

Tento dokument slúži čisto na potrebu dokumentácie a inštitúcie nenesú nijakú zodpovednosť za jeho obsah

► **B****NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 606/2009**

**z 10. júla 2009,**

**ktorým sa ustanovujú určité podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 479/2008, pokiaľ ide o kategórie vinárskych výrobkov, enologické postupy a uplatniteľné obmedzenia**

(Ú. v. EÚ L 193, 24.7.2009, s. 1)

Zmenené a doplnené:

		Úradný vestník		
		Č.	Strana	Dátum
► <b><u>M1</u></b>	Nariadenie Komisie (ES) č. 1166/2009 z 30. novembra 2009	L 314	27	1.12.2009
► <b><u>M2</u></b>	Nariadenie Komisie (EÚ) č. 53/2011 z 21. januára 2011	L 19	1	22.1.2011
► <b><u>M3</u></b>	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 315/2012 z 12. apríla 2012	L 103	38	13.4.2012
► <b><u>M4</u></b>	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 144/2013 z 19. februára 2013	L 47	56	20.2.2013
► <b><u>M5</u></b>	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 565/2013 z 18. júna 2013	L 167	26	19.6.2013
► <b><u>M6</u></b>	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 1251/2013 z 3. decembra 2013	L 323	28	4.12.2013
► <b><u>M7</u></b>	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 347/2014 zo 4. apríla 2014	L 102	9	5.4.2014
► <b><u>M8</u></b>	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2015/596 z 15. apríla 2015	L 99	21	16.4.2015
► <b><u>M9</u></b>	Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2015/1576 zo 6. júla 2015	L 246	1	23.9.2015
► <b><u>M10</u></b>	Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2016/765 z 11. marca 2016	L 127	1	18.5.2016



**NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 606/2009**

**z 10. júla 2009,**

**ktorým sa ustanovujú určité podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 479/2008, pokiaľ ide o kategórie vinárskych výrobkov, enologické postupy a uplatniteľné obmedzenia**

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 479/2008 z 29. apríla 2008 o spoločnej organizácii trhu s vínom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia (ES) č. 1493/1999, (ES) č. 1782/2003, (ES) č. 1290/2005 a (ES) č. 3/2008 a zrušujú nariadenia (EHS) č. 2392/86 a (ES) č. 1493/1999 <sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 25 ods. 3 a článok 32,

keďže:

- (1) Vymedzením pojmu víno v bode 1 druhom pododseku písm. c) prvej zarážky prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008, v ktorej sa uvádzajú kategórie vinárskych výrobkov, sa stanovuje celkový obsah alkoholu na najviac 15 % obj. Pre vína z určitých vinohradníckych oblastí, ktoré treba vymedziť, vyrobené bez obohacovania, sa však táto maximálna hodnota zvyšuje na 20 % obj.
- (2) V nariadení (ES) č. 479/2008 sa v kapitole II hlavy III, ako aj prílohách V a VI k uvedenému nariadeniu, ustanovujú všeobecné pravidlá pre enologické postupy a ošetrenia a v ostatnom sa odkazuje na podrobné vykonávacie pravidlá, ktoré má prijať Komisia. Mali by sa zreteľne a presne vymedziť povolené enologické postupy vrátane podrobných pravidiel úpravy obsahu zvyškového cukru vín a mali by sa stanoviť maximálne množstvá niektorých látok v prípade ich používania, ako aj podmienky používania niektorých z týchto látok.
- (3) V prílohe IV k nariadeniu Rady (ES) č. 1493/1999 zo 17. mája 1999 o spoločnej organizácii trhu s vínom <sup>(2)</sup> boli vymenované povolené enologické postupy. Tieto povolené enologické postupy by sa mali zachovať, doplniť so zreteľom na vývoj techník a popísať jednoduchším a súvislejším spôsobom v jedinej prílohe.
- (4) V časti A prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sa pre vína vyrobené v Spoločenstve stanovil maximálny obsah siričitanov, ktorý presahoval maximálne hodnoty stanovené Medzinárodnou organizáciou pre vinič a víno (OIV). Mal by sa dosiahnuť súlad s medzinárodne uznávanými maximálnymi hodnotami, ktoré stanovila OIV, a pre niektoré špeciálne sladké vína vyrábané v malom množstve by sa mali zachovať odchýlky potrebné pre ich vyšší obsah cukru a zaistenie ich riadneho ošetrenia. Na základe výsledkov prebiehajúcich vedeckých štúdií týkajúcich sa zníženia obsahu a nahradenia siričitanov vo víne a príjmu siričitanov z vín v ľudskej výžive sa budú musieť dať maximálne hodnoty na účely ich zníženia neskôr opätovne preskúmať.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 148, 6.6.2008, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 179, 14.7.1999, s. 1.

**▼B**

- (5) Mali by sa ustanoviť podrobné pravidlá, na základe ktorých by mohli členské štáty povoľovať počas určitého obdobia a na experimentálne účely používanie určitých enologických postupov a ošetrení, ktoré sa neupravujú právnymi predpismi Spoločenstva.
- (6) Výroba šumivých vín, akostných šumivých vín a akostných aromatických šumivých vín vyžaduje okrem doteraz povolených enologických postupov aj súbor osobitných postupov. Pre zrozumiteľnosť by sa tieto postupy mali uviesť v samostatnej prílohe.
- (7) Výroba likérových vín vyžaduje okrem doteraz povolených enologických postupov aj súbor osobitných postupov a v prípade niektorých likérových vín s chráneným označením pôvodu aj určité osobitné obmedzenia. Pre zrozumiteľnosť by sa tieto postupy a tieto obmedzenia mali uviesť v samostatnej prílohe.
- (8) Scefovanie vína je bežný enologický postup a vzhľadom na jeho možný vplyv na kvalitu vína je potrebné spresniť vymedzenie tohto pojmu a regulovať jeho použitie, aby sa predišlo jeho zneužívaniu a zabezpečila sa vysoká kvalitatívna úroveň vín v záujme dosiahnutia väčšej konkurencieschopnosti odvetvia. Z tých istých dôvodov a vzhľadom na to, že ide o výrobu ružových vín, musí byť toto použitie, najmä v prípade vín, na ktoré sa nevzťahujú špecifikácie, upravené predpismi.
- (9) Pre mnohé látky používané v rámci enologických postupov sú už špecifikácie čistoty a identifikácie stanovené v právnych predpisoch Spoločenstva týkajúcich sa potravín a v Medzinárodnom enologickom kódexe OIV. Z dôvodu harmonizácie a zrozumiteľnosti sa treba odvolávať v prvom rade na tieto špecifikácie a zároveň treba počítať s tým, že sa doplnia pravidlami špecifickými pre situáciu Spoločenstva.
- (10) Vinárske výrobky, ktoré nie sú v súlade s ustanoveniami kapitoly II hlavy III nariadenia (ES) č. 479/2008, alebo tie výrobky, ktoré treba stanoviť v tomto nariadení, nemôžu byť uvedené na trh. Priemyselné využitie niektorých z týchto výrobkov je však možné a je potrebné stanoviť jeho podrobné pravidlá v snahe zabezpečiť primeranú kontrolu ich konečného určenia. Okrem toho, aby sa zabránilo hospodárskym stratám na strane subjektov, ktoré majú zásoby niektorých výrobkov vyrobených pred dátumom začatia uplatňovania tohto nariadenia, treba stanoviť, že výrobky vyrobené v súlade s pravidlami, ktoré existovali pred týmto dátumom, sa môžu dodávať na účely spotreby.
- (11) V bode 4 časti D prílohy V k nariadeniu (ES) č. 479/2008 sa stanovuje, že vykonanie jednotlivých procesov obohacovania, zvyšovania a znižovania obsahu kyselín (okysľovania a odkysľovania) je potrebné oznámiť príslušným orgánom. To isté sa vzťahuje aj na množstvá cukru alebo zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu, ktoré v rámci vykonávania uvedených procesov majú v držbe fyzické alebo právnické osoby. Účelom týchto oznámení je umožniť kontrolu uvedených procesov. Oznámenia sa preto musia adresovať príslušnému orgánu členského štátu, na území ktorého sa má tento proces vykonať a musia byť čo možno najpresnejšie. V prípade zvýšenia obsahu alkoholu je potrebné o veci informovať príslušný orgán v lehote umožňujúcej účinnú kontrolu tohto procesu.

**▼B**

- (12) V prípade zvyšovania alebo znižovania obsahu kyselín postačuje kontrola po uvedenom procese. Z tohto dôvodu a v záujme administratívneho zjednodušenia sa musí umožniť predložiť takéto oznámenia, s výnimkou prvého oznámenia týkajúceho sa vinárskeho roka, prostredníctvom aktualizácie záznamov, ktoré pravidelne kontroluje príslušný orgán. V niektorých členských štátoch príslušné orgány pravidelne vykonávajú analytickú kontrolu všetkých výrobných dávok určených na výrobu vína. Pokiaľ tieto podmienky pretrvávajú, vyhlásenie o úmysle obohačovať víno nie je potrebné.
- (13) Odchylné od všeobecného pravidla uvedeného v časti D prílohy VI k nariadeniu (ES) č. 479/2008, nalievanie vína alebo hroznového muštu na kaly, hroznové výlisky alebo matolinové výlisky cibéb „aszú“ alebo „výberu“ sú základnou charakteristikou výroby niektorých maďarských a slovenských vín. Osobitné podmienky tohto postupu sa musia stanoviť v súlade s príslušnými vnútroštátnymi predpismi účinnými v dotknutých členských štátoch k 1. máju 2004.
- (14) V článku 31 nariadenia (ES) č. 479/2008 sa stanovuje, že metódy analýzy na určenie zloženia produktov, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie, a pravidlá na stanovenie toho, či sa pri ich výrobe použili ošetrenia v rozpore s povolenými enologickými postupmi, sa uplatňujú metódy analýzy a pravidlá, ktoré odporučila a uverejnila OIV v Zbierke medzinárodných metód analýzy vín a muštov OIV. V prípade, že sú potrebné metódy analýzy špecifické pre určité vinárske výrobky Spoločenstva, ktoré nie sú stanovené OIV, tieto metódy Spoločenstva sa musia opísať.
- (15) Na zabezpečenie väčšej transparentnosti by sa mal uverejniť na úrovni Spoločenstva zoznam a opis príslušných metód analýzy.
- (16) V dôsledku toho by sa nariadenia Komisie (EHS) č. 2676/90 zo 17. septembra 1990, ktoré stanovuje analytické metódy Spoločenstva pre sektor vína <sup>(1)</sup>, a (ES) č. 423/2008 z 8. mája 2008 ustanovujúce niektoré podrobné pravidlá na uplatňovanie nariadenia Rady (ES) č. 1493/1999 a ustanovujúce Zákonník Spoločenstva pre vinárske (enologické) postupy a procesy <sup>(2)</sup> mali zrušiť.
- (17) Opatrenia ustanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom regulačného výboru zriadeného na základe článku 113 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

*Článok 1*

**Predmet**

Týmto nariadením sa ustanovujú niektoré podrobné pravidlá uplatňovania kapitoly I a II hlavy III nariadenia (ES) č. 479/2008.

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 272, 3.10.1990, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 127, 15.5.2008, s. 13.

**▼B***Článok 2***Vinohradnícke oblasti, ktorých vína môžu mať maximálny celkový obsah alkoholu 20 % obj.**

Vinohradnícke zóny uvedené v prvej zarážke písm. c) druhom pododseku bode 1 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 sú zóny C I, C II a C III uvedené v prílohe IX k uvedenému nariadeniu, ako aj plochy zo zóny B, kde sa môžu vyrábať biele vína s týmito chránenými zemepisnými označeniami: „Vin de pays de Franche-Comté“ a „Vin de pays du Val de Loire“.

*Článok 3***Povolené enologické postupy a obmedzenia**

1. Povolené enologické postupy a obmedzenia uplatniteľné na výrobu a ošetrovanie výrobkov, na ktoré sa vzťahuje nariadenie (ES) č. 479/2008 a uvedené v jeho článku 29 ods. 1, sa ustanovujú v prílohe I k tomuto nariadeniu.
2. Povolené enologické postupy, podmienky ich používania a obmedzenia ich používania sa uvádzajú v prílohe I A.
3. Maximálny obsah oxidu siričitého vo vínach sa uvádza v prílohe I B.
4. Maximálny obsah prchavých kyselín sa uvádza v prílohe I C.
5. Podmienky týkajúce sa postupu úpravy obsahu zvyškového cukru sa ustanovujú v prílohe I D.

*Článok 4***Experimentálne používanie nových enologických postupov**

1. Každý členský štát môže na experimentálne účely, ako sa uvádza v článku 29 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008, povoliť používanie niektorých enologických postupov alebo ošetrovaní, ktoré nie sú ustanovené v nariadení (ES) č. 479/2008 alebo v tomto nariadení, na obdobie maximálne troch rokov za predpokladu, že:
  - a) príslušné postupy alebo ošetrovania spĺňajú podmienky stanovené v článku 27 ods. 2 a kritériá uvedené v článku 30 písm. b) až e) nariadenia (ES) č. 479/2008;
  - b) množstvá, na ktoré sa uplatňujú tieto postupy a procesy, nepresahujú maximálny objem 50 000 hektolitrov na jeden rok a jeden pokus;
  - c) príslušný členský štát informuje Komisiu a ostatné členské štáty na začiatku pokusu o podmienkach každého povolenia;
  - d) proces sa zaznamená do sprievodného dokumentu uvedeného v článku 112 ods. 1 a do registra uvedeného v článku 112 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008.

Pokus znamená činnosť alebo činnosti vykonávané v rámci riadne vymedzeného výskumného projektu so samostatným protokolom o pokuse.

2. Výrobky získané na základe experimentálneho používania takýchto postupov alebo ošetrovaní sa môžu uvádzať na trh v inom ako príslušnom členskom štáte, pokiaľ členský štát, ktorý pokus povolil, vopred informoval príslušné orgány prijímajúceho členského štátu o podmienkach povolenia a príslušných množstvách.

**▼B**

3. Do troch mesiacov po uplynutí obdobia uvedeného v odseku 1 príslušný členský štát odovzdá Komisii oznámenie o povolenom pokuse a jeho výsledkoch. Komisia oznámi výsledky tohto pokusu ostatným členským štátom.

4. V prípade potreby a v závislosti od výsledkov príslušný členský štát môže požiadať Komisiu o povolenie pokračovať v uvedenom pokuse, prípadne s väčším objemom, ako bol objem pri prvom pokuse, na ďalšie obdobie v trvaní maximálne troch rokov. K svojej žiadosti príslušný členský štát musí pripojiť zodpovedajúcu dokumentáciu. Komisia prijme rozhodnutie o žiadosti o povolenie pokračovať v pokuse v súlade s postupom podľa článku 113 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008.

**▼M5**

5. Poskytovanie informácií alebo predkladanie dokumentov Komisii stanovené v písm. c) odseku 1 a v odsekoch 3 a 4 prebieha podľa nariadenia Komisie (ES) č. 792/2009 <sup>(1)</sup>.

**▼B***Článok 5***Enologické postupy uplatniteľné na kategórie šumivých vín**

Povolené enologické postupy a obmedzenia vrátane obohacovania, zvyšovania a znižovania obsahu kyselín týkajúce sa šumivých vín, akostných šumivých vín a akostných aromatických šumivých vín uvedené v článku 32 druhom pododseku písm. b) nariadenia (ES) č. 479/2008 sa uvádzajú v prílohe II k tomuto nariadeniu bez toho, aby boli dotknuté všeobecne uplatniteľné enologické postupy a obmedzenia ustanovené v nariadení (ES) č. 479/2008 alebo v prílohe I k tomuto nariadeniu.

*Článok 6***Enologické postupy uplatniteľné na likérové vína**

Povolené enologické postupy a obmedzenia týkajúce sa likérových vín uvedené v článku 32 druhom odseku písm. c) nariadenia (ES) č. 479/2008 sa uvádzajú v prílohe III k tomuto nariadeniu bez toho, aby boli dotknuté všeobecne uplatniteľné enologické postupy a obmedzenia ustanovené v nariadení (ES) č. 479/2008 alebo v prílohe I k tomuto nariadeniu.

*Článok 7***Vymedzenie pojmu sceľovanie**

1. Pojem „sceľovanie“ v zmysle článku 32 druhého pododseku písm. d) nariadenia (ES) č. 479/2008 znamená miešanie vín alebo muštov rôzneho pôvodu, pochádzajúcich z rôznych odrôd viniča, rôznych rokov zberu alebo rôznych kategórií vína alebo muštu.

2. Za rôzne kategórie vína alebo muštu sa považujú:

a) červené víno, biele víno, ako aj mušty alebo vína vhodné na výrobu niektorej z uvedených kategórií vína;

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 228, 1.9.2009, s. 3.

**▼B**

- b) víno bez chráneného označenia pôvodu/zemepisného označenia, víno s chráneným označením pôvodu (CHOP) a víno s chráneným zemepisným označením (CHZO), ako aj mušty alebo vína vhodné na výrobu niektorej z uvedených kategórií vína.

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

3. Za sceľovanie sa nepovažuje:

- a) obohacovanie prostredníctvom pridania zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu;
- b) úprava obsahu zvyškového cukru.

*Článok 8***Všeobecné pravidlá týkajúce sa miešania a sceľovania**

1. Víno sa môže vyrábať prostredníctvom miešania alebo sceľovania iba vtedy, ak zložky tohto miešania alebo sceľovania majú predpísané charakteristiky vhodné na výrobu vína a sú v súlade s ustanoveniami nariadenia (ES) č. 479/2008 a tohto nariadenia.

Sceľovanie bieleho vína bez CHOP/CHZO s červeným vínom bez CHOP/CHZO nemôže viesť k výrobe ružového vína.

Ustanovením v druhom pododseku sa však nevylučuje sceľovanie typu uvedeného v danom pododseku, pokiaľ je konečný výrobok určený na prípravu cuvée tak, ako je to vymedzené v prílohe I k nariadeniu (ES) č. 479/2008, alebo ak je určený na výrobu perlivých vín.

2. Sceľovanie hroznového muštu alebo vína, pri výrobe ktorých sa použil enologický postup uvedený v bode 14 prílohy I A k tomuto nariadeniu, s hroznovým muštom alebo vínom, pri ktorom sa nepoužil tento enologický postup, sa zakazuje.

*Článok 9***Špecifikácie čistoty a identifikácie látok používaných pri enologických postupoch**

1. Pokiaľ nie sú stanovené smernicou Komisie 2008/84/ES <sup>(1)</sup>, špecifikácie čistoty a identifikácie látok používaných v rámci enologických postupov uvedené v článku 32 druhom pododseku písm. e) nariadenia (ES) č. 479/2008 sú tie, ktoré sú stanovené a uverejnené v Medzinárodnom enologickom kódexe Medzinárodnej organizácie pre vinič a víno.

V prípade potreby sa tieto kritéria čistoty doplnia osobitnými požiadavkami ustanovenými v prílohe I A k tomuto nariadeniu.

2. Enzýmy a enzýmové prípravky použité pri povolených enologických postupoch a ošetrovaniach, zoznam ktorých je uvedený v prílohe I A, spĺňajú požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 zo 16. decembra 2008 o potravinárskych enzýmoch <sup>(2)</sup>.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 253, 20.9.2008, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 7.



### Článok 10

#### **Podmienky držby, obehu a používania výrobkov, ktoré nie sú v súlade s ustanoveniami kapitoly II hlavy III nariadenia (ES) č. 479/2008 alebo s ustanoveniami tohto nariadenia**

1. Výrobky, ktoré nie sú v súlade s ustanoveniami kapitoly II hlavy III nariadenia (ES) č. 479/2008 alebo s ustanoveniami tohto nariadenia, sa zničia. Členské štáty však môžu povoliť použitie niektorých výrobkov, ktorých charakteristiky presne stanovia, v liehovare, octárni alebo na priemyselné účely.
2. Výrobcovia alebo obchodníci nemôžu mať v držbe tieto výrobky bez oprávneného dôvodu. Tieto výrobky môžu byť premiestnené len do liehovaru, octárne alebo zariadenia, v ktorom sa použijú na priemyselné účely alebo ako priemyselné výrobky, alebo do zariadenia na ich zneškodnenie.
3. Členské štáty môžu pridávať do vín uvedených v odseku 1 denaturačné činidlá alebo indikátory, aby sa tieto vína ľahšie identifikovali. Z oprávnených dôvodov môžu takisto zakázať použitia uvedené v odseku 1 a dať výrobky zničiť.
4. Vína vyrobené pred 1. augustom 2009 sa môžu ponúkať alebo dodávať na priamu ľudskú spotrebu za predpokladu, že spĺňajú predpisy Spoločenstva alebo vnútroštátne predpisy účinné pred uvedeným dátumom.

### Článok 11

#### **Všeobecné pravidlá obohacovania, zvyšovania a znižovania obsahu kyselín iných výrobkov ako víno**

Procesy uvedené v bode 1 časti D prílohy V k nariadeniu (ES) č. 479/2008 sa musia vykonávať v jednom kroku. Členské štáty však môžu povoliť vykonávanie niektorých z týchto procesov vo viacerých krokoch, ak sa tým zlepši vinifikácia príslušných výrobkov. V týchto prípadoch platia maximálne hodnoty ustanovené v prílohe V k nariadeniu (ES) č. 479/2008 pre príslušný proces ako celok.

### Článok 12

#### **Administratívne pravidlá obohacovania**

1. Oznámenie uvedené v bode 4 časti D prílohy V k nariadeniu (ES) č. 479/2008, ktoré sa týka postupov zvyšovania obsahu alkoholu, predkladajú fyzické alebo právnické osoby vykonávajúce uvedené postupy v súlade s lehotami a príslušnými podmienkami kontroly ustanovenými príslušným orgánom členského štátu, na území ktorého sa proces vykonáva.
2. Oznámenie uvedené v odseku 1 sa predkladá v písomnej forme a obsahuje tieto informácie:
  - a) meno a adresu osoby, ktorá predkladá oznámenie;
  - b) miesto, kde sa má proces vykonať;
  - c) dátum a čas začatia procesu;
  - d) opis výrobku, ktorý bude predmetom daného procesu;
  - e) postup použitý pri tomto procese, s údajmi o druhu výrobku, ktorý sa na tento proces použije.



**▼B**

3. Členské štáty môžu povoliť, aby sa príslušnému orgánu zasielalo predbežné oznámenie týkajúce sa viacerých postupov alebo určeného obdobia. Takéto oznámenie sa môže prijímať iba za predpokladu, že osoba, ktorá predkladá toto oznámenie, vedie evidenciu každého obohacovania v súlade s ustanoveniami odseku 6 a zaznamenáva informácie uvedené v odseku 2.

4. Ak príslušná osoba nemôže z dôvodu zásahu vyššej moci vykonať v príslušnej lehote proces, v súvislosti s ktorým sa predložilo oznámenie, členské štáty ustanovia podmienky, podľa ktorých uvedená osoba predloží príslušnému orgánu nové oznámenie, aby sa mohli vykonať potrebné kontroly.

5. Oznámenie uvedené v odseku 1 sa nevyžaduje v členských štátoch, v ktorých príslušné kontrolné orgány pravidelne vykonávajú analytické kontroly všetkých výrobných dávok, z ktorých sa vyrába víno.

6. Údaje týkajúce sa priebehu procesov na zvýšenie obsahu alkoholu sa hneď po ukončení samotnej činnosti zaznamenajú do evidencie uvedenej v článku 112 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008.

V prípadoch, keď sa v predbežnom oznámení, ktoré sa vzťahuje na niekoľko procesov, neuvádza dátum a čas ich začatia, musia sa údaje do evidencie zaznamenať aj pred začatím každého procesu.

*Článok 13***Administratívne pravidlá týkajúce sa zvyšovania a znižovania obsahu kyselín**

1. V prípade zvyšovania a znižovania obsahu kyselín predkladajú hospodárske subjekty oznámenie uvedené v bode 4 časti D prílohy V k nariadeniu (ES) č. 479/2008 najneskôr na druhý deň po vykonaní prvého procesu vo vinárskom roku. Toto oznámenie je platné pre všetky procesy v danom vinárskom roku.

2. Oznámenie uvedené v odseku 1 sa predkladá v písomnej forme a obsahuje tieto informácie:

- a) meno a adresu osoby, ktorá predkladá oznámenie;
- b) druh procesu;
- c) miesto, kde sa proces vykonal.

3. Údaje týkajúce sa priebehu každého postupu zvyšovania alebo znižovania obsahu kyselín sa musia zaznamenať do evidencie uvedenej v článku 112 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008.

*Článok 14***Nalievanie vína alebo hroznového muštu na kaly, hroznové výlisky alebo matolinové výlisky cibéb „aszú“/„výberu“**

Nalievanie vína alebo hroznového muštu na kaly, hroznové výlisky alebo matolinové výlisky cibéb „aszú“/„výberu“, ktoré sa ustanovuje v bode 2 časti D prílohy VI k nariadeniu (ES) č. 479/2008, sa vykonáva v súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi účinnými od 1. mája 2004 takto:

- a) „Tokaji forditás“ alebo „Tokajský forditás“ sa vyrába nalievaním muštu alebo vína na matolinové výlisky cibéb „aszú“/„výberu“;

**▼B**

- b) „Tokaji másľás“ alebo „Tokajský másľás“ sa vyrába nalievaním muštu alebo vína na kaly „szamorodni“/„samorodného“ alebo „aszú“/„výberu“.

Uvedené výrobky musia pochádzať z toho istého roku zberu.

*Článok 15***Uplatniteľné metódy analýzy Spoločenstva**

1. Metódy analýzy uvedené v druhom pododseku článku 31 nariadenia (ES) č. 479/2008, ktoré sa uplatňujú na kontrolu niektorých vinárskych výrobkov alebo niektorých maximálnych hodnôt stanovených na úrovni Spoločenstva, sa uvádzajú v prílohe IV.

2. Komisia uverejní v sérii C *Úradného vestníka Európskej únie* zoznam a opis metód analýzy uvedených v prvom pododseku článku 31 nariadenia (ES) č. 479/2008 a opísaných v Zbierke medzinárodných metód analýzy vín a muštov OIV, ktoré sa uplatňujú pri kontrole maximálnych hodnôt a požiadaviek na výrobu vinárskych výrobkov stanovených právnymi predpismi Spoločenstva.

*Článok 16***Zrušenie**

Nariadenia (EHS) č. 2676/90 a (ES) č. 423/2008 sa zrušujú.

Odkazy na zrušené nariadenia a na nariadenie (ES) č. 1493/1999 sa považujú za odkazy na toto nariadenie a znejú v súlade s tabuľkou zhody uvedenou v prílohe V.

*Článok 17*

Toto nariadenie nadobúda účinnosť siedmym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Uplatňuje sa od 1. augusta 2009.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

## PRÍLOHA I A

## POVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY A OŠETRENIA

1		2	3
Enologický postup		Podmienky použitia <sup>(1)</sup>	Obmedzenia použitia
1.	Prevzdušňovanie alebo okysličovanie použitím plynného kyslíka		
2.	Tepelné ošetrenia		
3.	Odstreďovanie a filtrácia inertnými filtračnými materiálmi alebo bez nich		Prípadné použitie filtračného materiálu nesmie zanechať nežiaduce rezíduá v upravovanom výrobku.
4.	Použitie oxidu uhličitého, argónu alebo dusíka, jednotlivo alebo ich zmesi, s cieľom vytvoriť inertné prostredie a manipulovať s výrobkom bez prítomnosti vzduchu		
5.	Použitie sušených vínnych kvasiniek alebo vínnych kvasiniek ako vínnej suspenzie	Iba na čerstvé hrozno, hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt získaný zo zhrozenkovateného hrozna, zahustený hroznový mušt, mladé, ešte kvasiace víno, ako aj na druhotné alkoholické kvasenie všetkých kategórií šumivých vín.	
6.	Na podporu tvorby kvasiniek použitie jednej látky alebo viacerých týchto látok, ktoré sa môžu prípadne doplniť inertným nosičom – mikrokryštalickou celulózu:		
	— pridanie hydrogéfosforečnanu amónneho alebo síranu amónneho,	Iba na čerstvé hrozno, hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt získaný zo zhrozenkovateného hrozna, zahustený hroznový mušt, mladé, ešte kvasiace víno, ako aj na druhotné alkoholické kvasenie všetkých kategórií šumivých vín.	V množstve najviac 1 g/l (vyjadrené ako soľ) <sup>(2)</sup> alebo 0,3 g/l v prípade druhotného kvasenia šumivých vín.

## ▼B

1	2	3
Enologický postup	Podmienky použitia (1)	Obmedzenia použitia
— pridanie disiričitanu amónneho,	Iba na čerstvé hrozno, hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt získaný zo zhrozenkovateného hrozna, zahustený hroznový mušt, mladé, ešte kvaciace hroznové víno.	V množstve najviac 0,2 g/l (vyjadrené ako soľ) ( ) a v rozsahu maximálnych hodnôt stanovených v bode <sup>2</sup> 7.
— pridanie tiamínhydrochloridu,	Iba na čerstvé hrozno, hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt získaný zo zhrozenkovateného hrozna, zahustený hroznový mušt, mladé, ešte kvaciace víno, ako aj na druhotné alkoholické kvasenie všetkých kategórií šumivých vín.	V množstve najviac 0,6 mg/l (vyjadrené ako tiamín) pri každom ošetrení.
► <b>M6</b> — pridanie autolyzátov kvasiniek. ◀	► <b>M6</b> Iba na čerstvé hrozno, hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt získaný zo zhrozenkovateného hrozna, zahustený hroznový mušt, mladé, ešte kvaciace hroznové víno. ◀	
7. Použitie oxidu siričitého, hydrogénsiričitanu draselného alebo metasiričitanu draselného, nazývaného aj disiričitan draselný alebo aj pyrosiričitan draselný		Maximálne hodnoty (maximálne množstvo vo výrobku uvedenom na trh) ustanovené v prílohe I B.
8. Odstránenie oxidu siričitého prostredníctvom fyzikálnych procesov	Iba na čerstvé hrozno, hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt získaný zo zhrozenkovateného hrozna, zahustený hroznový mušt, rektifikovaný zahustený hroznový mušt a mladé, ešte kvaciace víno.	
9. Ošetrovanie aktívnym uhlím na enologické účely	Iba na mušty a mladé, ešte kvaciace víno, rektifikovaný zahustený hroznový mušt a biele vína.	V množstve najviac 100 g suchého produktu na jeden hektoliter.

▼ **B**

	1	2	3
	Enologický postup	Podmienky použitia (1)	Obmedzenia použitia
▼ <b>M2</b>	<p>10. Čírenie prostredníctvom jednej látky alebo viacerých z týchto látok určených na enologické účely:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— želatína jedlá,</li> <li>▶ <b>M6</b> — rastlinné proteíny z pšenice, hrachu a zemia- kov, ◀</li> <li>— vyzina,</li> <li>— kazeín a kazeinát draselný,</li> <li>— vaječný bielok,</li> <li>— bentonit,</li> <li>— oxid kremičitý vo forme gélu alebo koloidného roztoku,</li> <li>— kaolín,</li> <li>— tanín,</li> <li>▶ <b>M3</b> — chitozan odvodený z huby <i>Aspergillus niger</i>,</li> <li>— chitín odvodený z huby <i>Aspergillus niger</i>, ◀</li> <li>▶ <b>M4</b> — kvasinkový proteínový extrakt. ◀</li> </ul>		<p>Na účely ošetrovania vína sa chitozan používa v množ- stve najviac 100 g/hl.</p> <p>Na účely ošetrovania vína sa chitín-glukán používa v množstve najviac 100 g/hl.</p> <p>▶ <b>M4</b> Na účely ošetrovania muštov, bielych vín a ružových vín sa kvasinkový proteínový extrakt používa v množstve najviac 30 g/hl a v prípade červených vín v množstve najviac 60 g/hl. ◀</p>
▼ <b>B</b>	<p>11. Použitie kyseliny sorbovej alebo sorbanu draselného</p>		<p>Maximálne množstvo kyseliny sorbovej v ošetrovanom výrobku uvedenom na trh môže byť 200 mg/l.</p>
	<p>12. Použitie kyseliny L(+)-vínnej, kyseliny L(-)-jablčnej, kyse- liny DL-jablčnej alebo kyseliny mliečnej na zvyšovanie obsahu kyselín</p>	<p>Podmienky a obmedzenia sú ustanovené v častiach C a D prílohy V k nariadeniu (ES) č. 479/2008 a v článkoch 11 a 13 tohto nariadenia.</p> <p>Špecifikácie pre kyselinu L(+)-vínnu sú ustanovené v odseku 2 dodatku 2.</p>	
	<p>13. Použitie jednej látky alebo viacerých z týchto látok na znižovanie obsahu kyselín:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— neutrálny vínan draselný,</li> <li>— hydrogénuhličitan draselný,</li> <li>— uhličitan vápenatý, ktorý môže obsahovať malé množ- stvá podvojnnej vápenatej soli kyselín L(+)-vínnej a L(-) -jablčnej,</li> <li>— vínan vápenatý,</li> <li>— kyselina L(+)-vínna,</li> <li>— homogénny prípravok kyseliny vínnej a uhličitanu vápenatého v rovnakom pomere rozomletý na jemný prášok.</li> </ul>	<p>Podmienky a obmedzenia sú ustanovené v častiach C a D prílohy V k nariadeniu (ES) č. 479/2008 a v článkoch 11 a 13 tohto nariadenia.</p> <p>V prípade kyseliny L(+)-vínnej za podmienok ustanove- ných v dodatku 2.</p>	

## ▼B

1		2	3
Enologický postup		Podmienky použitia <sup>(1)</sup>	Obmedzenia použitia
14.	Pridanie živice z borovice halepskej (borovica Aleppo)	Za podmienok ustanovených v dodatku 3.	
15.	Použitie preparátov z bunkových stien kvasiniek		V množstve najviac 40 g/hl.
16.	Použitie polyvinylpolypyrolidonu		V množstve najviac 80 g/hl.
17.	Použitie mliečnych baktérií		
18.	Pridanie lyzozýmu		V množstve najviac 500 mg/l (ak sa pridáva do muštu a do vína, celkové množstvo nemôže presiahnuť úroveň 500 mg/l).
19.	Pridanie kyseliny L-askorbovej		Maximálne množstvo v ošetrovanom víne uvedenom na trh: 250 mg/l <sup>(3)</sup> .
20.	Použitie ionomeničových živíc	Iba na hroznový mušt určený na prípravu rektifikovaného zahusteného hroznového muštu a za podmienok ustanovených v dodatku 4.	
21.	Pri suchých vínach používanie čerstvých, zdravých a neriedených kalov, ktoré obsahujú kvasinky z nedávnej výroby suchých vín	Na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.	Množstvá nepresahujúce 5 % objemu ošetrovaného výrobku.
22.	Prebublávanie pomocou argónu alebo dusíku		
23.	Pridanie oxidu uhličitého	Na čiastočne prekvasený mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 7 a 9 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.	V prípade neperlivých vín môže byť množstvo oxidu uhličitého v ošetrovanom víne uvedenom na trh najviac 3 g/l a pretlak spôsobený prítomnosťou oxidu uhličitého musí byť pri teplote 20 °C nižší ako 1 bar.
24.	Pridanie kyseliny citrónovej na účely stabilizácie vína	Na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.	Maximálne množstvo v ošetrovanom víne uvedenom na trh: 1g/l.

## ▼B

1		2	3
Enologický postup		Podmienky použitia (1)	Obmedzenia použitia
25.	Pridanie tanínov	Na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.	
26.	Ošetrovanie: — bielych vín alebo ružových vín hexakvanoželeznatým draselným, — červených vín hexakvanoželeznatým draselným alebo fytátom vápenatým.	Na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 za podmienok ustanovených v dodatku 5.	Pri fytáte vápenatom v množstve najviac 8 g/hl.
27.	Pridanie kyseliny metavínnej	Na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.	V množstve najviac 100 mg/l.
28.	Použitie arabskej gumy	Na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.	
29.	Použitie kyseliny DL-vínnej, nazývanej tiež kyselina hroznová (racemická), alebo jej neutrálnej draselnej soli na vyzrážanie prebytočného vápnika	Na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 za podmienok ustanovených v dodatku 5.	
30.	Na podporu vyzrážania vínnych solí použitie: — kyslého vínanu draselného alebo hydrogenvínanu draselného, — vínanu vápenatého.	Na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.	V prípade vínanu vápenatého v množstve najviac 200 g/hl.

## ▼B

	1	2	3
	Enologický postup	Podmienky použitia (1)	Obmedzenia použitia
31.	Použitie síranu meďnatého alebo citranu meďnatého na odstránenie nedostatkov vína, pokiaľ ide o chuť alebo vôňu.	Na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.	►M3 V množstve najviac 1 g/hl a pod podmienkou, že obsah medi v ošetrovanom výrobku nepresiahne 1 mg/l, s výnimkou likérových vín vyrábaných z nekvaseného alebo mierne kvaseného hroznového muštu, v prípade ktorého obsah medi nesmie prekročiť 2 mg/l. ◀
32.	Pridanie karamelu na účely prifarbenia v zmysle smernice Európskeho parlamentu a Rady 94/36/ES z 30. júna 1994 o farbivách pre použitie v potravinách (4).	Iba na likérové vína.	
33.	Použitie čistých parafínových plátok impregnovaných alylovým izotiokyanátom tak, aby vznikla sterilná atmosféra.	Iba na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na víno. Môže sa použiť iba v Taliansku v prípadoch, keď to nezakazujú vnútroštátne právne predpisy a iba v nádobách s objemom viac ako 20 litrov.	Vo víne nesmú byť prítomné žiadne stopy alylového izotiokyanátu.
34.	Pridanie dimetyldikarbonátu (DMDC) do vína na zabezpečenie jeho mikrobiologickej stability	Na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 a za podmienok ustanovených v dodatku 6.	V množstve najviac 200 mg/l, pričom vo víne uvedenom na trh sa nesmú dať zistiť žiadne reziduá.
35.	Pridanie kvasinkových manoproteínov na zabezpečenie stabilizácie vínneho kameňa a proteínov vo vínach	Na čiastočne prekvasený hroznový mušt používaný na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008.	
36.	ĎÚprava elektrodialýzou na zabezpečenie stabilizácie vínneho kameňa vo víne	Na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu Rady (ES) č. 479/2008 za podmienok ustanovených v dodatku 7.	



▼ **B**

1		2	3
Enologický postup		Podmienky použitia (1)	Obmedzenia použitia
37.	Použitie ureázy na zníženie obsahu močoviny vo víne	Iba na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 za podmienok ustanovených v dodatku 8.	
38.	Použitie kúskov dubového dreva pri výrobe a dozrievaní vína, vrátane kvasenia čerstvého hrozna a hroznového muštu	Za podmienok ustanovených v dodatku 9.	
39.	Použitie: — alginátu vápenatého alebo — alginátu draselného.	Iba na výrobu všetkých kategórií šumivých vín a perlivých vín kvasených vo fľašiach, pri ktorých sa kaly odstraňujú degoržovaním.	
40.	► <b>M4</b> Úprava obsahu alkoholu vo vínach ◀	Iba na víno a za podmienok ustanovených v dodatku 10	
▼ <b>M3</b>			
▼ <b>B</b>			
42.	Pridanie karboxymetylcelulózy (celulózová guma) na zabezpečenie stabilizácie vínneho kameňa	Iba na víno a všetky kategórie šumivých vín a perlivých vín	V množstve najviac 100 mg/l.
43.	Ošetrovanie katexmi na zaistenie stabilizácie vínneho kameňa	Na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy IV k nariadeniu Rady (ES) č. 479/2008 za podmienok ustanovených v dodatku 12.	
▼ <b>M2</b>			
44.	► <b>M3</b> Ošetrovanie pomocou chitozanu odvodeného z huby <i>Aspergillus niger</i> ◀	Za podmienok ustanovených v dodatku 13	

▼ **M2**

	1	2	3
	Enologický postup	Podmienky použitia (1)	Obmedzenia použitia
45.	► <b>M3</b> Ošetrovanie pomocou chitín-glukánu odvodeného z huby <i>Aspergillus niger</i> ◀	Za podmienok ustanovených v dodatku 13	
46.	Zvyšovanie obsahu kyselín elektrodialyzačnými membránami	Podmienky a obmedzenia ustanovené v bodoch C a D prílohy XVa k nariadeniu (ES) č. 1234/2007 a v článkoch 11 a 13 tohto nariadenia. Za podmienok ustanovených v dodatku 14	
47.	Používanie enzymatických prípravkov na enologické účely na maceráciu, čistenie, stabilizáciu, filtráciu a uvoľňovanie aromatických prekurzorov hrozna obsiahnutých v mušte a vo víne.	Bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia článku 9 ods. 2 tohto nariadenia, enzymatické prípravky a ich enzymatická aktivita (t. j. pektín lyáza, pektín metylesteráza, polygalakturonáza, hemiceluláza, celulóza, betaglukanáza a glykozidáza) musia byť v súlade s príslušnými špecifikáciami čistoty a identifikácie uverejnenými v Medzinárodnom enologickom kódexe OIV	
▼ <b>M4</b>			
48.	Zvyšovanie obsahu kyselín prostredníctvom ošetrovania katexmi	Podmienky a obmedzenia stanovené v častiach C a D prílohy XVa k nariadeniu (ES) č. 1234/2007 a v článkoch 11 a 13 tohto nariadenia. Za podmienok stanovených v dodatku 15	
49.	Znižovanie obsahu cukru v muštach prostredníctvom spojených membrán	V prípade výrobkov vymedzených v bode 10 prílohy XIc k nariadeniu (ES) č. 1234/2007 za podmienok stanovených v dodatku 16	
50.	Znižovanie obsahu kyselín prostredníctvom ošetrovania elektromembránovými procesmi	Podmienky a obmedzenia stanovené v častiach C a D prílohy XV k nariadeniu (ES) č. 1234/2007 a v článkoch 11 a 13 tohto nariadenia. Za podmienok stanovených v dodatku 17	
▼ <b>M6</b>			
51.	Používanie inaktivovaných kvasiniek		

▼ **M6**

1		2	3
Enologický postup		Podmienky použitia <sup>(1)</sup>	Obmedzenia použitia
52.	Riadenie obsahu plynu rozpusteného vo víne prostredníctvom membránových kontaktorov	V prípade výrobkov vymedzených v bodoch 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 prílohy XIb k nariadeniu (ES) č. 1234/2007 okrem pridania oxidu uhličitého v prípade výrobkov vymedzených v bodoch 4, 5, 6 a 8 uvedenej prílohy.	

▼ **M9**

53	Ošetrovanie vín pomocou membránovej technológie s aktívnym uhlím s cieľom znížiť nadmerné množstvo 4-etylphenolu a 4-etylguajakolu,	Pri vínach a za podmienok stanovených v dodatku 19	
54	Použitie kopolymérov polyvinylimidazolu – polyvinylpyrrolidónu (PVI/PVP)	Pri muštach a vínach a za podmienok stanovených v dodatku 20	V množstve najviac 500 mg/l (ak sa pridáva do muštu aj do vína, celkové množstvo nesmie presiahnuť úroveň 500 mg/l).
55	Použitie chloridu strieborného	Pri vínach a za podmienok stanovených v dodatku 21	V množstve najviac 1 g/hl, rezíduá vo víne < 0,1 mg/l (striebro)

▼ **M10**

56	Použitie aktivátorov malolaktickej fermentácie	Za podmienok stanovených v dodatku 22.	
----	--	--	--

▼ **B**

<sup>(1)</sup> Pokiaľ to nie je výslovne uvedené, opísaný postup alebo ošetrovanie sa môže použiť na čerstvé hrozno, hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt získaný zo zhrôznenkovatého hrozna, zahustený hroznový mušt, mladé, ešte kvásiace víno, čiastočne prekvasený hroznový mušt určený ako taký na priamu ľudskú spotrebu, víno, všetky kategórie šumivých vín, perlivé víno, sýtené perlivé víno, likérové vína, vína zo zhrôznenkovatého hrozna a vína z prezretého hrozna.

<sup>(2)</sup> Tieto soli amoniaku sa môžu používať aj v kombinácii v celkovom množstve maximálne 1g/l bez toho, aby boli dotknuté uvedené osobitné maximálne hodnoty 0,3 g/l alebo 0,2 g/l.

<sup>(3)</sup> Pri každom ošetrovaní sa môže použiť maximálne 250 mg/l.

<sup>(4)</sup> Ú. v. ES L 237, 10.9.1994, s. 13.

▼ **M2**

*Dodatok 2***Kyselina L(+)-vínna**

1. Kyselina vínna, ktorej použitie na znižovanie obsahu kyselín je ustanovené v bode 13 prílohy I A, sa môže používať len pri výrobkoch, ktoré:
  - pochádzajú z odrôd viniča Elbling a Rizling a
  - pochádzajú z hrozna zozbieraného v týchto vinohradníckych oblastiach v severnej časti vinohradníckej zóny A:
    - Ahr,
    - Rheingau,
    - Mittelrhein,
    - Mosel,
    - Nahe,
    - Rheinhessen,
    - Pfalz,
    - Moselle luxembourgeoise.
2. Kyselina vínna, ktorej použitie je ustanovené v bodoch 12 a 13 tejto prílohy, nazývaná aj kyselina L(+)-vínna, musí mať poľnohospodársky pôvod a musí byť získaná najmä z vinárskych výrobkov. Zároveň musí spĺňať kritériá čistoty ustanovené v smernici 2008/84/ES.

**▼ B***Dodatok 3***Živica z borovice halepskej**

1. Živica z borovice halepskej (borovice Aleppo), ktorej použitie je ustanovené v bode 14 prílohy I A, sa môže používať len na výrobu vína „retsina“. Tento enologický postup sa môže vykonávať len:
  - a) na zemepisnom území Grécka;
  - b) v prípade hroznového muštu z hrozna odrôd pestovateľskej oblasti a vinohradníckej oblasti, ako sú špecifikované v gréckych ustanoveniach účinných k 31. decembru 1980;
  - c) pridaním najviac 1 000 gramov živice na hektoliter výrobku použitého pred kvasením alebo, pokiaľ skutočný obsah alkoholu nepresahuje tretinu celkového obsahu alkoholu, počas kvasenia.

**▼ M5**

2. Ak Grécko zamýšľa zmeniť ustanovenia uvedené v odseku 1 písm. b), oznámi to vopred Komisii. Toto oznámenie podá podľa nariadenia Komisie (ES) č. 792/2009. Ak Komisia neodpovie do 2 mesiacov od tohto oznámenia, Grécko môže vykonať plánované zmeny.



#### Dodatok 4

### Ionomeničové živice

Ionomeničové živice, ktoré sa môžu používať v súlade s bodom 20 prílohy I A, sú kopolyméry styrénu a divinybenzénu, ktoré obsahujú kyselinu sulfónovú a amóniové skupiny. Musia spĺňať požiadavky ustanovené v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 <sup>(1)</sup> a v právnych predpisoch Spoločenstva a vo vnútroštátnych právnych predpisoch prijatých na vykonávanie tohto nariadenia. Okrem toho pri testovaní metódou analýzy uvedenou v odseku 2 nesmie v žiadnom z uvedených rozpúšťadiel dôjsť k strate viac ako 1 miligramu organických látok na liter. Regenerácia živíc sa musí uskutočniť pomocou látok, ktorých použitie je povolené na prípravu potravín.

Tieto živice sa môžu používať len pod dozorom schváleného enológa alebo technika a v zariadeniach schválených orgánmi členského štátu, na území ktorého sa tieto živice používajú. Tieto orgány ustanovia povinnosti a zodpovednosť, ktoré prislúchajú schváleným enológom a technikom.

Metóda analýzy na stanovenie straty organickej hmoty z ionomeničových živíc:

#### 1. PREDMET A ROZSAH PÔSOBNOSTI

Stanovenie straty organickej hmoty z ionomeničových živíc.

#### 2. VYMEDZENIE POJMU

Strata organickej hmoty z ionomeničových živíc. Strata organickej hmoty sa stanovuje pomocou metódy uvedenej ďalej v texte.

#### 3. PRINCÍP METÓDY

Extrakčné roztoky prechádzajú cez živice pripravené na tento účel a hmotnosť extrahovanej organickej hmoty sa určuje gravimetrickým meraním.

#### 4. ČINIDLÁ

Všetky činidlá musia byť analytickej čistoty.

Extrakčné roztoky.

##### 4.1. Destilovaná voda alebo odionizovaná voda alebo voda ekvivalentnej čistoty.

##### 4.2. Pripraví sa 15 % obj. (objemové percentá) roztok etanolu zmiešaním 15 dielov absolútneho etanolu s 85 dielmi vody (bod 4.1).

##### 4.3. Pripraví sa 5 % hm. (hmotnostné percentá) roztok kyseliny octovej zmiešaním 5 dielov ľadovej kyseliny octovej s 95 dielmi vody (bod 4.1).

#### 5. POMÔCKY A ZARIADENIE

##### 5.1. Chromatografické kolóny na iónovú výmenu.

##### 5.2. Odmerné valce s objemom 2 l.

##### 5.3. Ploché odparovacie nádoby schopné zniesť teplotu 850 °C v muflovej peci.

##### 5.4. Sušiareň s termostatom nastaveným na približne 105 ± 2 °C.

##### 5.5. Muflová pec s termostatom nastaveným na 850 ± 25 °C.

##### 5.6. Analytické váhy s presnosťou na 0,1 miligramu.

##### 5.7. Odparovač, ohrevná platňa alebo infračervený odparovač.

#### 6. PRINCÍP METÓDY

##### 6.1. Do každej z troch chromatografických kolón na iónovú výmenu (bod 5.1) sa pridá 50 mililitrov ionomeničovej živice určenej na testovanie, ktorá je umytá a pripravená v súlade so špecifikáciami výrobcov, pokiaľ ide o prípravu živíc určených na použitie v potravinárskom odvetví.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 338, 13.11.2004, s. 4.

**▼B**

- 6.2. Pokiaľ ide o aniónové živice, tri extrakčné roztoky (body 4.1, 4.2 a 4.3) sa nechajú prejsť oddelene cez kolóny pripravené na tento účel (bod 6.1) prietokovou rýchlosťou 350 až 450 mililitrov za hodinu. Prvý liter eluátu v každom z troch prípadov sa vyleje a ďalšie dva litre sa nalejú do odmerných valcov (bod 5.2). Pokiaľ ide o kationové živice, nechajú sa prejsť cez kolóny pripravené na tento účel len roztoky uvedené v bodoch 4.1 a 4.2.
- 6.3. Každý z týchto troch eluátov sa nechá odpariť nad ohrevnou platňou alebo pomocou infračerveného odparovača (bod 5.7) vo vopred vyčistenej a odváženej (m0) plochej odparovacej miske (bod 5.3). Misky sa umiestnia do sušiarne (bod 5.4) a sušia sa na konštantnú hmotnosť (m1).
- 6.4. Po zaznamenaní konštantnej hmotnosti (bod 6.3) sa odparovacia miska umiestni do muflovej pece (bod 5.5) a vzorka sa spopolní na konštantnú hmotnosť (m2).
- 6.5. Vypočíta sa hmotnosť vyextrahovanej organickej hmoty (bod 7.1). Ak je výsledok vyšší ako 1 mg/l, vykoná sa slepý pokus s činidlami a prepočíta sa hmotnosť vyextrahovanej organickej hmoty.

Vykoná sa slepý pokus opakovaním úkonov uvedených v bodoch 6.3 a 6.4, ale s použitím dvoch litrov extrakčného roztoku, čím sa získa hmotnosť m3 zodpovedajúca bodu 6.3 a hmotnosť m4 zodpovedajúca bodu 6.4.

## 7. VYJADRENIE VÝSLEDKOV

### 7.1. Vzorec a výpočet výsledkov

Hmotnosť organickej hmoty vyextrahovanej z ionomeničových živíc vyjadrená v miligramoch na liter je daná týmto vzťahom:

$$500 (m1 - m2),$$

kde m1 a m2 sú vyjadrené v gramoch.

Opravená hmotnosť organickej hmoty vyextrahovanej z ionomeničových živíc vyjadrená v miligramoch na liter je daná týmto vzťahom:

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

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

- 7.2. Rozdiel vo výsledkoch medzi dvoma súbežnými zisteniami, ktoré sa vykonali na tej istej vzorke, nesmie presiahnuť 0,2 miligramu na liter.

*Dodatok 5***Hexakvanoželeznatan draselný****Fytát vápenatý****Kyselina DL-vínna**

Hexakvanoželeznatan draselný a fytát vápenatý, ktorých použitie je ustanovené v bode 26 prílohy I A, alebo kyselina DL-vínna, ktorej použitie je ustanovené v bode 29 prílohy I A, sa môžu používať na ošetrovanie len vtedy, ak toto ošetrovanie prebieha pod dohľadom enológa alebo technika schváleného orgánmi členského štátu, na území ktorého sa toto ošetrovanie vykonáva a zodpovednosť ktorých v prípade potreby ustanoví príslušný členský štát.

Po ošetrovaní hexakvanoželeznatanom draselným alebo fytátom vápenatým musí víno obsahovať stopové prvky železa.

Dohľad nad používaním výrobkov uvedených v prvom pododseku sa riadi ustanoveniami prijatými členskými štátmi.



**▼ M3***Dodatok 6***Požiadavky pre dimetyldikarbonát****OBLASŤ POUŽITIA**

Dimetyldikarbonát možno pridať do vína, a to s jedným alebo niekoľkými takýmito cieľmi:

- a) zabezpečiť mikrobiologickú stabilitu fľaškového vína obsahujúceho kvasiteľné cukry;
- b) zabrániť vytvoreniu nežiaducich kvasiniek a mliečnych baktérií;
- c) zastaviť kvasenie tichých, sladkých a polosuchých vín.

**POŽIADAVKY:**

- na dosiahnutie cieľa a) sa pridanie musí vykonať len krátko pred naplnením vína do fliaš,
- použitý výrobok musí spĺňať kritériá čistoty stanovené smernicou 2008/84/ES,
- toto ošetrenie sa musí zaznamenať do registra uvedeného v článku 185c ods. 2 nariadenia (ES) č. 1234/2007.



## Dodatok 7

### Požiadavky na ošetrovanie elektrodialýzou

Účelom tohto ošetrovania je dosiahnuť stabilitu vínného kameňa vo víne, pokiaľ ide o hydrogévinan draselný a vínan vápenatý (alebo iné soli vápnika), extrakciou prebytočných iónov z vína pomocou membrán, prepúšťajúcich v elektrickom poli len anióny alebo len katióny.

#### 1. POŽIADAVKY NA MEMBRÁNY

- 1.1. Membrány sú usporiadané striedavo v systéme, ktorý je obdobou „kalolisu“, alebo v akomkoľvek inom vhodnom systéme, ktorý sa skladá z komôr na ošetrovanie (víno) a koncentráciu (odpadová voda).
- 1.2. Membrány prepúšťajúce katióny musia byť usporiadané tak, aby prepúšťali len katióny, a najmä katióny draslíka ( $K^+$ ) a vápnika ( $Ca^{++}$ ).
- 1.3. Membrány prepúšťajúce anióny musia byť usporiadané tak, aby prepúšťali len anióny, a najmä anióny vínného kameňa.
- 1.4. Membrány nesmú spôsobiť nadmerné zmeny fyzikálno-chemického zloženia a senzorických vlastností vína. Musia spĺňať tieto podmienky:

- musia byť vyrobené v súlade s osvedčenými výrobnými postupmi z látok povolených na výrobu plastových materiálov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, uvedených v prílohe II k smernici Komisie 2002/72/ES <sup>(1)</sup>,
- používateľ zariadenia na elektrodialýzu musí preukázať, že použité membrány spĺňajú uvedené vlastnosti, a že výmenu membrán vykonal špecializovaný personál,
- nesmú uvoľňovať žiadne látky v množstvách, ktoré predstavujú nebezpečenstvo pre ľudské zdravie alebo narušajú chuť alebo vôňu potravín, a musia spĺňať kritériá ustanovené v smernici 2002/72/ES,
- pri ich použití nesmie dochádzať k žiadnemu vzájomnému pôsobeniu medzi zložkami membrány a zložkami vína, pri ktorom by v ošetrovanom výrobku mohli vzniknúť nové zlúčeniny s možnými toxikologickými následkami.

Stabilita nových elektrodialyzačných membrán sa stanoví pomocou simuláčného roztoku, ktorý je prispôsobený fyzikálno-chemickému zloženiu vína, aby sa zistila prípadná migrácia určitých látok, ktoré pochádzajú z elektrodialyzačných membrán.

Odporúčaná metóda pokusu:

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

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

Tento roztok sa používa na testy migrácie v uzatvorenom obvode v elektrodialyzačnej zostave pod napätím (1 volt/celu) v množstve 50 l/m<sup>2</sup> anexových a katexových membrán až do 50 % demineralizácie roztoku. Výtokový obvod sa spúšťa pomocou roztoku chloridu draselného s koncentráciou 5 g/l. Migračné látky sa skúmajú v simulačnom roztoku ako aj v eluente.

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 220, 15.8.2002, s. 18.

**▼B**

Týmto sa určí obsah organických molekúl vstupujúcich do zloženia membrány, ktoré sú schopné migrovať do ošetrovaného roztoku. Obsah každej z týchto zložiek sa určí osobitne v schválenom laboratóriu. ► **MI** Obsah všetkých určených zložiek v simulačnom roztoku musí byť nižší ako 50 µg/l. ◀

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

## 2. POŽIADAVKY NA POUŽÍVANIE MEMBRÁN

Pár membrán používaných pri eletrodialyzačnom ošetrovaní na stabilizáciu vinneho kameňa vo víne je nastavený tak, aby splňal tieto požiadavky:

- zníženie pH vína nesmie byť väčšie ako 0,3 pH jednotiek,
- zníženie obsahu prchavých kyselín musí byť menšie ako 0,12 g/l (2 meq vyjadrené prostredníctvom kyseliny octovej),
- ošetrovanie nesmie ovplyvniť neiónové zložky vína, najmä polyfenoly a polysacharidy,
- difúzia malých molekúl ako napríklad etanolu sa musí znížiť a nesmie spôsobiť zníženie obsahu alkoholu o viac ako 0,1 % obj.,
- membrány sa musia udržiavať a čistiť schválenými postupmi pomocou látok, ktoré sú povolené na použitie pri príprave potravín,
- membrány sú označené tak, aby sa ich poradie pri zostavovaní dalo skontrolovať,
- zariadenie sa musí ovládať pomocou ovládacieho a kontrolného mechanizmu, ktorý zohľadní príslušnú nestabilitu každého vína, aby sa odstránilo len presýtenie hydrogenvínanom draselným a vápenatými soľami,
- za vykonanie ošetrovania je zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik.

Toto ošetrovanie sa musí zaznamenať do registra uvedeného v článku 112 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008.



*Dodatok 8*

**Požiadavky týkajúce sa ureázy**

1. Medzinárodný kód ureázy: č. ES 3-5-1-5, č. CAC 9002-13-5.
2. Pôsobenie: ureáza (účinná v kyslom prostredí) rozkladá močovinu na amoniak a oxid uhličitý. Uvedené pôsobenie vzniká pri najmenej 5 jednotkách/mg, pričom jedna jednotka sa vymedzuje ako množstvo enzýmov, pôsobením ktorého sa pri koncentrácii močoviny 5 g/l v prostredí pH 4 a pri teplote 37 °C uvoľní jeden μmol amoniaku (NH<sub>3</sub>) za minútu.
3. Pôvod: *Lactobacillus fermentum*.
4. Oblasť použitia: rozkladanie močoviny prítomnej vo vínach určených na dlhšie dozrievanie, v ktorých je počiatočná koncentrácia močoviny vyššia ako 1 mg/l.
5. Maximálne použiteľné množstvo: 75 mg enzýmového prípravku na liter ošetrovaného vína, pričom sa nesmie prekročiť 375 jednotiek ureázy na liter vína. Po ošetroaní musí byť všetka zostávajúca enzymatická činnosť zastavená filtráciou vína (priemer pórov < 1 μm).
6. Špecifikácie chemickej a mikrobiologickej čistoty.

Strata pri sušení	menej ako 10 %
Ťažké kovy	menej ako 30 ppm
Olovo (Pb)	menej ako 10 ppm
Arzén (As)	menej ako 2 ppm
Celkové množstvo koliformných baktérií:	žiadne
<i>Salmonella</i> spp.	žiadna v 25 g vzorke
Celkové množstvo aeróbných baktérií:	menej ako $5 \times 10^4$ baktérii/g

Ureáza povolená na ošetrovanie vína musí byť vyrobená za podobných podmienok ako ureáza, ku ktorej vydal Vedecký výbor pre potraviny 10. decembra 1998 stanovisko.

*Dodatok 9***Požiadavky na kúsky dubového dreva****PREDMET, PÔVOD A OBLASŤ POUŽITIA**

Kúsky dubového dreva sa používajú pri výrobe a dozrievaní vína, vrátane kvasenia čerstvého hrozna a hroznového muštu, aby sa víno obohatilo určitými zložkami, ktoré sa uvoľňujú z dubového dreva.

Kúsky dreva musia pochádzať výlučne z druhov *Quercus*.

Buď sa ponechajú v prírodnom stave, alebo sa odborne zohrejú pri nízkej, strednej alebo vysokej teplote. Nesmie však dôjsť k ich spáleniu, a to ani na povrchu, ani k zuhoľnateniu, či drobeniu pri dotyku. Nesmú prejsť žiadnym chemickým, enzymatickým alebo fyzikálnym ošetrením okrem ohrevu. Nesmie sa do nich pridať žiadny výrobok, ktorým by sa zvýšili ich prirodzené aromatické schopnosti alebo obsah extrahovateľných fenolových zlúčenín.

**OZNAČENIE POUŽITÉHO VÝROBKU**

Na štítku sa musí uviesť pôvod botanického druhu alebo druhov dubu a intenzita prípadného ohrevu, podmienky uchovávania a bezpečnostné pokyny.

**ROZMERY**

Rozmery drevených častíc musia byť také, aby sa najmenej 95 % hmotnosti zadržalo sítom, ktorého oká majú veľkosť 2 mm (alebo 9 *mesh*).

**ČISTOTA**

Kúsky dubového dreva nesmú uvoľňovať látky v takých koncentráciách, ktoré by prípadne mohli ohroziť zdravie.

Toto ošetrenie sa musí zaznamenať do evidencie uvedeného v článku 112 ods. 2 nariadenia (ES) č. 479/2008.

**▼ M4***Dodatok 10***Požiadavky na úpravu obsahu alkoholu vo vínach**

Cieľom tohto ošetrovania, ktoré spočíva v úprave obsahu alkoholu (ďalej len „ošetrovanie“), je znížiť nadmerný obsah etanolu vo víne, aby sa zlepšila vyváženosť chuti.

Požiadavky:

1. Ciele možno dosiahnuť buď použitím jednotlivých separačných techník, alebo ich kombináciou.
2. Ošetrované vína nesmú mať organoleptické nedostatky a musia byť vhodné na priamu ľudskú spotrebu.
3. Odstraňovanie alkoholu z vína sa nemôže uskutočniť v prípade, že niektorý z vinárskych výrobkov použitých pri výrobe daného vína prešiel niektorým z procesov obohacovania stanovených v prílohe XVa k nariadeniu (ES) č. 1234/2007.
4. Obsah alkoholu sa môže znížiť najviac o 20 obj. % a skutočný obsah alkoholu v konečnom výrobku musí byť v súlade s obsahom alkoholu vymedzeným v bode 1 druhom podbode písm. a) prílohy XIb k nariadeniu (ES) č. 1234/2007.
5. Za vykonanie ošetrovania je zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik.
6. Toto ošetrovanie sa musí zaznamenať do evidencie uvedenej v článku 185c ods. 2 nariadenia (ES) č. 1234/2007.
7. Členské štáty môžu stanoviť, že toto ošetrovanie sa musí vopred oznámiť príslušným orgánom.

**▼ M3**  

---

**▼ B***Dodatok 12***Požiadavky na ošetrovanie katexmi na zaistenie stabilizácie vínneho kameňa vo víne**

Cieľom tohto ošetrovania je získať stabilitu vínneho kameňa, pokiaľ ide o hydrogénvinan draselný a vinan vápenatý (a ďalšie soli vápnika).

**Požiadavky**

1. Ošetrovanie sa musí obmedziť len na odstránenie nadbytočných katiónov.

**▼ M3**

— Víno sa predtým môže ošetriť chladom.

**▼ B**

- Len minimálna časť vína potrebná na dosiahnutie stability sa ošetrí katexmi.
2. Ošetrovanie prebehne na katiónových živiciach, ktoré sa obnovujú v kyslom cykle.
3. Za vykonanie ošetrovania je zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik. Ošetrovanie musí byť zapísané do registra uvedeného v odseku 2 článku 112 nariadenia (ES) č. 479/2008.
4. Katiónové živice musia byť v súlade s požiadavkami nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 <sup>(1)</sup> a s ustanoveniami Spoločenstva a vnútroštátnymi ustanoveniami prijatými na účely jeho uplatňovania a musia spĺňať analytické požiadavky uvedené v dodatku 4 tohto nariadenia. Ich použitie nesmie viesť k nadmerným zmenám fyzikálno-chemického zloženia a sensorických vlastností vína a musia byť dodržané hraničné hodnoty stanovené v bode 3 monografie „Katiónové živice“ Medzinárodného enologického kódexu uverejneného OIV.

<sup>(1)</sup> Ú. v. L 338, 13.11.2004, s. 4.

▼ M2

## Dodatok 13

▼ M3

Požiadavky na ošetrovanie vín pomocou chitozanu odvodeného z huby *Aspergillus niger* a na ošetrovanie vín pomocou chitín-glukánu odvodeného z huby *Aspergillus niger*

▼ M2

Oblasti použitia:

- a) zníženie obsahu ťažkých kovov, najmä železa, olova, kadmia, medi;
- b) prevencia bieleho zákalu a hnedého zákalu;
- c) obmedzenie prípadných kontaminantov, najmä ochratoxínu A;
- d) obmedzenie populácií nežiaducich mikroorganizmov, najmä kvasiniek *Brettanomyces*, jedine ošetrovaním chitozanom.

Požiadavky:

- Dávky, ktoré budú použité, sa určujú v nadväznosti na predbežnú skúšku. Najvyššia prípustná dávka musí byť nižšia alebo sa rovná:
  - 100 g/hl na použitie uvedené v písmenách a) a b),
  - 500 g/hl na použitie uvedené v písmene c),
  - 10 g/hl na použitie uvedené v písmene d).
- Usadeniny sa odstraňujú prostredníctvom fyzikálnych procesov.



**▼ M2***Dodatok 14***Požiadavky na zvyšovanie obsahu kyselín elektrodialyzačnými membránami**

- Katiónové membrány musia byť usporiadané tak, aby umožňovali iba extrakciu katiónov, konkrétne katiónu K<sup>+</sup>.
- Bipolárne membrány neprepúšťajú anióny ani katióny muštu a vína.

**▼ M4**

- Za vykonanie ošetrovania je zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik. Toto ošetrovanie sa musí zaznamenať do evidencie uvedenej v článku 185c ods. 2 nariadenia (ES) č. 1234/2007.
- Použité membrány musia spĺňať požiadavky nariadenia (ES) č. 1935/2004 a nariadenia Komisie (EÚ) č. 10/2011 <sup>(1)</sup>, ako aj vnútroštátne ustanovenia prijaté na účely uplatňovania uvedených požiadaviek. Musia spĺňať požiadavky Medzinárodného enologického kódexu, ktorý uverejnila OIV.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 12, 15.1.2011, s. 1.

**▼ M4***Dodatok 15***Požiadavky na zvyšovanie obsahu kyselín ošetrením katexmi**

Cieľom ošetrenia katexmi (ďalej len „ošetrenie“) je zvýšiť obsah titrovateľných kyselín a skutočnú kyslosť (zníženie pH) prostredníctvom čiastočnej fyzikálnej extrakcie katiónov pomocou katexu.

Požiadavky:

1. Ošetrenie prebehne na katiónových živcových vymieňačoch, ktoré sa regenerujú v kyslom cykle.
2. Ošetrenie sa musí obmedziť na odstraňovanie prebytočných katiónov.
3. Aby sa zamedzilo tvorbe frakcií muštu lebo vína, ošetrenie sa bude vykonáva kontinuálne, pričom sa ošetrené výrobky postupne pridávajú do pôvodných výrobkov.
4. Alternatívnym postupom môže byť priame vloženie živice v požadovanom množstve do nádrže a jej následné oddelenie akoukoľvek vhodnou fyzikálnou metódou.
5. Za vykonanie všetkých operácií je zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik.
6. Toto ošetrenie sa musí zaznamenať do evidencie uvedenej v článku 185c ods. 2 nariadenia (ES) č. 1234/2007.
7. Katiónové živice musia byť v súlade s požiadavkami nariadenia (ES) č. 1935/2004, ako aj ustanoveniami Únie a vnútroštátnymi ustanoveniami prijatými na účely jeho uplatňovania a musia spĺňať analytické požiadavky uvedené v dodatku 4 k tejto prílohe. Ich použitie nesmie viesť k nadmerným zmenám fyzikálno-chemického zloženia a senzorických vlastností muštu ani vína a musia byť dodržané hraničné hodnoty stanovené v bode 3 monografie Katiónové živice Medzinárodného enologického kódexu, ktorý uverejnila OIV.

▼ **M4***Dodatok 16***Požiadavky na ošetrovanie znižovaním obsahu cukru v muštach prostredníctvom spojených membrán**

Cieľom ošetrovania, ktoré spočíva v znižovaní obsahu cukru (ďalej len „ošetrenie“), je odstrániť cukor z muštu pomocou spojených membrán tak, že sa mikrofiltrácia alebo ultrafiltrácia kombinuje s nanofiltráciou alebo reverznou osmózou.

Požiadavky:

1. Ošetrovaním dochádza k znižovaniu objemu v závislosti od množstva a obsahu cukru cukrového roztoku odobratého z pôvodného muštu.
2. Postupy musia umožniť, aby sa uchoval obsah iných zložiek muštu, ako je cukor.
3. Zníženie obsahu cukru v muštach sa vylučuje s ďalšou úpravou obsahu alkoholu vo vínach, ktoré sú z nich vyrobené.
4. Ošetrovanie sa nemôže vykonávať spoločne ani s jednou z operácií obohacovania uvedených v prílohe XVa k nariadeniu (ES) č. 1234/2007.
5. Ošetrovanie sa vykonáva v objeme muštu, ktorý sa stanoví v závislosti od toho, aké zníženie obsahu cukru chceme dosiahnuť.
6. Cieľom prvej etapy je jednak pripraviť mušt na druhú fázu zahusťovania a zároveň zachovať makromolekuly s veľkosťou presahujúcou prahovú hodnotu priepustnosti membrány. Táto etapa sa môže vykonať pomocou ultrafiltrácie.
7. Permeát získaný v prvej etape ošetrovania sa následne zahusťuje nanofiltráciou alebo reverznou osmózou.  

Pôvodná voda a organické kyseliny, ktoré neboli zachytené najmä nanofiltráciou, sa môžu znova pridať do ošetrovaného muštu.
8. Za vykonanie ošetrovania je zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik.
9. Použitie membrány musia spĺňať požiadavky nariadenia (ES) č. 1935/2004 a nariadenia Komisie (EÚ) č. 10/2011\*, ako aj vnútroštátne ustanovenia prijaté na účely uplatňovania uvedených požiadaviek. Musia spĺňať požiadavky Medzinárodného enologického kódexu, ktorý uverejnila OIV.

▼ **M4***Dodatok 17***Požiadavky na znižovanie obsahu kyselín prostredníctvom elektromembránových procesov**

Ošetrovanie elektromembránovými procesmi (ďalej len „ošetrovanie“) je fyzikálna metóda extrakcie iónov z muštu alebo vína pôsobením elektrického poľa s použitím membrán prepúšťajúcich anióny na jednej strane a bipolárnych membrán na strane druhej. Spojenie membrán prepúšťajúcich anióny a bipolárnych membrán umožňuje riadiť znižovanie obsahu titrovateľných kyselín a skutočnej kyslosti (zvyšovanie pH).

Požiadavky:

1. Aniónové membrány musia byť umiestnené takým spôsobom, aby umožňovali jedine extrakciu aniónov, a najmä organických kyselín muštu alebo vína.
2. Bipolárne membrány nesmú prepúšťať ani anióny, ani kationy muštu alebo vína.
3. Víno získané z takto ošetrovaného muštu alebo odkysleného vína musí obsahovať minimálne  $1 \text{ g.l}^{-1}$  kyseliny vínnej.
4. Znižovanie obsahu kyselín pomocou membrán a zvyšovanie obsahu kyselín sa navzájom vylučujú.
5. Za vykonanie ošetrovania je zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik.
6. Toto ošetrovanie sa musí zaznamenať do evidencie uvedenej v článku 185c ods. 2 nariadenia (ES) č. 1234/2007.
7. Použité membrány musia spĺňať požiadavky nariadenia (ES) č. 1935/2004 a nariadenia Komisie (EÚ) č. 10/2011\*, ako aj vnútroštátne ustanovenia prijaté na účely uplatňovania uvedených požiadaviek. Musia spĺňať požiadavky Medzinárodného enologického kódexu, ktorý uverejnila OIV.

**▼ M6***Dodatok 18***Požiadavky týkajúce sa riadenia obsahu plynu rozpusteného vo víne prostredníctvom membránových kontaktorov**

Riadenie obsahu plynu rozpusteného vo víne prostredníctvom membránových kontaktorov je fyzikálna metóda riadenia koncentrácií plynu rozpusteného vo víne prostredníctvom membránových kontaktorov (hydrofóbných membrán) a plynov používaných v enológii.

**POŽIADAVKY:**

1. Túto techniku možno používať po skončení alkoholového kvasenia až do balenia ako náhrada zariadení na prebublávanie alebo Venturiho trubic.
2. Tento postup smie vykonávať iba enológ alebo kvalifikovaný technický pracovník.
3. Toto ošetrovanie sa musí zaznamenať do evidencie uvedenej v článku 185c ods. 2 nariadenia (ES) č. 1234/2007.
4. Použité membrány musia spĺňať požiadavky nariadenia (ES) č. 1935/2004 a nariadenia (EÚ) č. 10/2011, ako aj vnútroštátne ustanovenia prijaté na účely uplatňovania uvedených požiadaviek. Musia spĺňať požiadavky Medzinárodného enologického kódexu, ktorý uverejnila OIV.

**▼ M9***Dodatok 19***Požiadavky týkajúce sa ošetrovania vín pomocou membránovej technológie s aktívnym uhlím s cieľom znížiť nadmerné množstvo 4-etylfenolu a 4-etylguajakolu**

Cieľom tohto ošetrovania je znížiť obsah 4-etylfenolu a 4-etylguajakolu mikrobiálneho pôvodu, ktorý predstavuje organoleptické nedostatky a prekrýva arómy vína.

Požiadavky:

1. Za vykonanie ošetrovania je zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik.
2. Ošetrovanie musí byť zapísané do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.
3. Použité membrány musia spĺňať požiadavky nariadenia (ES) č. 1935/2004 a nariadenia (EÚ) č. 10/2011, ako aj vnútroštátne ustanovenia prijaté na účely vykonávania uvedených požiadaviek. Musia spĺňať požiadavky Medzinárodného enologického kódexu, ktorý uverejnila OIV.

**▼ M9***Dodatok 20***Požiadavky týkajúce sa použitia kopolymérov polyvinylimidazolu – polyvinylpyrolidónu (PVI/PVP)**

Účelom použitia PVI/PVP je zabrániť nedostatkom spôsobeným príliš vysokým obsahom kovov a znížiť nežiaducu vysokú koncentráciu kovov.

Požiadavky:

1. Kopolyméry sa musia odstrániť filtráciou najneskôr do dvoch dní po ich pridaní so zohľadnením zásady predbežnej opatrnosti.
2. V prípade kalných muštov sa kopolymér musí pridať najskôr maximálne dva dni pred filtráciou.
3. Za vykonanie ošetrovania je zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik.
4. Ošetrovanie musí byť zapísané do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

**▼ M9***Dodatok 21***Požiadavky týkajúce sa chloridu strieborného**

Chlorid strieborný sa používa na ošetrovanie vín s cieľom odstrániť abnormálny zápach spojený s fermentáciou a skladovaním (spôsobený redukčnými reakciami charakterizovanými prítomnosťou sírovodíka a tiolov).

Požiadavky:

1. Za vykonanie ošetrovania je zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik.
2. Ošetrovanie musí byť zapísané do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.
3. Chlorid strieborný prídávaný do vína sa musí nanášať na inertný nosný materiál, ako je napr. diatomit (kremelina), bentonit, kaolín atď. Zrazenina sa musí odstrániť akýmkoľvek vhodným fyzikálnym postupom a musí byť upravená špecializovaným sektorom.



**▼ M10***Dodatok 22***Aktivátory malolaktickej fermentácie**

Účelom je pridať aktivátory malolaktickej fermentácie na konci alkoholového kvasenia alebo po jeho ukončení na uľahčenie malolaktickej fermentácie.

Podporiť začatie, kinetiku alebo ukončenie malolaktickej fermentácie:

- a) prostredníctvom obohatenia prostredia živinami a rastovými faktormi na podporu rastu baktérií mliečneho kvasenia;
- b) prostredníctvom adsorbcie niektorých inhibítorov baktérií.

*Predpisy*

- a) aktivátory sú mikrokryštalická celulóza alebo produkty vzniknuté rozpadom kvasníc (autolyzáty, inaktivované kvasnice, bunkové steny kvasníc);
- b) aktivátory možno pridať do vína alebo kvasiaceho vína pred malolaktickou fermentáciou alebo po nej;
- c) aktivátory nemusia vyvolať organoleptické odchýlky vo víne;
- d) aktivátory malolaktickej fermentácie musia spĺňať špecifikácie Medzinárodného enologického kódexu, ktorý uverejnila OIV. Ak je aktivátorom mikrokryštalická celulóza, musí spĺňať špecifikácie stanovené v prílohe k nariadeniu Komisie (EÚ) č. 231/2012 <sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> Nariadenie Komisie (EÚ) č. 231/2012 z 9. marca 2012, ktorým sa ustanovujú špecifikácie prídavných látok uvedených v prílohách II a III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (Ú. v. EÚ L 83, 22.3.2012, s. 1).



## PRÍLOHA I B

## MAXIMÁLNY OBSAH OXIDU SIRIČITÉHO VO VÍNACH

## A. OBSAH OXIDU SIRIČITÉHO VO VÍNACH

1. Celkový obsah oxidu siričitého v iných vínach, ako sú šumivé vína a likérové vína, nesmie v čase ich uvedenia na trh na priamu ľudskú spotrebu presiahnuť:
  - a) 150 miligramov na liter v prípade červených vín;
  - b) 200 miligramov na liter v prípade bielych a ružových vín.
2. Odchylny od odseku 1 písm. a) a písm. b) sa maximálny obsah oxidu siričitého v prípade vín s obsahom cukru vyjadreným ako súčet glukózy a fruktózy, ktorý je najmenej 5 gramov na liter, zvyšuje na:
  - a) 200 miligramov na liter v prípade červených vín;
  - b) 250 miligramov na liter v prípade bielych alebo ružových vín;
  - c) 300 miligramov na liter v prípade:
    - vín, ktoré sú v súlade s ustanoveniami Spoločenstva oprávnené na označenie „Spätlese“;
    - bielych vín, ktoré sú oprávnené na niektoré z týchto chránených označení pôvodu: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette a Savennières,
    - bielych vín, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu Allela, Navarra, Penedès, Tarragona a Valencia a vína oprávnené niesť chránené označenie pôvodu, ktoré pochádzajú z Comunidad Autónoma del País Vasco a sú označované ako „vendimia tardia“;
    - sladkých vín oprávnených na chránené označenie pôvodu „Binissalem-Mallorca“;
    - vín pochádzajúcich zo Spojeného kráľovstva vyrobených v súlade s britskými právnymi predpismi, pokiaľ je obsah cukru vyšší ako 45 g/l,
    - vín s chráneným označením pôvodu „Tokaji“ pochádzajúcich z Maďarska, ktoré v súlade s maďarskými právnymi predpismi nesú označenie „Tokaji édes szamorodni“ alebo „Tokaji száraz szamorodni“;
    - vín oprávnených na chránené označenie pôvodu Loazzolo, Alto Adige a Trentino, označovaných pojmami alebo niektorým z pojmov „passito“ alebo „vendemmia tardiva“;
    - vín oprávnených na označenie pôvodu „Colli orientali del Friuli“, za ktorým nasleduje označenie „Picolit“;
    - vín oprávnených na chránené označenie pôvodu „Moscato di Pantelleria naturale“ a „Moscato di Pantelleria“;
    - vín pochádzajúcich z Českej republiky, ktoré sú oprávnené označovať sa ako „pozdní sběr“;
    - vín pochádzajúcich zo Slovenska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sú označované výrazom „neskorý zber“ a slovenské tokajské vína oprávnené na chránené označenie pôvodu „Tokajské samorodné suché“ alebo „Tokajské samorodné sladké“;
    - vín pochádzajúcich zo Slovinska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sú označované sa ako „vrhunsko vino ZGP – pozna trgatav“;

**▼B**

- bielych vín s týmito chránenými zemepisnými označeniami a s celkovým obsahom alkoholu vyšším ako 15 % obj. a 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,
  - Vin de pays du Val de Loire,
  - Vin de pays de Méditerranée,
  - Vin de pays des comtés rhodaniens,
  - Vin de pays des côtes de Thongue,
  - Vin de pays de la Côte Vermeille,

**▼M2**

- Vin de pays de l'Agenais,
- Vin de pays des terroirs landais,
- Vin de pays des Landes,
- Vin de pays d'Allobrogie,
- Vin de pays du Var;

**▼B**

- sladkých vín pochádzajúcich z Grécka, ktorých celkový obsah alkoholu je najmenej 15 % obj. a obsah cukru je najmenej 45 g/l a ktoré sú oprávnené na tieto chránené zemepisné označenia:
  - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (oblastné víno z oblasti Tyrnavos),
  - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (oblastné víno z oblasti Ahaia),
  - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (oblastné víno z oblasti Lakonia),
  - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (oblastné víno z oblasti Florina),
  - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (oblastné víno z oblasti Cyclades),
  - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (oblastné víno z oblasti Argolida),
  - Τοπικός Οίνος Πιερίας (oblastné víno z oblasti Pieria),
  - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (oblastné víno z oblasti Mount Athos-oblastné víno z oblasti Holy Mountain),
- sladkých vín pochádzajúcich z Cypru, ktorých celkový obsah alkoholu je najviac 15 % obj. a obsah cukru je najmenej 45 g/l a ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu Κομμανδαρία (Commandaria),
- sladkých vín pochádzajúcich z Cypru, vyrobených z prezretého hrozna alebo zo zhrozenkovateného hrozna, ktorých celkový obsah alkoholu je najmenej 15 % obj. a obsah cukru je najmenej 45 g/l a ktoré sú oprávnené na tieto chránené zemepisné označenia:
  - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (oblastné víno z oblasti Lemesos),

**▼ B**

- Τοπικός Οίνος Πάφος (oblastné víno z oblasti Pafos),
- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (oblastné víno z oblasti Larnaka),
- Τοπικός Οίνος Λευκωσία (oblastné víno z oblasti Lefkosia);

**▼ M2**

- vín pochádzajúcich z Malty, ktorých celkový obsah alkoholu je vyšší alebo sa rovná 13,5 % obj. a obsah cukru je vyšší alebo sa rovná 45 g/l, oprávnených na chránené označenie pôvodu „Malta“ a „Gozo“;

**▼ B**

d) 350 miligramov na liter v prípade:

- vín, ktoré sú v súlade s ustanoveniami Spoločenstva oprávnené na označenie „Auslese“,
- rumunských bielych vín oprávnených na niektoré z týchto chránených označení pôvodu: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călu-găreasă,
- vín pochádzajúcich z Českej republiky oprávnených používať v označení výraz „výběr z hroznů“,
- vín pochádzajúcich zo Slovenska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sú označované výrazom „výber z hrozna“ a slovenských tokajských vín oprávnených na chránené označenie pôvodu „Tokajský mášlaš“ alebo „Tokajský forditáš“,
- vín pochádzajúcich zo Slovinska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sú označované výrazom „vrhunsko vino ZGP – izbor“;

**▼ M2**

- vín oprávnených na označenie tradičným pojmom „Késői szüretelésű bor“;

**▼ M4**

- vín typu „aleatico“, ktoré pochádzajú z Talianska a sú oprávnené niest' chránené označenie pôvodu „Pergola“, ako aj tradičné označenie „passito“.

**▼ B**

e) 400 miligramov na liter v prípade:

- vín, ktoré sú oprávnené označovať sa v súlade s predpismi Spoločenstva výrazmi „Beerenauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Trockenbeerenauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ a „Eiswein“,
- bielych vín oprávnených na tieto chránené označenia pôvodu: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon, pokiaľ za nimi nenasleduje výraz „sec“, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, za ktorým nasleduje názov obce pôvodu, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, pokiaľ za nim nenasleduje výraz „sec“, Alsace a Alsace grand cru, za ktorým nasleduje výraz „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“,
- sladkých vín vyrobených z prezretého hrozna a sladkých vín vyrobených zo zhrzienukovaného hrozna, pochádzajúcich z Grécka, ktorých obsah zvyškového cukru vyjadrený ako cukor je najmenej 45 g/l a ktoré sú oprávnené na niektoré z týchto označení pôvodu: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodos), Πατρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Kefallonia), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Dafnes) a sladkých vín z prezretého hrozna a sladkých vín zo zhrzienukovaného hrozna oprávnených na tieto chránené zemepisné označenia: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos – Holy Mountain),
- vín pochádzajúcich z Českej republiky, oprávnených označovať sa výrazmi „výběr z bobulí“, „výběr z ciběb“, „ledové víno“ alebo „slámové víno“,
- vín pochádzajúcich zo Slovenska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sú označované výrazmi „bobuľový výber“, „hrozienkový výber“, „ciběbový výber“, „ľadové víno“ alebo „slamové víno“ a slovenských tokajských vín, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu „Tokajský výber“, „Tokajská esencia“, „Tokajská výberová esencia“,

**▼ M4**

- vín, ktoré pochádzajú z Maďarska, sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a nesú v súlade s maďarskými právnymi predpismi označenie „Tokaji mászlás“, „Tokaji fordítás“, „Tokaji aszúeszencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“, „Töppedt szőlőből készült bor“ alebo „Jégbor“,

**▼ B**

- vín, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu „Albana di Romagna“ a ktoré sa označujú výrazom „passito“,
- luxemburských vín, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sa označujú výrazom „vendanges tardives“, „vin de glace“ alebo „vin de paille“,

**▼ M3**

- vín pochádzajúcich z Portugalska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu alebo na chránené zemepisné označenie, za ktorým nasleduje výraz „colheita tardia“,

**▼ B**

- vín pochádzajúcich zo Slovinska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sa označujú výrazmi: „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor“ alebo „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino“ alebo „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor“,
- bielych vín pochádzajúcich z Kanady oprávnených na označenie „Ice-wine“.

3. Zoznamy vín s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením uvedené v odseku 2 písm. c), písm. d) a písm. e) sa môžu zmeniť a doplniť v prípade, že sa zmenia podmienky výroby príslušných vín alebo sa zmení ich zemepisné označenie alebo označenie pôvodu. ► **M5** Členské štáty poskytnú vopred a podľa nariadenia (ES) č. 792/2009 všetky potrebné technické informácie o príslušných vínach vrátane špecifikácií a ročne vyrobených množstiev. ◀
4. Ak to vyžadujú poveternostné podmienky, Komisia môže v súlade s postupom ustanoveným v odseku 2 článku 113 nariadenia (ES) č. 479/2008 rozhodnúť, že príslušné členské štáty môžu v niektorých vinohradníckych oblastiach Spoločenstva povoliť v prípade vín vyrábaných na ich území zvýšenie maximálnych hodnôt celkového obsahu oxidu siričitého nižších ako 300 miligramov na liter uvedených v tomto bode, a to najviac o 50 miligramov na liter. Zoznam prípadov, keď členské štáty môžu povoliť takéto zvýšenie, je uvedený v dodatku 1.
5. Členské štáty môžu na vína vyrábané na ich území uplatniť prísnejšie opatrenia.

**B. OBSAH OXIDU SIRIČITÉHO V LIKÉROVÝCH VÍNACH**

Celkový obsah oxidu siričitého v likérových vínach nesmie presiahnuť v čase ich uvedenia na trh na priamu ľudskú spotrebu:

150 miligramov na liter, ak je obsah cukru nižší ako 5 gramov na liter,

200 miligramov na liter, ak je obsah cukru najmenej 5 gramov na liter.

**C. OBSAH OXIDU SIRIČITÉHO V ŠUMIVÝCH VÍNACH**

1. Celkový obsah oxidu siričitého v šumivých vínach nesmie presiahnuť v čase ich uvedenia na trh na priamu ľudskú spotrebu:
  - a) 185 miligramov na liter v prípade všetkých kategórií akostných šumivých vín a
  - b) 235 miligramov na liter v prípade ostatných šumivých vín.
2. Ak to vyžadujú poveternostné podmienky v niektorých vinohradníckych oblastiach Spoločenstva, príslušné členské štáty môžu povoliť pre šumivé vína vyrábané na ich území a uvedené v odseku 1 písm. a) a písm. b) zvýšenie celkového maximálneho obsahu oxidu siričitého o najviac 40 miligramov na liter za predpokladu, že vína, na ktoré sa vzťahuje toto povolenie, sa nevyvezú mimo územia príslušných členských štátov.

▼ **M8***Dodatok I***Zvýšenie celkového maximálneho obsahu oxidu siričitého, ak to vyžadujú poveternostné podmienky**

	Rok	Členský štát	Vinohradnicke oblasti	Príslušné vína
1.	2000	Nemecko	všetky vinohradnicke oblasti na nemeckom území	všetky vína vyrobené z úrody hrozna v roku 2000
2.	2006	Nemecko	vinohradnicke oblasti v spolkových krajinách Bádensko-Württembersko, Bavorsko, Hesensko a Porýnie-Falcko	všetky vína vyrobené z úrody hrozna v roku 2006
3.	2006	Francúzsko	vinohradnicke oblasti v departementoch Bas-Rhin a Haut-Rhin	všetky vína vyrobené z úrody hrozna v roku 2006
4.	2013	Nemecko	vinohradnicke oblasti vymedzené ako oblasti chráneného označenia pôvodu „Mosel“ a chráneného zemepisného označenia „Landwein der Mosel“, „Landwein der Ruwer“, „Landwein der Saar“ a „Saarländischer Landwein“	všetky vína vyrobené z úrody hrozna v roku 2013
5.	2014	Nemecko	vinohradnicke oblasti v spolkových krajinách Bádensko-Württembersko, Bavorsko, Hesensko a Porýnie-Falcko	všetky vína vyrobené z úrody hrozna v roku 2014

**▼B***PRÍLOHA I C***MAXIMÁLNY OBSAH PRCHAVÝCH KYSELÍN VO VÍNE**

1. Obsah prchavých kyselín nesmie prekročiť:
  - a) 18 miliekvivalentov na liter v prípade čiastočne prekvaseného hroznového muštu;
  - b) 18 miliekvivalentov na liter v prípade bielych alebo ružových vín, alebo
  - c) 20 miliekvivalentov na liter v prípade červených vín.
2. Hodnoty uvedené v odseku 1 sa uplatňujú na:
  - a) výrobky z hrozna zozbieraného v Spoločenstve vo fáze výroby a všetkých fázach ich uvádzania na trh;
  - b) čiastočne prekvasený hroznový mušt a vína pochádzajúce z tretích krajín vo všetkých fázach od ich vstupu na zemepisné územie Spoločenstva.
3. Odchýlky od odseku 1 možno ustanoviť v prípade:
  - a) niektorých vín s chráneným označením pôvodu (CHOP) a niektorých vín s chráneným zemepisným označením (CHZO):
    - ak zreli minimálne dva roky alebo
    - ak boli vyrobené v súlade s osobitnými postupmi;
  - b) vín s celkovým obsahom alkoholu najmenej 13 % obj.

**▼M5**

Členské štáty oznámia tieto odchýlky Komisii podľa nariadenia (ES) č. 792/2009. Komisia o tom informuje ostatné členské štáty.



## PRÍLOHA I D

## OBMEDZENIA A PODMIENKY TÝKAJÚCE SA ÚPRAVY OBSAHU ZVYŠKOVÉHO CUKRU VÍN

1. Úprava obsahu zvyškového cukru vín sa povoľuje len prostredníctvom jedného alebo viacerých z týchto výrobkov:
  - a) hroznový mušt;
  - b) zahustený hroznový mušt;
  - c) rektifikovaný zahustený hroznový mušt.

Celkový obsah alkoholu daného vína sa nesmie zvýšiť o viac ako 4 % obj.

2. Úprava obsahu zvyškového cukru dovezených vín so zemepisným označením a určených na priamu ľudskú spotrebu sa na území Spoločenstva zakazuje. Na úpravu obsahu zvyškového cukru ostatných dovezených vín sa vzťahujú rovnaké podmienky ako na vína vyrobené v Spoločenstve.
3. Členský štát môže povoliť úpravu obsahu zvyškového cukru vína s chráneným označením pôvodu iba vtedy, keď sa má táto úprava obsahu zvyškového cukru vykonať:

- a) v súlade s podmienkami a obmedzeniami ustanovenými v tejto prílohe;
- b) v oblasti, odkiaľ dané víno pochádza, alebo v oblasti nachádzajúcej sa v jej bezprostrednom susedstve.

Hroznový mušt a zahustený hroznový mušt uvedené v odseku 1 musia pochádzať z tej istej oblasti ako víno, ktorého obsah zvyškového cukru sa týmito výrobkami upravuje.

4. Úprava obsahu zvyškového cukru vín sa povoľuje iba v štádiu výroby a veľkoobchodu.
5. Úpravu obsahu zvyškového cukru vín sa musí vykonávať v súlade s týmito osobitnými administratívnymi pravidlami:
  - a) Fyzické alebo právnické osoby, ktoré zamýšľajú vykonať úpravu obsahu zvyškového cukru, zašlú o tom oznámenie príslušnému orgánu členského štátu, na území ktorého sa má úprava obsahu zvyškového cukru vykonať.
  - b) Oznámenia sa predkladajú písomne a musia byť doručené príslušnému orgánu najneskôr 48 hodín pred dňom začatia procesu.
  - c) Ak však podnik vykonáva úpravu obsahu zvyškového cukru bežne a sústavne, členské štáty môžu povoliť oznámenie vzťahujúce sa na viaceré procesy alebo na určité obdobie, ktoré podnik zašle príslušnému orgánu. Takéto oznámenie sa prijme len pod podmienkou, že podnik vedie evidenciu, do ktorej zaznamenáva každý proces úpravy obsahu zvyškového cukru a informácie uvedené v písmene d).
  - d) Oznámenia obsahujú tieto informácie:
    - objem a celkový a skutočný obsah alkoholu upravovaného vína,
    - objem a celkový a skutočný obsah alkoholu pridávaného hroznového muštu alebo objem a hustotu pridávaného zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu v závislosti od prípadu,
    - celkový a skutočný obsah alkoholu, ktorý bude mať víno po úprave obsahu zvyškového cukru.

Osoby uvedené v písmene a) vedú vstupnú a výstupnú evidenciu, v ktorej sa uvádzajú množstvá hroznového muštu, zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu, ktoré majú v držbe s cieľom vykonať úpravu obsahu zvyškového cukru.





*PRÍLOHA II*

**POVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY A OBMEDZENIA  
UPLATNITEĽNÉ NA ŠUMIVÉ VÍNA, AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNA  
A AKOSTNÉ AROMATICKÉ ŠUMIVÉ VÍNA**

**A. Šumivé vína**

1. Na účely tejto časti a častí B a C tejto prílohy:
  - a) „tirážny likér“ znamená:
 

výrobok, ktorý sa pridáva do cuvée, aby sa vyvolalo sekundárne kvase-  
nie;
  - b) „expedičný likér“ znamená:
 

výrobok, ktorý sa pridáva do šumivého vína na dosiahnutie osobitných  
chuťových vlastností.
2. Expedičný likér môže obsahovať výhradne:
  - sacharózu,
  - hroznový mušt,
  - čiastočne prekvasený hroznový mušt,
  - zahustený hroznový mušt,
  - rektifikovaný zahustený hroznový mušt,
  - víno alebo
  - ich zmes,

pripadne s prídavkom vínneho destilátu.
3. Bez toho, aby bolo dotknuté obohacovanie zložiek cuvée povolené v zmysle nariadenia (ES) č. 479/2008, sa zakazuje akékoľvek obohacovanie cuvée.
4. Každý členský štát však môže povoliť obohacovanie cuvée v prípade oblastí a odrôd viniča, pre ktoré je to technicky odôvodnené, a to v mieste výroby šumivých vín a pod podmienkou, že:
  - a) žiadna zložka cuvée nebola predtým obohatená;
  - b) tieto zložky pochádzajú výhradne z hrozna zozbieraného v danej oblasti;
  - c) proces obohacovania sa vykoná výhradne v jednom kroku;
  - d) sa neprekročia tieto hodnoty:
    - i) 3 % obj. v prípade cuvée s obsahom zložiek pochádzajúcich z vino-  
hradníckej zóny A;
    - ii) 2 % obj. v prípade cuvée s obsahom zložiek pochádzajúcich z vino-  
hradníckej zóny B;
    - iii) 1,5 % obj. v prípade cuvée s obsahom zložiek pochádzajúcich z vino-  
hradníckej zóny C;
  - e) použitou metódou je prídanie sacharózy, zahusteného hroznového muštu  
alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu.
5. Prídanie tirážneho likéru a prídanie expedičného likéru sa nepovažuje ani za obohacovanie, ani za úpravu obsahu zvyškového cukru. Prídanie tirážneho likéru nesmie mať za následok zvýšenie celkového obsahu alkoholu v cuvée o viac ako 1,5 % obj. Takéto zvýšenie sa meria tak, že sa vypočíta rozdiel medzi celkovým obsahom alkoholu v cuvée a celkovým obsahom alkoholu v šumivom víne ešte pred prípadným prídanim akéhokoľvek expedičného likéru.

**▼B**

6. Pridanie expedičného likéru sa vykonáva tak, aby nedošlo k zvýšeniu skutočného obsahu alkoholu v šumivých vínach o viac ako 0,5 % obj.
7. Úprava obsahu zvyškového cukru cuvée a jeho zložiek sa zakazuje.
8. Okrem prípadného zvyšovania a znižovania obsahu kyselín zložiek cuvée vykonávaného v súlade s ustanoveniami nariadenia (ES) č. 479/2008 možno zvyšovať alebo znižovať obsah kyselín aj samotného cuvée. Zvyšovanie a znižovanie obsahu kyselín cuvée sa navzájom vylučujú. Zvyšovanie obsahu kyselín možno vykonávať iba do maximálnej hodnoty 1,5 gramu na liter vyjadrenej ako kyselina vínna, t. j. 20 miliekvivalentov na liter.
9. V rokoch s mimoriadnymi klimatickými podmienkami možno maximálnu hodnotu 1,5 gramu na liter, t. j. 20 miliekvivalentov na liter, zvýšiť na 2,5 gramu na liter, t. j. 34 miliekvivalentov na liter za predpokladu, že prirodzený obsah kyselín vo výrobkoch dosahuje hodnotu minimálne 3 gramy na liter vyjadrenú ako kyselina vínna, t. j. 40 miliekvivalentov na liter.
10. Oxid uhličitý obsiahnutý v šumivých vínach musí byť výhradne výsledkom alkoholického kvasenia cuvée, z ktorého sa víno vyrába.

Takéto kvasenie musí byť výhradne výsledkom prídania tirážneho likéru okrem prípadu, keď ide o spracovanie hrozna, hroznového muštu alebo čiastočne prekvaseného hroznového muštu priamo na šumivé víno. Môže prebiehať iba vo fľašiach alebo uzatvorených tankoch.

**▼M4**

Použitie oxidu uhličitého pri plnení fliaš prostredníctvom protitlaku je povolené, ak prebieha pod dohľadom a pod podmienkou, že tlak oxidu uhličitého prítomného v šumivých vínach sa nezvýši v dôsledku nevyhnutnej výmeny plynov s oxidom uhličitým, ktorý je výsledkom alkoholického kvasenia *cuvée*.

**▼B**

11. Pokiaľ ide o iné šumivé vína, ako sú šumivé vína s chráneným označením pôvodu:
  - a) tirážny likér určený na ich výrobu môže obsahovať výhradne:
    - hroznový mušt,
    - čiastočne prekvasený hroznový mušt,
    - zahustený hroznový mušt,
    - rektifikovaný zahustený hroznový mušt alebo
    - sacharózu a víno;
  - b) skutočný obsah alkoholu v % obj. v týchto vínach, vrátane alkoholu obsiahnutého v akomkoľvek pridanom expedičnom likéri, musí byť najmenej 9,5 % obj.

**B. Akostné šumivé vína**

1. Tirážny likér určený na výrobu akostného šumivého vína môže obsahovať len:
  - a) sacharózu;
  - b) zahustený hroznový mušt;
  - c) rektifikovaný zahustený hroznový mušt;
  - d) hroznový mušt alebo čiastočne prekvasený hroznový mušt alebo
  - e) víno.
2. Členské štáty, ktoré sú jeho výrobcami, môžu vymedziť doplňujúce alebo prísnejšie charakteristiky alebo požiadavky na výrobu a obchodovanie akostných šumivých vín, ktoré spadajú pod tento názov a vyrábajú sa na ich území.

**▼B**

3. Okrem toho sa na výrobu akostných šumivých vín vzťahujú aj pravidlá uvedené v:
  - časti A bodoch 1 až 10,
  - v časti C bode 3, pokiaľ ide o skutočný obsah alkoholu v % obj., časti C bode 5, pokiaľ ide o minimálny pretlak, a časti C bode 6 a časti C bode 7, pokiaľ ide o minimálnu dobu trvania výrobných procesov, bez toho, aby bola dotknutá časť B bod 4 písm. d).
4. Pokiaľ ide o akostné aromatické šumivé vína:
  - a) odhliadnuc od odchýlok možno akostné aromatické šumivé vína získať len tak, že sa pri zostavovaní cuvée použije výhradne hroznový mušt alebo čiastočne prekvasený hroznový mušt pochádzajúci z odrôd viniča uvedených v dodatku 1. ► **M1** Akostné aromatické šumivé vína sa však môžu vyrábať tradičným spôsobom tak, že ako zložky cuvée sa použijú vína získané z hrozna odrody „Glera“ zozbieraného v regiónoch Veneto a Friuli-Venezia Giulia; ◀
  - b) riadený kvasný proces zameraný na tvorbu oxidu uhličitého v cuvée sa vykonáva výlučne chladením alebo iným fyzikálnym spôsobom pred a po zostavení cuvée;
  - c) pridávanie expedičného likéru sa zakazuje;
  - d) doba trvania procesu výroby akostných aromatických šumivých vín nesmie byť kratšia ako jeden mesiac.

**C. Šumivé vína a akostné šumivé vína s chráneným označením pôvodu**

1. Celkový obsah alkoholu v obj. % cuvée určeného na výrobu akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu je najmenej:
  - 9,5 % obj. vo vinohradníckych zónach C III,
  - 9 % obj. v ostatných vinohradníckych zónach.

**▼M1**

2. Celkový obsah alkoholu v % obj. cuvée určeného na výrobu akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu „Prosecco“, „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco“ a „Colli Asolani – Prosecco“ alebo „Asolo – Prosecco“ vyrábaných iba z jednej odrody viniča je najmenej 8,5 % obj.

**▼B**

3. Skutočný obsah alkoholu v % obj. akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu vrátane alkoholu obsiahnutého v akomkoľvek pridanom expedičnom likéri je najmenej 10 % obj.
4. Tirážny likér pre šumivé vína a akostné šumivé vína s chráneným označením pôvodu môže obsahovať len:
  - a) sacharózu;
  - b) zahustený hroznový mušt;
  - c) rektifikovaný zahustený hroznový mušt;

a

  - a) hroznový mušt;
  - b) čiastočne prekvasený hroznový mušt;

c) víno;

umožňujúce výrobu rovnakého šumivého vína alebo rovnakého akostného šumivého vína s chráneným označením pôvodu, ako je víno, do ktorého sa pridáva tirážny likér.
5. Odchylna od písmena c) bodu 5 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 v prípade akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu, ktoré sa uchovávajú v uzatvorených nádobách s kapacitou menej ako 25 centilitrov pri teplote 20 °C, môže byť pretlak v nádobách minimálne 3 bary.

**▼ B**

6. Doba trvania procesu výroby akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu, vrátane dozrievania vo výrobnom podniku, ktorá sa počíta od začatia procesu kvasenia určeného na tvorbu oxidu uhličitého v týchto vínach, nesmie byť kratšia ako:
  - a) šesť mesiacov v prípade, že proces kvasenia určený na tvorbu oxidu uhličitého vo vínach prebieha v uzavretom tanku;
  - b) deväť mesiacov v prípade, že proces kvasenia určený na tvorbu oxidu uhličitého vo vínach prebieha vo fľaši.
7. Doba trvania procesu kvasenia určeného na tvorbu oxidu uhličitého v cuvée na šumivé vína a doba prítomnosti cuvée na kaloch je najmenej:
  - 90 dní,
  - 30 dní, ak kvasenie prebieha v nádobách s miešacím zariadením.
8. Pravidlá uvedené v časti A bode 1 až 10 a v časti B bode 2 sa uplatňujú aj na šumivé vína a na akostné šumivé vína s chráneným označením pôvodu.
9. Pokiaľ ide o akostné aromatické šumivé vína s chráneným označením pôvodu:
  - a) tieto vína sa môžu získavať len tak, že sa pri zostavovaní cuvée použije výlučne hroznový mušt alebo čiastočne prekvasený hroznový mušt, ktorý pochádza z odrôd viniča uvedených v zozname v dodatku 1, pokiaľ sú tieto odrody uznané za vhodné na výrobu akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu v regióne, ktorého názov sa uvádza na týchto akostných šumivých vínach s chráneným označením pôvodu.  
► **M1** Odchylné od tohto ustanovenia sa môže akostné aromatické šumivé víno s chráneným označením pôvodu vyrábať tak, že sa pri zostavovaní cuvée použijú vína pochádzajúce z odrôd viniča „Glera“, zozbieraného v regiónoch, na ktoré sa vzťahuje označenie pôvodu „Prosecco“, „Conegliano-Valdobbiadene – Prosecco“, „Colli Asolani – Prosecco“ a „Asolo – Prosecco“; ◀
  - b) riadený kvasný proces zameraný na tvorbu oxidu uhličitého v cuvée sa vykonáva výlučne chladením alebo iným fyzikálnym spôsobom pred a po zostavení cuvée;
  - c) pridávanie expedičného likéru sa zakazuje;
  - d) skutočný obsah alkoholu akostných aromatických šumivých vín s chráneným označením pôvodu nesmie byť nižší ako 6 % obj.;
  - e) celkový obsah alkoholu v % obj. akostných aromatických šumivých vín s chráneným označením pôvodu nesmie byť nižší ako 10 % obj.;
  - f) v prípade akostných aromatických šumivých vín s chráneným označením pôvodu je pretlak v uzavretých nádobách, v ktorých sa uchovávajú pri teplote 20 °C najmenej 3 bary;
  - g) odchylné od časti C bodu 6, doba trvania výroby akostných aromatických šumivých vín s chráneným označením nesmie byť kratšia ako jeden mesiac.

**▼ B***Dodatok 1***Zoznam odrôd viniča, ktorých hrozno sa môže použiť na zostavenie cuvée na prípravu akostných aromatických šumivých vín a akostných aromatických šumivých vín s chráneným označením pôvodu**

Airén

**▼ M2**

Albariño

**▼ B**

Aleatico N

Alvarinho

Ασύρτικο (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Busuioacă de Bohotin

Clairette B

Colombard B

Csaba gyöngye B

Cserszegi fűszeres B

Devín

Fernão Pires

Freisa N

Gamay N

Gewuerztraminer Rs

Girò N

**▼ M1**

Glera

**▼ B**

Γλυκερύδρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Irsai Olivér B

**▼ M2**

Macabeo B

**▼ B**

Macabeu B

**▼ M2**

Všetky odrody Malvasía

**▼ B**

Všetky odrody Malvoisie

Mauzac blanc a rosé

Monica N

**▼ M2**

Všetky odrody Moscatel

**▼ B**

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Všetky muškátové odrody

Manzoni moscato

**▼B**

Nektár  
Pálava B  
Parellada B  
Perle B  
Piquepoul B  
Poulsard

**▼M1**

\_\_\_\_\_

**▼B**

Ροδίτης (Roditis)  
Scheurebe  
Tămâioasă românească  
Torbato  
Touriga Nacional  
Verdejo  
Zefir B

**▼B***PRÍLOHA III***POVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY A OBMEDZENIA  
UPLATNITEĽNÉ NA LIKÉROVÉ VÍNA A LIKÉROVÉ VÍNA  
S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM  
ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM****A. Likérové vína**

1. Na výrobky uvedené v písmene c) bode 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008, ktoré slúžia na výrobu likérových vín a likérových vín s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením, sa v relevantných prípadoch môžu uplatniť len enologické postupy a ošetrenia uvedené v nariadení (ES) č. 479/2008 alebo v tomto nariadení.
2. Avšak:
  - a) zvýšenie prirodzeného obsahu alkoholu v % obj. sa môže dosiahnuť iba použitím výrobkov uvedených v písmenách e) a f) bode 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 a
  - b) odchylne od tohto ustanovenia je Španielsko oprávnené povoliť používanie síranu vápenatého v prípade španielskych vín označovaných tradičným pojmom „vino generoso“ alebo „vino generoso de licor“, pokiaľ je tento postup tradičný a pod podmienkou, že obsah síranu v takto ošetrovom výrobku, vyjadrený ako síran draselný, nepresahuje 2,5 gramu na liter. Obsah kyselín v takto získaných vínach sa môže dodatočne zvýšiť maximálne do hodnoty 1,5 gramu na liter.
3. Bez toho, aby boli dotknuté prísnejšie ustanovenia, ktoré môžu členské štáty prijať pre likérové vína a likérové vína s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením vyrobené na ich území, sa povoľuje použiť na tieto výrobky enologické postupy uvedené v nariadení (ES) č. 479/2008 alebo v tomto nariadení.
4. Takisto sa povoľuje:
  - a) úprava obsahu zvyškového cukru týchto výrobkov, pokiaľ neboli obohatené zahusteným hroznovým muštom, pod podmienkou predloženia oznámenia a vedenia evidencie o tejto úprave, a to:
    - zahusteným hroznovým muštom alebo rektifikovaným zahusteným hroznovým muštom pod podmienkou, že zvýšenie celkového obsahu alkoholu v obj. % v príslušnom víne neprekročí 3 % obj.,

**▼M2**

- zahusteným hroznovým muštom, rektifikovaným zahusteným hroznovým muštom alebo hroznovým muštom zo zhrozienkovatého hrozna, do ktorého bol pridaný neutrálny alkohol vínneho pôvodu, aby sa zabránilo kvaseniu, v prípade španielskeho vína označovaného tradičným pojmom „vino generoso de licor“, pod podmienkou, že zvýšenie celkového obsahu alkoholu v uvedenom víne neprekročí 8 % obj.,

**▼B**

- zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu v prípade likérových vín s chráneným označením pôvodu „Madeira“ pod podmienkou, že zvýšenie celkového obsahu alkoholu v % obj. v uvedených vínach neprekročí 8 % obj.;
- b) prídanie alkoholu, destilátu alebo liehoviny uvedených v písmenách e) a f) bode 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008, aby sa nahradila strata spôsobená odparovaním počas dozrievania;
  - c) dozrievanie likérových vín s chráneným označením pôvodu „Madeira“ v nádobách umiestnených v prostredí s teplotou nepresahujúcou 50 °C.

**▼B**

5. Odrody viniča, z ktorých sa získavajú výrobky uvedené v písmene c) bode 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008, používané na výrobu likérových vín a likérových vín s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením boli vybrané z odrôd uvedených v odseku 1 článku 24 nariadenia (ES) č. 479/2008.
6. Prirodzený obsah alkoholu v % obj. vo výrobkoch uvedených v písmene c) bode 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 používaných na výrobu iného likérového vína, ako je likérové víno s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením, musí byť najmenej 12 % obj.

**B. Likérové vína s chráneným označením pôvodu (ktoré sú odlišné od ustanovení v časti A tejto prílohy a ktoré sa týkajú osobitne likérových vín s chráneným označením pôvodu)**

1. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa použitie hroznového muštu alebo miešanie hroznového muštu s vínom, uvedených v štvrtej zarážke písmene c) bode 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 sa nachádza v časti A dodatku 1 tejto prílohy.
2. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, do ktorých sa môžu pridávať výrobky uvedené v písmene f) bode 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008, sa nachádza v časti B dodatku 1 tejto prílohy.
3. Výrobky uvedené v písmene c) bode 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008, ako aj zahustený hroznový mušt a čiastočne prekvasený hroznový mušt získaný zo zhrozenkovateného hrozna uvedený v bode iii) písmene f) bode 3 uvedenej prílohy IV, použité na výrobu likérového vína s chráneným označením pôvodu musia pochádzať z oblasti, ktorej názov nesie dané likérové víno s chráneným označením pôvodu.

**▼M2**

Pokiaľ však ide o likérové vína s chráneným označením pôvodu „Málaga“ a „Jerez-Xérès-Sherry“, hroznový mušt zo zhrozenkovateného hrozna, do ktorého bol pridaný neutrálny alkohol vínneho pôvodu, aby sa zabránilo kvaseniu, získaný z odrody viniča Pedro Ximénez, môže pochádzať z oblasti „Montilla-Moriles“.

**▼B**

4. Procesy uvedené v bodoch 1 až 4 časti A tejto prílohy, ktoré sú určené na výrobu likérového vína s chráneným označením pôvodu, sa môžu vykonávať len v rámci oblasti uvedenej v bode 3.

Avšak, pokiaľ ide o likérové víno s chráneným označením pôvodu, v prípade ktorého je označenie „Porto“ vyhradené pre výrobok vyrobený z hrozna získaného v oblasti nazývanej „Douro“, dodatočný proces výroby a zrenia sa môže uskutočniť buď v uvedenej oblasti, alebo v oblasti Vila Nova de Gaia-Porto.

5. Bez toho, aby boli dotknuté prísnejšie ustanovenia, ktoré môžu prijať členské štáty pre likérové vína s chráneným označením pôvodu vyrábané na ich území:
  - a) prirodzený obsah alkoholu v % obj. výrobkov použitých na výrobu likérového vína s chráneným označením pôvodu uvedených v písmene c) bode 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 nesmie byť nižší ako 12 % obj. Niektoré likérové vína s chráneným označením pôvodu uvedené v zoznamoch, ktoré sa nachádzajú v časti A dodatku 2 tejto prílohy, sa však môžu získavať:
    - i) buď z hroznového muštu, ktorého prirodzený obsah alkoholu v % obj. je v prípade likérových vín s chráneným označením pôvodu najmenej 10 % obj., ktorý sa dosiahol pridaním liehoviny z vína alebo z hroznových výliskov s označením pôvodu a podľa možnosti pochádzajúcich z toho istého poľnohospodárskeho podniku;



**▼B**

- ii) alebo z čiastočne prekvaseného hroznového muštu alebo, v prípade druhej zarážky tohto bodu, vína, ktorého pôvodný prirodzený obsah alkoholu v % obj. je najmenej:
- 11 % obj. v prípade likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktoré sa získavajú pridaním neutrálneho alkoholu alebo vínneho destilátu, ktorého skutočný obsah alkoholu v % obj. je najmenej 70 % obj., alebo liehoviny vínneho pôvodu,
  - 10,5 % obj. v prípade vín vyrábaných z muštu bieleho hrozna odrôd uvedených v zozname 3 časti A dodatku 2,
  - 9 % obj. v prípade portugalského likérového vína s chráneným označením pôvodu „Madeira“, ktorého výroba je tradičná a použitie je v súlade s vnútroštátnymi predpismi, ktorými bolo výslovne ustanovené;
- b) zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých celkový obsah alkoholu v obj. % je odchylné od písmena b) bodu 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 nižší ako 17,5 % obj., ale nie nižší ako 15 % obj., ak tak výslovne ustanovujú vnútroštátne právne predpisy, ktoré sa na tieto vína uplatňovali pred 1. januárom 1985, je uvedený v časti B dodatku 2.
6. Osobitné tradičné pojmy „οίνος γλυκός φυσικός“, „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ sú vyhradené pre likérové vína s chráneným označením pôvodu:
- získané zo zberu, z ktorého najmenej 85 % pochádza z odrôd viniča uvedených v zozname, ktorý sa nachádza v dodatku 3,
  - získané z muštov, ktorých pôvodný prirodzený obsah cukru je najmenej 212 gramov na liter,
  - získané pridaním alkoholu, destilátu alebo liehovín podľa písmen e) a f) bodu 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008, pričom sa vylučuje akékoľvek iné obohacovanie.
7. Členské štáty môžu pre likérové vína s chráneným označením pôvodu vyrábané na ich území, pokiaľ to vyžaduje ich tradičné použitie, ustanoviť, že osobitný tradičný pojem „vin doux naturel“ sa vyhradzuje pre likérové vína s chráneným označením pôvodu, ktoré sú:
- vinifikované priamo vinohradníkmi, ktorí zozbierali hrozno, pokiaľ pochádzajú iba z ich úrod odrôd Muscats, Grenache, Maccabéo alebo Malvoisie. Medzi použitým hroznom však môže byť aj také, ktoré pochádza z vinohradov vysadených inými odrodami, ako sú uvedené odrody, ktoré môže predstavovať maximálne 10 %,
  - získané zo zberu, ktorého výnos je v súlade s prvou a štvrtou zarážkou písmenom c) bodom 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008 maximálne 40 hektolitrov hroznového muštu z hektára, pričom pri akomkoľvek prekročení tohto výnosu nemôžu byť výrobky z takejto úrody označené ako „vin doux naturel“,
  - získané z uvedeného hroznového muštu, ktorého pôvodný prirodzený obsah cukru ja najmenej 252 gramov na liter,
  - získané pri vylúčení akéhokoľvek ďalšieho obohacovania pridaním alkoholu vínneho pôvodu zodpovedajúceho v čistom alkohole najmenej 5 % objemu použitého uvedeného hroznového muštu a najviac menšiemu z dvoch nižšie uvedených pomerov:
    - buď 10 % objemu uvedeného použitého hroznového muštu, alebo
    - 40 % celkového obsahu alkoholu v % obj. v hotovom výrobku, ktorý znamená súčet skutočného obsahu alkoholu v % obj. a ekvivalentu potenciálneho obsahu alkoholu v % obj., vypočítaného na základe 1 % objemu čistého alkoholu na 17,5 gramu zvyškového cukru na liter.

**▼ B**

8. ► **M3** Osobitný tradičný pojem „vino generoso“ v prípade likérových vín je vyhradený pre suché likérové vína s chráneným označením pôvodu, úplne alebo čiastočne dozreté pod vrstvou kvasiniek a: ◀
- získané z bieleho hrozna odrôd Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema a Garrido Fino,
  - uvoľnené na spotrebu po priemernom dvojiročnom dozrievaní v dubových sudoch.
- Zrenie pod vrstvou kvasiniek uvedené v prvom pododseku znamená biologický proces, ktorý nastáva, keď sa na voľnom povrchu vína po úplnom alkoholickom prekvasení muštu spontánne vytvorí film typických kvasiniek dodávajúcich výrobku osobitné analytické a organoleptické vlastnosti.
9. Osobitný tradičný pojem „vinho generoso“ je vyhradený pre likérové vína s chráneným označením pôvodu „Porto“, „Madeira“, „Moscatel de Setúbal“ a „Carcavelos“ v spojení s príslušným označením pôvodu.
10. Osobitný tradičný pojem „vino generoso de licor“ je vyhradený pre likérové víno s chráneným označením pôvodu:

**▼ M2**

- získané z „vino generoso“ uvedeného v bode 8 alebo z vína dozretého pod filmom z typických kvasiniek vhodného na výrobu takéhoto „vino generoso“, do ktorého bol pridaný buď hroznový mušt získaný zo zhrozenkovateného hrozna, do ktorého bol pridaný neutrálny alkohol vínneho pôvodu, aby sa zabránilo kvaseniu, alebo rektifikovaný zahustený hroznový mušt, alebo „vino dulce natural“,

**▼ B**

- uvoľnené na spotrebu po priemernom dvojiročnom dozrení v dubových sudoch.

▼B

## Dodatok 1

**Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa osobitné pravidlá****A. ZOZNAM LIKÉROVÝCH VÍN S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU, KTORÝCH VÝROBA ZAHŔŇA POUŽITIE HROZNOVÉHO MUŠTU ALEBO ZMESI TOHTO VÝROBKU A VÍNA**

(Bod 1 časti B tejto prílohy)

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

## ŠPANIELSKO

Likérové vína s chráneným označením pôvodu	Označenie výrobku podľa predpisov Spoločenstva alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérèz-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

▼M2▼B

## TALIANSKO

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

**B. ZOZNAM LIKÉROVÝCH VÍN S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU, KTORÝCH VÝROBA ZAHŔŇA PRIDÁVANIE VÝROBKOV UVEDENÝCH V PÍSMENE f) BODE 3 PRÍLOHY IV K NARIADENIU (ES) č. 479/2008**

(Bod 2 časti B tejto prílohy)

**1. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa pridávanie alkoholu pochádzajúceho z vína alebo zo sušeného hrozna s obsahom alkoholu najmenej 95 % obj. a najviac 96 % obj.**

[Prvá zarážka bodu ii) písmena f) bodu 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008]

## 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).

**▼B**

## ŠPANIELSKO

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

## CYPRUS

Κουμανδάρια (Commandaria).

2. **Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa pridávanie liehoviny z vína alebo z hroznových výliskov s obsahom alkoholu najmenej 52 % obj. a najviac 86 % obj.**

[Druhá zarážka bodu ii) písmena f) bodu 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008]

## GRÉCKO

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

## FRANCÚZSKO

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

## CYPRUS

Κουμανδάρια (Commandaria).

3. **Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa pridávanie liehoviny zo sušeného hrozna s obsahom alkoholu najmenej 52 % obj. a menej ako 94,5 % obj.**

[Tretia zarážka bodu ii) písmena f) bodu 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008]

## GRÉCKO

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

4. **Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa pridávanie čiastočne prekvaseného hroznového muštu získaného zo zhrozenkovateného hrozna**

[Prvá zarážka bodu iii) písmena f) bodu 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008]

## ŠPANIELSKO

Likérové vína s chráneným označením pôvodu	Označenie výrobku podľa predpisov Spoločenstva alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu
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.

## CYPRUS

Κουμανδάρια (Commandaria).

▼B

5. **Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa pridávanie zahusteného hroznového muštu získaného pôsobením priameho ohňa, ktorý zodpovedá, s výnimkou tohto procesu, vymedzeniu pojmu zahustený hroznový mušt**

[Druhá zarážka bodu iii) písmena f) bodu 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008]

ŠPANIELSKO

Likérové vína s chráneným označením pôvodu	Označenie výrobku podľa predpisov Spoločenstva alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Empordà	Garnacha/Garnatxa
Jerez-Xérèz-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

▼M2▼B

TALIANSKO

Marsala.

6. **Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa pridávanie zahusteného hroznového muštu**

[Tretia zarážka bodu iii) písmena f) bodu 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008]

ŠPANIELSKO

Likérové vína s chráneným označením pôvodu	Označenie výrobku podľa predpisov Spoločenstva alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

TALIANSKO

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

**▼ B***Dodatok 2***A. Zoznamy uvedené v písmene a) bode 5 časti B prílohy III**

1. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu vyrobených z hroznového muštu, ktorého prirodzený obsah alkoholu v % obj. je najmenej 10 % obj., ktorý sa dosiahol pridaním liehoviny z vína alebo z hroznových výliskov s označením pôvodu a podľa možnosti pochádzajúcich z toho istého podniku.

**FRANCÚZSKO**

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

2. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu vyrobených z kvásacieho hroznového muštu, ktorého pôvodný prirodzený obsah alkoholu v % obj. je najmenej 11 % obj., ktorý sa dosiahol pridaním neutrálneho alkoholu alebo destilátu z vína, ktorého skutočný obsah alkoholu v % obj. je najmenej 70 % obj., alebo vyrobeného z liehoviny vínného pôvodu.

**PORTUGALSKO**

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro

**TALIANSKO**

Moscato di Noto

**▼ M2****▼ B**

3. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu vyrobených z vín, ktorých pôvodný prirodzený obsah alkoholu v % obj. je najmenej 10,5 % obj.

**ŠPANIELSKO**

Jerez-Xérèz-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

**▼ M2****TALIANSKO**

Trentino

**▼ B**

4. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu vyrobených z kvásacieho hroznového muštu, ktorého pôvodný prirodzený obsah alkoholu v % obj. je najmenej 9 % obj.

**PORTUGALSKO**

Madeira.

**▼B****B. Zoznam uvedený v písmene b) bode 5 časti B prílohy III**

**Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých celkový obsah alkoholu je nižší než 17,5 % obj., ale nie nižší než 15 % obj., ak tak výslovne ustanovujú vnútroštátne právne predpisy, ktoré sa uplatňovali na tieto vína pred 1. januárom 1985.**

*[Písmeno b) bodu 3 prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 479/2008]*

**ŠPANIELSKO**

Likérové vína s chráneným označením pôvodu	Označenie výrobku podľa predpisov Spoločenstva alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérèz-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

**TALIANSKO**

Trentino

**PORTUGALSKO**

Likérové vína s chráneným označením pôvodu	Označenie výrobku podľa predpisov Spoločenstva alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu
Porto – Port	Branco leve seco

**▼B***Dodatok 3*

**Zoznam odrôd, ktoré možno použiť na výrobu likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktoré sa označujú osobitnými tradičnými pojmami „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ a „οινος γλυκυσ φυσικος“**

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 – ► **M2** Moscatel – Garnacha ◀.





PRÍLOHA IV

OSOBITNÉ ANALYTICKÉ METÓDY SPOLOČENSTVA

A. ALYL-IZOTIOKYANÁT

1. **Princíp metódy**

Alyl-izotiokyanát, ktorý môže byť prípadne prítomný vo víne, sa zachytáva destiláciou a stanovuje plynovou chromatografiou.

2. **Činidlá**

2.1. Absolútny etanol.

2.2. *Štandardný* roztok: roztok alyl-izotiokyanátu v absolútnom alkohole obsahujúci 15 mg alyl-izotiokyanátu na liter.

2.3. Mraziaca zmes pozostávajúca z etanolu a suchého ľadu (s teplotou – 60 °C).

3. **Pomôcky a zariadenie**

3.1. Destilačné zariadenie podľa obrázku, cez ktoré nepretržite prechádza prúd dusíka.

3.2. Termostaticky regulovaný ohrevný plášť.

3.3. Prietokomer.

3.4. Plynový chromatograf vybavený plameňovým spektrofotometrickým detektorom so selektívnym filtrom na zlúčeniny síry (vlnová dĺžka = 394 nm) alebo ľubovoľný iný vhodný detektor.

3.5. Nerezová chromatografická kolóna s vnútorným priemerom 3 mm a dĺžkou 3 m, naplnená Carbowaxom 20 M pri 10 % na zariadení Chromosorb WHP, zrnitosť 80 až 100.

3.6. Mikrostriekačka, 10 µl.

4. **Postup**

Do destilačnej banky sa nalejú 2 l vína. Do dvoch skúmaviek na zachytávanie destilátu sa vnesie niekoľko mililitrov etanolu (bod 2.1) tak, aby pórovité časti rúrok na dispergovanie plynu boli úplne ponorené. Tieto dve skúmavky sa ochladia zvonku mraziacou zmesou. Pripojí sa k nim destilačná banka a cez zariadenie sa začne prepúšťať prúd dusíka s rýchlosťou približne 3 l za hodinu. Víno sa zohreje vhodným nastavením ohrevného plášťa na 80 °C a zachytí sa 45 až 50 ml destilátu.

Stabilizuje sa chromatograf. Odporúčajú sa tieto pracovné podmienky:

— teplota dávkovacieho ventilu: 200 °C,

— teplota kolóny: 130 °C,

— rýchlosť prúdenia nosného plynu hélia: 20 ml za minútu.

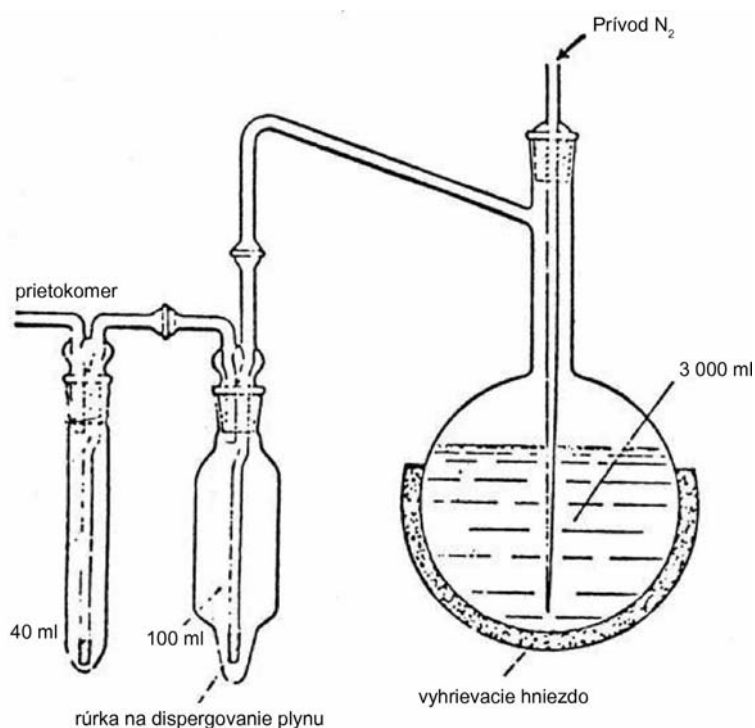
Mikrostriekačkou sa dávkuje taký objem *štandardného* roztoku, aby sa na plynovom chromatograme mohol ľahko identifikovať pík zodpovedajúci alyl-izotiokyanátu.

Podobne sa do chromatografu dávkuje alikvotná časť destilátu. Skontroluje sa, či retenčný čas pozorovaného píku zodpovedá retenčnému času píku alyl-izotiokyanátu.

Zlúčeniny, prirodzene sa vyskytujúce vo víne, nebudú za vyššie uvedeníých podmienok testu vytvárať na chromatograme roztoku vzorky interferujúce píky.

▼ B

## Zariadenie na destiláciu pod prúdom dusíka



## B. OSOBITNÉ METÓDY ANALÝZY REKTIFIKOVANÉHO ZAHUSTENÉHO HROZNOVÉHO MUŠTU

▼ M4▼ Bf) *Mezo-inozitol, scylo-inozitol a sacharóza*1. **Princíp metódy**

Plynová chromatografia silylovaných derivátov.

2. **Činidlá**

- 2.1. Vnútrotný štandard: xylitol (vodný roztok obsahujúci asi 10 g/l, do ktorého sa špachtľou pridá za špičku azidu sodného).
- 2.2. Trifluór-*N,N*-bis(trimetylsilyl)acetamid – BSTFA – (C<sub>8</sub>H<sub>18</sub>F<sub>3</sub>NOSi<sub>2</sub>)
- 2.3. Chlór(trimetyl)silán (trimetylsilylchlorid) (C<sub>3</sub>H<sub>9</sub>ClSi)
- 2.4. Pyridín, p.a. (C<sub>5</sub>H<sub>5</sub>N)
- 2.5. Mezo-inozitol (C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>)

3. **Zariadenie**

- 3.1. Plynový chromatograf obsahujúci:
- 3.2. Kapilárnu kolónu (napríklad z kremenného skla, potiahnutá OV 1, filmom s hrúbkou 0,15 μm, dĺžkou 25 m a vnútorným priemerom 0,3 mm).

Pracovné podmienky: nosný plyn: vodík a hélium:

- prietoková rýchlosť nosného plynu: okolo 2 ml/minútu,
- teplota dávkovacieho ventilu a detektora: 300 °C,
- naprogramovanie teploty: 1 minúta pri 160 °C, 4 °C za minútu do 260 °C, konštantná teplota 260 °C počas 15 minút,
- pomer deliča: okolo 1 : 20.

**▼ B**

- 3.3. Integrátor
- 3.4. Mikrostriekačka, 10 µl
- 3.5. Mikropipety, 50, 100 a 200 µl
- 3.6. 2 ml banky s teflónovou zátkou
- 3.7. Sušiacia komora

**4. Postup**

Do 50 ml banky sa dá presne navážená vzorka približne 5 g rektifikovaného zahusteného muštu. Pridá sa 1 ml štandardného roztoku xylitolu (bod 2.1) a doplní sa vodou do celkového objemu. Po homogenizácii vzorky sa odoberie 100 µl tohto roztoku, ktorý sa vleje do banky (bod 3.6) a po prípadnom pridaní 100 µl absolútneho etanolu na uľahčenie odparovania sa vysuší v miernom prúde vzduchu.

Zvyšok sa opatrne rozpustí v 100 µl pyridínu (bod 2.4) a pridá sa 100 µl trifluór-*N,N*-bis(trimetylsilyl)acetamidu (bod 2.2) a 10 µl chlór(trimetyl)silánu (bod 2.3). Banka sa uzavrie teflónovou zátkou a umiestni sa do sušiacej komory, kde sa zahrieva na 60 °C počas jednej hodiny.

Odoberie sa 0,5 µl čistej kvapaliny a nadávkuje sa s použitím „horúcej dutej ihly“ podľa uvedeného pomeru na uvedenom deliči.

**5. Výpočet výsledkov**

- 5.1. Pripraví sa roztok obsahujúci:

60 g glukózy/l, 60g fruktózy/l, 1 g mezo-inozitolu/l a 1 g sacharózy/l

Naváži sa 5 g tohto roztoku a ďalej sa postupuje v súlade s postupom v bode 4. Výsledky pre mezo-inozitol a sacharózu sa vypočítajú z chromatogramu so zreteľom na xylitol.

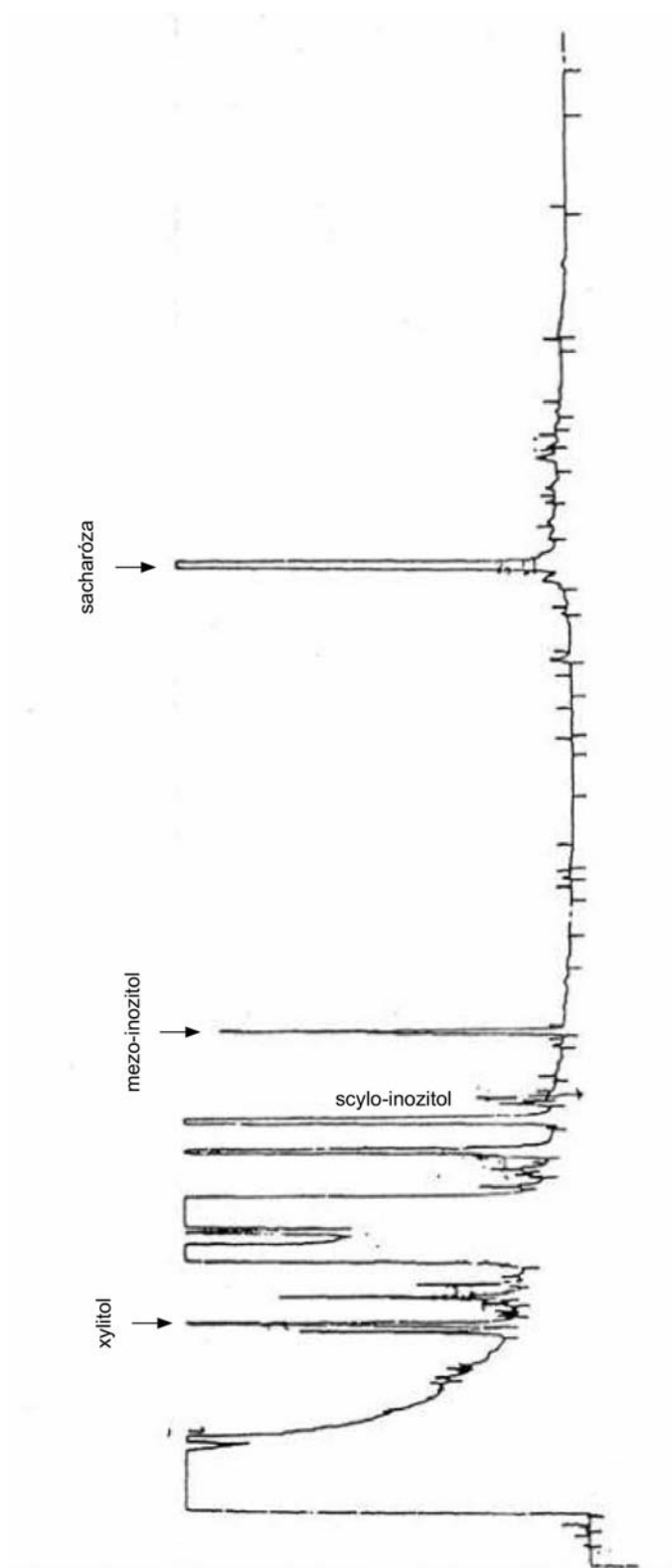
V prípade scylo-inozitolu, ktorý nie je komerčne dostupný a má pík s retenčným časom ležiacim medzi posledným píkom anomérnej formy glukózy a píkom mezo-inozitolu (pozri chromatogram na ďalšej strane), sa výsledok posudzuje rovnako ako pri mezo-inozitole.

**6. Vyjadrenie výsledkov**

- 6.1. Obsah mezo-inozitolu a scylo-inozitolu sa vyjadri v miligramoch na kilogram celkového cukru.

Sacharóza sa vyjadri v gramoch na kilogram muštu.

▼B





## PRÍLOHA V

## TABUĽKA ZHODY UVEDENÁ V DRUHOM PODODSEKU ČLÁNKU 16

Nariadenie (ES) č. 1493/1999	Nariadenie (EHS) č. 2676/90	Nariadenie (ES) č. 423/2008	Toto nariadenie
—	—	článok 1	článok 1
—	—	—	článok 2
článok 43 ods. 1	—	článok 5	článok 3 ods. 1
článok 43 ods. 2 prvá zarážka	—	článok 23	článok 3 ods. 2
článok 43 ods. 2 prvá zarážka	—	článok 24	článok 3 ods. 3
článok 43 ods. 2 prvá zarážka	—	články 34, 35 a 36	článok 3 ods. 4
—	—	článok 44	článok 4
článok 43 ods. 2 druhá zarážka	—	—	článok 5
článok 43 ods. 2 tretia zarážka	—	—	článok 6
—	—	článok 38	článok 7
článok 42 ods. 6	—	článok 39	článok 8
—	—	článok 6	článok 9
—	—	článok 46	článok 10 ods. 1
—	—	článok 45	článok 10 ods. 2
—	—	článok 32	článok 11
—	—	článok 29	článok 12
—	—	článok 30	článok 13
—	—	článok 21	článok 14
—	článok 1 ods. 1	článok 47	článok 15
—	—	článok 48	článok 16
príloha IV	—	články 7 a 12	príloha I A
—	—	článok 10	príloha I A dodatok 1
—	—	článok 8	príloha I A dodatok 2
—	—	článok 9	príloha I A dodatok 3
—	—	článok 13	príloha I A dodatok 4
—	—	články 14, 15 a 16	príloha I A dodatok 5
—	—	článok 17	príloha I A dodatok 6
—	—	článok 18	príloha I A dodatok 7
—	—	článok 19	príloha I A dodatok 8
—	—	článok 22	príloha I A dodatok 9
príloha V A	—	—	príloha I B
príloha V B	—	—	príloha I C
príloha V F	—	—	príloha I D
príloha V H	—	článok 28	príloha II A
príloha V I	—	článok 4	príloha II B
príloha VI K	—	—	príloha II C
príloha V J	—	články 25 a 37	príloha III A
—	—	článok 43	príloha III A
príloha VI L	—	články 40 a 41	príloha III B
—	príloha bod 39	—	príloha IV A
—	príloha bod 42	—	príloha IV B