

32000R1622

31.7.2000

ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV

L 194/1

NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 1622/2000**zo dňa 24. júla 2000****ustanovujúce niektoré podrobné pravidlá na uplatňovanie nariadenia (ES) č. 1493/1999 o spoločnej organizácii trhu s vínom a ustanovujúce Zákonník spoločnosti pre vinárske (oenologické) postupy a procesy**

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

1477/1999⁽¹²⁾, a (ES) č. 586/93⁽¹³⁾, naposledy zmenené a doplnené nariadeniami (ES) č. 693/96⁽¹⁴⁾, č. 3111/93⁽¹⁵⁾, naposledy zmenené a doplnené nariadeniami (ES) č. 693/98⁽¹⁶⁾ a (ES) č. 1128/96⁽¹⁷⁾ by sa mali zrušiť.

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 1493/1999 zo 17. mája 1999 o spoločnej organizácii trhu s vínom⁽¹⁾ a najmä na jeho články 42, 44, 45, 46 a 80,

keďže:

- (3) Tento zákonník spoločnosti musí obsahovať súčasné pravidlá a prispôbiť ich novým požiadavkám nariadenia (ES) č. 1493/1999. Avšak tieto pravidlá je potrebné zjednodušiť a zosúladiť a takisto vyplniť niektoré medzery, aby boli pravidlá spoločnosti v tejto oblasti komplexné. Okrem toho by mali byť niektoré pravidlá formulované presnejšie, aby sa zabezpečila väčšia právna istota pri ich uplatňovaní.

(1) Nariadenie (ES) č. 1493/1999 v kapitole I hlavy V a niektoré jeho prílohy ustanovujú všeobecné pravidlá pre vinárske postupy a procesy a v ostatnom odkazujú na podrobné implementačné pravidlá, ktoré prijme Komisia.

(2) Pred prijatím nariadenia (ES) č. 1493/1999 boli tieto pravidlá rozptýlené vo veľkom množstve nariadení spoločnosti. V záujme tak hospodárskych operátorov v spoločnosti, ako aj orgánov zodpovedných za uplatňovanie pravidiel spoločnosti by mali byť všetky tieto ustanovenia usporiadané v Zákonníku spoločnosti pre vinárske postupy a procesy a nariadenia s týmto predmetom úpravy, t. j. nariadenia Komisie (EHS) č. 1618/70⁽²⁾, č. 1972/78⁽³⁾, naposledy zmenené a doplnené nariadeniami (EHS) č. 45/80⁽⁴⁾, č. 2394/84⁽⁵⁾, naposledy zmenené a doplnené nariadeniami (EHS) č. 2751/86⁽⁶⁾, č. 305/86⁽⁷⁾, č. 1888/86⁽⁸⁾, č. 2202/89⁽⁹⁾, č. 2240/89⁽¹⁰⁾, č. 3220/90⁽¹¹⁾, naposledy zmenené a doplnené nariadeniami (ES) č.

- (4) Okrem toho v záujme zjednodušenia pravidiel by mal zákonník obsahovať len podrobné implementačné pravidlá, na ktoré výslovne odkazuje nariadenie (ES) č. 1493/1999. Čo sa týka ostatných pravidiel, pravidiel obsiahnuté v článkoch 28 a nasledujúce zmluvy by mali postačovať na zabezpečenie voľného pohybu vinárskych výrobkov, pri ktorých je potrebné zohľadniť vinárske postupy a procesy.

- (5) Je taktiež potrebné uviesť, že zákonník sa bude uplatňovať bez toho, aby boli dotknuté osobitné ustanovenia v iných oblastiach, najmä pravidlá, ktoré už existujú alebo ktoré sa prijímajú v budúcnosti v súvislosti s potravinami.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 179, 14.7.1999, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 175, 8.8.1970, s. 17.

⁽³⁾ Ú. v. ES L 226, 17.8.1978, s. 11.

⁽⁴⁾ Ú. v. ES L 7, 11.1.1980, s. 19.

⁽⁵⁾ Ú. v. ES L 224, 21.8.1984, s. 19.

⁽⁶⁾ Ú. v. ES L 253, 5.9.1986, s. 11.

⁽⁷⁾ Ú. v. ES L 38, 13.2.1986, s. 13.

⁽⁸⁾ Ú. v. ES L 163, 13.6.1986, s. 19.

⁽⁹⁾ Ú. v. ES L 209, 21.7.1989, s. 31.

⁽¹⁰⁾ Ú. v. ES L 215, 26.7.1989, s. 16.

⁽¹¹⁾ Ú. v. ES L 308, 8.11.1990, s. 22.

⁽¹²⁾ Ú. v. ES L 171, 7.7.1999, s. 6.

⁽¹³⁾ Ú. v. ES L 61, 13.3.1993, s. 39.

⁽¹⁴⁾ Ú. v. ES L 97, 18.4.1996, s. 17.

⁽¹⁵⁾ Ú. v. ES L 278, 11.11.1993, s. 48.

⁽¹⁶⁾ Ú. v. ES L 96, 28.3.1998, s. 17.

⁽¹⁷⁾ Ú. v. ES L 150, 25.6.1996, s. 13.

- (6) Článok 42 (5) nariadenia (ES) č. 1493/1999 umožňuje použitie iných odrôd hrozna ako odrôd viniča hroznorodého, ktoré sú vymenované v klasifikácii podľa článku 19 uvedeného nariadenia, alebo výrobkov pochádzajúcich z týchto odrôd určených na výrobu produktov vymenovaných v článku 42 (5) v spoločenstve. Mal by sa vypracovať zoznam pre odrody, na ktoré sa môže vzťahovať táto výnimka.
- (7) Podľa prílohy V k nariadeniu (EHS) č. 1493/1999 sa má vypracovať zoznam akostných likérových vín vyrábaných v určitých oblastiach (akostné likérové vína VUR), pre ktoré sú povolené osobitné pravidlá na ich prípravu. Za účelom ľahšej identifikovateľnosti týchto výrobkov a uľahčenia obchodu v rámci spoločenstva by sa mali vypracovať odkazy na označenia výrobkov, ustanovené podľa pravidiel spoločenstva alebo podľa národnej legislatívy.
- (8) Mali by sa taktiež stanoviť obmedzenia na používanie niektorých látok, podľa prílohy IV nariadenia (ES) č. 1493/1999 a mali by sa ustanoviť podmienky pre používanie niektorých týchto látok.
- (9) Vzhľadom na súčasné technické a vedecké poznatky o pridávaní lyzozýmu, najmä čo sa týka kvalitatívnych a zdravotných vlastností vína spracovaného týmto spôsobom, nie je možné v súčasnosti stanoviť definitívne obmedzenia pre tento nový druh spracovania. Toto spracovanie by zatiaľ nemalo byť povolené a ďalšie skúšanie tohto spracovania by malo pokračovať počas nasledujúceho vinárskeho roka.
- (10) Na základe článku 44 nariadenia Rady (EHS) č. 337/79⁽¹⁾, zmeneného a doplneného nariadením (EHS) č. 3307/85⁽²⁾, sa znížil maximálny celkový obsah oxidu siričitého vo vínach, s výnimkou perlivých (šumivých) a likérových vín a niektorých akostných vín na 15 mg na liter s účinnosťou od 1. septembra 1986. Aby sa z dôvodu týchto zmien vo výrobných predpisoch predišlo ťažkostiam v obchodovaní s vínom, bolo možné ponúknuť víno vyrobené v spoločenstve pred uvedeným dátumom, s výnimkou Portugalska, na priamu ľudskú konzumáciu po uvedenom dátume. Toto povolenie taktiež platilo počas prechodného obdobia jedného roka od uvedeného dátumu pre víno pochádzajúce z tretích krajín alebo z Portugalska za predpokladu, že celkový obsah oxidu siričitého nepresahoval obsah stanovený predpismi spoločenstva, alebo podľa potreby španielskymi predpismi platnými pred 1. septembrom 1986. Keďže zásoby tohto vína môžu ešte stále existovať, uvedené opatrenie sa môže predĺžiť.
- (11) Na základe článkov 12 a 16 nariadenia Rady (EHS) č. 358/79⁽³⁾ sa znížil maximálny celkový obsah oxidu siričitého v perlivých (šumivých) vínach, akostných perlivých (šumivých) vínach a akostných perlivých (šumivých) vínach vyrobených v určitých oblastiach na 15 miligramov na liter s účinnosťou od 1. septembra 1986. V prípade perlivých (šumivých) vín pochádzajúcich zo spoločenstva, s výnimkou Portugalska, článok 22 (1) nariadenia (EHS) č. 358/79 umožnil obchodovanie s týmito výrobkami do vyčerpania zásob za predpokladu, že boli vyrobené v súlade s týmto nariadením platným pred 1. septembrom 1986. Mali by sa prijať prechodné ustanovenia pre dovážané perlivé (šumivé) vína a perlivé (šumivé) vína vyrobené v Španielsku a Portugalsku pred 1. septembrom 1986, aby sa predišlo ťažkostiam pri obchodovaní s týmito výrobkami. Umiestňovanie týchto výrobkov na trh by sa malo preto umožniť počas prechodného obdobia po uvedenom dátume za predpokladu, že obsah oxidu siričitého spĺňa ustanovenia spoločenstva účinné pred 1. septembrom 1986.
- (12) Príloha V (B) (1) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 stanovuje maximálny obsah prchavých kyselín vo víne. Môžu sa prijať ustanovenia zakotvujúce výnimky pre niektoré akostné vína vyrobené v určitých oblastiach (akostné vína VUR) a pre niektoré stolové vína popísané prostredníctvom zemepisného označenia alebo pre vína s alkoholometrickým titrom (obsahom alkoholu) 13 % alebo viac. Niektoré nemecké, španielske, francúzske, talianske, rakúske vína a vína pochádzajúce zo Spojeného kráľovstva v týchto kategóriách majú bežne vyšší obsah prchavých kyselín, ako je stanovený v prílohe V vzhľadom na špeciálne metódy ich prípravy a vysokému alkoholometrickému titeru (obsahu alkoholu). Aby mohli byť tieto vína naďalej pripravované podľa obvyklých metód, čím získavajú svoje charakteristické vlastnosti, mali by sa prijať ustanovenia zakotvujúce výnimku v prípade vín z vyššie uvedenej prílohy V (B) (1).
- (13) V súlade s prílohou V (D) (3) k nariadeniu (EHS) č. 1493/1999 by mali byť stanovené vinárske oblasti, v ktorých sa tradične pridáva do vína sacharóza v súlade s legislatívou účinnou k 8. máju 1970.
- (14) Malý rozmer vinárskeho sektora v Luxemburskom veľkovejvodstve umožňuje príslušným orgánom systematicky vykonávať analytické kontroly všetkých dávok výrobkov, z ktorých sa vyrába víno. Prehlásenia o úmysle obohatovať víno nie sú potrebné za predpokladu, že tieto podmienky zostanú v platnosti.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 54, 5.3.1979, s. 1.⁽²⁾ Ú. v. ES L 367, 31.12.1985, s. 39.⁽³⁾ Ú. v. ES L 54, 5.3.1979, s. 130.

- (15) V súlade s prílohou V (G) (5) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 všetky obohacovacie, okysľovacie a odkysľovacie úkony musia byť oznámené príslušným orgánom. Toto platí takisto pre množstvá cukru, koncentrovaného hroznového muštu a upraveného koncentrovaného hroznového muštu, ktoré používajú fyzické alebo právnické osoby na uvedené úkony. Účelom tohto oznámenia je umožniť monitorovanie uvedených úkonov. Oznámenia sa musia preto adresovať príslušnému orgánu členského štátu, na území ktorého sa má tento úkon vykonať a musia byť čo možno najpresnejšie. V prípade zvýšenia alkoholometrického titra (obsahu alkoholu) je potrebné informovať príslušný orgán s dostatočným predstihom z dôvodu vykonania efektívnej kontroly. V prípade okysľovania alebo odkysľovania postačuje kontrola po uvedenej činnosti. Kvôli zjednodušeniu správneho konania musí byť preto oznámené podať takéto oznámenie, s výnimkou prvého oznámenia vo vinárskom roku, prostredníctvom aktualizácie záznamov, ktoré pravidelne kontroluje príslušný orgán.
- (16) Príloha V (F) (1) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 ustanovuje niektoré pravidlá na sladenie vín. Toto ustanovenie platí hlavne pre stolové víno, ale taktiež pre akostné vína VUR prostredníctvom prílohy VI (G) (2) k uvedenému nariadeniu.
- (17) Sladenie nesmie spôsobiť obohatenie vína nad hodnoty stanovené v prílohe V (C) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999. Za týmto účelom boli prijaté osobitné ustanovenia v prílohe VI (F) (1) k uvedenému nariadeniu. Navyše je potrebné zdôrazniť, že kontroly sú nevyhnuté na zabezpečenie dodržiavania uvedených ustanovení.
- (18) Aby sa umožnilo efektívne vykonávanie kontrol, sladenie by sa malo vykonávať len vo výrobnom štádiu alebo v inom štádiu, ktoré je k výrobe čo možno najbližšie. Z tohto dôvodu by malo byť sladenie obmedzené na výrobné a veľkoobchodné štádiá.
- (19) Dozorné orgány musia byť informované o všetkých plánovaných činnostiach sladenia. Ktokoľvek, kto plánuje sladenie, by mal byť preto povinný písomne oznámiť túto činnosť dozorným orgánom. Avšak tento postup sa môže zjednodušiť v prípade, že podnik vykonáva sladenie často a sústavne.
- (20) Účelom týchto oznámení je umožniť monitorovanie uvedených činností. Oznámenia sa musia preto adresovať príslušnému orgánu členského štátu, na území ktorého sa má táto činnosť vykonávať. Tieto oznámenia musia byť čo možno najpresnejšie a doručené príslušnému orgánu pred vykonaním činnosti.
- (21) Aby boli kontroly efektívne, musí príslušná strana nahlásiť množstvá hroznového muštu alebo koncentrovaného hroznového muštu, ktorých je držiteľom pred sladením. Avšak tieto prehlásenia nemajú žiaden význam, ak sa nevyžaduje vedenie vstupných a výstupných záznamov o výrobkoch použitých pri sladení.
- (22) Aby sa zabránilo používaniu sacharózy na sladenie likérových vín, malo by sa povoliť, okrem koncentrovaného hroznového muštu, aj používanie upraveného koncentrovaného hroznového muštu.
- (23) „Sceľovanie“ je bežne používaným vinárskym postupom a z hľadiska možných následkov musí byť jeho používanie regulované, aby sa predišlo zneužitiu.
- (24) Sceľovanie je zmiešanie vín alebo muštov rôznych pôvodov alebo rôznych kategórií.
- (25) Označenie zemepisného pôvodu alebo odrody viniča je veľmi dôležitým faktorom pre finančnú hodnotu vín alebo muštov pochádzajúcich z tej istej vinohradníckej oblasti spoločenstva alebo výrobnej oblasti tretej krajiny. Zmiešanie vín alebo hroznových muštov z tej istej zóny, ale z rôznych zemepisných oblastí v rámci uvedenej zóny, alebo z rôznych odrôd viniča, alebo ročníkov by sa malo taktiež považovať za sceľovanie, ak popis výsledného výrobku uvádza zemepisný pôvod, druh vína alebo ročník.
- (26) Článok 42 (6) nariadenia (ES) č. 1493/1999 v zásade zakazuje sceľovanie bieleho stolového vína s červeným stolovým vínom, ale ustanovuje výnimku pre oblasti, v ktorých je tento postup tradíciou.
- (27) V zmysle tejto výnimky by mali byť ustanovené zvláštne podrobné pravidlá pre Španielsko v súlade so štruktúrou vinárskeho sektora a spotrebiteľských postojov, ktoré sa pomaly menia.
- (28) Aby sa obmedzilo sceľovanie bielych a červených vín len na Španielsko, je potrebné zabezpečiť, aby víno vyrobené týmto spôsobom nemohlo byť konzumované mimo uvedenej krajiny.
- (29) Členské štáty by mali byť oprávnené povoliť počas obmedzenej doby používanie vinárskych postupov a procesov na pokusné účely, ktoré nie sú uvedené v nariadení (ES) č. 1493/1999.

- (30) Podľa článku 46 (3) nariadenia (ES) č. 1493/1999 je potrebné prijať metódy analýzy pre stanovovanie zloženia výrobkov, na ktoré sa vzťahuje článok 1 uvedeného nariadenia a ustanoviť pravidlá, pomocou ktorých je možné zistiť, či tieto výrobky boli vyrobené prostredníctvom postupov, ktoré nepatria medzi oprávnené vinárske postupy.
- (31) Príloha VI (J) (1) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 ustanovuje analytický test, ktorý umožňuje meranie aspoň tých faktorov, ktoré sú vymenoované v bode (J) (3) uvedenej prílohy, pomocou ktorých je možné rozoznávať príslušné akostné víno VUR.
- (32) Je potrebné zaviesť jednotné metódy analýzy, aby sa zabezpečilo, že údaje uvedené v dokumentoch týkajúcich sa daných výrobkov sú presné a porovnateľné pre účely ich overenia. Tieto metódy musia byť preto povinné pre všetky obchodné transakcie a kontrolné postupy. Avšak z hľadiska kontrolných požiadaviek a obmedzených možností obchodu by malo zostať povolených len niekoľko obvyklých postupov počas obmedzeného obdobia, aby bolo možné rýchlo stanoviť nevyhnuté faktory s primeranou presnosťou.
- (33) Metódy spoločenstva pre analýzu vín boli ustanovené nariadením Komisie EHS č. 2676/90⁽¹⁾. Pokiaľ metódy popísané v tomto nariadení sú naďalej platné, zostane toto nariadenie účinné s výnimkou bežných metód, ktoré sa už nebudú popisovať.
- (34) Podľa článku 80 nariadenia (ES) č. 1493/1999 môžu byť prijaté opatrenia na uľahčenie prechodu k úpravám uvedeným v tomto nariadení. Táto možnosť by mala chrániť obchodníkov držiacich veľké zásoby určitých výrobkov, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie s podstatnými stratami.
- (35) Opatrenia uvedené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Riadiaceho výboru pre víno,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Účel

Bez toho, aby boli dotknuté všeobecné pravidlá o potravinách, sa vinárske postupy a procesy riadia pravidlami spoločenstva ustanovenými v kapitole I hlavy V nariadenia (ES) č. 1493/1999 a príloh k tomuto nariadeniu a zákonníka ustanoveného v tomto nariadení.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 272, 3.10.1990, s. 1.

Tento zákonník obsahuje podrobné pravidlá pre implementáciu nariadenia (ES) č. 1493/1999, najmä pravidlá týkajúce sa výrobkov, ktoré majú byť použité pri výrobe vína (hlava I) a vinárske postupy a procesy povolené v spoločenstve (hlava II a III).

Hlava I

POŽIADAVKY NA NIEKTORÉ ODRODY HROZNA A HROZNOVÉ MUŠTY

Článok 2

Použitie niektorých odrôd hrozna

1. Hrozno odrôd klasifikovaných výhradne ako odrody stolového hrozna sa nepoužíva pri výrobe vína.
2. Napriek článku 42 (5) nariadenia (ES) č. 1493/1999 sa hrozno odrôd vymenovaných v prílohe 1 k tomuto nariadeniu môže v spoločenstve používať na prípravu výrobkov, na ktoré sa vzťahuje uvedené ustanovenie.

Článok 3

Použitie určitých výrobkov, ktoré nemajú prirodzený alkoholometrický titer na objem, na výrobu perlivého vína, sýteného perlivého vína a sýteného poloperlivého vína

Roky, v ktorých je možné z dôvodu nepriaznivých poveternostných podmienok použiť výrobky z vinohradníckych oblastí A a B, nedosahujúce minimálny prirodzený alkoholometrický titer na objem ustanovený pre príslušnú vinohradnícku oblasť v súlade s podmienkami ustanovenými v článku 44 (3) nariadenia (ES) č. 1493/1999 na výrobu perlivého vína, sýteného perlivého vína a sýteného poloperlivého vína, sú stanovené v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 4

Použitie hroznového muštu niektorých odrôd viniča na prípravu akostného perlivého aromatizovaného vína a akostného perlivého aromatizovaného vína VUR a výnimky pre toto použitie

1. Zoznam odrôd viniča určeného na výrobu hroznového muštu alebo kvaseného hroznového muštu, ktorý sa používa na vytvorenie kade na prípravu akostných perlivých aromatizovaných vín a akostných perlivých aromatizovaných vín VUR v súlade s prílohou V (I) (3) a) a prílohou VI (K) (10) a) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sa stanoví v prílohe III (A) k tomuto nariadeniu.

2. Výnimky uvedené v prílohe V (I) (3) a) a prílohe VI (K) (10) a) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 týkajúce sa odrôd viniča a výrobkov používaných na vytvorenie kade sa ustanovia v prílohe III (B) k tomuto nariadeniu.

HLAVA II

VINÁRSKE POSTUPY A PREDPISY

KAPITOLA I

OBMEDZENIA A POŽIADAVKY TÝKAJÚCE SA POUŽÍVANIA URČITÝCH LÁTOK POVOLENÝCH NA VINÁRSKE ÚČELY

Článok 5

Obmedzenia týkajúce sa používania určitých látok

Látky povolené na vinárske účely vymenované v prílohe IV k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sa môžu používať len v súlade s obmedzeniami ustanovenými v prílohe IV k tomuto nariadeniu.

Článok 6

Polyvinylpolypyrolidon

Polyvinylpolypyrolidon, ktorého použitie je stanovené v prílohe IV (1) p) a (3) y) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môže používať, ak spĺňa požiadavky a kritériá na čistotu stanovené v prílohe V k tomuto nariadeniu.

Článok 7

Vínan vápenatý

Vínan vápenatý, ktorého použitie na uľahčenie zrážania vínanu je stanovené v prílohe IV (3) v) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môže používať, len ak spĺňa požiadavky uvedené v prílohe VI k tomuto nariadeniu.

Článok 8

Kyselina vínna

Kyselina vínna, ktorej použitie na účely odkysľovania je stanovené v prílohe IV (1) m) a prílohe IV (3) l) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sa môže používať len pre výrobky, ktoré:

— pochádzajú z odrôd viniča Elbling a Rizling a

— pochádzajú z hrozna vypestovaného v nasledujúcich vinohradníckych regiónoch v severnej časti vinohradníckej zóny A:

- Ahr,
- Rheingau,
- Mittelrhein,
- Mosel-Saar-Ruwer,
- Nahe,
- Rheinhessen,
- Rheinpfalz,
- Moselle luxembourgeoise.

Článok 9

Borovicová živica Aleppo

Borovicová živica Aleppo, ktorej použitie je ustanovené v prílohe IV (1) n) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môže používať len na výrobu stolového vína „retsina“. Tento vinársky postup sa môže vykonávať len:

- na zemepisnom území Grécka,
- použitím hroznového muštu pochádzajúceho z odrôd hrozna, výrobných oblastí a vinárskych oblastí, ako sú špecifikované v ustanoveniach účinných k 31. decembru 1980,
- pridaním 1 000 gramov alebo menej živice na hektoliter použitého výrobku pred kvasením alebo ak skutočný alkoholometrický titer na objem nepresahuje tretinu celkového alkoholometrického titra na objem počas kvasenia.

Grécko vopred oznámi Komisii svoj zámer zmeniť alebo doplniť ustanovenia uvedené v druhom odseku. Ak Komisia neodpovie do dvoch mesiacov od takéhoto oznámenia, Grécko môže implementovať plánované zmeny a doplnenia.

Článok 10

Beta-glukanáza

Beta-glukanáza, ktorej použitie je ustanovené v prílohe IV (1) j) a (3) m) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môže používať, len ak spĺňa požiadavky uvedené v prílohe VII k tomuto nariadeniu.

Článok 11

Mliečne baktérie

Mliečne baktérie, ktorých použitie je ustanovené v prílohe IV (1) q) a (3) z) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môžu používať, len ak spĺňajú požiadavky uvedené v prílohe VIII k tomuto nariadeniu.

Článok 12

Ionomeničové živice

Ionomeničové živice, ktoré sa môžu používať v súlade s prílohou IV (2) h) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sú kopolyméry styrénu a divinylbenzénu, obsahujúce kyselinu sulfónovú a amóniové skupiny. Tieto živice musia spĺňať požiadavky ustanovené v smernici Rady 89/109/EHS z 21. decembra 1988 o aproximácii právnych poriadkov členských štátov, týkajúcej sa materiálov a článkov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami⁽¹⁾ a ustanovenia spoločenstva a národné ustanovenia prijaté na implementáciu tejto smernice. Okrem toho pri testovaní podľa analytickej metódy ustanovenej v prílohe IX k tomuto nariadeniu nesmú stratit' viac ako 1 mg/l organickej hmoty v žiadnom z vymenovaných rozpúšťadiel. Tieto živice musia byť obnoviteľné pomocou látok, ktorých použitie je povolené na prípravu potravín.

Tieto živice sa môžu používať len pod dozorom vinára alebo technika a v prevádzkárňach, ktoré boli schválené orgánmi členských štátov, na území ktorých sa tieto zariadenia používajú. Tieto orgány ustanovia povinnosti a úlohy pre schválených vinárov a technikov.

Článok 13

Kyanoželeznatan draselný

Kyanoželeznatan draselný, ktorého použitie je stanovené v prílohe IV (3) p) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môže používať len pod dozorom vinára alebo technika úradne schváleného orgánmi členského štátu, na území ktorého sa proces vykonáva a ktorého rozsah zodpovednosti stanoví podľa potreby príslušný členský štát.

Po úprave kyanoželeznatanom draselným musí víno obsahovať stopové prvky železa.

Dozor nad používaním výrobku uvedených v tomto článku sa riadi ustanoveniami prijatými členskými štátmi.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 40, 11.2.1989, s. 38.

Článok 14

Fytát vápenatý

Fytát vápenatý, ktorého použitie je stanovené v prílohe IV (3) p) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môže používať len pod dozorom enológa alebo technika úradne schváleného orgánmi členského štátu, na území ktorého sa proces vykonáva a ktorého rozsah zodpovednosti stanoví podľa potreby príslušný členský štát.

Po úprave musí víno obsahovať stopové prvky železa.

Dozor nad používaním výrobku uvedeného v prvom odseku sa riadi ustanoveniami prijatými členskými štátmi.

Článok 15

Kyselina vínna DL

Kyselina vínna DL, ktorej použitie je stanovené v prílohe IV (3) s) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môže používať len pod dozorom vinára alebo technika úradne schváleného orgánmi členského štátu, na území ktorého sa proces vykonáva a ktorého rozsah zodpovednosti stanoví podľa potreby príslušný členský štát.

Dozor nad používaním výrobku uvedeného v prvom odseku sa riadi ustanoveniami prijatými členskými štátmi.

Článok 16

Elektrodialyzačná úprava

Elektrodialyzačná úprava, ktorej použitie na vínnu stabilizáciu vína je stanovené v prílohe IV (4) b) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môže používať, len ak spĺňa požiadavky stanovené v prílohe X k tomuto nariadeniu. Táto úprava sa môže používať výhradne pre stolové víno do 31. júla 2001.

Článok 17

Ureáza

Ureáza, ktorej použitie na zníženie úrovne močoviny vo víne je ustanovené v prílohe IV (4) c) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môže používať, len ak spĺňa požiadavky a kritériá na čistotu stanovené v prílohe XI k tomuto nariadeniu.

Článok 18

Okysličovanie

Okysličovanie, ktoré je stanovené v prílohe IV (4) a) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa musí vykonávať použitím čistého plynného kyslíka.

KAPITOLA II

ŠPECIFICKÉ OBMEDZENIA A POŽIADAVKY

Článok 19

Obsah oxidu siričitého

1. Zmeny a doplnenia zoznamu vín v prílohe V (A) (2) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sú stanovené v prílohe XII k tomuto nariadeniu.

2. Nasledovné výrobky môžu byť ponúknuté na priamu ľudskú spotrebu do vyčerpania zásob:

— víno okrem likérových vín a perlivých vín vyrobených v spoločenstve, s výnimkou Portugalska, pred 1. septembrom 1986 a

— víno okrem likérových vín a perlivých vín pochádzajúcich z tretích krajín alebo z Portugalska a dovezených do spoločenstva pred 1. septembrom 1987,

za predpokladu, že ich celkový obsah oxidu siričitého pri uvedení na trh na priamu ľudskú spotrebu nepresiahne:

a) 175 miligramov na liter pre červené vína;

b) 225 miligramov na liter pre biele alebo ružové vína;

c) napriek ustanoveniam v písmene a) a b) vyššie, pre vína so zostatkovým obsahom cukru vyjadreným v podobe invertovaného cukru s obsahom najmenej piatich gramov na liter, 225 miligramov na liter pre červené vína a 275 miligramov na liter pre biele a ružové vína.

Okrem toho nasledovné vína môžu byť ponúknuté na priamu ľudskú spotrebu v krajine ich výroby a na vývoz do tretích krajín do vyčerpania zásob:

— víno vyrobené v Španielsku pred 1. septembrom 1986, ktorého celkový obsah oxidu siričitého nepresahuje maximálne množstvo ustanovené španielskymi predpismi, ktoré boli účinné pred uvedeným dátumom a

— víno vyrobené v Portugalsku pred 1. januárom 1991, ktorého celkový obsah oxidu siričitého nepresahuje maximálne množstvo ustanovené portugalskými predpismi, ktoré boli účinné pred uvedeným dátumom.

3. Perlivé vína pochádzajúce z tretích krajín a z Portugalska, ktoré boli dovezené do spoločenstva pred 1. septembrom 1987, môžu byť ponúknuté na priamu ľudskú spotrebu do vyčerpania zásob za predpokladu, že ich obsah oxidu siričitého nepresahuje:

— 250 miligramov na liter pre perlivé vína a

— 200 miligramov na liter pre akostné perlivé vína.

Okrem toho nasledovné vína môžu byť ponúknuté na priamu ľudskú spotrebu v krajine ich výroby a na vývoz do tretích krajín do vyčerpania zásob:

— víno vyrobené v Španielsku pred 1. septembrom 1986, ktorého celkový obsah oxidu siričitého nepresahuje maximálne množstvo ustanovené španielskymi predpismi, ktoré boli platné pred uvedeným dátumom a

— víno vyrobené v Portugalsku pred 1. januárom 1991, ktorého celkový obsah oxidu siričitého nepresahuje maximálne množstvo ustanovené portugalskými predpismi, ktoré boli platné pred uvedeným dátumom.

Článok 20

Obsah prchavých kyselín

Vína, na ktoré sa vzťahujú výnimky týkajúce sa celkového obsahu prchavých kyselín v súlade s prílohou V (B) (3) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sú stanovené v prílohe XIII k tomuto nariadeniu.

Článok 21

Používanie síranu vápenatého v niektorých likérových vínach

Výnimky týkajúce sa používania síranu vápenatého uvedené v prílohe V (J) (4) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 môžu byť udelené len pre tieto španielske vína:

a) „Vino generoso“ definované v prílohe VI (L) (8) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999;

b) „Vino generoso de licor“ definované v prílohe VI (L) (11) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999.

HLAVA II

VINÁRSKE POSTUPY

KAPITOLA I

OBOHACOVANIE

Článok 22

Povolenie používať sacharózu

V nasledujúcich vinohradníckych regiónoch je používanie sacharózy povolené v zmysle prílohy V (D) (3) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 takto:

- a) vinohradnícka zóna A,
- b) vinohradnícka zóna B,
- c) vinohradnícka zóna C, s výnimkou vinogradov v Taliansku, Grécku, Španielsku a Portugalsku a vinogradov vo francúzskych okresoch, ktoré spadajú do súdnych obvodov odvolacích súdov:
 - Aix-en-Provence,
 - Nîmes,
 - Montpellier,
 - Toulouse,
 - Agen,
 - Pau,
 - Bordeaux,
 - Bastia.

Avšak vo výnimočných prípadoch môžu národné orgány povoliť vo vyššie uvedených francúzskych okresoch obohacovanie pomocou suchého sladenia. Francúzsko okamžite oznámi Komisii a ostatným členským štátom, že udelilo takéto povolenia.

Článok 23

Obhacovanie v prípade výnimočne nepriaznivých poveternostných podmienok

Príslušné roky, počas ktorých môže byť, podľa prílohy V (C) (3) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, povolené zvyšovanie alkoholometrického titra (obsahu alkoholu) na objem v súlade s postupom ustanoveným v článku 75 uvedeného nariadenia z dôvodu výnimočne nepriaznivých poveternostných

podmienok v súlade s bodom (C) (4) uvedenej prílohy, sa vinohradnícke zóny, zemepisné regióny a odrody stanovia podľa potreby v prílohe XIV k tomuto nariadeniu.

Článok 24

Obhacovanie kade pre perlivé (šumivé) vína

V súlade s prílohou V (H) (4) a (I) (5) a prílohou VI (K) (11) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 môže každý členský štát povoliť obohacovanie kade v mieste prípravy perlivých (šumivých) vín za predpokladu, že:

- a) žiadna zložka kade nebola pred tým obohatená;
- b) uvedené zložky pochádzajú výhradne z hrozna zozbieraného v danej oblasti;
- c) sa sladenie vykoná pomocou jedného úkonu;
- d) sa neprekročia tieto hodnoty:
 - 3.5 % obj. pre kade obsahujúce zložky z vinohradníckej oblasti A za predpokladu, že prirodzený alkoholometrický titer na objem každej zložky je najmenej 5 % obj.
 - 2.5 % pre kade obsahujúce zložky z vinohradníckej oblasti B za predpokladu, že prirodzený alkoholometrický titer na objem každej zložky je najmenej 6 % obj.
 - 2 % pre kade obsahujúce zložky z vinohradníckej oblasti C I a, C I b), C II a C III za predpokladu, že prirodzený alkoholometrický titer na objem každej zložky je najmenej 7.5 % obj., 8 % obj., 8,5 % obj. a 9 % obj. podľa poradia.

Vyššie uvedené hodnoty sú, bez toho, aby bolo dotknuté uplatňovanie článku 44(3) nariadenia (ES) č. 1493/1999 na kade, určené na prípravu perlivých (šumivých) vín uvedených v prílohe I (15) k uvedenému nariadeniu;

- e) použitou metódou je prídanie sacharózy, koncentrovaného hroznového muštu alebo upraveného hroznového muštu.

Článok 25

Administratívne pravidlá uplatňujúce sa na obohacovanie

1. Fyzické alebo právnické osoby vykonávajúce príslušné činnosti podajú oznámenia v súlade s prílohou V (G) (5) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, ktorá sa týka činností na zvýšenie alkoholometrického titra a v súlade s príslušnými lehotami a kontrolnými podmienkami ustanovenými príslušným orgánom členského štátu, na území ktorého sa činnosť vykonáva.

2. Oznámenia uvedené v odseku 1 sa podávajú v písomnej forme a obsahujú tieto informácie:

- meno (názov) a adresu osoby, ktorá podáva oznámenie,
- miesto, kde sa má činnosť vykonať,
- dátum a čas začatia činnosti,
- popis výrobku, ktorý je predmetom činnosti,
- proces použitý pri činnosti, s údajmi o druhu použitého výrobku.

3. Avšak členské štáty môžu povoliť predbežné oznámenia príslušným orgánom, ktoré sa vzťahujú na viaceré činnosti alebo určité obdobie. Tieto oznámenia sa môžu prijímať, ak osoba, ktorá podáva takéto oznámenia, vedie písomný záznam o každom obohacovaní v súlade s ustanoveniami odseku 6 a o informáciách požadovaných v odseku 2.

4. Ak príslušná osoba nemôže z dôvodu *vis maior* vykonať v príslušnej lehote činnosť, v súvislosti s ktorou bolo podané oznámenie, členské štáty ustanovia podmienky, podľa ktorých uvedená osoba podá nové oznámenie príslušnému orgánu, aby sa mohli vykonať potrebné kontroly.

Členské štáty písomne oznámia tieto ustanovenia Komisii.

5. Oznámenia uvedené v odseku 1 sa nevyžadujú v Luxemburskom veľkovoľvodstve.

6. Údaje týkajúce sa činností na zvýšenie alkoholometrickeho titra (obsahu alkoholu) sa zaznamenávajú ihneď po ukončení činnosti, v súlade s ustanoveniami prijatými podľa článku 70 nariadenia (ES) č. 1493/1999.

V prípadoch, v ktorých predbežné oznámenia, vzťahujúce sa na niekoľko činností, neuvádzajú dátum a čas ich začatia, musia byť údaje o ich začatí uvedené v záznamoch pred samotným začatím činnosti.

KAPITOLA II

OKYSLOVANIE A ODKYSLOVANIE

Článok 26

Administratívne pravidlá uplatňujúce sa na okysľovanie a odkysľovanie

1. V prípade okysľovania a odkysľovania podajú operátori oznámenia uvedené v prílohe V (G) (5) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 najneskôr počas druhého dňa po vykonaní prvej činnosti v ktoromkoľvek vinárskom roku. Tieto oznámenia sú platné pre všetky činnosti v danom vinárskom roku.

2. Oznámenia uvedené v odseku 1 sa podávajú v písomnej forme a obsahujú tieto informácie:

- meno (názov) a adresu osoby, ktorá podáva oznámenie,
- druh vykonávanej činnosti,
- miesto, kde sa má činnosť vykonať.

3. Údaje týkajúce sa okysľovania a odkysľovania sa zaznamenávajú v súlade s ustanoveniami prijatými podľa článku 70 nariadenia (ES) č. 1493/1999.

KAPITOLA III

SPOLOČNÉ PRAVIDLÁ UPLATŇUJÚCE SA NA OBOHACOVANIE, OKYSLOVANIE A ODKYSLOVANIE

Článok 27

Okysľovanie a obohacovanie toho istého výrobku

Prípady, v ktorých je okysľovanie a obohacovanie toho istého výrobku, v zmysle prílohy I k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, povolené v súlade s prílohou V(E)(7) k uvedenému nariadeniu, sa stanovujú v súlade s postupom ustanoveným v článku 75 uvedeného nariadenia a uverejnia sa v prílohe XV k tomuto nariadeniu.

Článok 28

Všeobecné pravidlá uplatňujúce sa na obohacovanie, okysľovanie a odkysľovanie iných výrobkov ako víno

Procesy uvedené v prílohe V (G) (1) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sa musia vykonávať v rámci jednej činnosti. Avšak členské štáty môžu povoliť vykonávanie niektorých z týchto procesov v rámci viac ako jednej činnosti, ak sa týmto zlepši vínne kvasenie príslušných výrobkov. V týchto prípadoch platia hodnoty ustanovené v prílohe V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 pre príslušnú činnosť ako celok.

Článok 29

Výnimky z dátumov ustanovené pre obohacovanie, okysľovanie a odkysľovanie

Napriek dátumom ustanoveným v prílohe V (G) (7) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sa obohacovanie, okysľovanie a odkysľovanie môže vykonávať pred dátumami stanovenými v prílohe XVI k tomuto nariadeniu.

KAPITOLA IV

SLADENIE

Článok 30

Technické pravidlá uplatňujúce sa na sladenie

Sladenie stolových vín a akostných vín VUR je povolené len vo výrobnom a veľkoobchodnom štádiu.

Článok 31

Administratívne pravidlá uplatňujúce sa na sladenie

1. Ktorákoľvek fyzická alebo právnická osoba zamýšľajúca vykonávať sladenie podá oznámenie príslušnému orgánu členského štátu, na území ktorého sa má činnosť vykonať.

2. Oznámenia sa podávajú písomne a musia byť doručené príslušnému orgánu najneskôr 48 hodín pred dňom začatia činnosti.

Avšak, ak podnik vykonáva sladenie pravidelne a sústavne, členské štáty môžu povoliť oznámenia vzťahujúce sa na viaceré sladenia alebo na určité obdobie, ktoré podnik zašle príslušným orgánom. Tieto oznámenia sa prijímajú len pod podmienkou, že podnik vedie písomný záznam o každej činnosti a zaznamenáva informácie požadované v odseku 3.

3. Oznámenia obsahujú tieto informácie:

- a) pre sladenie vykonávané v súlade s prílohami V (F) (1) a IV (G) (2) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999:
- i) množstvo a celkový a skutočný alkoholometrický titer stolového vína alebo akostného vína VUR pred sladením,
 - ii) množstvo a celkový a skutočný alkoholometrický titer pridávaného hroznového muštu,
 - iii) celkový a skutočný alkoholometrický titer stolového vína alebo akostného vína VUR po sladení.
- b) pre sladenie vykonávané v súlade s prílohami V (F) (1) a VI (G) (2) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999:
- i) množstvo a celkový a skutočný alkoholometrický titer stolového vína alebo akostného vína VUR pred sladením,
 - ii) množstvo a celkový a skutočný alkoholometrický titer pridávaného hroznového muštu alebo množstvo a hustotu pridávaného koncentrovaného hroznového muštu, podľa potreby,

iii) celkový a skutočný alkoholometrický titer stolového vína alebo akostného vína VUR po sladení.

4. Osoby uvedené v odseku 1 musia viesť vstupné a výstupné záznamy uvádzajúce množstvá hroznového muštu alebo koncentrovaného hroznového muštu, ktoré majú v držbe na činnosti sladenia.

Článok 32

Sladenie niektorých dovážaných vín

Sladenie dovážaných vín uvedené v prílohe V(F)(3) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 musí spĺňať podmienky ustanovené v článkoch 30 a 31 tohto nariadenia.

Článok 33

Osobitné pravidlá uplatňujúce sa na sladenie likérových vín

1. Sladenie v zmysle podmienok ustanovených v druhej pomlčke prílohy V (J) (6) (a) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sa povoľuje pre „vino generoso de licor“ definované v prílohe VI (L) (11) k tomuto nariadeniu.

2. Sladenie podľa podmienok ustanovených v tretej pomlčke prílohy V (J) (6) (a) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sa povoľuje pre akostné likérové víno VUR Madeira.

KAPITOLA V

SCEĽOVANIE

Článok 34

Definícia

1. Výraz „sceľovanie“ v zmysle článku 46 (2) (b) nariadenia (ES) č. 1493/1999 znamená: zmiešanie vín alebo muštov pochádzajúcich z:

- a) rôznych štátov,
- b) rôznych vinohradníckych zón v spoločenstve v zmysle prílohy III k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 alebo rôznych výrobných zón v tretej krajine,

- c) tej istej vinohradníckej zóny v spoločenstve alebo tej istej výrobnéj zóny v tretej krajine, ale ktoré sú rôzneho:
- zemepisného pôvodu, alebo
 - odrody viniča, alebo
 - rokov zberu,

za predpokladu, že je zemepisný pôvod, odroda viniča alebo rok zberu určený alebo sa vyžaduje pre popis príslušného výrobku, alebo

- d) rôznych kategórií vín alebo muštov.

2. Za rôzne kategórie vína alebo muštu sa považujú:

- červené víno, biele víno a mušty alebo vína vhodné na výrobu jednej z uvedených kategórií vín,
- stolové víno, akostné víno VUR a mušty alebo vína vhodné na výrobu jednej z uvedených kategórií vín.

Na účely tohto odseku sa ružové víno považuje za červené víno.

3. Za sceľovanie sa nepovažujú nasledovné procesy:

- a) pridávanie koncentrovaného hroznového muštu alebo upraveného hroznového muštu na zvýšenie prirodzeného alkoholometrického titra (obsahu alkoholu) príslušného výrobku;
- b) sladenie,
- stolového vína,
 - akostného vína VUR, ak sladidlo pochádza z určitej oblasti, podľa ktorej je pomenované, alebo je to upravený koncentrovaný hroznový mušt,
- c) výroba akostného vína VUR v súlade s tradičnými postupmi uvedenými v prílohe VI (D) (2) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999.

Článok 35

Všeobecné pravidlá uplatňujúce sa na sceľovanie

1. Sceľovanie alebo zmiešanie:

- stolových vín navzájom, alebo
- vín vhodných na výrobu stolových vín navzájom alebo so stolovými vínami, alebo
- akostných vín VUR navzájom,

je zakázané, ak ktorákoľvek zo zložiek nespĺňa požiadavky nariadenia (ES) č. 1493/1999 alebo tohto nariadenia.

2. Výsledok miešania čerstvého hrozna, hroznového muštu, hroznového muštu počas kvasenia alebo nového vína počas kvasenia, ak ktorýkoľvek z týchto výrobkov nemá požadované vlastnosti na výrobu stolového vína alebo vína vhodného na výrobu stolového vína, s výrobkami vhodnými na výrobu týchto vín alebo so stolovým vínom sa nepovažuje za stolové víno alebo víno vhodné na výrobu stolového vína.

3. V prípade sceľovania a v zmysle nasledujúcich odsekov, jediné výrobky, ktoré je možné považovať za stolové vína sú vína vyrobené pomocou sceľovania stolových vín navzájom alebo sceľovania stolových vín s vínami vhodnými na výrobu stolových vín za predpokladu, že tieto vína vhodné na výrobu stolových vín majú prirodzený celkový alkoholometrický titer na objem nepresahujúci 17 % obj.

4. Bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia článku 44 (7) nariadenia (ES) č. 1493/1999 a článku 36 tohto nariadenia sceľovanie vína vhodného na výrobu stolového vína:

a) so stolovým vínom môže viesť k výrobe stolového vína, len ak sa činnosť vykonáva vo vinohradníckej zóne, v ktorej bolo víno vhodné na výrobu stolového vína vyrobené;

b) s iným vínom vhodným na výrobu stolového vína môže viesť k výrobe stolového vína, len ak:

- druhé víno vhodné na výrobu stolového vína bolo vyrobené v tej istej vinohradníckej zóne a
- činnosť sa vykonáva v tej istej vinohradníckej zóne.

5. Sceľovanie hroznového muštu alebo stolového vína, ktoré bolo upravené vinárskymi postupmi uvedenými v prílohe IV (1) (n) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 s hroznovým muštom alebo vínom, ktoré nebolo upravené uvedeným postupom, sa zakazuje.

Článok 36

Osobitné pravidlá uplatňujúce sa na sceľovanie bielych vín a červených vín v Španielsku

1. Podľa článku 42(6) nariadenia (ES) č. 1493/1999, je sceľovanie vína vhodného na výrobu bieleho stolového vína alebo bieleho stolového vína s vínom vhodným na výrobu červeného vína alebo s červeným stolovým vínom povolené v Španielsku do 31. júla 2005 za predpokladu, že výsledný produkt má vlastnosti červeného stolového vína.

2. So španielskymi červenými a ružovými stolovými vínami vyrobenými pomocou sceľovania uvedeného v odseku 1 nie je možné obchodovať v ostatných členských štátoch a tieto vína sa nemôžu vyvážať do tretích krajín.

3. Pre účely odseku 2, príslušný orgán, ktorý určí Španielsko, zaručí pôvod španielskych červených a ružových vín pomocou nalepenia nálepky do kolonky určenej pre úradné záznamy na dokumente, ktorý stanovuje článok 70 nariadenia (ES) č. 1493/1999, s predslovom „víno, ktoré nebolo vyrobené sceľovaním bieleho a červeného vína“.

KAPITOLA VI

PRIDÁVANIE INÝCH PRODUKTOV

Článok 37

Pridávanie destilátu do likérových vín a do niektorých akostných likérových vín VUR

Vlastnosti vínneho destilátu a suchého hroznového destilátu, ktoré je možné pridávať do likérových vín a niektorých akostných likérových vín VUR v súlade s druhou pomlčkou prílohy V (J) (2) (a) (i) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sú ustanovené v prílohe XVII k tomuto nariadeniu.

Článok 38

Pridávanie iných výrobkov do niektorých akostných likérových vín VUR a použitie hroznového muštu pri príprave tohto vína

1. Zoznam akostných likérových vín VUR, ktorých príprava zahŕňa použitie hroznového muštu alebo zmesi hroznového muštu s vínom v súlade s prílohou V (J) (1) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, je stanovený v prílohe XVIII (A) k tomuto nariadeniu.

2. Zoznam akostných likérových vín VUR, ku ktorým je možné pridávať výrobky uvedené v prílohe V (J) (2) (b) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, je stanovený v prílohe XVIII (B) k tomuto nariadeniu.

Článok 39

Pridávanie alkoholu do polo-perlivých (šumivých) vín

Podľa článku 42(3) nariadenia (ES) č. 1493/1999 nesmie pridanie alkoholu do poloperlivého (šumivého) vína spôsobiť zvýšenie o viac ako 0,5 %/obj. celkového alkoholometrického titra (obsahu alkoholu) na objem poloperlivého (šumivého) vína. Alkohol sa môže pridať vo forme expedičného likéru a za predpokladu, že takáto metóda je povolená podľa platných právnych predpisov v členskom štáte výrobcu a že takéto právne predpisy boli oznámené Komisii a ostatným členským štátom.

KAPITOLA VII

POŽIADAVKY UPLATŇUJÚCE SA NA DOZRIEVANIE

Článok 40

Dozrievanie niektorých likérových vín

Dozrievanie v zmysle podmienok ustanovených v prílohe V (J) (6) (c) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 je povolené pre akostné likérové víno VUR Madeira.

HLAVA III

Skúšobné používanie nových vinárskych postupov

Článok 41

Všeobecné pravidlá

1. Každý členský štát môže na pokusné účely, v zmysle ustanovení článku 46 (2) (f) nariadenia (ES) č. 1493/1999, povoliť používanie niektorých vinárskych postupov alebo procesov, ktoré nie sú ustanovené v tomto nariadení po dobu maximálne troch rokov, pod podmienkou, že:

- príslušné postupy a procesy spĺňajú požiadavky ustanovené v článku 42 (2) nariadenia (ES) č. 1493/1999,
- tieto postupy a procesy sa uplatňujú pre množstvá, ktoré nepresahujú 50 000 hektolitrov za rok na jeden pokus,
- výsledné výrobky sa nevyvážajú mimo členského štátu, na území ktorého bol pokus vykonaný,
- príslušný členský štát informuje Komisiu a ostatné členské štáty na začiatku pokusu o podmienkach každého povolenia.

Výraz „pokus“ znamená činnosť alebo činnosti vykonávané v rámci riadne definovaného výskumného projektu so samostatným pokusným protokolom.

2. Pred koncom obdobia uvedeného v odseku 1 zašle príslušný členský štát Komisii správu o schválenom pokuse a Komisia oznámi ostatným členským štátom výsledky tohto pokusu. V závislosti od výsledkov môže príslušný členský štát požiadať Komisiu o povolenie pokračovať v pokuse, s možnosťou použitia väčšieho množstva ako v pôvodnom pokuse, na ďalšiu dobu maximálne troch rokov. Členské štáty predložia na podporu svojej žiadosti primeraný spis.

3. Komisia konajúc v súlade s postupom ustanoveným v článku 75 nariadenia (ES) č. 1493/1999 rozhodne o žiadosti uvedenej v odseku 2. Komisia rozhodne zároveň aj o povolení pokusu v ostatných členských štátoch za rovnakých podmienok.

4. Na konci obdobia uvedenom v odseku 1 alebo podľa potreby v odseku 2 a po zhromaždení všetkých informácií o pokuse môže Komisia, ak je to potrebné, predložiť Rade návrh na definitívne povolenie vinárskeho postupu alebo procesov, na ktoré sa pokus vzťahuje.

HLAVA IV

ZÁVEREČNÉ USTANOVENIA

Článok 42

Víno vyrobené pred 1. augustom 2000

Víno vyrobené pred 1. augustom 2000 môže byť ponúkané alebo dodávané na priamu ľudskú spotrebu po uvedenom dátume za predpokladu, že spĺňa predpisy spoločenstva alebo vnútroštátne predpisy účinné pred uvedeným dátumom.

Článok 43

Požiadavky pre destiláciu, pohyb a používanie výrobkov, ktoré nie sú v súlade s nariadením (ES) č. 1493/1999 alebo týmto nariadením

1. Výrobky, ktoré nemôžu byť v zmysle článku 45 (1) nariadenia (ES) č. 1493/1999 ponúknuté alebo dodané na priamu ľudskú spotrebu, musia byť zničené. Avšak, členské štáty môžu povoliť použitie niektorých výrobkov s presne stanovenými vlastnosťami v liehovaroch alebo octárňach na priemyselné účely.

Toto nariadenie je záväzné vo svojej celistvosti a je priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 24. júla 2000

Za Komisiu
Franz FISCHLER
člen Komisie

2. Výrobcovia alebo obchodníci nesmú držať tieto výrobky bez oprávneného dôvodu. Tieto výrobky môžu byť premiestnené len do liehovarov, octární, zariadení, v ktorých sa použijú na priemyselné účely alebo výrobky alebo do zariadení na ich zneškodnenie.

3. Členské štáty môžu pridať do vína uvedenom v predchádzajúcom odseku denaturizačné činidlá alebo indikátory, aby bolo toto víno ľahšie identifikovateľné. V prípade potreby, môžu členské štáty tiež zakázať použitia ustanovené v odseku 1 a výrobky odstrániť.

Článok 44

Zrušenie

1. Nariadenia (EHS) č. 1618/70, č. 1972/78, č. 2394/84, č. 305/86, č. 1888/86, č. 2094/86, č. 2202/89, č. 2240/89, č. 3220/90 a č. 586/93 a nariadenia č. 3111/93 a č. 1128/96 sa týmto zrušujú.

2. Nariadenie (EHS) č. 2676/90 sa uplatňuje na výrobky, na ktoré sa vzťahuje nariadenie (ES) č. 1493/1999. Časti 1(5), 3(5), 5(3.2), 12(3), 16(3), 18(3), 23(3), 25(2.3), 26(3), 27(3), 30(3), 37(3) a 40(1.4) prílohy k nariadeniu (EHS) č. 2676/90 sa týmto zrušujú od 1. augusta 2001.

Článok 45

Toto nariadenie nadobúda účinnosť v siedmy deň odo dňa jeho uverejnenia v Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev.

Bude sa uplatňovať od 1. augusta 2000.

PRÍLOHA I

Zoznam odrôd viniča, hrozno ktorých sa môže napriek článku 42 (5) nariadenia (ES) č. 1493/1999 používať na prípravu výrobkov, na ktoré sa vzťahuje uvedené nariadenie

(Článok 2 tohto nariadenia)

(p. m.)

PRÍLOHA II

Roky, v ktorých sa môžu výrobky z vinohradníckych zón A a B s nižším alkoholometrickým titrom ako minimálny prirodzený alkoholometrický titer na objem, ustanovený nariadením (ES) č. 1493/1999, používať na výrobu perlivého vína, sýteného perlivého vína a sýteného poloperlivého vína

(Článok 3 tohto nariadenia)

(p.m.)

PRÍLOHA III

A. Zoznam odrôd viniča, ktorých hrozno sa môže používať na vytvorenie kade na prípravu akostných perlivých (šumivých) aromatizovaných vín a akostných perlivých (šumivých) aromatizovaných vín VUR*(Článok 4 tohto nariadenia)*

Aleatico N

Assyrtiko (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewurztraminer Rs

Girò N

Γλυκερύδρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Macabeu B

Všetky malvoisies

Mauzac blanc a rosé

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Mueller-Thurgau B

Všetky muškátové vína

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

B. Výnimky uvedené v prílohe V (I)(3) a) a prílohe VI (K) (10) a) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, týkajúce sa vytvorenia kade na prípravu akostných perlivých (šumivých) aromatizovaných vín a akostných perlivých (šumivých) aromatizovaných vín VUR

Napriek ustanoveniam prílohy VI (K) (10) a) sa môžu akostné perlivé (šumivé) aromatizované vína VUR vyrábať použitím zložiek vín z kadí, získané z hrozna odrody viniča „Prosecco“, zozbieraného v určitých oblastiach označenia pôvodu Conegliano-Valdobbiadene a Montello e Colli Asolani.

PRÍLOHA IV

Obmedzenia na použitie určitých látok

(Článok 5 tohto nariadenia)

Obmedzenia vzťahujúce sa na použitie látok uvedených v prílohe IV k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 v súlade s podmienkami ustanovenými v uvedenom nariadení sú:

Látka	Použitie s čerstvým hroznom, hroznovým muštom počas kvasenia, hroznovým muštom počas kvasenia získaného zo sušeného hrozna, koncentrovaným hroznovým muštom a novým vínom počas kvasenia	Použitie s hroznovým muštom počas kvasenia, určeným ako takým na priamu ľudskú spotrebu, vínom vhodným na výrobu stolového vína, stolovým vínom, perlivým vínom, sýteným perlivým vínom, polo-perlivým vínom, sýteným polo-perlivým vínom, likérovým vínom a akostnými likérovými vínami VUR
Prípravky bunkovej steny kvasiniek	40 g/hl	40 g/hl
Oxid uhličitý ⁽¹⁾		maximálny obsah vo víne spracovanom týmto spôsobom
Kyselina L askorbová ⁽¹⁾		150 mg/l
Kyselina citrónová ⁽¹⁾		maximálny obsah vo víne spracovanom týmto spôsobom
Kyselina metavínna		100 mg/l
Síran meďnatý		1 g/hl za predpokladu, že obsah meďi vo výrobku spracovanom týmto spôsobom nepresiahne 1 mg/l
Aktívne uhlie pre vinárske použitie	100 g suchej hmotnosti na hl	100 g suchej hmotnosti na hl
Potravinárske soli: fosforečnan diamónny alebo fosforečnan amónny	0,3 g/l (vyjadrené v soli) ⁽²⁾	0,3 g/l (vyjadrené v soli) na prípravu perlivého vína
Fosforitan amónny alebo fosforitan diamónny	0,2 g/l (vyjadrené v soli) ⁽²⁾	
Vzrastové faktory: tiamín vo forme hydrochloridu tiamínového	0,6 mg/l (vyjadrené v tiamíne)	0,6 mg/l (vyjadrené v tiamíne) na prípravu perlivého vína
Polyvinylpyrrolidón	80 g/hl	80 g/hl
Vínan vápenatý		200 g/hl
Fytát vápenatý		8 g/hl

⁽¹⁾ Kritériá čistoty pre tento výrobok sú stanovené v smernici Komisie 96/77/ES z 2. decembra 1996, ktorá ustanovuje špecifické kritériá čistoty pre potravinárske prísady s výnimkou farbív a sladidiel (Ú. v. ES L 339, 30.12.1996, s. 1), zmenenej a doplnenej smernicou 98/86/ES (Ú. v. ES L 334, 9.12.1998, s. 1).

⁽²⁾ Tieto výrobky sa môžu taktiež používať v kombináciách do celkového množstva 0,3 g/l bez toho, aby bol dotknutý limit 0,2 g/l ustanovený vyššie.

PRÍLOHA V

Požiadavky a kritériá čistoty pre polyvinylpolypyrolidón

(Článok 6 tohto nariadenia)

Polyvinylpolypyrolidón (PVPP), ktorého použitie stanovuje príloha IV (1) p) a (3) y) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, je štatisticky sieťovitý polymér [1-(2-oxo-1-pyrolidiny)etylénu].

Polyvinylpolypyrolidón sa vyrába polymerizáciou N-vinyl-2-pyrolidónu za prítomnosti katalyzátora, ktorým môže byť buď lúh sodný, alebo N,N'-divinylimidazolidón.

VLASTNOSTI

Lahký prášok bielej až krémovej farby.

Nerozpustný vo vode a organických rozpúšťadlách.

Nerozpustný v silných minerálnych kyselinách a zásadách.

TESTY

1. STRATA PRI SUŠENÍ

Menej ako 5 % pri nasledujúcich podmienkach:

Umiestnite 2 g PVPP do kremíkoveho puzdra s priemerom 70 mm, sušte v peci pri 100 až 105 °C šesť hodín. Nechajte vychladnúť vo vysušovači a odvážte.

Poznámka:

Všetky hodnoty uvedené vyššie platia pre suchú hmotnosť.

2. POPOL

Hmotnosť popola menej ako 0,5 % pri týchto podmienkach:

Postupne spopolnite zvyšok z testu 1 bez presiahnutia 500 až 550 °C a odvážte.

3. OBSAH ARZÉNU

Menej ako 2 častice na milión pri nasledujúcich podmienkach:

Príprava výrobku na testovanie:

Umiestnite 0,5 g PVPP do banky s okrúhlym dnom z bórokremičitého skla s nahnutým hrdlom, umiestnenej na platni s dierou v strede. Pridajte 5 ml čistej kyseliny sírovej (kvality AR) a 10 ml čistej kyseliny dusičnej (kvality AR) a postupne zohrievajte. Keď začne zmes hnednúť, pridajte malé množstvo kyseliny dusičnej a pokračujte v zohrievaní. Pokračujte týmto spôsobom, až kým kvapalina zostane bezfarebná a banka sa naplní bielym výparom SO₃. Nechajte vychladnúť, pridajte 10 ml vody a znovu zohrejte, aby sa rozptýlili dusíkaté pary a dosiahol sa biely výpar. Zopakujte tento istý úkon druhýkrát; po treťom pridaní nechajte vrieť niekoľko sekúnd, nechajte vychladnúť a doplňte vodou do 40 ml.

Činidlá (kvalita AR)1. *Koncentrovaný roztok arzénu (100 mg arzénu na liter)*

Navážte presne 0,132 g anhydridu arzenitého, vysušeného pri 100 °C a umiestnite do kužeľovitej banky. Pridajte 3 ml hydroxidu sodného a 20 ml vody. Miešajte až do úplného rozpustenia. Neutralizujte arzenový líkér pomocou 15 ml kyseliny sírovej zriedenej na 10 % (w/w) a pridávajte saturovanú brómovú vodu (kvality AR) dovtedy, kým sa stabilizuje žltá farba voľného brómu (teoreticky 7 ml). Uvedte do varu, aby sa prebytočný bróm rozptýlil, prelejte do odmernej banky s objemom 1000 ml a doplňte do požadovaného objemu destilovanou vodou.

2. *Zriedený roztok arzénu (1 mg arzénu na liter)*

Zmiešajte 10 ml koncentrovaného roztoku arzénu (100 mg na liter) s destilovanou vodou tak, aby sa dosiahol celkový objem 1000 ml. 1 ml tohto roztoku obsahuje 1/1000 mg arzénu.

3. *Bavlna nasýtená octanom olovnatým*

Ponorte absorbnú bavlnu do 5 % (w/v) roztoku octanu olovnatého, do ktorého bolo pridané 1 % kyseliny octovej. Nechajte bavlnu odtiecť a vysušiť na vzduchu. Uschovajte v dobre uzatvorenej fľaši.

4. *Absorbčná bavlna vysušená v peci pri 100 °C*

Nechajte v dobre uzatvorenej fľaši.

5. *Papierik napustený bromidom ortuťnatým*

Umiestnite alkoholický roztok bromidu ortuťnatého (5 %) do štvorcovej nádrže. Ponorte 80 g/m² bieleho filtračného papiera postrihaného na kúsky s rozmermi 15 × 22 cm a prehnutého napoly do roztoku. Nechajte papier odtiecť a vysušiť na tmavom mieste zavesený na nekovovej šnúre. Odstrihnite 1 mm od záhybu a 1 cm od spodných koncov. Nastrihajte papier na štvorce 15 × 15 mm; uschovajte v dobre uzatvorenej fľaši obalenej v čiernom papieri.

6. *Roztok chloridu cínatého*

Zalejte za studena 20 g čistého granulovaného cínu (analytickej kvality) 100 ml čistej kyseliny chlorovodíkovej, $d = 1,19$. Nechajte v prítomnosti kovového cínu vo vzduchotesnej fľaši so zátkou vybavenou ventilom.

7. *Roztok jodidu draselného*

Jodid draselný	10 g
Voda na zriedenie	100 ml

8. *Kyselina dusičná na stanovenie arzénu (kvalita AR)*

Kyselina s hustotou 1,38 pri 20 °C, obsahujúca 61,5 až 65,5 % kyseliny dusičnej (HNO₃). Nemala by nechať pevný zostatok väčší ako 0,0001 %. Nesmie obsahovať olovo, ktoré je možné zistiť pomocou ditizónu, alebo viac ako 1 milióntinu chlórového iónu, 2 milióntiny sírového iónu, 2 milióntiny ortofosforečného iónu alebo sto milióntin arzénu.

9. Kyselina sírová na stanovenie arzénu (kvalita AR)

Kyselina s hustotou 1,831 až 1,835 pri 20 °C obsahujúca aspoň 95 % kyseliny sírovej (H_2SO_4). Nemala by nechať pevný zostatok väčší ako 0,0005 %. Nesmie obsahovať viac ako 2 milióntiny ťažkých kovov, 1 milióntinu železa, 1 milióntinu chlórového iónu, 1 milióntinu dusíkového iónu, 5 milióntin amónionového iónu alebo dvesto milióntin arzénu.

10. 20 % (v/v) zriedený roztok kyseliny sírovej (36 g H_2SO_4 na 100 ml)

Zmiešajte 200 ml čistej kyseliny sírovej (kvalita AR) s destilovanou vodou tak, aby sa dosiahol celkový objem 1000 ml.

11. Platinovaný zinok

Čistý zinok bez obsahu arzénu v granulovanej alebo valcovej podobe. Poplatinujte zinok umiestnením do valcovitej banky a zaliatím roztoku 1/20 000 chloridu platnatého. Po dvoch hodinách pôsobenia zinok umyte v destilovanej vode, osušte ho na viacerých miestach pijavým papierom, nechajte vyschnúť a umiestnite do suchej fľaše.

Overte, či 5 g tohto zinku, umiestneného do zariadenia, ktoré je popísané nižšie, spolu s 4,5 ml čistej kyseliny sírovej a s vodou tak, aby bol celkový objem 40 ml, do ktorej sa pridajú dve kvapky chloridu cínatého a 5 ml 10 % roztoku jodidu draselného, nezanechá žiadnu škvrnu po aspoň dvoch hodinách na papieri napustenom bromidom ortuťnatým. Preverte takisto, či 1 μ g arzénu použitého podľa nižšie uvedeného postupu zanechá rozoznateľnú stopu.

Popis zariadenia

Použite 90 až 100 ml fľašu so skleneným uzáverom vybaveným 90 mm sklenenou rúrkou s vnútorným priemerom 6 mm. Nižší koniec rúrky je zúžený s postrannou dierou (protistrhovacie zariadenie). Horná hrana má zabrušený plochý povrch kolmý na os rúrky. Druhá sklenená rúrka, s tým istým vnútorným priemerom a dlhá 30 mm s hornou hranou zabrušenou naplocho ako prvá rúrka, sa môže pripojiť k prvej a upevniť pomocou dvoch pružinových alebo gumených prúžkov.

Postup

Do ústia rúrky v mieste A umiestnite zátku z absorpčnej bavlny, potom zátku z bavlny nasýtenej octanom olovnatým.

Umiestnite štvorček papiera nasýteného bromidom ortuťnatým medzi dve časti vývodovej rúrky v mieste B a spojte obidve časti rúrky.

Nalejte 40 ml roztoku síry, dve kvapky roztoku chloridu cínatého a 5 ml roztoku jodidu draselného do banky. Nechajte 15 minút stáť. Pridajte 5 g platinovaného zinku a okamžite uzatvorte banku pomocou uzáveru s rúrkou pripravenou vopred.

Nechajte plynúť výpary až do upokojenia roztoku (najmenej dve hodiny). Zariadenie rozoberte, ponorte štvorček papiera nasýteného bromidom ortuťnatým do 10 ml roztoku jodidu draselného na pol hodiny, občas potraste; poriadne opláchnite a nechajte vyschnúť.

Žlté alebo hnedé zafarbenie nesmie byť viditeľné, alebo musí byť svetlejšie ako zafarbenie dosiahnuté pri paralelnom pokuse vykonanom s 1 ml roztokom arzénu pri 1 μ g na ml, do ktorého sa pridá 4,5 ml roztoku čistej kyseliny sírovej a rozriedené s vodou tak, aby sa dosiahol celkový objem 40 ml, do čoho sa potom pridajú dve kvapky chloridu cínatého a 5 ml 10 % roztoku jodidu draselného.

4. ŤAŽKÉ KOVY

Vyjadrené v olove, menej ako 20 ppm pri týchto podmienkach:

Po navážení rozpustíte popol v 1 ml čistej kyseliny chlorovodíkovej a 10 ml destilovanej vody. Zohrejte, aby sa popol lepšie rozpustil. Rozriedte destilovanou vodou tak, aby celkový objem dosiahol 20 ml. 1 ml tohto roztoku obsahuje 0,10 g minerálnej látky PVPP.

Umiestnite 10 ml roztoku popola do pokusnej skúmavky s rozmermi 160 × 16 s 2 ml 4 % roztokom čistého fluoridu sodného, 0,5 ml čistého amónia, 3 ml vody, 0,5 čistej kyseliny etánovej a 2 ml nasýteného vodného roztoku sírovodíka.

Nemala by sa objaviť žiadna zrazenina. Ak sa objaví hnedé sfarbenie, malo by byť svetlejšie ako sfarbenie vytvorené nasledovne:

Nalejte 2 ml roztoku obsahujúceho 0,01 g olova (Pb) v 1 l (10 mg Pb na liter), 15 ml vody, 0,5 ml 4 % (m/v) fluoridu sodného, 0,5 ml čistej kyseliny octovej a 2 ml nasýteného vodného roztoku sírovodíka do skúmavky s rozmermi 160 × 16. Skúmavka obsahuje 20 µg olova.

Poznámka:

Pri tejto koncentrácii sa sírnik olovnatý zráža len v kyslom prostredí. Zrazeninu je možné dosiahnuť v prítomnosti len 0,05 ml čistej kyseliny chlorovodíkovej na 15 ml, ale túto koncentráciu je možné v praxi dosiahnuť len veľmi ťažko.

Ak by 0,5 ml kyseliny octovej nahradilo 0,5 ml kyseliny chlorovodíkovej, zrazila by sa len meď, ortuť atď.

Akákoľvek prítomnosť železa, obyčajne v kovovom stave oxiduje so sírovodíkom, čím sa vytvorí sírová zrazenina, ktorá obsahuje koloidnú zrazeninu sírnika olovnateho. Železo zlúčené s 0,5 ml fluoridu sodného oxiduje sírovodík pomalšie.

Toto množstvo stačí na zlúčenie 1 mg železa (III). Zvýšte množstvo fluoridu sodného v prípade, ak železa je viac.

Pre výrobky, ktoré obsahujú vápnik, je potrebné roztok prefiltrovať po pridaní fluoridu.

5. CELKOVÝ OBSAH DUSÍKA

Medzi 11 a 12,8 % pri týchto podmienkach:

Zariadenie

A. Zariadenie sa skladá z:

1. 1 banky z bórokremičitého skla, ktorá slúži ako varná nádoba, vybavená oddeľovacím lievikom na plnenie. Zohrievať sa môže buď na plynovom alebo elektrickom variči.
2. Nadstavec C na odvádzanie použitého roztoku z premývačky B.
3. 500 ml premývačka B s nakloneným hrdlom, vstupná rúrka by sa mala dotýkať nižšej časti banky. Výstupná rúrka je vybavená protistrhovacou guľičkou, ktorá tvorí hornú časť premývačky. Oddeľovací lievik E pre nalievanie reakčného roztoku a zásaditého roztoku.
4. Vertikálny kondenzátor, 30 až 40 cm dlhý s bankou s úzkym hrdlom na konci.
5. 250 ml kuželovitá banka určená na odber destilátu.

- B. 300 ml vajcovitá mineralizačná banka s dlhým hrdlom.

Potrebné látky:

Čistá kyselina sírová

Mineralizačný katalyzátor

30 % (m/m) hydroxidu sodného

40 % (m/v) roztoku čistej kyseliny bórovej

0,1 N roztoku kyseliny chlorovodíkovej

Zmiešaný indikátor brómokrezolovej zelene a metylčervene.

Ohrevná nádoba musí byť naplnená vodou okyslenou pomocou 1/1 000 kyseliny sírovej. Tento roztok musí byť privedený do varu pred každým úkonom s otvoreným ventilom P, aby sa umožnilo unikanie CO₂.

Postup

Umiestnite približne 0,20 g PVPP, presne naváženého do mineralizačnej banky. Pridajte 2 g mineralizačného katalyzátora a 15 ml čistej kyseliny sírovej.

Zohrievajte na otvorenom plameni s nakloneným hrdlom, až pokiaľ sa roztok nestane bezfarebným a na stenách banky nebudú žiadne karbonizované látky.

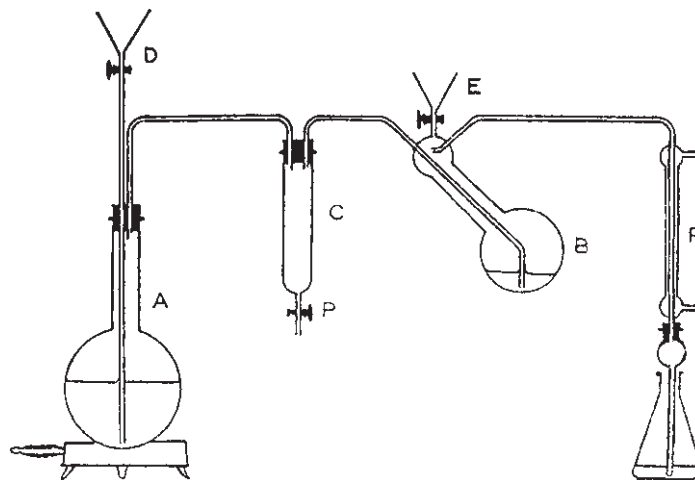
Po vychladnutí zriedte s 50 ml vody a nechajte ešte vychladnúť, tento roztok nalejte do premývačky B cez filter E; ďalej pridajte 40 až 50 ml 30 % hydroxidu sodného, aby sa roztok plne zalkalizoval a amónium sa vyparilo, zhromažďujúc destilát do 5 ml roztoku kyseliny boritej, ktorá bola vopred umiestnená do kuželovitej banky s 10 ml vody, s jedným koncom banky ponoreným do roztoku. Pridajte jednu alebo dve kvapky zmiešaného indikátora a urobte 70 až 100 ml destilátu.

Titrujte destilát s 0,1 N roztoku kyseliny chlorovodíkovej, až kým nebude farba indikátora ružovofialová.

1 ml 0,1 N kyseliny chlorovodíkovej zodpovedá 1,4 mg dusíka.

Zariadenie na destiláciu amoniaku v prúde vodnej pary

(podľa Parnasa a Wagnera)



Oddeľovacie lieviky P a E sa môžu nahradiť plastickými konektormi a Mohrovou svorkou.

6. ROZPUSTNOSŤ VO VODNOM PROSTREDÍ

Menej ako 0,5 % pri týchto podmienkach:

Umiestnite 10 g PVPP do 200 ml banky obsahujúcej 100 ml destilovanej vody. Premiešajte a nechajte odstáť 24 hodín. Prefiltrujte cez filter s pórovitosťou 2,5 μ a potom cez filter s pórovitosťou 0,8 μ. Zvyšok po vyparení filtrátu nad vodným kúpelom musí byť menej ako 50 mg.

7. ROZPUSTNOSŤ V KYSLOM ALKOHOLICKOM PROSTREDÍ

Menej ako 1 % pri týchto podmienkach:

Umiestnite 1 g PVPP do banky obsahujúcej 500 ml tohto roztoku:

Kyselina octová	3 g
Etanol	10 ml
Doliať vodu tak, aby celkový objem dosiahol	100 ml

Nechajte stáť 24 hodín. Prefiltrujte cez filter s pórovitosťou 2,5 μ a potom cez filter s pórovitosťou 0,8 μ . Odparte filtrát nad vodným kúpeľom. Dokončite vyparovanie nad vodným kúpeľom v podechtovanom kremičitom puzdre s priemerom 70 mm. Suchý zostatok po vyparení musí byť nižší ako 10 mg, berúc do úvahy prípadné zostatky po vyparení 500 ml roztoku kyseliny etánovej a etanolu.

8. EFEKTÍVNOSŤ PVPP VO VZŤAHU K ABSORBCII FENOLOVÝCH ZLOŽIEK

Percento pôsobenia stanovené v týchto podmienkach musí byť 30 % alebo vyššie.

A. Činidlá:

- 0,1 N roztok hydroxidu sodného
- 0,1 N roztok kyseliny salicylovej

(13,81 g kyseliny salicylovej rozpustenej v 500 ml metanolu a rozriedenej v 1 litri vody)

B. Postup

- Navážte 2 až 3 g PVPP do 250 ml kužeľovitej banky a zaznamenajte hmotnosť W, s presnosťou na 0,001 g.
- Vypočítajte obsah suchej hmoty vo vzorke (percento pevnej látky) a zaznamenajte P vyjadrené ako podiel v percentách s presnosťou na 1 desatinné miesto.
- Pridajte 0,1 N roztoku kyseliny salicylovej pomocou tohto vzorca:

$$43 \times W \times P = \text{ml roztoku, ktorý je potrebné pridať.}$$
- Zatvorte banku a nechajte miešať počas piatich minút.
- Nalejte roztok zohriaty na 25°C cez Buchnerov lievik s filtrom do 250 ml banky; počkajte do vyprázdnenia tak, aby ste dosiahli 50 ml vzorku (filtrát musí byť čistý).
- Naberte pomocou pipety 50 ml filtrátu do 250 ml kužeľovitej banky.
- Určite neutralizačný bod pomocou fenoftalínu, pomocou 0,1 N roztoku sódy a zaznamenajte objem V_s.
- Titrujte 50 ml kyseliny salicylovej rovnakým spôsobom a zaznamenajte objem V_b.

C. Výpočet

$$\text{percento pôsobenia} = \frac{V_b - V_s}{V_b} \times 100$$

Poznámka:

Všetky hodnoty uvedené v bode 2 až 8 platia pre suchú hmotu.

9. VOLNÝ N-VINYLPYROLIDON – NAJVIAC 0,1 %

Metóda

Zmiešajte 4,0 g vzorky s 30 ml vody, nechajte miešať počas 15 minút, prefiltrujte cez sintrované sklo 9 až 15 μm (=typ G 4) do 250 ml kužeľovitej banky. Premyte zostatok so 100 ml vody, pridajte 500 mg octanu sodného do kombinovaných filtrátov a titrujte s 0,1 N jódom, až kým farba jódu prestane slabnúť. Pridajte ďalšie 3 ml 0,1 N jódu, nechajte stáť 10 minút a titrujte prebytočný jód s 0,1 N tiosíranu sodného, nakoniec pridajte 3 ml škrobu TS. Vykonajte slepý pokus. Nespotrebovalo sa viac ako 0,72 ml jódu, čo zodpovedá najviac 0,1 % vinyľpyrolidónu.

10. VOLNÝ N,N'-DIVINYLMIDAZOL – NAJVIAC 2 MG/KG

Princíp

Volný N,N'-divinylimidazolidon prechádzajúci z nerozpustného PVP do rozpúšťadla (acetón) sa určuje pomocou plynovej chromatografie kapilárnej kolóny.

Vnútorň štandardný roztok

Rozpusťte 100 mg nitrilu kyseliny heptánovej (nitril kyseliny octovej) odváženého s presnosťou na 0,1 mg v 500 ml acetónu.

Príprava vzorky

Navážte 2 až 2,5 g polyméru s presnosťou na 0,2 mg do 50 ml kužeľovitej banky. Pomocou pipety pridajte 5 ml vnútorného štandardného roztoku. Potom nalejte približne 20 ml acetónu. Nechajte roztok miešať počas 4 hodín alebo nechajte stabilizovať najmenej 15 hodín a analyzujete povlak roztoku pomocou plynovej chromatografie.

Kalibračný roztok

Navážte približne 25 mg N,N'-divinylimidazolidónu s presnosťou 0,2 mg do banky a rozriedte acetónom tak, aby bol celkový objem roztoku 100 ml. Pomocou pipety preneste 2,0 ml tohto roztoku do inej 50 ml kalibračnej banky, zriedte acetónom tak, aby bol celkový objem roztoku 50 ml. Preneste 2 ml tohto roztoku do inej banky, pridajte 5 ml vnútorného štandardného roztoku (pozri vyššie) a rozriedte acetónom tak, aby bol celkový objem roztoku 25 ml.

Podmienky plynovej chromatografie

- Kolóna: kapilárna (tavené sklo) 'DB Wax' (zosieťovaný Carbowax 20 M), dĺžka 30 m, vnútorný priemer 0,25 mm, hrúbka filmu 0,5 μm
- Teplota kolónovej pece: naprogramovaná 140 °C až 240 °C, 4°C/minútu
- Vstrekovač: rozdeľovací vstrekovač 220 °C
rozdeľovací výtok 30 ml/min
- Detektor: termoionický detektor (nastavený podľa pokynov výrobcu), 250 °C
- Nosný plyn: Hélium, 1 bar (pretlak)
- Vstrekované množstvo: 1 μl kalového roztoku vzorky alebo kalibračného roztoku

Postup

Spôľahlivo stanovte kalibračný faktor pre špecifické podmienky analýzy prostredníctvom opakovaných vstrekov kalibračného roztoku. Analyzujte vzorku. Obsah N,N'-divinylimidazolidónu v nerozpustnom PVP nesmie byť vyšší ako 0,1 %.

Výpočet kalibračného faktora

$$f = \frac{W_D \cdot A_{St}}{W_{St} \cdot A_D}$$

W_D = množstvo použitého N,N'-divinylimidazolidónu (mg)

W_{St} = množstvo vnútorného štandardu (mg)

A_{St} = pásma vrcholu pre vnútorný štandard

A_D = pásma vrcholu pre N,N'-divinylimidazolidón

Výpočet obsahu N,N'-divinylimidazolidónu

$$C_D = \frac{1000 \cdot f \cdot A_D \cdot W_{St}}{A_{St} \cdot W_s} \text{ (mg / kg)}$$

C_D = koncentrácia N,N'-divinylimidazolidónu (mg/kg)

f = kalibračný faktor

A_D = pásma vrcholu pre N,N'-divinylimidazolidón

W_{St} = množstvo vnútorného štandardu pridaného do vzorky (mg)

A_{St} = pásma vrcholu vnútorného štandardu

W_s = množstvo použitej vzorky

PRÍLOHA VI

Požiadavky pre vínan vápenatý*(Článok 7 tohto nariadenia)*

OBLASŤ POUŽITIA

Vínan vápenatý sa pridáva do vína ako technologická prísada na uľahčenie zrážania vínneho kameňa a pomáha vínnej stabilizácii vína pomocou zníženia koncentrácie vínanu hydrodraselného a vínanu vápenatého.

POŽIADAVKY

- Maximálna dávka je stanovená v prílohe IV k tomuto nariadeniu.
 - Po pridaní vínanu vápenatého sa víno musí premiešať a schladiť a vytvorené kryštály sa musia oddeliť fyzickými procesmi.
-

PRÍLOHA VII

Požiadavky pre beta-glukanázu

(Článok 10 tohto nariadenia)

1. Medzinárodný kód pre beta-glukanázu: E.C. 3-2-1-58.
2. Beta-glukanová hydroláza (rozvrstvenie glukánu v Botrytisovej cineree).
3. Pôvod: *Trichoderma harzianum*.
4. Oblasť použitia: rozvrstvenie betaglukanáz prítomných vo vínach, najmä vo vínach vyrobených z botrytizovaného hrozna.
5. Maximálna dávka: 3 g enzymatického preparátu obsahujúceho 25 % celkových organických pevných látok (TOS) na hektoliter.
6. Vlastnosti týkajúce sa chemickej a mikrobiologickej čistoty.

Strata z vysušenia	Menej ako 10 %
Ťažké kovy	Menej ako 30 ppm
Pb:	Menej ako 10 ppm
As:	Menej ako 3 ppm
Celkové množstvo koliformov:	Žiadne
<i>Escherichia coli</i>	Žiadne vo vzorke 25 g
<i>Salmonella</i> spp:	Žiadne vo vzorke 25 g
Množstvo vzduchu:	Menej ako 5×10^4 buniek/g

PRÍLOHA VIII

Mliečne baktérie

(Článok 11 tohto nariadenia)

POŽIADAVKY

Mliečne baktérie, ktorých použitie je stanovené v prílohe IV (1) q) a (3) z) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 musia patriť k druhu *Leuconostoc*, *Lactobacillus* a/alebo *Pediococcus*. Tieto baktérie musia premeniť kyselinu jablčnú v mušte alebo víne na kyselinu mliečnu bez toho, aby sa zmenila chuť. Musia byť extrahované z hrozna, muštu, vína alebo výrobkov vyrobených z hrozna. Názov rodu a druhu a odkaz na klon musí byť uvedený na štítku, spolu s pôvodom a pestovateľom uvedeného klonu.

Pre genetickú úpravu mliečnych baktérií sa vyžaduje vopred udelené povolenie.

FORMA

Tieto baktérie sa musia používať v tekutej alebo zmrazenej podobe alebo ako prášok získaný prostredníctvom lyofilizácie v čistých kultúrach alebo podobných kultúrach.

IMOBILIZOVANÉ BAKTÉRIE

Nosné prostredie na prípravu imobilizovaných baktérií musí byť nehybné a opatrené povolením na výrobu vína.

KONTROLY

Chemická:

tie isté požiadavky, ktoré sa vyžadujú pre pozorované látky v ostatných vinárskych preparátoch, toto platí najmä pre ťažké kovy.

Mikrobiologická:

- množstvo obnoviteľných mliečnych baktérií musí byť 10^8 /g alebo 10^7 /ml alebo viac,
- množstvo mliečnych baktérií, ktoré sú odlišného druhu ako uvedený klon alebo klony, musí byť menšie ako 0.01 % celkových obnoviteľných mliečnych baktérií,
- množstvo aeróbných baktérií musí byť menej ako 10^3 na gram prášku alebo na mililiter.
- celkový obsah kvasu musí byť menej ako 10^3 na gram prášku alebo na mililiter,
- obsah pliesne musí byť menej ako 10^3 na gram prášku alebo na mililiter,

PRÍSADY

Prísady používané pri príprave kultúr alebo reaktivácie mliečnych baktérií musia byť látky, ktoré sa môžu používať v potravinách a musia byť uvedené na štítku.

DÁTUM VÝROBY

Výrobca musí uviesť dátum, kedy výrobok opustil závod.

POUŽITIE

Výrobca musí uviesť pokyny na použitie alebo metódu reaktivácie.

OCHRANA

Podmienky skladovania musia byť jasne uvedené na štítku.

METÓDA ANALÝZY

- mliečne baktérie: prostredie A⁽¹⁾, B⁽²⁾ alebo C⁽³⁾ s metódou použitia pre klon podľa výrobcu,
- aeróbne baktérie: Bakto-Agarovo prostredie,
- kvasy: Malt-Wickerhamovo prostredie,
- pleseň: Malt-Wickerhamovo alebo Čapkovo prostredie.

Prostredie A

Kvasový výťažok	5 g
Výťažok z mäsa	10 g
Trypsínový peptón	15 g
Lúh sodný	5 g
Citran amónny	2 g
Tween 80 (polyoxyetylén sorbitan monooleát)	1 g
Síran mangánatý	0,050 g
Síran horečnatý	0,200 g
Glukóza	20 g
Voda na zriedenie	1 000 ml
pH	5,4

Prostredie B

Paradajková šťava	250 ml
Výťažok z kvasu Difco	5 g
Peptón	5 g
Kyselina jablčná L	3 g
Tween 80 (polyoxyetylén sorbitan monooleát)	1 kvapka
Síran mangánatý	0,050 g
Síran horečnatý	0,200 g
Voda na zriedenie	1 000 ml
pH	4,8

Prostredie C

Glukóza	5 g
Tryptón Difco	2 g
Peptón Difco	5 g
Pečeňový výťažok	1 g
Tween 80 (polyoxyetylén sorbitan monooleát)	0,05 g
Paradajková šťava rozriedená 4,2- krát a prefiltrovaná pomocou filtra Whatman č. 1	1 000 ml
pH	5,5

PRÍLOHA IX

Určenie straty organickej hmoty z ionomeničových živíc

(Článok 12 tohto nariadenia)

1. ROZSAH A OBLASŤ POUŽITIA

Pomocou tejto metódy sa určuje strata organickej hmoty z ionomeničových živíc.

2. DEFINÍCIA

Strata organickej hmoty z ionomeničových živíc. Strata organickej hmoty sa určuje pomocou stanovenej metódy.

3. PRINCÍP

Extrakčné roztoky prechádzajú cez pripravené živice a hmotnosť extrahovanej organickej hmoty sa určuje gravimetrickým spôsobom.

4. ČINIDLÁ

Všetky činidlá by mali byť analytickej kvality.

Extrakčné roztoky.

4.1. Destilovaná voda alebo odionizovaná voda ekvivalentnej čistoty.

4.2. Etanol, 15 % v/v. Pripravte zmiešaním 15 častí čistého etanolu s 85 časťami vody (4,1).

4.3. Kyselina octová, 5 % m/m. Pripravte zmiešaním 5 častí ľadovej kyseliny octovej s 95 časťami vody (4,1).

5. ZARIADENIE

5.1. Chromatografické kolóny iónovej výmeny.

5.2. Odmerné valce, objem 2 l.

5.3. Výparné nádoby, schopné zniesť izolovanú tavnú pec pri teplote 850 °C.

5.4. Sušiareň, termostaticky nastavená na 105 ± 2 °C.

5.5. Izolovaná tavná pec, termostaticky nastavená na 850 ± 25 °C.

5.6. Analytické váhy s presnosťou 0,1 mg.

5.7. Odparovač, horúca platňa alebo infračervený odparovač.

6. POSTUP

6.1. Pridajte do každej z troch kolón chromatografickej iónovej výmeny (5.1) 50 ml ionomeničovej živice určenej na testovanie, ktorá je umytá a upravená v súlade s pokynmi výrobcu na prípravu živíc na použitie v potravinách.

- 6.2. Čo sa týka aniónových živíc, nechajte prejsť tri extrakčné roztoky (4.1., 4.2. a 4.3.) oddelene cez pripravené kolóny (6.1) prúdovou rýchlosťou 350 až 450 ml/h. Prvý liter eluátu v každom z troch prípadov znehodnotte a ďalšie dva litre nalejte do odmerných valcov (5.2). Čo sa týka kationových živíc, nechajte prejsť cez kolóny pripravené na tento účel len roztoky 4.1. a 4.2.
- 6.3. Nechajte tieto tri eluáty vypariť nad horúcou platňou alebo pomocou infračerveného odparovača (5.7) v oddelených výparných nádobách (5.3), ktoré boli pred tým vyčistené a odvážené (m0). Nádoby umiestnite do sušiarne (5.4) a sušte až na konštantnú hmotnosť (m1).
- 6.4. Po zaznamenaní konštantnej hmotnosti (6.3) umiestnite výparnú nádobu do izolovanej tavnej pece (5.5) a spopolnite na konštantnú váhu (m2).
- 6.5. Vypočítajte hmotnosť extrahovanej organickej hmoty (7.1). Ak je výsledok vyšší ako 1 mg/l, vykonajte slepý pokus na činidlách a prepočítajte hmotnosť extrahovanej organickej hmoty.
- Slepý pokus by sa mal vykonať opakovaním bodov 6.3 a 6.4, ale použitím dvoch litrov extrakčného roztoku a zaznamenaním hmotností m3 a m4 pre body 6.3 a 6.4.

7. VYJADRENIE VÝSLEDKOV

7.1. Vzorec a výpočet výsledkov

Organická hmota extrahovaná z ionomeničových živíc v mg/l je stanovená:

$$500 (m1-m2)$$

pričom m1 a m2 sú vyjadrené v gramoch.

Opravená hmotnosť (mg/l) organickej hmoty extrahovanej z ionomeničových živíc je stanovená:

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

pričom m1, m2, m3 a m4 sú vyjadrené v gramoch.

- 7.2. Rozdiel vo výsledkoch medzi dvoma paralelnými zisteniami vykonanými na tej istej vzorke nesmie presiahnuť 0,2 mg/l.

PRÍLOHA X

Požiadavky pre elektrodialyzačné spracovanie*(Článok 15 tohto nariadenia)*

Účelom je dosiahnuť vínanovú stabilitu vína s ohľadom na vínan hydrodraselný a vínan vápenatý (alebo iné vápenaté soli) prostredníctvom extrahovania presýtených iónov vo víne pod vplyvom elektrického poľa a pomocou membrán, ktoré prepúšťajú buď anióny alebo katióny.

1. POŽIADAVKY TÝKAJÚCE SA MEMBRÁN

- 1.1. Membrány musia byť usporiadané triedavo do „filtračno-lisovacieho“ systému alebo iného vhodného systému s oddelenými spracovacími (víno) a koncentračnými (odpadová voda) komorami.
- 1.2. Membrány prepúšťajúce katióny musia byť vyrobené tak, že prepúšťajú len katióny, najmä K^+ a Ca^{++} .
- 1.3. Membrány prepúšťajúce anióny musia byť vyrobené tak, že prepúšťajú len anióny, najmä anióny vínanu.
- 1.4. Membrány nesmú príliš meniť fyzikálno-chemické zloženie a zmyslové vlastnosti vína. Membrány musia spĺňať tieto požiadavky:
 - musia byť vyrobené v súlade so správnymi výrobnými postupmi z látok, ktoré sú povolené na výrobu plastových materiálov, ktoré sú určené na styk s potravinami vymenovanými v prílohe II k smernici Komisie 90/128/EHS⁽¹⁾;
 - užívateľ elektrodializačného zariadenia musí preukázať, že membrány, ktoré používa, spĺňajú vyššie uvedené požiadavky, a že akúkoľvek výmenu membrán vykonal špecializovaný personál;
 - membrány nesmú uvoľňovať žiadne látky v množstvách ohrozujúcich ľudské zdravie alebo ovplyvňujúce chuť alebo vôňu potravín a musia spĺňať kritériá ustanovené smernicou 90/128/EHS;
 - membrány nesmú spúšťať interakcie medzi ich zložkami a vínom, ktoré by mohli vyústiť do vytvorenia nových toxických zlúčenín v spracovanom výrobku.

Stabilita nových elektrodializačných membrán sa stanovuje použitím simulačného roztoku, ktorý má podobné fyzikálno-chemické zloženie ako víno na zistenie možných migrácií určitých látok z membrán.

Odporúčaná metóda pokusu:

Simulačný roztok je roztok vody a alkoholu, ktorý je prispôbený pH a vodivosti vína. Jeho zloženie je takéto:

- čistý etanol: 11 l,
- vínan hydrodraselný: 380 g,
- chlorid draselný: 60 g,
- koncentrovaná kyselina sírová: 5 ml,
- destilovaná voda: toľko, aby celkový objem roztoku dosiahol 100 litrov.

(¹) Ú. v. ES L 75, 21.3.1990, s. 19. Naposledy zmenená a doplnená smernicou 1999/91/ES (Ú. v. ES L 330, 4.12.1999, s. 41).

Tento roztok sa používa na migračné testy v uzatvorenom obvode v elektrodializačnom komíne pod napätím (1 volt/bunka), s aniónovými a kationovými membránami s rozmermi 50 l/m² až do 50 % demineralizácie roztoku. Výtokový obvod sa spúšťa pomocou roztoku chloridu draselného s koncentráciou 5 g/l. Migračné látky sa testujú v simulačnom a aj výtokovom roztoku.

Týmto sa určia organické molekuly vstupujúce do zloženia membrány, ktoré sú schopné migrovať do spracovaného roztoku. Pre každú z týchto zložiek sa vykoná špecifické určenie v schválenom laboratóriu. Obsah všetkých určených zložiek v simulačnom roztoku musí byť nižší ako 50 g/l.

Na tieto membrány sa musia uplatňovať všeobecné pravidlá o kontrolách materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami.

2. POŽIADAVKY TÝKAJÚCE SA POUŽÍVANIA MEMBRÁN

Membránový pár je nastavený tak, aby spĺňal tieto požiadavky:

- zníženie pH vína nesmie byť väčšie ako 0,3 pH jednotiek,
- zníženie obsahu prchavých kyselín musí byť nižšie ako 0.12 g/l (2 meq vyjadrené v kyseline octovej);
- spracovanie nesmie ovplyvniť neiónové zložky vína, najmä polyfenoly a polysacharidy;
- rozšírenie malých molekúl ako napríklad etanolu sa musí znížiť a nesmie spôsobiť zníženie alkoholometrického titra (obsahu alkoholu) o viac ako 0,1 % obj.;
- membrány sa musia udržiavať a čistiť podľa chválených metód pomocou látok, ktoré sú povolené pre použitie pri príprave potravín;
- membrány sú označené tak, aby sa ich striedanie v komíne dalo skontrolovať;
- zariadenie musí byť ovládané pomocou ovládacieho a kontrolného mechanizmu, ktoré vezme do úvahy príslušnú nestabilitnosť každého vína, aby odstránilo len presýtenie vínanu hydrodraselného a vápenatých solí;
- spracovanie musí vykonávať zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik.

Spracovania sa zaznamenávajú do záznamu uvedenom v článku 70 (2) nariadenia (EHS) č. 1493/1999.

PRÍLOHA XI

Požiadavky týkajúce sa ureázy

(Článok 17 tohto nariadenia)

1. Medzinárodný kód pre ureázu: ES 3-5-1-5, CAS č. 9002-13-5.
2. Činnosť: ureázna činnosť (aktívna pri kyslom pH) na rozloženie močoviny na oxid uhličitý a amoniak. Uvedená činnosť je najmenej 5 jednotiek/mg, jedna jednotka je definovaná ako množstvo, ktoré vytvorí jeden μ mol amoniaku za minútu pri 37 °C z 5 g/l močoviny pri pH 4.
3. Pôvod: *Lactobacillus fermentum*.
4. Oblasť použitia: rozkladanie močoviny prítomnej vo víne určenom na dlhšie dozrievanie, v ktorom je počiatočná koncentrácia močoviny vyššia ako 1 mg/l.
5. Maximálne použiteľné množstvo: 75 mg enzýmového prípravku na liter upravovaného vína, nepresahujúce 375 jednotiek ureázy na liter vína. Po úprave musí byť všetka zostávajúca enzýmová činnosť odstránená pomocou filtrácie vína (pórová veľkosť < 1 μ m)
6. Chemické a mikrobiologické požiadavky na čistotu:

Strata pri sušení	Menej ako 10 %
Ťažké kovy	Menej ako 30 ppm
Olovo:	Menej ako 10 ppm
Arzén:	Menej ako 2 ppm
Celkový obsah koliformov:	Žiadne
Salmonella spp:	Žiadna v 25 g vzorke
Množstvo vzduchu:	Menej ako 5×10^4 buniek/g

Ureáza používaná na úpravu vína sa musí pripravovať podľa podobných podmienok ako ureáza, na ktorú sa vzťahuje stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny z 10. decembra 1998.

PRÍLOHA XII

Výnimky týkajúce sa obsahu oxidu siričitého

(Článok 19 tohto nariadenia)

Okrem ustanovení prílohy V (A) (1) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sa maximálny obsah oxidu siričitého pre vína so zvyškovým obsahom cukru vyjadreným ako invertovaný cukor, najmenej päť gramov na liter, zvýši na:

- a) 300 mg/l pre:
- akostné biele vína VUR oprávnené používať označenie pôvodu Gaillac;
 - akostné vína VUR oprávnené niesť označenie pôvodu Alto Adige a Trentino, popísané výrazmi, alebo jedným z výrazov „passito“ alebo „vendemmia tardiva“;
 - akostné vína VUR Moscato di Pantelleria naturale a Moscato di Pantelleria;
 - stolové vína s nasledujúcimi zemepisnými označeniami a s celkovým alkoholometrickým titrom na objem vyšším ako 15 % a zvyškovým obsahom cukru vyšším ako 45 g/l:
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,
 - Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
 - Vin de pays des collines rhodaniennes,
 - Vin de pays du comté Tolosan,
 - Vin de pays des côtes de Gascogne,
 - Vin de pays du Gers,
 - Vin de pays du Lot,
 - Vin de pays des côtes du Tarn,
 - Vin de pays de la Corrèze,
 - Vin de pays de l'Île de Beauté,
 - Vin de pays d'Oc,
 - Vin de pays des côtes de Thau,
 - Vin de pays des coteaux de Murviel;
- b) 400 mg/l pre:
- akostné biele vína VUR oprávnené používať jedno z nasledujúcich registrovaných označení pôvodu: Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, po ktorom nasleduje názov obce pôvodu, Coteaux du Layon, po ktorom nasleduje názov „Chaume“, Coteaux de Sumur, Pacherenc du Vic Billh, Alsace a Alsace grand cru, po ktorom nasledujú slová „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“;
 - sladké vína vyrobené z prezretého hrozna a sladké vína vyrobené zo sušeného hrozna pochádzajúcich z Grécka, so zvyškovým obsahom cukru vyjadreným ako invertovaný cukor najmenej 45 g/l, ktoré sú oprávnené používať jedno z nasledujúcich označení pôvodu: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Kephallonia (Κεφαλονιά), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Daphnes (Δαφνές).
-

PRÍLOHA XIII

Obsah prchavých kyselín

Napriek prílohe V(B) (1) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 maximálny obsah prchavých kyselín vo víne môže byť:

a) *pre nemecké vína:*

- 30 miliekvivalentov na liter pre akostné vína VUR spĺňajúce požiadavky potrebné na to, aby mohli byť označené za „Eiswein“ alebo „Beerenauslese“;
- 35 miliekvivalentov na liter pre akostné vína VUR spĺňajúce požiadavky potrebné na to, aby mohli byť označené za „Troockenbeerenauslese“;

b) *pre francúzske vína:*

25 miliekvivalentov na liter pre tieto akostné vína VUR:

- Barsac,
- Cadillac,
- Cérons,
- Loupiac,
- Monbazillac,
- Sainte-Croix-du-Mont,
- Sauternes,
- Anjou-Coteaux de la Loire,
- Bonnezeaux,
- Coteaux de l'Aubance,
- Coteaux du Layon,
- Coteaux du Layon, po ktorom nasleduje názov obce pôvodu,
- Coteaux du Layon, po ktorom nasleduje názov „Chaume“,
- Quarts de Chaume,
- Coteaux de Saumur,
- Jurançon,
- Pacherenc du Vic Bilh,
- Alsace a Alsace grand cru, označené a prezentované slovami „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“,
- Arbois, po ktorom nasleduje označenie „vin de paille“,
- Côtes du Jura, po ktorom nasleduje označenie „vin de paille“,
- L'Etoile, po ktorom nasleduje označenie „vin de paille“,
- Hermitage, po ktorom nasleduje označenie „vin de paille“;

stolové vína s nasledujúcimi zemepisnými označeniami s celkovým alkoholometrickým titrom na objem vyšším ako 15 % a zostatkovým obsahom cukru viac ako 45 g/l:

- Vin de pays de Franche-Comté,
- Vin de pays des coteaux de l'Auxois,

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

tieto akostné vína VUR, označené a prezentované výrazom „vin doux naturel“:

- Banyuls,
- Banyuls rancio,
- Banyuls grand cru,
- Banyuls grand cru rancio,
- Frontignan,
- Grand Roussillon,
- Grand Roussillon rancio,
- Maury,
- Maury rancio,
- Muscat de Beaumes-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;

c) *pre talianske vína:*

25 miliekvivalentov na liter pre:

- akostné likérové víno VUR „Marsala“,
- akostné víno VUR Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria a Malvasia delle Lipari,

- akostné vína VUR a likérové vína VUR spĺňajúce požiadavky na to, aby mohli byť označované výrazom alebo jedným z výrazov „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ a „vendemmia tardiva“, a
 - stolové vína so zemepisným označením spĺňajúcim požiadavky na to, aby mohli byť označované výrazom alebo jedným z výrazov „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ a „vendemmia tardiva“,
 - stolové vína získané z odrody viniča „Vernaccia di Oristano B“ zozbieraného na Sardínii a spĺňajúce požiadavky na to, aby mohli byť označované ako „Vernaccia di Sardegna“;
- d) *pre rakúske vína:*
- 30 miliekvivalentov na liter pre akostné vína VUR spĺňajúce požiadavky na to, aby mohli byť označované ako „Eiswein“ alebo „Beerenauslese“,
 - 40 miliekvivalentov na liter pre akostné vína VUR spĺňajúce požiadavky na to, aby mohli byť označované ako „Ausbruch“, „Troddenbeerenauslese“ alebo „Strohwein“;
- e) *pre vína pochádzajúce zo Spojeného kráľovstva:*
- 25 miliekvivalentov na liter pre akostné vína VUR označené a prezentované výrazmi „botrytis“ alebo inými ekvivalentnými výrazmi, „noble late harvested“, „special late harvested“ alebo „noble harvest“ a spĺňajúce požiadavky na to, aby mohli byť vôbec označované.
- f) *pre vína pochádzajúce zo Španielska:*
- 25 miliekvivalentov na liter pre akostné vína VUR spĺňajúce požiadavky na to, aby mohli byť označované ako „vendimia tardía“.
-

PRÍLOHA XIV

Obohacovanie v prípade, že poveternostné podmienky boli výnimočne nepriaznivé

(Článok 23 tohto nariadenia)

(p.m.)

—

PRÍLOHA XV

Prípady, v ktorých je povolené okysľovanie a obohacovanie tohto istého výrobku

(Článok 27 tohto nariadenia)

(p.m.)

—

PRÍLOHA XVI

Dátumy, pred ktorými sa môže vykonávať obohacovanie, okysľovanie a odkysľovanie v prípadoch výnimočne nepriaznivých poveternostných podmienok

(Článok 29 tohto nariadenia)

(p.m.)

—

PRÍLOHA XVII

Vlastnosti vínneho destilátu alebo destilátu zo sušeného hrozna, ktoré sa môžu pridávať do likérových vín a niektorých akostných likérových vín VUR

(Článok 37 tohto nariadenia)

1. Organoleptické vlastnosti	Žiadna vedľajšia chuť zistiteľná v surovine
2. Alkoholometrický titer na objem: minimum	52 % obj.
maximum	86 % obj.
3. Celkový obsah prchavých látok okrem etyl- a metylalkoholu	125 g/hl alkohol alebo viac pri 100 % obj.
4. Maximálny objem metylalkoholu	< 200 g/hl alkohol pri 100 % obj.

PRÍLOHA XVIII

Zoznam akostných likérových vín VUR, ktorých výroba zahŕňa použitie osobitných pravidiel**A. ZOZNAM AKOSTNÝCH LIKÉROVÝCH VÍN VUR, KTORÝCH VÝROBA ZAHŔŇA POUŽITIE HROZNOVÉHO MUŠTU ALEBO ZMESI HROZNOVÉHO MUŠTU A VÍNA**

(Článok 38 (1) tohto nariadenia)

GRÉCKO

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Patras Muscatel), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Rio Patron Muscatel), Μοσχάτος Κεφαλονιάς (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδος (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu), Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς (Mavrodafne z Kefalónie).

ŠPANIELSKO

Akostné likérové víno VUR	Označenie výrobku podľa predpisov spoločenstva alebo národnej legislatívy
<i>Alicante</i>	<i>Moscatel de Alicante Vino dulce</i>
<i>Cariñena</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Jerez-Xérès-Sherry</i>	<i>Pedro Ximénez 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 Vino dulce</i>

TALIANSKO

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

B. ZOZNAM AKOSTNÝCH LIKÉROVÝCH VÍN VUR, KTORÝCH VÝROBA ZAHŔŇA PRIDÁVANIE VÝROBKOV UVEDENÝCH V PRÍLOHE V (J) (2) (B) K NARIADENIU (ES) Č. 1493/1999

(Článok 38(2) tohto nariadenia)

1. Zoznam akostných likérových vín VUR, ktorých výroba zahŕňa pridávanie vínneho destilátu alebo alkoholu vyrobeného zo sušeného hrozna s alkoholometrickým titrom najmenej 95 % obj. a najviac 96 % obj.

(Prvá zarážka prílohy V (J) (2) b) ii) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999)

GRÉCKO

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

ŠPANIELSKO

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

2. **Zoznam akostných likérových vín VUR, ktorých výroba zahŕňa pridávanie liehovín destilovaných z vína alebo hroznočných výliskov s alkoholometrickým titrom najmenej 52 % obj a najviac 86 % obj.**

(Druhá zarážka prílohy V (I) (2) b) ii) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999)

GRÉCKO

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne z Kefalónie), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

FRANCÚZSKO

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

3. **Zoznam akostných likérových vín VUR, ktorých výroba zahŕňa pridávanie liehovín destilovaných zo sušeného hrozna s alkoholometrickým titrom najmenej 52 % obj. a najviac 94.5 % obj.**

(Tretia zarážka prílohy V (I) (2) b) ii) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999)

GRÉCKO

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne z Kefalónie).

4. **Zoznam akostných likérových vín VUR, ktorých výroba zahŕňa pridávanie hroznočného muštu počas kvasenia získaného zo sušeného hrozna**

(Prvá zarážka prílohy V (I) (2) b) iii) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999)

ŠPANIELSKO

Akostné likérové víno VUR	Označenie výrobku podľa predpisov spoločenstva alebo národnej legislatívy
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

TALIANSKO

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

5. **Zoznam akostných likérových vín VUR, ktorých výroba zahŕňa pridávanie koncentrovaného hroznového muštu získaného pôsobením priameho tepla, ktorý spĺňa, okrem tejto činnosti, definíciu koncentrovaného hroznového muštu**

(Druhá zarážka prílohy V (f) (2) b) iii) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999)

ŠPANIELSKO

Akostné likérové víno VUR	Označenie výrobku podľa predpisov spoločenstva alebo národnej legislatívy
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérèz-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

TALIANSKO

Marsala

6. **Zoznam akostných likérových vín VUR, ktorých výroba zahŕňa pridávanie koncentrovaného hroznového muštu**

(Tretia zarážka prílohy V (f) (2) b) iii) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999)

ŠPANIELSKO

Akostné likérové víno VUR	Označenie výrobku podľa predpisov spoločenstva alebo národnej legislatívy
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

TALIANSKO

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.