

II

(Acte fără caracter legislativ)

REGULAMENTE

REGULAMENTUL DELEGAT (UE) 2022/68 AL COMISIEI

din 27 octombrie 2021

de modificare a Regulamentului delegat (UE) 2019/934 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește practicile oenologice autorizate

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului ⁽¹⁾, în special articolul 75 alineatul (2) și articolul 80 alineatul (4),

întrucât:

- (1) Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei ⁽²⁾ stabilește norme de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 în ceea ce privește zonele viticole în care poate fi majorată tăria alcoolică, practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, procentajul minim de alcool al subproduselor și eliminarea acestora și publicarea fișelor Organizației Internaționale a Viei și Vinului (OIV).
- (2) Articolul 2 din Regulamentul delegat (UE) 2019/934 definește zonele viticole ale căror vinuri pot avea o tărie alcoolică totală maximă de 20 % vol. Vinurile „Vin de pays de Franche-Comté” și „Vin de pays du Val de Loire” menționate la articolul respectiv și-au schimbat denumirile. Prin urmare, articolul trebuie modificat în consecință.
- (3) Partea A din anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 stabilește lista practicilor oenologice autorizate și a restricțiilor aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole care intră în domeniul de aplicare al părții II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, astfel cum se menționează la articolul 80 alineatul (1) din regulamentul respectiv. Tabelul 1 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 prevede tratamentele oenologice autorizate și condițiile și limitele de utilizare a lor. Tabelul 2 din aceeași parte prevede compușii oenologici autorizați și condițiile și limitele de utilizare a lor. Tabelele 1 și 2 trebuie completate pentru a se ține seama de progresul tehnic, în special în ceea ce privește rezoluțiile adoptate de OIV în 2019, 2020 și 2021. În plus, unele dintre informațiile furnizate în tabelele respective trebuie să fie clarificate mai în detaliu, iar coerența lor trebuie îmbunătățită.
- (4) Pentru a îmbunătăți claritatea și a-i informa mai bine pe producătorii de produse vitivinicole care utilizează tratamente oenologice autorizate, în tabelul 1 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie adăugată o coloană suplimentară. Această coloană trebuie să enumere categoriile de produse vinicole pentru a căror producție se poate utiliza un tratament oenologic.

⁽¹⁾ JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

⁽²⁾ Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei din 12 martie 2019 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește zonele viticole în care poate fi majorată tăria alcoolică, practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, procentajul minim de alcool al subproduselor și eliminarea acestora și publicarea fișelor OIV (JO L 149, 7.6.2019, p. 1).

- (5) Condițiile și limitele de utilizare a tratamentului oenologic de aerare sau oxigenare prevăzute la rândul 1 din tabelul 1 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 autorizate în prezent sunt prea restrictive, deoarece permit doar utilizarea oxigenului gazos. În schimb, acestea trebuie să facă trimitere la fișele OIV relevante 2.1.1 și 3.5.5 care permit atât utilizarea oxigenului, cât și a aerului.
- (6) Din motive de exhaustivitate, condițiile și limitele de utilizare a tratamentului oenologic termic prevăzute la rândul 2 din tabelul 1 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie să facă trimitere la fișele OIV suplimentare care se referă la tratamentele termice, și anume fișele 2.3.6, 2.3.9, 3.5.4 și 3.5.10.
- (7) Deși au fost acceptate de OIV, tratamentele la rece nu sunt incluse în prezent în tabelul 1 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934. Având în vedere importanța lor în procesul de vinificație, este necesar să se autorizeze utilizarea acestora, în anumite condiții, și să se adauge un nou rând în tabelul respectiv.
- (8) Pentru a îmbunătăți claritatea, este necesar să se precizeze agenții de filtrare inerti care sunt autorizați la rândul 3 din tabelul 1 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 prin trimitere la fișele OIV relevante, și anume fișele 2.1.11, 2.1.11.1, 3.2.2 și 3.2.2.1.
- (9) La rândul 5 din tabelul 1 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934, din motive de consecvență, informațiile privind categoriile de produse vinicole în a căror producție se poate elimina dioxidul de sulf prin procedee fizice trebuie să fie eliminate din coloana 2 și introduse într-o nouă coloană 3 din tabelul respectiv.
- (10) Articolul 29 din Regulamentul delegat (UE) 2018/273 al Comisiei ⁽³⁾ prevede că o serie de tratamente trebuie înregistrate în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. Această cerință este menționată în unele rânduri relevante ale tabelului 1 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934, dar nu în toate, precum și în unele apendice la anexa I la regulamentul respectiv. Pentru a îmbunătăți consecvența în cadrul Regulamentului delegat (UE) 2019/934, această cerință trebuie menționată în toate rândurile relevante din tabelul 1, adăugând-o acolo unde lipsește și transferând-o, după caz, din apendicele la anexa I. Aceasta se referă la coloana 2 rândurile 6, 10, 11, 12, 16, 17 și 18 din tabelul 1 și la apendicele 5, 7, 8 și 10 la anexa I.
- (11) Partea I secțiunea B punctul 1 literele (b) și (c) din anexa VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 se referă la posibilitatea de a majora, prin concentrare parțială, tăria alcoolică naturală a mustului de struguri și, respectiv, a vinului. Acest tratament oenologic nu este inclus în prezent în tabelul 1 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934. Prin urmare, acesta trebuie să fie autorizat și să se adauge un nou rând în tabelul respectiv.
- (12) Rezoluția OIV-OENO 594A-2019 a stabilit o nouă practică oenologică, și anume reducerea numărului de microorganisme indigene din struguri și musturi printr-un procedeu discontinuu la înaltă presiune. Prin urmare, în tabelul 1 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie adăugat un nou rând.
- (13) Rezoluția OIV-OENO 594B-2020 a stabilit o nouă practică oenologică, și anume tratarea musturilor prin procedee continue la înaltă presiune pentru eliminarea microorganismelor sălbatice. Prin urmare, în tabelul 1 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie adăugat un nou rând.
- (14) Rezoluția OIV-OENO 616-2019 a stabilit o nouă practică oenologică, și anume tratarea strugurilor zdrobiți cu ultrasunete pentru a facilita extracția compușilor lor. Prin urmare, în tabelul 1 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie adăugat un nou rând.

⁽³⁾ Regulamentul delegat (UE) 2018/273 al Comisiei din 11 decembrie 2017 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește sistemul de autorizații pentru plantările de viță-de-vie, registrul plantațiilor viticole, documentele însoțitoare și certificarea, registrul de intrări și de ieșiri, declarațiile obligatorii, notificările și publicarea informațiilor notificate, de completare a Regulamentului (UE) nr. 1306/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește controalele și sancțiunile relevante, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 555/2008, (CE) nr. 606/2009 și (CE) nr. 607/2009 ale Comisiei și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 436/2009 al Comisiei și a Regulamentului delegat (UE) 2015/560 al Comisiei (JO L 58, 28.2.2018, p. 1).

- (15) Rezoluția OIV-OENO 634-2020 a stabilit o nouă practică oenologică, și anume tratarea strugurilor cu ajutorul câmpurilor electrice pulsatorii pentru a facilita și a spori extracția de substanțe valoroase. Prin urmare, în tabelul 1 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie adăugat un nou rând.
- (16) Rezoluțiile OIV-OENO 614A-2020 și 614B-2020 au stabilit o nouă practică oenologică, și anume tratarea musturilor și, respectiv, a vinurilor cu ajutorul mărgelilor absorbante de stiren-divinilbenzen pentru a reduce sau a elimina devierile organoleptice caracterizate drept „gust de mușcăi sau pământos”. Prin urmare, în tabelul 1 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie adăugat un nou rând.
- (17) Tartratul de calciu a fost inclus din greșeală în secțiunea privind corectorii de aciditate la rândul 1.7 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934. Fișa OIV 3.3.12 se referă doar la proprietatea sa de stabilizator. Prin urmare, acest rând trebuie eliminat din tabelul respectiv.
- (18) Acidul citric a fost inclus în secțiunea privind stabilizatorii la rândul 6.3 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934. Drojdiile pentru producția de vin și bacteriile lactice au fost incluse în secțiunea privind agenții de fermentare la rândul 9.1 și, respectiv, 9.2 din tabelul respectiv. Pe lângă proprietățile lor respective de stabilizare și de fermentare, acești compuși oenologici pot, de asemenea, să modifice aciditatea și gustul vinului, astfel cum se specifică în fișele relevante din Codul internațional al practicilor oenologice al OIV. Prin urmare, în secțiunea privind corectorii de aciditate din tabelul respectiv trebuie adăugate noi rânduri pentru acidul citric, drojdiile pentru producția de vin și, respectiv, bacteriile lactice.
- (19) Experiența a arătat că o serie de categorii de produse vinicole menționate în coloana 8 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 lipseau sau erau incorecte pentru unii compuși oenologici. Este vorba despre rândurile 2.1-2.4, 4.1-4.6, 5.9, 5.11, 5.12, 5.16, 6.4, 6.11, 7.2-7.8 și 9.2. Prin urmare, coloana 8 a acestor rânduri trebuie modificată în consecință.
- (20) Dioxidul de sulf, bisulfitul de potasiu și metabisulfitul de potasiu de la rândurile 2.1, 2.2 și, respectiv, 2.3 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 sunt compuși similari care fac obiectul acelorași fișe OIV. Prin urmare, pentru cei trei compuși trebuie menționate aceleași fișe OIV în coloana 3 a tabelului respectiv și aceleași categorii de produse vinicole în coloana 8 a tabelului respectiv.
- (21) Cărbunele de uz oenologic menționat la rândul 3.1 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 și fibrele vegetale selective menționate la rândul 3.2 din tabelul respectiv sunt utilizate mai degrabă pentru proprietățile lor de adsorbție decât pentru proprietățile lor de sechestrare. Prin urmare, din motive de claritate, denumirea secțiunii 3 din tabelul din care fac parte acești compuși trebuie schimbată din „Sechestranti” în „Adsorbanti”.
- (22) Rezoluția OIV-OENO 633-2019 a modificat obiectivele și prescripțiile din fișa OIV 2.3.2 privind activatorii de fermentație. Coloana 3 corespunzătoare rândurilor 4.1, 4.6 și 4.8 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie modificată în consecință.
- (23) Regulamentul (CE) nr. 606/2009 al Comisiei (*) a stabilit condițiile de utilizare a clorhidratului de tiamină, specificând că nu se pot utiliza mai mult de 0,6 mg/l (exprimate în tiamină) per tratament. Regulamentul delegat (UE) 2019/934, care a abrogat Regulamentul (CE) nr. 606/2009, a menținut această cerință. Cu toate acestea, trimiterea explicită la limitarea cantitativă a utilizării tiaminei a fost eliminată, deoarece s-a considerat că fișele OIV 2.3.3 și 4.1.7 menționate în coloana 3 rândul 4.5 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 oferă deja aceste informații. Cu toate acestea, în cursul primului an de punere în aplicare a Regulamentului delegat (UE) 2019/934, a devenit clar faptul că cele două fișe OIV coroborate pot crea confuzie în ceea ce privește

(*) Regulamentul (CE) nr. 606/2009 al Comisiei din 10 iulie 2009 de stabilire a anumitor norme de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 479/2008 al Consiliului în privința categoriilor de produse viticole, a practicilor oenologice și a restricțiilor care se aplică acestora (JO L 193, 24.7.2009, p. 1).

cantitatea maximă permisă de tiamină. În absența unei referințe numerice explicite, există posibilitatea să se înțeleagă că referințele separate din fișa 2.3.3 (considerând 0,6 mg/l ca doză suficientă pentru musturi) și din fișa 4.1.7 (permițând o cantitate maximă de 0,6 mg/l pentru vinurile spumante) prevăd o limită maximă combinată de 1,2 mg/l. Pentru a evita o posibilă interpretare greșită în ceea ce privește condițiile de utilizare a tiaminei, este necesar să se specifice în coloana 7 rândul 4.5 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 cantitatea maximă de 0,6 mg/l așa cum a fost cazul în Regulamentul (CE) nr. 606/2009 pentru respectivul compus.

- (24) De la 1 iunie 2013, bentonita nu mai este autorizată ca aditiv alimentar în temeiul Regulamentului (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽⁵⁾. Prin urmare, numărul E din coloana 2 rândul 5.9 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie eliminat.
- (25) Rezoluția OIV-OENO 612-2019 a înlocuit fișa OIV 2.1.7 privind adăugarea de taninuri în musturi. Coloana 3 rândurile 5.12 și 6.4 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie modificată în consecință.
- (26) Rezoluția OIV-OENO 613-2019 a înlocuit fișa OIV 3.2.6 privind adăugarea de taninuri în vinuri. Coloana 3 rândurile 5.12 și 6.4 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie modificată în consecință.
- (27) Regulamentul (CE) nr. 606/2009 a restricționat utilizarea chitosanului în producția de vin la compușii obținuți numai din *Aspergillus niger*. Această restricție a fost menținută la rândurile 5.13 și 10.3 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934. Cu toate acestea, Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2017/2470 al Comisiei ⁽⁶⁾ autorizează în lista cu alimente noi a Uniunii prevăzută în anexa la acesta extractul de chitosan din ciuperci obținut fie din *Agaricus bisporus*, fie din *Aspergillus niger*. Prin urmare, este necesar să se alinieze trimiterile de la rândurile 5.13 și 10.3 din tabelul respectiv la dispoziția corespunzătoare din tabelul 1 din anexa la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2017/2470. Astfel, coloana 1 corespunzătoare acestor rânduri trebuie să precizeze că chitosanul poate fi obținut și din *Agaricus bisporus*.
- (28) Tartratul de calciu sub formă de tetrahidrat, astfel cum este menționat la rândul 6.2 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934, este utilizat ca adjuvant tehnologic de către sectorul vinicol al Uniunii. Cu toate acestea, tartratul de calciu există și sub formă de dihidrat, care, chiar dacă este rar utilizat în alimente, este autorizat ca aditiv alimentar E 354 în temeiul Regulamentului (CE) nr. 1333/2008 și reprezintă o substanță diferită de forma de tetrahidrat. Din motive de exhaustivitate, în prezent este inclusă o trimitere la E 354 la rândul 6.2 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934. Cu toate acestea, în primul an de punere în aplicare a Regulamentului delegat (UE) 2019/934, a devenit clar faptul că tartratul de calciu sub formă de dihidrat nu este utilizat în vinificație. În plus, statele membre și industria raportează că, în practică, singura formă de tartrat de calciu disponibilă pe piață este cea de tetrahidrat. Pentru a clarifica utilizarea și pentru a se evita orice confuzie între cele două forme de tartrat de calciu, trimiterea la aditivul alimentar E 354 din coloana 2 rândul 6.2 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie, prin urmare, eliminată.
- (29) Fișa OIV 3.3.10 se referă la tratamentul vinurilor cu ferocianură de potasiu. Această fișă nu este menționată în coloana 3 rândul 6.5 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934, deși este deosebit de relevantă pentru acest rând. Prin urmare, trebuie să se adauge o trimitere la această fișă.
- (30) Rezoluțiile OIV-OENO 586-2019 și OIV-OENO 659-2020 au modificat prescripțiile din fișa OIV 3.3.14 privind tratamentul cu gume de celuloză (carboximetilceluloză). Coloanele 3 și 8 rândul 6.11 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie modificate în consecință.

⁽⁵⁾ Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari (JO L 354, 31.12.2008, p. 16).

⁽⁶⁾ Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2017/2470 al Comisiei din 20 decembrie 2017 de stabilire a listei cu alimente noi a Uniunii în conformitate cu Regulamentul (UE) 2015/2283 al Parlamentului European și al Consiliului privind alimentele noi (JO L 351, 30.12.2017, p. 72).

- (31) Trimiterea la fișa COEI-1-POTASP din Codexul oenologic internațional al OIV din coloana 4 rândul 6.13 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 nu este corectă. Aceasta trebuie înlocuită cu o trimitere la fișa COEI-1-POTPOL.
- (32) Rezoluția OIV-OENO 581A-2021 a stabilit o nouă practică oenologică, și anume tratarea vinului cu acid fumaric pentru inhibarea fermentației malolactice. Prin urmare, în tabelul 1 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie adăugat un nou rând.
- (33) Astfel cum se indică în fișa COEI-1-PRENZY din Codexul oenologic internațional al OIV, preparatele enzimatice conțin numeroase activități enzimatice și, în afară de activitățile enzimatice principale, activitățile secundare sunt tolerate numai dacă sunt stabilite în limitele constrângerilor tehnologice pentru fabricarea preparatelor enzimatice. Această distincție între activitățile principale și cele secundare nu este specificată în prezent în Regulamentul delegat (UE) 2019/934. Prin urmare, este necesar ca aceasta să fie inclusă în tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat respectiv și să se facă trimitere la fișa COEI-1-PRENZY în coloana 4 rândurile 7.1-7.11.
- (34) Rezoluția OIV-OENO 682-2021 a actualizat fișele 1.13, 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8 și 3.2.11 din Codul internațional al practicilor oenologice al OIV. Prin urmare, este necesară modificarea anului de referință pentru aceste fișe, menționat în coloana 3 din secțiunea 7 a tabelului 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934.
- (35) Codul internațional al practicilor oenologice al OIV enumeră o serie de enzime diferite. Nu toate sunt incluse în tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934. Pentru a le oferi producătorilor de vin o gamă cât mai largă de enzime pentru a-și îmbunătăți vinurile, este necesar să se armonizeze lista enzimelor autorizate din tabelul respectiv cu lista enzimelor acceptate din Codul internațional al practicilor oenologice al OIV. Prin urmare, în secțiunea 7 „Enzime” din tabelul respectiv trebuie adăugate noi rânduri pentru enzimele arabinază, beta-glucanază (β 1-3, β 1-6) și glucozidază. În plus, fișa COEI-1-GLYCOS din Codexul oenologic internațional al OIV trebuie să fie eliminată din coloana 4 rândul 7.8 din tabelul respectiv și mutată în coloana 4 corespunzătoare noului rând 7.11, deoarece se referă la enzima cu numărul EC 3.2.1.21.
- (36) Rezoluțiile OIV-OENO 541A-2021 și 541B-2021 au stabilit o nouă practică oenologică, și anume utilizarea aspergillopepsinei I pentru eliminarea proteinelor responsabile de casarea proteică în mustul de struguri și, respectiv, în vin. Prin urmare, în tabelul 1 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie adăugat un nou rând.
- (37) Fișa COEI-1-LESEAC din Codexul oenologic internațional al OIV a fost înlocuită cu fișele COEI-1-SACCHA și COEI-1-NOSACC. Prin urmare, trimiterea la fișa COEI-1-LESEAC din coloana 4 rândul 9.1 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie să fie eliminată și să fie înlocuită cu o trimitere la fișele COEI-1-SACCHA și COEI-1-NOSACC.
- (38) Rezoluția OIV-OENO 611-2019 a completat fișa OIV 2.1.3.2.3.2 privind dezacidificarea realizată cu ajutorul bacteriilor lactice. Această fișă este relevantă pentru rândul 9.2 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 și, prin urmare, trebuie adăugată în coloana 3 a acestuia.
- (39) În conformitate cu punctul 1 din apendicele 1 la anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934, utilizarea acidului tartric în scopuri de dezacidificare este permisă în prezent numai pentru produsele obținute din soiurile de viță-de-vie „Elbling” și „Weißer Riesling” și din struguri recoltați în următoarele regiuni viticole din partea de nord a zonei viticole A: Ahr, Rheingau, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Rheinhessen, Pfalz și Moselle luxembourgeoise. Germania a informat Comisia că, în prezent, cultivarea soiurilor de viță-de-vie „Elbling” și „Weißer Riesling” este autorizată în Germania în alte regiuni viticole din zona viticolă A. Prin urmare, lista regiunilor menționate la punctul respectiv trebuie modificată pentru a acoperi toate regiunile din zona viticolă A din Germania.

- (40) Partea B din anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 definește limitele conținutului de dioxid de sulf al vinurilor. Denumirile vinurilor „Côteaux de l’Ardèche”, „Lot”, „Corrèze”, „Oc”, „Thau” și „Allobrogie” menționate la secțiunea A punctul 2 litera (c) a paisprezecea liniuță din partea B au fost modificate. În plus, Slovenia a solicitat adăugarea vinului „vrhunsko vino ZGP – slamno vino (vino iz sušenega grozdja)” pe lista vinurilor pentru care limitele conținutului de dioxid de sulf pot fi majorate până la 400 mg/l. Acest vin are un conținut foarte ridicat de zaharuri reziduale, necesitând, prin urmare, niveluri mai ridicate de dioxid de sulf pentru a asigura conservarea sa. Partea B din anexa I trebuie modificată în consecință.
- (41) Spania a solicitat modificări ale dispozițiilor referitoare la vinurile licoroase spaniole prevăzute în anexa III la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 pentru a asigura consecvența cu definiția vinurilor licoroase menționată la punctul 3 din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și cu specificațiile vinurilor cu denumiri de origine protejate Condado de Huelva și Lebrija. La cererea producătorilor săi de vin, Spania a solicitat, de asemenea, adăugarea soiurilor Garnacha roja și Mazuela pe lista soiurilor care figurează în apendicele 3 la anexa III la Regulamentul delegat (UE) 2019/934. Prin urmare, secțiunile relevante din anexa III la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 și apendicele relevante la aceasta trebuie să fie modificate.
- (42) Partea B din apendicele 1 la anexa III la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 enumeră vinurile licoroase cu denumire de origine protejată a căror producție implică adăugarea produselor menționate în partea II punctul 3 litera (f) din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. Ca urmare a modificărilor caietelor de sarcini ale vinului cu denumirea de origine protejată „Κομμαδάρια (Commandaria)”, Cipru a solicitat adăugarea acestui vin la punctele 5 și 6 din partea B a apendicelui 1 la anexa III la regulamentul delegat menționat. Aceste puncte trebuie modificate în consecință.
- (43) Prin urmare, Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie modificat în consecință,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Modificări aduse Regulamentului delegat (UE) 2019/934

Regulamentul delegat (UE) 2019/934 se modifică după cum urmează:

1. Articolul 2 se înlocuiește cu următorul text:

„Articolul 2

Zonele viticole ale căror vinuri pot avea o tărie alcoolică totală maximă de 20 % vol.

Zonele viticole menționate la punctul 1 al doilea paragraf litera (c) prima liniuță din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 sunt zonele C I, C II și C III menționate în apendicele 1 la anexa respectivă și arealurile din zona B în care pot fi produse vinuri albe cu următoarele indicații geografice protejate: «Franche-Comté» și «Val de Loire».”

2. Anexa I se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.
3. Anexa III se modifică în conformitate cu anexa II la prezentul regulament.

Articolul 2

Intrarea în vigoare

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 27 octombrie 2021.

Pentru Comisie
Președintele
Ursula VON DER LEYEN

Anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 se modifică după cum urmează:

1. Partea A se modifică după cum urmează:

(a) tabelele 1 și 2 se înlocuiesc cu următorul text:

„Tabelul 1

Tratamentele oenologice autorizate menționate la articolul 3 alineatul (1)

	1	2	3
	Tratamente oenologice	Condiții și limite de utilizare ⁽¹⁾	Categoriile de produse vinicole ⁽²⁾
1	Aerarea sau oxigenarea	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.1.1 (2016) și 3.5.5 (2016) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2	Tratamentele termice	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 2.3.6 (1988), 2.3.9 (2005), 3.4.3 (1988), 3.4.3.1 (1990), 3.5.4 (1997) și 3.5.10 (1982) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2a	Tratamentele la rece	Sub rezerva condițiilor prevăzute în secțiunea B punctul 1 litera (c) din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și în fișele 1.14 (2005), 1.15 (2005), 2.1.12.4 (1998), 2.3.6 (1988), 3.1.2 (1979), 3.1.2.1 (1979), 3.3.4 (2004) și 3.5.11.1 (2001) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
3	Centrifugarea și filtrarea cu sau fără agent de filtrare inert	Agenții de filtrare inerti sunt cei prevăzuți în fișele 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) și 3.2.2.1 (1990) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Utilizarea lor nu trebuie să lase reziduuri nedorite în produsul tratat.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
4	Crearea unei atmosfere inerte	Numai în scopul manipulării produsului în lipsa aerului.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5	Eliminarea dioxidului de sulf prin procedee fizice		Struguri proaspeți, 2, 10, 11, 12, 13 și 14
6	Utilizarea de rășini schimbătoare de ioni	Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 3 la prezenta anexă. Tratatamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	Mustul de struguri destinat producerii de must de struguri concentrat rectificat
7	Barbotarea	Numai cu utilizarea argonului sau a azotului.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

8	Flotația	Numai cu utilizarea azotului sau a dioxidului de carbon sau prin aerare. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 2.1.14 (1999).	10, 11 și 12
9	Utilizarea de discuri de parafină pură impregnate cu izotiocianat de alil	Numai în scopul creării unei atmosfere sterile. În Italia este permisă doar cu condiția să fie în conformitate cu legislația națională și doar în recipiente cu o capacitate mai mare de 20 de litri. Utilizarea izotiocianatului de alil face obiectul condițiilor și limitelor din tabelul 2 referitoare la compușii oenologici autorizați.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
10	Tratament prin electrodiализă	Doar pentru asigurarea stabilizării tartrice a vinului. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 5 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
11	Utilizarea de bucăți de lemn de stejar	Pentru vinificație și pentru învechirea vinurilor, inclusiv pentru fermentarea strugurilor proaspeți și a musturilor de struguri. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 7 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
12	Corectarea tăriei alcoolice a vinurilor	Numai în cazul vinului. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 8 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
13	Tratamentul cu schimbători de cationi pentru stabilizare tartrică	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 3.3.3 (2011) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Trebuie respectate, de asemenea, dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 1935/2004 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽²⁾ și dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentului respectiv. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
14	Tratament prin electrodiализă cu membrane	Doar pentru acidificare sau dezacidificare. Sub rezerva condițiilor și limitelor prevăzute în secțiunile C și D din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și la articolul 11 din prezentul regulament. Trebuie respectate dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 1935/2004 și ale Regulamentului (UE) nr. 10/2011 al Comisiei ⁽³⁾ și dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentelor respective. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010) și 3.1.2.4 (2012) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
15	Acidificarea prin tratare cu schimbători de cationi	Sub rezerva condițiilor și limitelor prevăzute în secțiunile C și D din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și la articolul 11 din prezentul regulament. Trebuie respectate dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 1935/2004 și dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentului respectiv. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.1.3.1.4 (2012) și 3.1.1.5 (2012) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

16	Cuplajul membranar	Numai pentru reducerea conținutului de zaharuri din must. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 9 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	10
17	Utilizarea de contactori membranari	Numai în scopul gestionării gazelor dizolvate din vin. Este interzisă adăugarea de dioxid de carbon în cazul produselor definite la punctele 4, 5, 6 și 8 din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. Trebuie respectate dispozițiile Regulamentelor (CE) nr. 1935/2004 și (UE) nr. 10/2011 și dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentelor respective. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 3.5.17 (2013) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
18	Tehnologia pe bază de membrană, combinată cu carbon activ	Numai pentru a reduce 4-etilfenolul și 4-etilguaiacolul în exces din vinuri. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 10 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
19	Utilizarea de plăci filtrante care conțin zeoliți de tip Y-faujasit	Numai în scopul adsorbției haloanisolilor. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 3.2.15 (2016) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
20	Concentrarea parțială	Pentru mustul de struguri: sub rezerva condițiilor prevăzute în secțiunea B punctul 1 litera (b) din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și în fișele 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) și 2.1.12.4 (1998) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Pentru vin: sub rezerva condițiilor prevăzute în secțiunea B punctul 1 litera (c) din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și în fișele 3.5.11 (2001) și 3.5.11.1 (2001) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 și 16
21	Tratament prin procedee discontinue la înaltă presiune	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 1.18 (2019) și 2.1.26 (2019) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți, 10, 11, și 12
22	Tratament prin procedee continue la înaltă presiune	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 2.2.10 (2020) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	10, 11 și 12
23	Tratamentul strugurilor zdrobiți cu ultrasunete pentru a facilita extracția compușilor lor	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 1.17 (2019) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți
24	Tratamentul strugurilor cu ajutorul câmpurilor electrice pulsatorii	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 2.1.27 (2020) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți
25	Tratamentul musturilor și al vinurilor cu ajutorul mărgelilor absorbante de stiren-divinilbenzen	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.2.11 (2020) și 3.4.22 (2020) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

- (¹) Anul indicat între paranteze după referirea la o fișă a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV precizează versiunea fișei autorizate de Uniune ca practică oenologică autorizată, sub rezerva condițiilor și limitelor de utilizare prevăzute în prezentul tabel.
- (²) Regulamentul (CE) nr. 1935/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 octombrie 2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare și de abrogare a Directivelor 80/590/CEE și 89/109/CEE (JO L 338, 13.11.2004, p. 4).
- (³) Regulamentul (UE) nr. 10/2011 al Comisiei din 14 ianuarie 2011 privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare (JO L 12, 15.1.2011, p. 1).
- (⁴) Dacă nu se aplică tuturor categoriilor de produse vinicole prevăzute în partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.

Tabelul 2

Compușii oenologici autorizați menționați la articolul 3 alineatul (1)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substanțele/Activitățile	Numărul E și/sau numărul CAS	Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (¹)	Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1)	Aditiv	Adjuvant tehnologic/substanță utilizată ca adjuvant tehnologic (²)	Condițiile și limitele de utilizare (³)	Categoriile de produse vinicole (⁴)
1	Corectori de aciditate							
1.1	Acid (L+)-tartric	E 334/CAS 87-69-4	Fișele 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Condițiile și limitele prevăzute în secțiunile C și D din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și la articolul 11 din prezentul regulament. Tratatamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. Specificațiile referitoare la acidul (L+)-tartric prevăzute la punctul 2 din appendicele 1 la prezenta anexă.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
1.2	Acid malic (D,L-; L-)	E 296/-	Fișele 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
1.3	Acid lactic	E 270/-	Fișele 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
1.4	L(+)-tartrat de potasiu	E 336(ii)/CAS 921-53-9	Fișele 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

1.5	Bicarbonat de potasiu	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Fișele 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
1.6	Carbonat de calciu	E 170/CAS 471-34-1	Fișele 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
1.8	Sulfat de calciu	E 516/-	Fișa 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Condițiile și limitele prevăzute la punctul 2 litera (b) din secțiunea A a anexei III. Nivelul maxim de utilizare: 2 g/l.	3
1.9	Carbonat de potasiu	E 501(i)	Fișele 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)			x	Condițiile și limitele prevăzute în secțiunile C și D din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și la articolul 11 din prezentul regulament. Tratatamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
1.10	Acid citric	E 330	Fișele 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-CITACI	x		Acid citric: se aplică numai obiectivul (a) din fișele OIV 3.1.1 (1979) și 3.1.1.1 (2001). Conținutul maxim al vinului tratat astfel și introdus pe piață: 1 g/l.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
1.11	Drojii pentru producția de vin	-/-	Fișele 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ⁽²⁾		10, 11 și 12
1.12	Bacterii lactice	-/-	Fișele 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

2 Conservanți și antioxidanți								
2.1	Dioxid de sulf	E 220/CAS 7446-09-5	Fișele 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Limitele (cantitatea maximă conținută în produsul introdus pe piață) prevăzute în partea B a anexei I.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2.2	Bisulfid de potasiu	E 228/CAS 7773-03-7	Fișele 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTBIS	x			Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2.3	Metabisulfid de potasiu	E 224/CAS 16731-55-8	Fișele 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2.4	Sorbat de potasiu	E 202	Fișa 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
2.5	Lizozimă	E 1105	Fișele 2.2.6 (1997), 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2.6	Acid L-ascorbic	E 300	Fișele 1.11 (2001), 2.2.7 (2001), 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Conținutul maxim al vinului tratat astfel și introdus pe piață: 250 mg/l. Maximum 250 mg/l per tratament.	Struguri proaspeți, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2.7	Dicarbonat de dimetil (DMDC)	E242/CAS 4525-33-1	Fișa 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16

3	Adsorbanți							
3.1	Cărbune de uz oenologic		Fișele 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	Vinuri albe, 2, 10 și 14
3.2	Fibre vegetale selective		Fișa 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
4	Activatori pentru fermentația alcoolică și malolactică							
4.1	Celuloză microcristalină	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Fișele 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Trebuie să respecte specificațiile prevăzute în anexa la Regulamentul (UE) nr. 231/2012.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
4.2	Hidrogenfosfat de diamoniu	E 342/CAS 7783-28-0	Fișa 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Numai pentru fermentația alcoolică. În limita a 1 g/l (exprimată în săruri) (°) sau de 0,3 g/l pentru a doua fermentație a vinurilor spumante.	Struguri proaspeți, 2, 10, 11, 12, a doua fermentație alcoolică în cazul 4, 5, 6 și 7
4.3	Sulfat de amoniu	E 517/CAS 7783-20-2	Fișa 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	Bisulfid de amoniu	-/CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Numai pentru fermentația alcoolică. În limita a 0,2 g/l (exprimată în săruri) și în limitele prevăzute la punctele 2.1, 2.2 și 2.3.	Struguri proaspeți, 2, 10, 11 și 12
4.5	Clorhidrat de tiamină	-/CAS 67-03-8	Fișele 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Numai pentru fermentația alcoolică. În limita de utilizare de 0,6 mg/l (exprimată în tiamină) pentru fiecare tratament.	Struguri proaspeți, 2, 10, 11, 12, a doua fermentație alcoolică în cazul 4, 5, 6 și 7

4.6	Autolizați de drojdie	-/-	Fișele 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x ⁽²⁾		Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
4.7	Membrane celulare de levuri	-/-	Fișele 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x ⁽²⁾		Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
4.8	Drojii inactivate	-/-	Fișele 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
4.9	Drojii inactivate cu niveluri de glutatation garantate	-/-	Fișa 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x ⁽²⁾	Numai pentru fermentația alcoolică.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5	Agenți de limpezire							
5.1	Gelatină alimentară	-/CAS 9000-70-8	Fișele 2.1.6 (1997), 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.2	Proteine din grâu		Fișele 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

5.3	Proteine din mazăre		Fișele 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.4	Proteine din cartofi		Fișele 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.5	Clei de pește (ihticol)		Fișa 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
5.6	Cazeină	-/CAS 9005-43-0	Fișa 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.7	Cazeinați de potasiu	-/CAS 68131-54-4	Fișele 2.1.15 (2004), 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.8	Ovalbumină	-/CAS 9006-59-1	Fișa 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
5.9	Bentonită	-/-	Fișele 2.1.8 (1970), 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

5.10	Dioxid de siliciu (sub formă de gel sau soluție coloidală)	E 551/-	Fișele 2.1.10 (1991), 3.2.1 (2011), 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.11	Caolin	-/CAS 1332-58-7	Fișa 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
5.12	Taninuri		Fișele 2.1.7 (2019), 2.1.17 (2004), 3.2.6 (2019), 3.2.7 (2004), 4.1.8 (1981), 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x		Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.13	Chitosan obținut din <i>Aspergillus niger</i> sau <i>Agaricus bisporus</i>	-/CAS 9012-76-4	Fișele 2.1.22 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.12 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.14	Chitină-glucan obținută din <i>Aspergillus niger</i>	Chitină: CAS 1398-61-4; Glucan: CAS 9041-22-9.	Fișele 2.1.23 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.13 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.15	Extrakte proteice din drojdii	-/-	Fișele 2.1.24 (2011), 3.2.14 (2011), 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.16	Polivinilpolipirolidonă	E 1202/CAS 25249-54-1	Fișa 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

5.17	Alginat de calciu	E 404/CAS 9005-35-0	Fișa 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Numai pentru producția tuturor categoriilor de vinuri spumante și petiante care au fost obținute prin fermentarea în sticlă și în cazul cărora drojdiile s-au separat prin degorjare.	4, 5, 6, 7, 8 și 9
5.18	Alginat de potasiu	E 402/CAS 9005-36-1	Fișa 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Numai pentru producția tuturor categoriilor de vinuri spumante și petiante care au fost obținute prin fermentarea în sticlă și în cazul cărora drojdiile s-au separat prin degorjare.	4, 5, 6, 7, 8 și 9
6	Stabilizatori							
6.1	Bitartrat de potasiu	E336(i)/CAS 868-14-4	Fișa 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Numai pentru favorizarea precipitării sărurilor tartrice	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.2	Tartrat de calciu	-/-	Fișa 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.3	Acid citric	E 330	Fișele 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Conținutul maxim al vinului tratat astfel și introdus pe piață: 1 g/l.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16

6.4	Taninuri	-/-	Fișele 2.1.7 (2019), 3.2.6 (2019), 3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS				Struguri proaspeți, must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
6.5	Ferocianură de potasiu	E 536/-	Fișele 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 4 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.6	Fitatul de calciu	-/CAS 3615-82-5	Fișa 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Numai în cazul vinurilor roșii și maximum 8 g/hl. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 4 la prezenta anexă.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.7	Acid metatartric	E 353/-	Fișa 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x			Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16

6.8	Gumă arabică	E 414/CAS 9000-01-5	Fișa 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		<i>Quantum satis.</i>	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.9	Acid D, L-tartric sau sarea sa neutră de potasiu	-/CAS 133-37-9	Fișele 2.1.21 (2008), 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Numai pentru precipitarea surplusului de calciu. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 4 la prezenta anexă.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.10	Manoproteine de drojdie	-/-	Fișa 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.11	Carboximetilceluloză	E466/-	Fișa 3.3.14 (2020)	COEI-1-CMC	x		Numai pentru a se asigura stabilizarea tartrică.	Vinuri albe și roze, 4, 5, 6, 7, 8 și 9
6.12	Copolimeri polivinilimidazol-polivinilpirolidon (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	Fișele 2.1.20 (2014), 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

6.13	Poli-aspartat de potasiu	E 456/CAS 64723-18-8	Fișa 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTPOL	x		Numai pentru a contribui la stabilizarea tartrică.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.14	Acid fumaric	E 297/CAS 110-17-8	Fișele 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
7	Enzime ⁽⁶⁾							
7.1	Urează	EC 3.5.1.5	Fișa 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Doar pentru reducerea nivelului de uree din vinuri. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 6 la prezenta anexă.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
7.2	Pectin liază	EC 4.2.2.10	Fișele 1.13 (2021); 2.1.4 (2021); 2.1.18 (2021); 3.2.8 (2021); 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
7.3	Pectin-metil-esterază	EC 3.1.1.11	Fișele 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
7.4	Poligalacturonază	EC 3.2.1.15	Fișele 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

7.5	Hemicelulază	EC 3.2.1.78	Fișele 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTGHE COEI-1-PRENZY		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
7.6	Celulază	EC 3.2.1.4	Fișele 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
7.7	Betaglucanază	EC 3.2.1.58	Fișa 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-PRENZY		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
7.8	Glicozidază	EC 3.2.1.20	Fișele 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-PRENZY		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
7.9	Arabinanază	EC 3.2.1.99	Fișele 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
7.10	Beta-glucanază (β1-3, β1-6)	EC 3.2.1.6	Fișa 3.5.7 (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16

7.11	Glucozidază	EC 3.2.1.21	Fișele 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
7.12	Aspergillopepsină I	EC 3.4.23.18	Fișele 2.2.12 (2021), 3.3.16 (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
8	Gaze și gaze de ambalare (7)							
8.1	Argon	E 938/CAS 7440-37-1	Fișele 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x (7)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
8.2	Azot	E 941/CAS 7727-37-9	Fișele 2.1.14 (1999), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x (7)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
8.3	Dioxid de carbon	E 290/CAS 124-38-9	Fișele 1.7 (1970), 2.1.14 (1999), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x (7)	x	În cazul vinurilor liniștite, cantitatea maximă de dioxid de carbon din vinul astfel tratat și introdus pe piață este de 3 g/l, iar suprapresiunea creată de dioxidul de carbon trebuie să fie mai mică de 1 bar la o temperatură de 20 °C.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
8.4	Oxigen gazos	E 948/CAS 17778-80-2	Fișele 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

9	Agenți de fermentare							
9.1	Drojii pentru producția de vin	-/-	Fișele 2.1.3.2.3.1. (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ⁽²⁾		Struguri proaspeți, 2, 10, 11, 12, 13, a doua fermentație alcoolică în cazul 4, 5, 6 și 7
9.2	Bacterii lactice	-/-	Fișele 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
10	Corectarea defectelor							
10.1	Sulfat de cupru pentahidrat	-/CAS 7758-99-8	Fișa 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	În limita a 1 g/hl, cu condiția ca produsul tratat să nu aibă un conținut de cupru mai mare de 1 mg/l, cu excepția vinurilor licoroase produse din must de struguri proaspăt, nefermentat sau ușor fermentat, în cazul cărora conținutul de cupru nu trebuie să depășească 2 mg/l.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
10.2	Citrat de cupru	-/CAS 866-82-0	Fișa 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	În limita a 1 g/hl, cu condiția ca produsul tratat să nu aibă un conținut de cupru mai mare de 1 mg/l, cu excepția vinurilor licoroase produse din must de struguri proaspăt, nefermentat sau ușor fermentat, în cazul cărora conținutul de cupru nu trebuie să depășească 2 mg/l.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
10.3	Chitosan obținut din <i>Aspergillus niger</i> sau <i>Agaricus bisporus</i>	-/CAS 9012-76-4	Fișa 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

10.4	Chitină-glucan obținută din <i>Aspergillus niger</i>	Chitină: CAS 1398-61-4; Glucan: CAS 9041-22-9.	Fișa 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
10.5	Drojii inactivate	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
11	Alte practici							
11.1	Rășină de pin de Alep	-/-				x		Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 2 la prezenta anexă.
11.2	Drojii de vin proaspete	-/-				x ⁽²⁾		Numai în cazul vinurilor seci. Drojii de vin proaspete, în stare bună și nediluate, care conțin levuri provenite din vinificarea recentă a vinurilor seci. Cantitățile nu depășesc 5 % din volumul produsului tratat.
11.3	Caramel	E 150 a-d/-	Fișa 4.3 (2007)	COEI-1-CARAMEL		x		Consolidarea culorii, astfel cum este definită la punctul 2 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008.
11.4	Izotiocianat de alil	-/57-06-7				x		Numai pentru impregnarea de discuri de parafină pură. A se vedea tabelul 1. În vin nu trebuie să fie prezentă nicio urmă de izotiocianat de alil.
11.5	Drojii inactivate	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

-
- (¹) Anul indicat între paranteze după referirea la o fișă a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV precizează versiunea fișei autorizate de Uniune ca practică oenologică autorizată, sub rezerva condițiilor și limitelor de utilizare prevăzute în prezentul tabel.
- (²) Substanțele utilizate ca adjuvanți tehnologici menționate la articolul 20 litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivei 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (JO L 304, 22.11.2011, p. 18).
- (³) Compușii oenologici autorizați trebuie utilizați în conformitate cu dispozițiile conținute în fișele Codului internațional al practicilor oenologice al OIV menționate în coloana 3, cu excepția cazului în care se aplică eventuale condiții și limite de utilizare suplimentare stabilite în această coloană.
- (⁴) Dacă nu se aplică tuturor categoriilor de produse viticole prevăzute în partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.
- (⁵) Pentru a doua fermentație a vinului spumant, pot fi utilizate, de asemenea, în combinație, sărurile de amoniu menționate la rândurile 4.2, 4.3 și 4.4, până la limita totală de 1 g/l sau 0,3 g/l. Totuși, sarea de amoniu menționată la rândul 4.4 nu poate depăși limita menționată la rândul 4.4.
- (⁶) A se vedea, de asemenea, articolul 9 alineatul (2) din prezentul regulament.
- (⁷) Când sunt utilizate ca aditivi în conformitate cu punctul 20 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari (JO L 354, 31.12.2008, p. 16).”;
-

(b) în apendicele 1, punctul 1 se înlocuiește cu textul următor:

„1. Acidul tartric, a cărui utilizare în scopuri de dezacidificare este prevăzută la rândul 1.1 din tabelul 2 din prezenta anexă, poate fi utilizat doar în cazul produselor care:
sunt obținute din soiurile de viță-de-vie Elbling și Riesling și
sunt obținute din struguri recoltați în Germania în zona viticolă A.”;

(c) în apendicele 5 se elimină teza „Tratamentul trebuie înscris în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.”;

(d) în apendicele 7 se elimină teza „Acest tratament trebuie înregistrat în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.”;

(e) în apendicele 8 se elimină teza „Tratamentul trebuie înregistrat în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.”;

(f) în apendicele 10 se elimină teza „Tratamentul trebuie înregistrat în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.”

2. În secțiunea A din partea B, punctul 2 se modifică după cum urmează:

(a) la litera (c), a paisprezecea liniuță se înlocuiește cu următorul text:

„— vinurilor albe care poartă următoarele indicații geografice protejate și care au o tărie alcoolică totală în volume mai mare de 15 % vol. și un conținut de zaharuri mai mare de 45 g/l:

— «Franche-Comté»,

— «Coteaux de l'Auxois»,

— «Saône-et-Loire»,

— «Ardèche»,

- «Collines rhodaniennes»,
- «Comté Tolosan»,
- «Côtes de Gascogne»,
- «Gers»,
- «Côtes du Lot»,
- «Côtes du Tarn»,
- «Vins de la Corrèze»,
- «Ile de Beauté»,
- «Pays d'Oc»,
- «Côtes de Thau»,
- «Val de Loire»,
- «Méditerranée»,
- «Comtés rhodaniens»,
- «Côtes de Thongue»,
- «Côte Vermeille»,
- «Agenais»,
- «Landes»,
- «Vins des Allobroges»,
- «Var»;

(b) la litera (e), a zecea liniuță se înlocuiește cu următorul text:

- „— vinurilor originare din Slovenia care au dreptul la o denumire de origine protejată și care sunt descrise prin mențiunea «vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor», «vrhunsko vino ZGP – ledeno vino», «vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor» sau «vrhunsko vino ZGP – slamno vino (vino iz sušenega grozdja)»;

—

ANEXA II

Anexa III la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 se modifică după cum urmează:

1. În secțiunea A, la punctul 4 litera (a), a doua liniuță se înlocuiește cu următorul text:

„— mustului de struguri concentrat, al mustului de struguri concentrat obținut prin acțiunea focului direct, care corespunde, cu excepția acestei operațiuni, definiției de must de struguri concentrat, al mustului de struguri concentrat rectificat sau al mustului din struguri stafidiți la care s-a adăugat alcool neutru de origine viticolă pentru a se împiedica fermentarea, în cazul vinului spaniol descris prin mențiunea tradițională «vino generoso de licor» și cu condiția ca tăria alcoolică totală în volume a vinului în cauză să nu fie majorată cu mai mult de 8 % vol.;"

2. În secțiunea B, la punctul 3, al doilea paragraf se înlocuiește cu următorul text:

„Totuși, în ceea ce privește vinurile licoroase cu denumirile de origine protejate «Condado de Huelva», «Málaga» și «Jerez-Xérès-Sherry», mustul de struguri stafidiți la care s-a adăugat alcool neutru de origine viticolă pentru a se împiedica fermentarea, obținut din soiul de viță-de-vie Pedro Ximénez, poate proveni din regiunea «Montilla-Moriles»."

3. Apendicele 1 se modifică după cum urmează:

(a) în secțiunea A, tabelul referitor la „SPANIA” se înlocuiește cu următorul text:

„Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată	Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională
«Alicante»	«Moscatel de Alicante» «Vino dulce»
«Cariñena»	«Vino dulce»
«Condado de Huelva»	«Pedro Ximénez» «Moscatel» «Mistela» «Vino dulce»
«Empordà»	«Mistela» «Moscatel»
«Jerez-Xérès-Sherry»	«Pedro Ximénez» «Moscatel»

«Lebrija»	
«Málaga»	«Vino dulce»
«Montilla-Moriles»	«Pedro Ximénez» «Moscatel»
«Priorato»	«Vino dulce»
«Tarragona»	«Vino dulce»
«Valencia»	«Moscatel de Valencia» «Vino dulce»;

(b) secțiunea B se modifică după cum urmează:

(i) la punctul 4, tabelul referitor la „SPANIA” se înlocuiește cu următorul text:

„Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată	Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională
«Condado de Huelva»	
«Jerez-Xérès-Sherry»	«Vino generoso de licor»
«Málaga»	«Vino dulce»
«Montilla-Moriles»	«Vino generoso de licor»;

(ii) la punctul 5, după „ITALIA Marsala” se adaugă următorul text:

„CIPRU

«Κουμανδάρια» (Commandaria).”

(iii) la punctul 6, după „ITALIA «Oltrepó Pavese Moscato», «Marsala», «Moscato di Trani»” se adaugă următorul text:

„CIPRU

«Κουμανδάρια» (Commandaria).”

4. În appendicele 3, lista soiurilor se înlocuiește cu următorul text:

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