyjątkiem tej czynności, z definicją skoncentrowanego moszczu gronowego*

(załącznik V pkt J ust. 2 lit. b) ppkt iii) tiret drugie do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999)

HISZPANIA

Gatunkowe wino likierowe produkowane w określonym regionie geograficznym (psr)	Opis wyrobu ustalony regulami wspólnotowymi lub ustawodawstwem krajowym
<i>Alicante</i>	
<i>Condado de Huelva</i>	<i>Vino generoso di licor</i>
<i>Jerez-Xérès-Sherry</i>	<i>Vino generoso di licor</i>
<i>Málaga</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Montilla-Moriles</i>	<i>Vino generoso di licor</i>
<i>Navarra</i>	<i>Moscatel</i>

WŁOCHY

Marsala.

6. *Wykaz gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), których produkcja wymaga dodatku skoncentrowanego moszczu gronowego*

(załącznik V pkt J ust. 2 lit. b) ppkt iii) tiret trzecie do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999)

HISZPANIA

Gatunkowe wino likierowe produkowane w określonym regionie geograficznym (psr)	Opis produktu ustalony regulami wspólnotowymi lub ustawodawstwem krajowym
<i>Málaga</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Montilla-Moriles</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Tarragona</i>	<i>Vino dulce</i>

WŁOCHY

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.