

Tento text slúži výlučne ako dokumentačný nástroj a nemá žiadny právny účinok. Inštitúcie Únie nenesú nijakú zodpovednosť za jeho obsah. Autentické verzie príslušných aktov vrátane ich preambúl sú tie, ktoré boli uverejnené v Úradnom vestníku Európskej únie a ktoré sú dostupné na portáli EUR-Lex. Tieto úradné znenia sú priamo dostupné prostredníctvom odkazov v tomto dokumente

► **B** DELEGOVANÉ NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2019/934

z 12. marca 2019,

ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o vinohradnícke oblasti, v ktorých sa môže zvýšiť obsah alkoholu, povolené enologické postupy a obmedzenia uplatniteľné na výrobu a konzervovanie vinárskych výrobkov, minimálny percentuálny podiel alkoholu pri vedľajších produktoch a ich zneškodňovanie a zverejňovanie dokumentov OIV

(Ú. v. EÚ L 149, 7.6.2019, s. 1)

Zmenené a doplnené:

|                    |   | Úradný vestník |        |           |
|--------------------|---|----------------|--------|-----------|
|                    |   | Č.             | Strana | Dátum     |
| ► <b><u>M1</u></b> | Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2020/565 z 13. februára 2020 | L 129          | 1      | 24.4.2020 |
| ► <b><u>M2</u></b> | Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2022/16 z 22. októbra 2021   | L 5            | 1      | 10.1.2022 |
| ► <b><u>M3</u></b> | Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2022/68 z 27. októbra 2021   | L 12           | 1      | 19.1.2022 |

Opravené a doplnené:

- **C1** Korigendum, Ú. v. EÚ L 289, 8.11.2019, s. 59 (2019/934)

**▼B****DELEGOVANÉ NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2019/934**

z 12. marca 2019,

ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o vinohradnícke oblasti, v ktorých sa môže zvýšiť obsah alkoholu, povolené enologické postupy a obmedzenia uplatniteľné na výrobu a konzervovanie vinárskych výrobkov, minimálny percentuálny podiel alkoholu pri vedľajších produktoch a ich zneškodňovanie a zverejňovanie dokumentov OIV

*Článok 1***Rozsah pôsobnosti**

Týmto nariadením sa stanovujú pravidlá dopĺňajúce nariadenie (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o vinohradnícke oblasti, v ktorých sa môže zvýšiť obsah alkoholu, povolené enologické postupy a obmedzenia uplatniteľné na výrobu a konzervovanie vinárskych výrobkov, minimálny percentuálny podiel alkoholu v prípade vedľajších produktov a ich zneškodňovanie a zverejňovanie dokumentov OIV.

**▼M3***Článok 2***Vinohradnícke oblasti, ktorých vína môžu mať maximálny celkový obsah alkoholu 20 % obj.**

Vinohradnícke oblasti uvedené v časti II bode 1 druhom odseku písm. c) prvej zarážke prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 sú zóny C I, C II a C III uvedené v dodatku 1 k danej prílohe, ako aj plochy zo zóny B, kde sa môžu vyrábať biele vína s týmito chránenými zemepisnými označeniami: „Franch-Comté“ a „Val de Loire“

**▼B***Článok 3***Povolené enologické postupy**

1. Povolené enologické postupy a obmedzenia uplatniteľné na výrobu a konzervovanie vinárskych výrobkov, ktoré patria do rozsahu pôsobnosti časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, uvedené v článku 80 ods. 1 uvedeného nariadenia, sa stanovujú v prílohe I k tomuto nariadeniu.

V časti A tabuľke 1 prílohy I sa stanovujú povolené enologické ošetrenia, ako aj podmienky a obmedzenia ich používania.

V časti A tabuľke 2 prílohy I sa stanovujú povolené enologické zložky, ako aj podmienky a obmedzenia ich používania.

2. Komisia uverejní dokumenty Kódexu enologických postupov OIV uvedené v časti A tabuľke 1 stĺpci 2 a v časti A tabuľke 2 stĺpci 3 prílohy I k tomuto nariadeniu v sérii C *Úradného vestníka Európskej únie*.

3. V časti B prílohy I sa stanovuje maximálny obsah oxidu siričitého vo vínach.

4. V časti C prílohy I sa stanovuje maximálny obsah prchavých kyselín vo vínach.

5. V časti D prílohy I sa stanovujú pravidlá týkajúce sa postupu úpravy obsahu zvyškového cukru.

*Článok 4***Pokusné používanie nových enologických postupov**

1. Každý členský štát môže na pokusné účely, ako sa uvádza v článku 83 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, povoliť používanie určitých enologických postupov alebo ošetrení, ktoré nie sú stanovené v uvedenom nariadení alebo v tomto nariadení, na maximálne obdobie piatich rokov za predpokladu, že:

- a) príslušné postupy a ošetrenia spĺňajú požiadavky stanovené v článku 80 ods. 1 treťou pododseku a článku 80 ods. 3 písm. b) až e) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013;
- b) množstvá, na ktoré sa uplatňujú takéto postupy a ošetrenia, nepresahujú maximálny objem 50 000 hektolitrov na jeden rok a ktorýkoľvek pokus;
- c) príslušný členský štát informuje Komisiu a ostatné členské štáty na začiatku pokusu o podmienkach každého povolenia;
- d) ošetrenia sa zaznamenajú do sprievodného dokumentu uvedeného v článku 147 ods. 1 a do evidencie uvedenej v článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

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

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

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

4. V závislosti od týchto výsledkov môže príslušný členský štát požiadať Komisiu o povolenie pokračovať v uvedenom pokuse, prípadne s väčším množstvom výrobkov, ako bolo množstvo pri prvom pokuse, na ďalšie obdobie maximálne troch rokov. K svojej žiadosti príslušný členský štát musí pripojiť zodpovedajúcu dokumentáciu. Komisia rozhodne o žiadosti v súlade s postupom uvedeným v článku 229 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

5. Poskytovanie informácií alebo predkladanie dokumentov Komisii stanovené v odseku 1 písm. c) a v odsekoch 3 a 4 prebieha podľa delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2017/1183 <sup>(1)</sup>.

<sup>(1)</sup> Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2017/1183 z 20. apríla 2017 o doplnení nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1307/2013 a nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 s ohľadom na poskytovanie informácií a predkladanie dokumentov Komisii (Ú. v. EÚ L 171, 4.7.2017, s. 100).



#### Článok 5

##### Enologické postupy uplatniteľné na kategórie šumivých vín

Okrem enologických postupov a obmedzení so všeobecným uplatňovaním, ktoré sú stanovené v nariadení (EÚ) č. 1308/2013 a v prílohe I k tomuto nariadeniu, sa v prílohe II k tomuto nariadeniu uvádzajú osobitné 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 časti II bodoch 4), 5) a 6) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.

#### Článok 6

##### Enologické postupy uplatniteľné na likérové vína

Okrem enologických postupov a obmedzení so všeobecným uplatňovaním, ktoré sú stanovené v nariadení (EÚ) č. 1308/2013 a v prílohe I k tomuto nariadeniu, sa v prílohe III k tomuto nariadeniu uvádzajú osobitné povolené enologické postupy a obmedzenia týkajúce sa likérových vín uvedené v časti II bode 3) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.

#### Článok 7

##### Vymedzenie pojmu kupáž

1. Pojem „kupáž“ uvedený v článku 75 ods. 3 písm. h) alebo v časti II oddiele C prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 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;
- b) vína bez chráneného označenia pôvodu a vína bez chráneného zemepisného označenia, vína s chráneným označením pôvodu (CHOP) a vína 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 kupáž 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 sceľovania a kupáže

1. Víno sa môže vyrábať prostredníctvom sceľovania alebo kupáže iba vtedy, ak zložky tohto sceľovania alebo kupáže majú predpísané charakteristiky vhodné na výrobu vína a sú v súlade s ustanoveniami nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a tohto nariadenia.

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

**▼B**

Ustanovením v druhom pododseku sa však nevylučuje kupáž typu uvedeného v danom pododseku, pokiaľ je konečný výrobok určený na prípravu cuvée tak, ako je to vymedzené v časti IV bode 12 prílohy II k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, alebo ak je určený na výrobu perlivých vín.

2. Kupáž hroznového muštu alebo vína, pri ktorých výrobe sa použil enologický postup uvedený v časti A tabuľke 2 bode 11.1 prílohy I 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 nariadením Komisie (EÚ) č. 231/2012 <sup>(1)</sup>, špecifikácie čistoty a identifikácie látok používaných v rámci enologických postupov uvedené v článku 75 ods. 3 písm. f) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 sú tie, ktoré sú uvedené v časti A tabuľke 2 stĺpci 4 prílohy I k tomuto nariadeniu.

2. Enzýmy a enzymatické prípravky použité pri povolených enologických postupoch a ošetrovaniach uvedených v časti A prílohy I musia spĺňať požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 <sup>(2)</sup>.

*Článok 10***Podmienky držby, obehu a používania výrobkov, ktoré nie sú v súlade s ustanoveniami článku 80 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 alebo s ustanoveniami tohto nariadenia**

1. Výrobky uvedené v článku 80 ods. 2 prvom pododseku nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 sa neuvedú na trh a zničia sa. Členské štáty však za určitých podmienok môžu povoliť použitie niektorých z takýchto výrobkov, ktorých charakteristiky stanovujú, v liehovare, octárni alebo na priemyselné účely.

2. Výrobcovia alebo obchodníci nemôžu mať v držbe dané výrobky bez oprávneného dôvodu a tieto výrobky sa môžu premiestniť len do liehovaru, octárne alebo zariadení, v ktorých sa použijú na priemyselné účely alebo ako priemyselné výrobky, alebo do zariadení na ich zneškodnenie.

3. Členské štáty môžu do vín uvedených v odseku 1 pridávať 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 Únie alebo vnútroštátne predpisy účinné pred uvedeným dátumom.

<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).

<sup>(2)</sup> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 zo 16. decembra 2008 o potravinárskych enzýmoch, ktorým sa mení a dopĺňa smernica Rady 83/417/EHS, nariadenie Rady (ES) č. 1493/1999, smernica 2000/13/ES, smernica Rady 2001/112/ES a nariadenie (ES) č. 258/97 (Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 7).



### Článok 11

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

Povolené ošetrenia uvedené v časti I oddiele D bode 1 prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 sa musia vykonávať v jednom kroku. Členské štáty však môžu povoliť vykonávanie niektorých z týchto ošetrení vo viacerých krokoch, ak sa tým zlepši vinifikácia príslušných výrobkov. V týchto prípadoch platia maximálne hodnoty stanovené v prílohe VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 pre príslušný proces ako celok.

### Článok 12

#### **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 stanovuje časti II oddiele D bode 2 prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, sa vykonáva v súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi účinnými od 1. mája 2004 takto:

- a) „Tokaji fordítás“ alebo „Tokajský fordítás“ sa vyrába nalievaním muštu alebo vína na matolinové výlisky cibéb „aszú“/„výberu“;
- b) „Tokaji másolás“ alebo „Tokajský másolás“ sa vyrába nalievaním muštu alebo vína na kaly „szamorodni“/„samorodného“ alebo „aszú“/„výberu“.

Uvedené výrobky musia pochádzať z toho istého roku zberu.

### Článok 13

#### **Stanovenie minimálneho percentuálneho podielu alkoholu vo vedľajších produktoch**

1. Na základe časti II oddielu D bodu 1 prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 členské štáty stanovujú minimálny percentuálny podiel alkoholu, ktorý musí byť obsiahnutý vo vedľajšom produkte po jeho oddelení od vína, v pomere k podielu alkoholu vo vyrobenom víne. Členské štáty môžu na základe objektívnych a nediskriminačných kritérií tento minimálny percentuálny podiel upraviť.

2. Ak sa príslušný percentuálny podiel stanovený v členských štátoch na základe odseku 1 nedosiahne, dotknutý hospodársky subjekt dodá určité množstvo vína zo svojej vlastnej výroby, ktoré zodpovedá množstvu potrebnému na dosiahnutie minimálneho percentuálneho podielu.

3. Na účely stanovenia objemu alkoholu obsiahnutého vo vedľajších produktoch v pomere k objemu alkoholu obsiahnutému vo vyrobenom víne je štandardný prirodzený obsah alkoholu v obj. % vo víne, ktorý sa má uplatňovať v rôznych vinohradníckych zónach, takýto:

- a) 8,0 % v prípade zóny A;
- b) 8,5 % v prípade zóny B;
- c) 9,0 % v prípade zóny C I;
- d) 9,5 % v prípade zóny C II;
- e) 10,0 % v prípade zóny C III.

**▼B***Článok 14***Zneškodňovanie vedľajších produktov**

1. Výrobcovia stiahnu vedľajšie produkty výroby vína alebo akékoľvek iného spracovania hrozna pod dohľadom príslušných orgánov členských štátov na základe požiadaviek na doručenie a registráciu stanovených v článku 9 ods. 1 písm. b) delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2018/273 <sup>(1)</sup> a článku 14 ods. 1 písm. b) bodu vii) a článku 18 vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) 2018/274 <sup>(2)</sup>.
2. Stiahnutie sa uskutoční bez omeškania a najneskôr na konci vinárskeho roka, v ktorom boli vedľajšie produkty získané, v súlade s platnými právnymi predpismi Únie, najmä pokiaľ ide o ochranu životného prostredia.
3. Členské štáty môžu rozhodnúť, že sa od výrobcov, ktorí počas príslušného vinárskeho roka nevyrobia sami viac ako 50 hektolitrov vína alebo muštu vo vlastných prevádzkach, nevyžaduje stiahnutie vedľajších produktov.
4. Výrobcovia môžu splniť povinnosť zneškodňovania časti alebo celého objemu vedľajších produktov výroby vína alebo akéhokoľvek iného spracovania hrozna tak, že tieto vedľajšie produkty dodajú na destiláciu. Takýto spôsob zneškodňovania vedľajších produktov osvedčí príslušný orgán dotknutého členského štátu.
5. Členské štáty sa môžu na základe objektívnych a nediskriminačných kritérií rozhodnúť, že dodanie časti alebo celého objemu vedľajších produktov výroby vína alebo iného spracovania hrozna na destiláciu je záväzná pre všetkých alebo určitých výrobcov na ich území.

**▼M1***Článok 15***Prechodné opatrenia**

Zásoby vinárskych výrobkov vyrobených pred dátumom uplatňovania tohto nariadenia v súlade s pravidlami, ktoré existovali pred týmto dátumom, sa môžu uvoľniť na účely ľudskej spotreby.

<sup>(1)</sup> Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2018/273 z 11. decembra 2017, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o režim povolení na výsadbu viniča, vinohradnícky register, sprírodné doklady a certifikáciu, vstupnú a výstupnú evidenciu a povinné nahlasovanie, oznámenia a uverejňovanie oznamovaných informácií, a ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1306/2013, pokiaľ ide o príslušné kontroly a sankcie, a ktorým sa menia nariadenia Komisie (ES) č. 555/2008, (ES) č. 606/2009 a (ES) č. 607/2009 a zrušuje nariadenie Komisie (ES) č. 436/2009 a delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2015/560 C/2017/8261 (Ú. v. EÚ L 58, 28.2.2018, s. 1).

<sup>(2)</sup> Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2018/274 z 11. decembra 2017, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o režim povolení na výsadbu viniča, certifikáciu, vstupnú a výstupnú evidenciu, povinné nahlasovanie a oznámenia, a nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1306/2013, pokiaľ ide o príslušné kontroly, a ktorým sa zrušuje vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2015/561 (Ú. v. EÚ L 58, 28.2.2018, s. 60).

**▼B**

*Článok 16*

**Zrušenie**

Nariadenie (ES) č. 606/2009 sa zrušuje.

*Článok 17*

**Nadobudnutie účinnosti**

1. Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.
2. Uplatňuje sa od 7. decembra 2019.

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



▼**B**

## PRÍLOHA I

## ČASŤ A

## POVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY

▼**M3**

Tabuľka 1

Povolené enologické ošetrenia uvedené v článku 3 ods. 1

|    | 1   | 2   | 3   |
|----|---|---|---|
|    | Enologické ošetrenia  | Podmienky a obmedzenia používania ( <sup>1</sup> )  | Kategórie vinárskych výrobkov ( <sup>4</sup> )                                |
| 1  | Prevzdušňovanie alebo okysličovanie                                       | Podľa podmienok stanovených v dokumentoch 2.1.1. (2016) a 3.5.5 (2016) Kódexu enologických postupov OIV.  | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                  |
| 2  | Tepelné ošetrenia   | Podľa podmienok stanovených v dokumentoch 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 2.3.6 (1988), 2.3.9 (2005), 3.4.3 (1988), 3.4.3.1 (1990), 3.5.4 (1997) a 3.5.10 (1982) Kódexu enologických postupov OIV.  | čerstvé hrozno, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)  |
| 2a | Ošetrenia chladom   | Podľa podmienok stanovených v časti I oddiele B bode 1 písm. c) prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 a v dokumentoch 1.14 (2005), 1.15 (2005), 2.1.12.4 (1998), 2.3.6 (1988), 3.1.2 (1979), 3.1.2.1 (1979), 3.3.4 (2004) a 3.5.11.1 (2001) Kódexu enologických postupov OIV. | čerstvé hrozno, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)  |
| 3  | Odstreďovanie a filtrácia inertnými filtračnými materiálmi alebo bez nich | Inertné filtračné materiály sú materiály uvedené v dokumentoch 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) a 3.2.2.1 (1990) Kódexu enologických postupov OIV. Ich použitie nesmie zanechať nežiaduce rezíduá v ošetrovanom výrobku.  | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                  |
| 4  | Vytvorenie inertného prostredia   | Len na účely manipulácie s výrobkom bez prítomnosti vzduchu.  | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                  |
| 5  | Odstránenie oxidu siričitého fyzikálnymi procesmi                         |   | čerstvé hrozno, 2), 10), 11), 12), 13) a 14)                                  |
| 6  | Ionomeničové živice   | Podľa podmienok stanovených v dodatku 3 k tejto prílohe. Ošetrenie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.  | hroznový mušt určený na prípravu rektifikovaného zahusteného hroznového muštu |

## ▼ M3

|    | 1   | 2   | 3  |
|----|---|---|--|
|    | Enologické ošetrenia                                    | Podmienky a obmedzenia používania (1)   | Kategórie vinárskych výrobkov (4)  |
| 7  | Preublávanie  | Len pri použití argónu alebo dusíka.  | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                                       |
| 8  | Flotácia  | Len pri použití dusíka alebo oxidu uhličitého alebo pomocou prevzdušňovania. Podľa podmienok stanovených v dokumente 2.1.14 (1999).   | 10), 11) a 12)   |
| 9  | Čisté parafínové plátky impregnované alylizotiokyanátom | Len na účely vytvorenia sterilného prostredia. V Taliansku sa môže použiť iba v prípadoch, keď je to v súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi, a iba v nádobách s objemom viac ako 20 litrov. Na použitie alylizotiokyanátu sa vzťahujú podmienky a obmedzenia uvedené v súvislosti s povolenými enologickými zlúčeninami v tabuľke 2.          | čiastočne prekvasený mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16) |
| 10 | Ošetrovanie elektrodialýzou                             | Len na účely zabezpečenia stabilizácie vínného kameňa vo víne. Podľa podmienok stanovených v dodatku 5 k tejto prílohe. Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.   | čiastočne prekvasený mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)     |
| 11 | Kusy dubového dreva                                     | Pri výrobe a vyzrievaní vína vrátane kvasenia čerstvého hrozna a hroznového muštu. Podľa podmienok stanovených v dodatku 7 k tejto prílohe. Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.   | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                                       |
| 12 | Úprava obsahu alkoholu vo vínach                        | Úprava sa uskutočňuje len pri vínach. Podľa podmienok stanovených v dodatku 8 k tejto prílohe. Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.  | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)  |
| 13 | Katexy na stabilizáciu vínného kameňa                   | Podľa podmienok stanovených v dokumente 3.3.3 (2011) Kódexu enologických postupov OIV. Aj v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 (2) a s vnútroštátnymi právnymi predpismi prijatými na vykonávanie uvedeného nariadenia. Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013. | čiastočne prekvasený mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)     |

## ▼ M3

|    | 1   | 2  | 3  |
|----|---|--|--|
|    | Enologické ošetrenia                            | Podmienky a obmedzenia používania (1)  | Kategórie vinárskych výrobkov (4)                            |
| 14 | Ošetrovanie elektromembránovými procesmi        | Len na zvyšovanie alebo znižovanie obsahu kyselín. Podľa podmienok a obmedzení stanovených v časti I oddieloch C a D prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 a článku 11 tohto nariadenia. V súlade s nariadením (ES) č. 1935/2004 a nariadením (EÚ) č. 10/2011 (3) a s vnútroštátnymi právnymi predpismi prijatými na vykonávanie uvedených nariadení. Podľa podmienok stanovených v dokumentoch 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010), 3.1.2.4 (2012) Kódexu enologických postupov OIV. Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013. | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
| 15 | Katexy na zvyšovanie obsahu kyselín             | Podľa podmienok a obmedzení stanovených v časti I oddieloch C a D prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 a článku 11 tohto nariadenia. V súlade s nariadením (ES) č. 1935/2004 a s vnútroštátnymi právnymi predpismi prijatými na vykonávanie uvedeného nariadenia. Podľa podmienok stanovených v dokumentoch 2.1.3.1.4 (2012) a 3.1.1.5 (2012) Kódexu enologických postupov OIV. Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.   | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
| 16 | Spojené membrány                                | Len na znižovanie obsahu cukru v muštach. Podľa podmienok stanovených v dodatku 9 k tejto prílohe. Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.   | 10)  |
| 17 | Membránové kontakty                             | Len na účely riadenia obsahu plynu rozpusteného vo víne. Pridávanie oxidu uhličitého do výrobkov vymedzených v časti II bodoch 4), 5), 6) a 8) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 je zakázané. V súlade s nariadením (ES) č. 1935/2004 a nariadením (EÚ) č. 10/2011 a s vnútroštátnymi právnymi predpismi prijatými na vykonávanie uvedených nariadení. Podľa podmienok stanovených v dokumente 3.5.17 (2013) Kódexu enologických postupov OIV. Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.  | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)                    |
| 18 | Membránová technológia s aktívnym uhlím         | Len na účely zníženia nadmerného množstva 4-etylfenolu a 4-etylguajakolu vo vínach. Podľa podmienok stanovených v dodatku 10 k tejto prílohe. Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.  | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)                |
| 19 | Filtračné dosky s obsahom zeolitov faujasit (Y) | Len na účely adsorbpcie halogénovaných derivátov anizolov. Podľa podmienok stanovených v dokumente 3.2.15 (2016) Kódexu enologických postupov OIV.   | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)                |

## ▼ M3

|    | 1  | 2   | 3  |
|----|--|---|--|
|    | Enologické ošetrenia   | Podmienky a obmedzenia používania <sup>(1)</sup>  | Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>                 |
| 20 | Čiastočné zahustenie   | Hroznový mušt: podľa podmienok stanovených v časti I oddiele B bode 1 písm. b) prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 a v dokumentoch 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) a 2.1.12.4 (1998) Kódexu enologických postupov OIV.<br><br>Víno: podľa podmienok stanovených v časti I oddiele B bode 1 písm. c) prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 a v dokumentoch 3.5.11 (2001) a 3.5.11.1 (2001) Kódexu enologických postupov OIV.<br><br>Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013. | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 15) a 16)           |
| 21 | Zníženie výskytu pôvodných mikroorganizmov v hrozne a mušte paskalizáciou      | Podľa podmienok stanovených v dokumentoch 1.18 (2019) a 2.1.26 (2019) Kódexu enologických postupov OIV.   | čerstvé hrozno, 10), 11) a 12)                               |
| 22 | Ošetrovanie kontinuálnymi vysokotlakovými procesmi                             | Podľa podmienok stanovených v dokumente 2.2.10 (2020) Kódexu enologických postupov OIV.   | 10), 11) a 12)   |
| 23 | Extrakcia zložiek zo šupky ultrazvukom aplikovaným na rozdrvené hrozno         | Podľa podmienok stanovených v dokumente 1.17 (2019) Kódexu enologických postupov OIV.   | čerstvé hrozno   |
| 24 | Ošetrovanie hrozna použitím pulzných elektrických polí                         | Podľa podmienok stanovených v dokumente 2.1.27 (2020) Kódexu enologických postupov OIV.   | čerstvé hrozno   |
| 25 | Ošetrovanie muštov a vín použitím adsorpčných styren-divinylbenzénových častíc | Podľa podmienok stanovených v dokumentoch 2.2.11 (2020) a 3.4.22 (2020) Kódexu enologických postupov OIV.   | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |

<sup>(1)</sup> Rok v zátvorkách za odkazmi na dokument Kódexu enologických postupov OIV označuje verziu dokumentu schváleného Úniou ako povolený enologický postup podľa podmienok a obmedzení používania stanovených v tejto tabuľke.

<sup>(2)</sup> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 z 27. októbra 2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami a o zrušení smerníc 80/590/EHS a 89/109/EHS (Ú. v. EÚ L 338, 13.11.2004, s. 4).

<sup>(3)</sup> Nariadenie Komisie (EÚ) č. 10/2011 zo 14. januára 2011 o plastových materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami (Ú. v. EÚ L 12, 15.1.2011, s. 1).

<sup>(4)</sup> Ak sa neuplatňuje na všetky kategórie vinárskych výrobkov stanovených v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.

Tabuľka 2

Povolené enologické zluččeniny uvedené v článku 3 ods. 1

|     | 1                           | 2                         | 3  | 4  | 5              | 6   | 7  | 8  |
|-----|-----------------------------|---------------------------|--|--|----------------|---|--|--|
|     | Látky/aktivita              | Číslo E a/alebo číslo CAS | Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup> | Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1 | Prídavná látka | Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup> | Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup>   | Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>                 |
| 1   | Regulátory kyslosti         |                           |  |  |                |   |  |  |
| 1.1 | kyselina vínna (L(+)-)      | E 334/CAS 87-69-4         | dokument 2.1.3.1.1 (2001),<br>3.1.1.1 (2001)   | COEI-1-LTARAC  | x              |   | Podmienky a obmedzenia stanovené v časti I oddieloch C a D prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 a v článku 11 tohto nariadenia. Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013. Špecifikácie pre kyselinu vínnu [L(+)-] stanovené v bode 2 dodatku 1 k tejto prílohe. | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
| 1.2 | kyselina jablčná (D,L-; L-) | E 296/-                   | dokument 2.1.3.1.1 (2001),<br>3.1.1.1 (2001)   | COEI-1-ACIMAL  | x              |   |  | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
| 1.3 | kyselina mliečna            | E 270/-                   | dokument 2.1.3.1.1 (2001),<br>3.1.1.1 (2001)   | COEI-1-ACILAC  | x              |   |  | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
| 1.4 | L(+)-vínan draselný         | E 336ii)/CAS 921-53-9     | dokumenty 2.1.3.2.2 (1979),<br>3.1.2.2 (1979)  | COEI-1-POTTAR  |                | x   |  | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
| 1.5 | hydrogenuhlíčan draselný    | E 501ii)/CAS 298-14-6     | dokumenty 2.1.3.2.2 (1979),<br>3.1.2.2 (1979)  | COEI-1-POTBIC  |                | x   |  | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
| 1.6 | uhlíčan vápenatý            | E 170/CAS 471-34-1        | dokumenty 2.1.3.2.2 (1979),<br>3.1.2.2 (1979)  | COEI-1-CALCAR  |                | x   |  | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
|     |                             |                           |  |  |                |   |  |  |

## ▼ M3

|      | 1                                | 2                         | 3  | 4  | 5              | 6  | 7  | 8  |
|------|----------------------------------|---------------------------|--|--|----------------|--|--|--|
|      | Látky/aktivita                   | Číslo E a/alebo číslo CAS | Kódex enologických postupov OIV (1)  | Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1 | Pridavná látka | Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka (2) | Podmienky a obmedzenia používania (3)  | Kategórie vinárskych výrobkov (4)  |
| 1.8  | síran vápenatý                   | E 516/–                   | dokument 2.1.3.1.1.1 (2017)  |  | x              |  | Podmienky a obmedzenia stanovené v oddiele A bode 2 písm. b) prílohy III. Najvyššie prípustné množstvo: 2 g/l.   | 3)   |
| 1.9  | uhličitan draselný               | E 501i)                   | dokumenty 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)                                   |  |                | x  | Podmienky a obmedzenia stanovené v časti I oddieloch C a D prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 a v článku 11 tohto nariadenia. Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013. | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                     |
| 1.10 | kyselina citrónová               | E 330                     | dokumenty 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)                                       | COEI-1-CITACI  | x              |  | Kyselina citrónová: platí iba cieľ a) v dokumentoch 3.1.1 (1979) a 3.1.1.1 (2001) OIV. Maximálne množstvo v takto ošetrovanom víne uvedenom na trh: 1 g/l.   | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)                                    |
| 1.11 | vínne kvasinky                   | –/–                       | dokumenty 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016)                 | COEI-1-SACCHA<br>COEI-1-NOSACC                         |                | x (2)  |  | 10), 11) a 12)   |
| 1.12 | baktérie mliečneho kvasenia      | –/–                       | dokumenty 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980) | COEI-1-BALACT  |                | x (2)  |  | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                 |
| 2    | Konzervačné látky a antioxidanty |                           |  |  |                |  |  |  |
| 2.1  | oxid siričitý                    | E 220/CAS 7446-09-5       | dokumenty 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)                            | COEI-1-SOUDIO  | x              |  | Maximálne hodnoty (t. j. maximálne množstvo vo výrobku uvedenom na trh) stanovené v časti B prílohy I.   | čerstvé hrozno, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
| 2.2  | hydrogensiričitan draselný       | E 228/CAS 7773-03-7       | dokumenty 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)                            | COEI-1-POTBIS  | x              |  |  | čerstvé hrozno, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
| 2.3  | disiričitan didraselný           | E 224/CAS 16731-55-8      | dokumenty 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)                            | COEI-1-POTANH  | x              |  |  | čerstvé hrozno, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |

## ▼ M3

|     | 1                           | 2                         | 3   | 4  | 5              | 6  | 7  | 8  |
|-----|-----------------------------|---------------------------|---|--|----------------|--|--|--|
|     | Látky/aktivita              | Číslo E a/alebo číslo CAS | Kódex enologických postupov OIV (1)               | Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1 | Prídavná látka | Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka (2) | Podmienky a obmedzenia používania (3)  | Kategórie vinárskych výrobkov (4)  |
| 2.4 | sorban draselný             | E 202                     | dokument 3.4.5 (1988)                             | COEI-1-POTSOR  | x              |  |  | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)  |
| 2.5 | lyzozým                     | E 1105                    | dokumenty 2.2.6 (1997), 3.4.12 (1997)             | COEI-1-LYSOZY  | x              | x  |  | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                                   |
| 2.6 | kyselina L-askorbová        | E 300                     | dokumenty 1.11 (2001), 2.2.7 (2001), 3.4.7 (2001) | COEI-1-ASCACI  | x              |  | Maximálne množstvo v takto ošetrovanom víne uvedenom na trh: 250 mg/l. Maximálne 250 mg/l pri každom ošetrení. | čerstvé hrozno, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                       |
| 2.7 | dimetyl-dikarbonát (DMDC)   | E 242/CAS 4525-33-1       | dokument 3.4.13 (2001)                            | COEI-1-DICDIM  | x              |  | Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.                    | čiastočne prekvasený mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16) |
| 3   | Adsorbenty                  |                           |   |  |                |  |  |  |
| 3.1 | uhlíe na enologické účely   |                           | dokumenty 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)              | COEI-1-CHARBO  |                | x  | Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.                    | biele vína, 2), 10) a 14)  |
| 3.2 | selektívne rastlinné vlákna |                           | dokument 3.4.20 (2017)                            | COEI-1-FIBVEG  |                | x  |  | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)  |

## ▼ M3

|     | 1  | 2                         | 3  | 4  | 5              | 6   | 7  | 8   |
|-----|--|---------------------------|--|--|----------------|---|--|---|
|     | Látky/aktivita   | Číslo E a/alebo číslo CAS | Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup> | Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1 | Prídavná látka | Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup> | Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup>   | Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>  |
| 4   | Aktivátory alkoholového kvasenia a malolaktickej fermentácie |                           |  |  |                |   |  |   |
| 4.1 | mikrokryštalická celulóza                                    | E 460i)/CAS 9004-34-6     | dokumenty 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)          | COEI-1-CELMIC  |                | x   | V súlade so špecifikáciami stanovenými v prílohe k nariadeniu (EÚ) č. 231/2012.  | čerstvé hrozno, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)              |
| 4.2 | hydrogenfosforečnan diamónny                                 | E 342/CAS 7783-28-0       | dokument 4.1.7 (1995)                          | COEI-1-PHODIA  |                | x   | Len pre alkoholové kvasenie. V množstve najviac 1 g/l (vyjadrené ako soľ) <sup>(2)</sup> alebo 0,3 g/l v prípade druhotného kvasenia šumivých vín. | čerstvé hrozno, 2), 10), 11), 12), druhotné alkoholové kvasenie v prípade 4), 5), 6) a 7) |
| 4.3 | síran amónny   | E 517/CAS 7783-20-2       | dokument 4.1.7 (1995)                          | COEI-1AMMSUL   |                | x   |  |   |
| 4.4 | hydrosiričitan amónny  | -/CAS 10192-30-0          |  | COEI-1-AMMHYD  |                | x   | Len pre alkoholové kvasenie. V množstve najviac 0,2 g/l (vyjadrené ako soľ) a v rozsahu maximálnych hodnôt stanovených v riadkoch 2.1. 2.2 a 2.3.  | čerstvé hrozno, 2), 10), 11), a 12)   |
| 4.5 | hydrochlorid tiamínu   | -/CAS 67-03-8             | dokumenty 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995)           | COEI-1-THIAMIN   |                | x   | Len pre alkoholové kvasenie. V množstve najviac 0,6 mg/l (vyjadrené ako tiamín) pri každom ošetrení.   | čerstvé hrozno, 2), 10), 11), 12), druhotné alkoholové kvasenie v prípade 4), 5), 6) a 7) |
| 4.6 | autolýzáty kvasiniek   | -/-                       | dokumenty 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)          | COEI-1-AUTLYS  |                | x <sup>(2)</sup>  |  | čerstvé hrozno, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)              |



## ▼ M3

|     | 1   | 2                         | 3                                     | 4  | 5              | 6  | 7                                     | 8  |
|-----|---|---------------------------|---------------------------------------|--|----------------|--|---------------------------------------|--|
|     | Látky/aktivita  | Číslo E a/alebo číslo CAS | Kódex enologických postupov OIV (1)   | Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1 | Pridavná látka | Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka (2) | Podmienky a obmedzenia používania (3) | Kategórie vinárskych výrobkov (4)  |
| 4.7 | bunkové steny kvasiniek                                 | --                        | dokumenty 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015) | COEI-1-YEHULL  |                | x (2)  |                                       | čerstvé hrozno, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
| 4.8 | inaktivované kvasinky                                   | --                        | dokumenty 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015) | COEI-1-INAYEA  |                | x (2)  |                                       | čerstvé hrozno, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
| 4.9 | inaktivované kvasinky so zaručenými úrovňami glutatiónu | --                        | dokument 2.2.9 (2017)                 | COEI-1-LEVGLU  |                | x (2)  | Len pre alkoholové kvasenie.          | čerstvé hrozno, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
| 5   | Číriace prípravky                                       |                           |                                       |  |                |  |                                       |  |
| 5.1 | jedlá želatína  | -/CAS 9000-70-8           | dokumenty 2.1.6 (1997), 3.2.1 (2011)  | COEI-1-GELATI  |                | x (2)  |                                       | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                     |
| 5.2 | pšeničná bielkovina                                     |                           | dokumenty 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004) | COEI-1-PROVEG  |                | x (2)  |                                       | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                     |
| 5.3 | hrachová bielkovina                                     |                           | dokumenty 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004) | COEI-1-PROVEG  |                | x (2)  |                                       | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                     |
| 5.4 | zemiaková bielkovina                                    |                           | dokumenty 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004) | COEI-1-PROVEG  |                | x (2)  |                                       | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                     |
| 5.5 | vyzina  |                           | dokument 3.2.1 (2011)                 | COEI-1-COLPOI  |                | X  |                                       | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)                                    |
| 5.6 | kazeín  | -/CAS 9005-43-0           | dokument 2.1.16 (2004)                | COEI-1-CASEIN  |                | x (2)  |                                       | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                     |

## ▼ M3

|      | 1  | 2   | 3   | 4  | 5              | 6  | 7                                     | 8  |
|------|--|---|---|--|----------------|--|---------------------------------------|--|
|      | Látky/aktivita   | Číslo E a/alebo číslo CAS                     | Kódex enologických postupov OIV (1)   | Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1 | Prídavná látka | Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka (2) | Podmienky a obmedzenia používania (3) | Kategórie vinárskych výrobkov (4)  |
| 5.7  | kazeinát draselný  | –/CAS 68131-54-4                              | dokumenty 2.1.15 (2004), 3.2.1 (2011)   | COEI-1-POTCAS  |                | x (2)  |                                       | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                     |
| 5.8  | vaječný albumín  | –/CAS 9006-59-1                               | dokument 3.2.1 (2011)   | COEI-1-OEUALB  |                | x (2)  |                                       | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)                                    |
| 5.9  | bentonit   | –/–   | dokumenty 2.1.8 (1970), 3.3.5 (1970)  | COEI-1-BENTON  |                | x  |                                       | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                 |
| 5.10 | oxid kremičitý (gél alebo koloidný roztok)                                     | E 551/–                                       | dokumenty 2.1.10 (1991), 3.2.1 (2011), 3.2.4 (1991)   | COEI-1-DIOSIL  |                | x  |                                       | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                     |
| 5.11 | kaolín   | –/CAS 1332-58-7                               | dokument 3.2.1 (2011)   | COEI-1-KAOLIN  |                | x  |                                       | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)                                |
| 5.12 | taníny   |   | dokumenty 2.1.7 (2019), 2.1.17 (2004), 3.2.6 (2019), 3.2.7 (2004), 4.1.8 (1981), 4.3.2 (1981) | COEI-1-TANINS  |                | x  |                                       | čerstvé hrozno, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
| 5.13 | chitozán získaný z húb <i>Aspergillus niger</i> alebo <i>Agaricus bisporus</i> | –/CAS 9012-76-4                               | dokumenty 2.1.22 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.12 (2009)  | COEI-1-CHITOS  |                | x  |                                       | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                     |
| 5.14 | chitín-glukán získaný z huby <i>Aspergillus niger</i>                          | chitín: CAS 1398-61-4, glukán: CAS 9041-22-9. | dokumenty 2.1.23 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.13 (2009)  | COEI-1-CHITGL  |                | x  |                                       | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                     |

## ▼ M3

|      | 1                                | 2                         | 3  | 4  | 5              | 6   | 7  | 8  |
|------|----------------------------------|---------------------------|--|--|----------------|---|--|--|
|      | Látky/aktivita                   | Číslo E a/alebo číslo CAS | Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup>       | Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1 | Pridavná látka | Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup> | Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup>   | Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>   |
| 5.15 | kvasinkové bielkovinové extrakty | –/–                       | dokumenty 2.1.24 (2011), 3.2.14 (2011), 3.2.1 (2011) | COEI-1-EPLEV   |                | x   |  | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                                       |
| 5.16 | polyvinylpolypyrolidón           | E 1202/CAS 25249-54-1     | dokument 3.4.9 (1987)                                | COEI-1-PVPP  |                | x   |  | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                                   |
| 5.17 | alginát vápenatý                 | E 404/CAS 9005-35-0       | dokument 4.1.8 (1981)                                | COEI-1-ALGIAC  |                | x   | Iba pri výrobe všetkých kategórií šumivých vín a perlivých vín kvasených vo fľašiach, pri ktorých sa kaly odstraňujú degoržovaním. | 4), 5), 6), 7), 8) a 9)  |
| 5.18 | alginát draselný                 | E 402/CAS 9005-36-1       | dokument 4.1.8 (1981)                                | COEI-1-POTALG  |                | x   | Iba pri výrobe všetkých kategórií šumivých vín a perlivých vín kvasených vo fľašiach, pri ktorých sa kaly odstraňujú degoržovaním. | 4), 5), 6), 7), 8) a 9)  |
| 6    | Stabilizátory                    |                           |  |  |                |   |  |  |
| 6.1  | hydrogenvinán draselný           | E336i)/CAS 868-14-4       | dokument 3.3.4 (2004)                                | COEI-1-POTBIT  |                | x   | Len na podporu vyzrážania vínnych solí.  | čiastočne prekvasený mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16) |

## ▼ M3

|     | 1                            | 2                         | 3  | 4  | 5              | 6  | 7  | 8   |
|-----|------------------------------|---------------------------|--|--|----------------|--|--|---|
|     | Látky/aktivity               | Číslo E a/alebo číslo CAS | Kódex enologických postupov OIV (1)                | Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1 | Prídavná látka | Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka (2) | Podmienky a obmedzenia používania (3)  | Kategórie vinárskych výrobkov (4)   |
| 6.2 | vínan vápenatý               | —/—                       | dokument 3.3.12 (1997)                             | COEI-1-CALTAR  |                | x  |  | čiasťočne prekvasený mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)                                    |
| 6.3 | kyselina citrónová           | E 330                     | dokumenty 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)               | COEI-1-CITACI  | x              |  | Maximálne množstvo v takto ošetrovanom víne uvedenom na trh: 1 g/l.  | čiasťočne prekvasený mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)                                    |
| 6.4 | taníny                       | —/—                       | dokumenty 2.1.7 (2019), 3.2.6 (2019), 3.3.1 (1970) | COEI-1-TANINS  |                |  |  | čerstvé hrozno, čiasťočne prekvasený mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
| 6.5 | hexakvanoželeznatan draselný | E 536/—                   | dokumenty 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)              | COEI-1-POTFER  |                | x  | Podľa podmienok stanovených v dodatku 4 k tejto prílohe. Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013. | čiasťočne prekvasený mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)                                    |

## ▼ M3

|     | 1   | 2                         | 3                                      | 4  | 5              | 6  | 7   | 8  |
|-----|---|---------------------------|--|--|----------------|--|---|--|
|     | Látky/aktivita  | Číslo E a/alebo číslo CAS | Kódex enologických postupov OIV (1)    | Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1 | Prídavná látka | Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka (2) | Podmienky a obmedzenia používania (3)   | Kategórie vinárskych výrobkov (4)  |
| 6.6 | fytát vápenatý  | –/CAS 3615-82-5           | dokument 3.3.1 (1970)                  | COEI-1-CALPHY  |                | x  | V prípade červených vín v množstve najviac 8 g/hl<br>Podľa podmienok stanovených v dodatku 4 k tejto prílohe. | čiastočne prekvasený mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16) |
| 6.7 | kyselina metavínna                                      | E 353/–                   | dokument 3.3.7 (1970)                  | COEI-1-METACI  | x              |  |   | čiastočne prekvasený mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16) |
| 6.8 | arabská guma  | E 414/CAS 9000-01-5       | dokument 3.3.6 (1972)                  | COEI-1-GOMARA  | x              |  | <i>Quantum satis.</i>   | čiastočne prekvasený mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16) |
| 6.9 | kyselina vínna (D, L-) alebo jej neutrálna vápenatá soľ | –/CAS 133-37-9            | dokumenty 2.1.21 (2008), 3.4.15 (2008) | COEI-1-DLTART  |                | x  | Len na vyzrážanie prebytočného vápnika.<br>Podľa podmienok stanovených v dodatku 4 k tejto prílohe.           | čiastočne prekvasený mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16) |

## ▼ M3

|      | 1   | 2                         | 3                                      | 4  | 5              | 6  | 7  | 8   |
|------|---|---------------------------|--|--|----------------|--|--|---|
|      | Látky/aktivita  | Číslo E a/alebo číslo CAS | Kódex enologických postupov OIV (1)    | Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1 | Prídavná látka | Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka (2) | Podmienky a obmedzenia používania (3)  | Kategórie vinárskych výrobkov (4)   |
| 6.10 | kvasinkové manoproteíny                                       | –/–                       | dokument 3.3.13 (2005)                 | COEI-1-MANPRO  | x              |  |  | čistočne prekvasený mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16) |
| 6.11 | karboxymetylcelulóza  | E466/–                    | dokument 3.3.14 (2020)                 | COEI-1-CMC   | x              |  | Len na zabezpečenie stabilizácie vínného kameňa.   | biele a ružové vína, 4), 5), 6), 7), 8) a 9)  |
| 6.12 | kopolyméry polyvinylimidazolu – polyvinylpyrolidónu (PVI/PVP) | –/CAS 87865-40-5          | dokumenty 2.1.20 (2014), 3.4.14 (2014) | COEI-1-PVIPVP  |                | x  | Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.          | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                                      |
| 6.13 | polyaspartát draselný   | E 456/CAS 64723-18-8      | dokument 3.3.15 (2016)                 | COEI-1-POTPOL  | x              |  | Len s cieľom prispieť k stabilizácii vínného kameňa.   | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)   |
| 6.14 | kyselina fumarová   | E 297/CAS 110-17-8        | dokumenty 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021)  |  | x              |  |  | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)   |
| 7    | Enzýmy (6)  |                           |  |  |                |  |  |   |
| 7.1  | ureáza  | EC 3.5.1.5.               | dokument 3.4.11 (1995)                 | COEI-1-UREASE<br>COEI-1-PRENZY                         |                | x  | Len na zníženie obsahu močoviny vo víne.<br>Podľa podmienok stanovených v dodatku 6 k tejto prílohe. | čistočne prekvasený mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16) |

## ▼ M3

|     | 1                    | 2                         | 3   | 4  | 5              | 6  | 7  | 8  |
|-----|----------------------|---------------------------|---|--|----------------|--|--|--|
|     | Látky/aktivity       | Číslo E a/alebo číslo CAS | Kódex enologických postupov OIV (1)   | Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1 | Prídavná látka | Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka (2) | Podmienky a obmedzenia používania (3)  | Kategórie vinárskych výrobkov (4)  |
| 7.2 | pektín lyázy         | EC 4.2.2.10.              | dokumenty 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021) | COEI-1-ACTPLY<br>COEI-1-PRENZY                         |                | x  | Len na enologické účely pri macerácii, čírení, stabilizácii, filtrácii a na uvoľňovanie aromatických prekurzorov hrozna. | čerstvé hrozno, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
| 7.3 | pektín metylesteráza | EC 3.1.1.11.              | dokumenty 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021) | COEI-1-ACTPME<br>COEI-1-PRENZY                         |                | x  | Len na enologické účely pri macerácii, čírení, stabilizácii, filtrácii a na uvoľňovanie aromatických prekurzorov hrozna. | čerstvé hrozno, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
| 7.4 | polygalakturonáza    | EC 3.2.1.15.              | dokumenty 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021) | COEI-1-ACTPGA<br>COEI-1-PRENZY                         |                | x  | Len na enologické účely pri macerácii, čírení, stabilizácii, filtrácii a na uvoľňovanie aromatických prekurzorov hrozna. | čerstvé hrozno, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
| 7.5 | hemicelulóza         | EC 3.2.1.78.              | dokumenty 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021) | COEI-1-ACTGHE<br>COEI-1-PRENZY                         |                | x  | Len na enologické účely pri macerácii, čírení, stabilizácii, filtrácii a na uvoľňovanie aromatických prekurzorov hrozna. | čerstvé hrozno, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
| 7.6 | celulóza             | EC 3.2.1.4.               | dokumenty 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021) | COEI-1-ACTCEL<br>COEI-1-PRENZY                         |                | x  | Len na enologické účely pri macerácii, čírení, stabilizácii, filtrácii a na uvoľňovanie aromatických prekurzorov hrozna. | čerstvé hrozno, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |

## ▼ M3

|      | 1  | 2                         | 3   | 4  | 5              | 6   | 7  | 8  |
|------|--|---------------------------|---|--|----------------|---|--|--|
|      | Látky/aktivita                                     | Číslo E a/alebo číslo CAS | Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup>                                  | Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1 | Pridavná látka | Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup> | Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup>   | Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>                                 |
| 7.7  | <i>beta</i> -glukanáza                             | EC 3.2.1.58.              | dokument 3.2.10 (2004)  | COEI-1-BGLUCA<br>COEI-1-PRENZY                         |                | x   | Len na enologické účely pri macerácii, čírení, stabilizácii, filtrácii a na uvoľňovanie aromatických prekurzorov hrozna. | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)                                |
| 7.8  | glykozidáza  | EC 3.2.1.20.              | dokumenty 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)   | COEI-1-PRENZY  |                | x   | Len na enologické účely pri macerácii, čírení, stabilizácii, filtrácii a na uvoľňovanie aromatických prekurzorov hrozna. | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                 |
| 7.9  | arabinanáza  | EC 3.2.1.99.              | dokumenty 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021) | COEI-1-ACTARA<br>COEI-1-PRENZY                         |                | x   | Len na enologické účely pri macerácii, čírení, stabilizácii, filtrácii a na uvoľňovanie aromatických prekurzorov hrozna. | čerstvé hrozno, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
| 7.10 | <i>beta</i> -glukanáza ( $\beta$ 1-3, $\beta$ 1-6) | EC 3.2.1.6.               | dokument 3.5.7 (2013)   | COEI-1-ACTGLU<br>COEI-1-PRENZY                         |                | x   | Len na enologické účely pri macerácii, čírení, stabilizácii, filtrácii a na uvoľňovanie aromatických prekurzorov hrozna. | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)                                    |
| 7.11 | glukozidáza  | EC 3.2.1.21.              | dokumenty 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)   | COEI-1-GLYCOS<br>COEI-1-PRENZY                         |                | x   | Len na enologické účely pri macerácii, čírení, stabilizácii, filtrácii a na uvoľňovanie aromatických prekurzorov hrozna. | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                 |



## ▼M3

|      | 1                                    | 2                         | 3  | 4  | 5                | 6   | 7   | 8  |
|------|--------------------------------------|---------------------------|--|--|------------------|---|---|--|
|      | Látky/aktivita                       | Číslo E a/alebo číslo CAS | Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup>   | Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1 | Pridavná látka   | Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup> | Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup>  | Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>   |
| 7.12 | aspergillopepsín I                   | EC 3.4.23.18.             | dokumenty 2.2.12 (2021), 3.3.16 (2021)   | COEI-1-PROTEA<br>COEI-1-PRENZY                         |                  | x   | Len na enologické účely pri macerácii, čírení, stabilizácii, filtrácii a na uvoľňovanie aromatických prekurzorov hrozna.  | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)   |
| 8    | Plyny a baliace plyny <sup>(7)</sup> |                           |  |  |                  |   |   |  |
| 8.1  | argón                                | E 938/CAS 7440-37-1       | dokumenty 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)   | COEI-1-ARGON   | x <sup>(7)</sup> | x   |   | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)   |
| 8.2  | dusík                                | E 941/CAS 7727-37-9       | dokumenty 2.1.14 (1999), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)  | COEI-1-AZOTE   | x <sup>(7)</sup> | x   |   | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)   |
| 8.3  | oxid uhličitý                        | E 290/CAS 124-38-9        | dokumenty 1.7 (1970), 2.1.14 (1999), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002) | COEI-1-DIOCAR  | x <sup>(7)</sup> | x   | V prípade neperlivých vín môže byť množstvo oxidu uhličitého v takto 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. | čistočne prekvasený mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |
| 8.4  | plynný kyslík                        | E 948/CAS 17778-80-2      | dokumenty 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016)   | COEI-1-OXYGEN  |                  | x   |   | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)   |
| 9    | Fermentačné činidlá                  |                           |  |  |                  |   |   |  |
| 9.1  | vínne kvasinky                       | —/—                       | dokumenty 2.1.3.2.3.1. (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)                                    | COEI-1-SACCHA<br>COEI-1-NOSACC                         |                  | x <sup>(2)</sup>  |   | čerstvé hrozno, 2), 10), 11), 12), 13), druhotné alkoholové kvasenie v prípade 4), 5), 6) a 7)               |

## ▼ M3

|      | 1  | 2                         | 3  | 4  | 5              | 6  | 7   | 8  |
|------|--|---------------------------|--|--|----------------|--|---|--|
|      | Látky/aktivita   | Číslo E a/alebo číslo CAS | Kódex enologických postupov OIV (1)                        | Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1 | Pridavná látka | Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka (2) | Podmienky a obmedzenia používania (3)   | Kategórie vinárskych výrobkov (4)  |
| 9.2  | baktérie mliečneho kvasenia  | –/–                       | dokumenty 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980) | COEI-1-BALACT  |                | x (2)  |   | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                                   |
| 10   | Odstránenie nedostatkov  |                           |  |  |                |  |   |  |
| 10.1 | pentahydrát síranu meďnatého   | –/CAS 7758-99-8           | dokument 3.5.8 (1989)                                      | COEI-1-CUISUL  |                | x  | V množstve najviac 1 g/hl a pod podmienkou, že obsah medi v takto 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. | čiastočne prekvasený mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16) |
| 10.2 | citran meďnatý   | –/CAS 866-82-0            | dokument 3.5.14 (2008)                                     | COEI-1-CUICIT  |                | x  | V množstve najviac 1 g/hl a pod podmienkou, že obsah medi v takto 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. | čiastočne prekvasený mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16) |
| 10.3 | chitozán získaný z húb <i>Aspergillus niger</i> alebo <i>Agaricus bisporus</i> | –/CAS 9012-76-4           | dokument 3.4.16 (2009)                                     | COEI-1-CHITOS  |                | x  |   | 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)                                   |

## ▼ M3

|      | 1   | 2   | 3  | 4  | 5              | 6   | 7   | 8   |
|------|---|---|--|--|----------------|---|---|---|
|      | Látky/aktivity  | Číslo E a/alebo číslo CAS                     | Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup> | Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1 | Prídavná látka | Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup> | Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup>  | Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>                          |
| 10.4 | chitín-glukán získaný z huby <i>Aspergillus niger</i> | chitín: CAS 1398-61-4, glukán: CAS 9041-22-9. | dokument 3.4.17 (2009)                         | COEI-1-CHITGL  |                | x   |   | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)              |
| 10.5 | inaktivované kvasinky                                 | —/—   |  | COEI-1-INAYEA  |                | x <sup>(2)</sup>  |   | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)              |
| 11   | Iné postupy   |   |  |  |                |   |   |   |
| 11.1 | živica z borovice halepskej                           | —/—   |  |  | x              |   | Podľa podmienok stanovených v dodatku 2 k tejto prílohe.  | 2), 10) a 11)   |
| 11.2 | čerstvé kaly  | —/—   |  |  |                | x <sup>(2)</sup>  | Len v suchých vínach. Čerstvé kaly sú zdravé a neriedené a obsahujú kvasinky z nedávnej výroby suchých vín. Množstvá nepresahujúce 5 % objemu ošetreného výrobku. | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)                             |
| 11.3 | karamel   | E 150 a-d/—                                   | dokument 4.3 (2007)                            | COEI-1-CARAMEL   | x              |   | Na účely prifarbenia, ako je vymedzené v bode 2 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 1333/2008.   | 3)  |
| 11.4 | alyl-izotiokyanát                                     | —/57-06-7                                     |  |  |                | x   | Len na impregnovanie čistých parafínových plátok. Pozri tabuľku 1. Vo víne nesmú byť prítomné žiadne stopy alyl-izotiokyanátu.                                    | Iba na čiastočne prekvasený mušt na priamu ľudskú spotrebu a na víno. |

▼ **M3**

|      | 1                     | 2                         | 3  | 4  | 5              | 6   | 7  | 8  |
|------|-----------------------|---------------------------|--|--|----------------|---|--|--|
|      | Látky/aktivita        | Číslo E a/alebo číslo CAS | Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup> | Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1 | Prídavná látka | Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup> | Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup> | Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>             |
| 11.5 | inaktivované kvasinky | —/—                       |  | COEI-1-INAYEA  |                | x <sup>(2)</sup>  |  | 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16) |

<sup>(1)</sup> Rok v zátvorkách za odkazmi na dokument Kódexu enologických postupov OIV označuje verziu dokumentu schváleného Úniou ako povolený enologický postup podľa podmienok a obmedzení používania stanovených v tejto tabuľke.

<sup>(2)</sup> Látka používaná ako technologické pomocné látky, ktoré sa uvádzajú v článku 20 písm. d) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004 (Ú. v. EÚ L 304, 22.11.2011, s. 18).

<sup>(3)</sup> Povolené enologické zlúčeniny sa majú používať v súlade s ustanoveniami uvedenými v dokumentoch Kódexu enologických postupov OIV, ktoré sa uvádzajú v stĺpci 3, pokiaľ sa neuplatňujú ďalšie podmienky a obmedzenia používania stanovené v tomto stĺpci.

<sup>(4)</sup> Ak sa neuplatňuje na všetky kategórie vinárskych výrobkov stanovených v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.

<sup>(5)</sup> Amónne soli uvádzané v riadkoch 4.2, 4.3 a 4.4 sa môžu používať aj v kombinácii až do celkovej maximálnej hodnoty 1 g/l alebo 0,3 g/l v prípade druhotného kvasenia šumivého vína. V prípade amónnej soli uvedenej v riadku 4.4 sa však nemôže prekročiť maximálna hodnota uvedená v riadku 4.4.

<sup>(6)</sup> Pozri aj článok 9 ods. 2 tohto nariadenia.

<sup>(7)</sup> Keď sa používajú ako prídavné látky uvádzané v bode 20 prílohy I k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách (Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16).

**▼B***Dodatok 1***Kyselina vínna [L(+)-] a odvodené produkty****▼M3**

1. Kyselina vínna, ktorej použitie na znižovanie obsahu kyselín je stanovené v riadku 1.1 tabuľky 2 tejto prílohy, sa môže používať len pri výrobkoch, ktoré:

pochádzajú z odrôd viniča Elbling a Rizling a

pochádzajú z hrozna zozbieraného v Nemecku vo vinohradníckej zóne A.

**▼B**

2. Kyselina vínna, ktorej použitie je stanovené v riadku 1.1 tabuľky 2 tejto prílohy, nazývaná aj kyselina vínna [L(+)-], musí mať poľnohospodársky pôvod a musí byť získaná osobitne z vinárskych výrobkov. Zároveň musí spĺňať kritériá čistoty stanovené v nariadení (EÚ) č. 231/2012.
3. Tieto odvodené produkty kyseliny vínnej (L+), ktorých použitie je stanovené v príslušných riadkoch tabuľky 2 tejto prílohy, musia mať poľnohospodársky pôvod:
  - vínan vápenatý (1.7),
  - vínan draselný (1.4),
  - hydrogenvínan draselný (6.1),
  - kyselina metavínna (6.7).

**▼B***Dodatok 2***Živica z borovice halepskej**

1. Živica z borovice halepskej (borovice Aleppo), ktorej použitie je stanovené v riadku 11.1 tabuľky 2 tejto prílohy, 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 pochádzajúceho z odrôd hrozna, výrobných oblastí a vinárskych oblastí, ako sú špecifikované v gréckych vnútroštátnych právnych predpisoch účinných k 31. decembru 1980;
  - c) pridaním najviac 1 000 gramov živice na hektoliter použitého výrobku pred kvasením alebo, pokiaľ skutočný obsah alkoholu v objem. % nepresahuje tretinu celkového obsahu alkoholu v objem. %, počas kvasenia.
2. Ak Grécko zamýšľa zmeniť právne predpisy uvedené v bode 1 písm. b), oznámi to vopred Komisii. Oznamovanie sa uskutočňuje v súlade s delegovaným nariadením (EÚ) 2017/1183. Ak Komisia neodpovie do dvoch mesiacov od prijatia takéhoto oznámenia, Grécko môže vykonať plánované zmeny.



### Dodatok 3

#### Ionomeničové živice

Ionomeničové živice, ktoré sa môžu používať v súlade s riadkom 6 tabuľky 1 tejto prílohy, sú kopolyméry styrénu a divinylnbenzénu, ktoré obsahujú kyselinu sulfónovú alebo amóniové skupiny. Musia spĺňať požiadavky stanovené v nariadení (ES) č. 1935/2004 a v právnych predpisoch Únie a vo vnútroštátnych právnych predpisoch prijatých na vykonávanie uvedeného nariadenia. Okrem toho pri testovaní metódou analýzy uvedenou v treťom odseku tohto dodatku nesmie v žiadnom z uvedených rozpúšťadiel dôjsť k strate viac ako 1 miligramu organickej hmoty na liter. Regenerácia živíc sa musí uskutočniť pomocou látok, ktorých použitie je povolené na prípravu potravín.

Tieto živice sa môžu používať len pod dohľadom schváleného enológa alebo technika a v zariadeniach schválených orgánmi členských štátov, na ktorých území sa tieto živice používajú. Orgány stanovujú povinnosti a zodpovednosť, ktoré prislúchajú schváleným enológom a technikom.

Metóda analýzy na stanovenie straty organickej hmoty z ionomeničových živíc:

#### 1. PREDMET A ROZSAH PÔSOBNOSTI

Metódou sa stanovuje strata organickej hmoty z ionomeničových živíc.

#### 2. VYMEDZENIE POJMU

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

#### 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 kvality.

Extrakčné roztoky.

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

##### 4.2. Etanol, 15 obj. % Pripravte zmiešaním 15 dielov absolútneho etanolu s 85 dielmi vody (bod 4.1).

##### 4.3. Kyselina octová, 5 hm. % Pripravte zmiešaním 5 dielov ľadovej kyseliny octovej s 95 dielmi vody (bod 4.1).

#### 5. POMÔCKY A ZARIADENIE

##### 5.1. Kolóny na ionexovú chromatografiu.

##### 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 105 ± 2 °C.

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

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

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

#### 6. POSTUP

##### 6.1. Do každej z troch samostatných kolón na ionexovú chromatografiu (bod 5.1) sa pridá 50 ml ionomeničovej živice určenej na testovanie, ktorá je umytá a pripravená v súlade s pokynmi výrobcu na prípravu živíc určených na použitie v potravinách.

**▼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 ml/h. 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, cez kolóny pripravené na tento účel sa nechajú prejsť 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 vyčistených a odvážených (m<sub>0</sub>) samostatných plochých odparovacích miskách (bod 5.3). Misky sa umiestnia do sušiarne (bod 5.4) a sušia sa na konštantnú hmotnosť (m<sub>1</sub>).
- 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 (m<sub>2</sub>).
- 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.

Slepý pokus sa vykoná opakovaním úkonov uvedených v bodoch 6.3 a 6.4, ale s použitím dvoch litrov extrakčného roztoku, čím sa získa hmotnosť m<sub>3</sub> zodpovedajúca bodu 6.3 a hmotnosť m<sub>4</sub> zodpovedajúca bodu 6.4.

## 7. VYJADRENIE VÝSLEDKOV

### 7.1. Vzorec a výpočet výsledkov

Hmotnosť organickej hmoty vyextrahovanej z ionomeničových živíc vyjadrená v ml/l je daná týmto vzťahom:

$$500 (m_1 - m_2),$$

kde m<sub>1</sub> a m<sub>2</sub> sú vyjadrené v gramoch.

Opravená hmotnosť organickej hmoty vyextrahovanej z ionomeničových živíc (vyjadrená v ml/l) na liter je daná týmto vzťahom:

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

kde m<sub>1</sub>, m<sub>2</sub>, m<sub>3</sub> a m<sub>4</sub> sú vyjadrené v gramoch.

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



**▼B***Dodatok 4***Hexakvanoželeznatan draselný****Fytát vápenatý****Kyselina DL-vínna**

Hexakvanoželeznatan draselný alebo fytát vápenatý, ktorých použitie je stanovené v riadkoch 6.5 a 6.6 tabuľky 2 tejto prílohy, alebo kyselina DL-vínna, ktorej použitie je stanovené v riadku 6.9 tabuľky 2 tejto prílohy, sa môžu používať len pod dohľadom enológa alebo technika schváleného orgánmi členského štátu, na ktorého území sa ošetrovanie vykonáva, a ktorého zodpovednosť v prípade potreby stanoví príslušný členský štát.

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

Dohľad nad používaním výrobkov uvedených v prvom odseku sa riadi právnymi predpismi prijatými členskými štátmi.



## Dodatok 5

**Požiadavky na ošetrovanie elektrodiálzou**

Účelom tohto ošetrovania je dosiahnuť stabilitu vínneho kameňa vo víne, pokiaľ ide o hydrogévnínan draselný a vínan vápenatý (a 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, najmä katióny draslíka (K<sup>+</sup>) a vápnika (Ca<sup>++</sup>).
- 1.3. Membrány prepúšťajúce anióny musia byť usporiadané tak, aby prepúšťali len anióny, konkrétne anióny vínneho 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 I k nariadeniu (EÚ) č. 10/2011,
- používateľ zariadenia na elektrodiálzu musí preukázať, že použité membrány spĺňajú uvedené požiadavky a že výmenu membrán vykonal špecializovaný personál,
- nesmú uvoľňovať žiadne látky v množstvách, ktoré predstavujú nebezpečenstvo pre ľudské zdravie alebo narúšajú chuť alebo vôňu potravín, a musia spĺňať kritériá stanovené v nariadení (EÚ) č. 10/2011,
- pri ich použití nesmie dochádzať k žiadnemu vzájomnému pôsobeniu medzi zložkami membrány a vínom, pri ktorom by v ošetrovanom výrobku mohli vzniknúť nové zlúčeniny, ktoré by mohli byť toxické.

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

Odporúčaná metóda pokusu:

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

- absolútny etanol: 11 l,
- hydrogévnínan 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 uzavretom obvode v elektrodializačnej zostave pod napätím (1 volt/bunka) 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. Migrujúce látky sa testujú v simulátore aj vo výtoku.

**▼ 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. 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 je nastavený tak, aby spĺňal tieto podmienky:

- 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 metódami 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 hydrogénvinom draselným a vápenatými soľami,
- za vykonanie ošetrovania je zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik.

**▼ M3**  
\_\_\_\_\_

**▼B**

## Dodatok 6

**Požiadavky týkajúce sa ureázy**

1. Medzinárodný kód ureázy: EC 3-5-1-5, CAS č.: 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, ktorého pôsobením sa pri koncentrácii močoviny 5 g/l pri pH 4 a pri teplote 37 °C uvoľní jeden μmol amoniaku za minútu.
3. Pôvod: *Lactobacillus fermentum*.
4. Oblasť použitia: rozkladanie močoviny prítomnej vo vínach určených na dlhšie vyzrievanie, 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 ošetrení 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 $5 \times 10^4$ baktérií/g |

Ureáza použitá na ošetrovanie vína musí byť vyrobená za podobných podmienok ako ureáza, ku ktorej vydal Vedecký výbor pre potraviny 10. decembra 1998 stanovisko *Opinion on the use of urease prepared from Lactobacillus fermentum in wine production* [Stanovisko k používaniu ureázy pripravenej z baktérií *Lactobacillus fermentum* pri výrobe vína].

**▼ B***Dodatok 7***Požiadavky na kúsky dubového dreva****PREDMET, PÔVOD A OBLASŤ POUŽITIA**

Kúsky dubového dreva sa používajú pri výrobe a vyzrievaní 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 rodu *Quercus*.

Buď sa ponechajú v prírodnom stave, alebo sa zahrejú na nízku, strednú alebo vysokú teplotu. Nesmie však dôjsť k ich spáleniu, a to ani na povrchu, ani k zuhoľnateniu či drobeniu pri dotyku. Nesmú prejsť žiadnym chemickým, enzymatickým ani fyzikálnym procesom okrem ohrevu. Nesmie sa do nich pridať žiadny výrobok, ktorým by sa zvýšila ich prirodzená aróma alebo obsah extrahovateľných fenolových zlúčenín.

**OZNAČENIE POUŽITÉHO VÝROBKU**

Na etikete sa musí uviesť pôvod botanického druhu dubu a intenzita prípadného ohrevu, podmienky skladovania a bezpečnostné pokyny.

**ROZMERY**

Rozmery drevených častíc musia byť také, aby sa najmenej 95 % hmotnosti zadržalo sitom, 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.

**▼ M3**  
\_\_\_\_\_

**▼ B***Dodatok 8***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 časti I prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.
4. Obsah alkoholu sa môže znížiť najviac o 20 % a celkový obsah alkoholu v objem. % v konečnom výrobku musí byť v súlade s obsahom alkoholu vymedzeným v časti II bode 1 druhom odseku písm. a) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.
5. Za vykonanie ošetrovania je zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik.
6. ► **M3** ————— ◀
7. Členské štáty môžu stanoviť, že toto ošetrovanie sa musí vopred oznámiť príslušným orgánom.

*Dodatok 9***Požiadavky na ošetrovanie znižovaním obsahu cukru v muštach prostredníctvom spojených membrán**

Cieľom ošetrovania, ktoré spočíva v znižovaní obsahu cukru (ďalej len „ošetrovanie“), 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 obsahu cukru cukrového roztoku odobratého z pôvodného muštu.
2. Dané ošetrovanie musia umožniť, aby sa v mušte uchoval obsah iných zložiek, ako sú cukry.
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 s niektorou z operácií obohacovania uvedených v časti I prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.
5. Ošetrovanie sa vykonáva v objeme muštu, ktorý sa stanoví v závislosti od toho, aké zníženie obsahu cukru sa má dosiahnuť.
6. Cieľom prvej fázy je pripraviť mušt na druhú fázu zahusťovania a zároveň zachovať makromolekuly s veľkosťou presahujúcou prahovú hodnotu priepustnosti membrány. Táto fáza sa môže vykonať pomocou ultrafiltrácie.
7. Permeát získaný v prvej fáze ošetrovania sa následne zahusťuje nanofiltráciou alebo reverznou osmózou.  
  
Pôvodná voda a organické kyseliny, ktoré neboli zachytené konkrétnou nanofiltráciou, sa môžu znova pridať do ošetrovaného muštu.
8. Za vykonanie ošetrovania musí zodpovedať enológ alebo kvalifikovaný technik.
9. Použité membrány musia spĺňať požiadavky nariadenia (ES) č. 1935/2004 a nariadenia (EÚ) č. 10/2011, ako aj vnútroštátne právne predpisy prijaté na vykonávanie uvedených nariadení. Musia spĺňať požiadavky Medzinárodného enologického kódexu, ktorý uverejnila OIV.

**▼ B***Dodatok 10***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. ► **M3** ————— ◀
3. Použité membrány musia spĺňať požiadavky nariadenia (ES) č. 1935/2004 a nariadenia (EÚ) č. 10/2011, ako aj vnútroštátne právne predpisy prijaté na vykonávanie uvedených nariadení. Musia spĺňať požiadavky Medzinárodného enologického kódexu, ktorý uverejnila OIV.





ČASŤ 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 bodu 1 písm. a) a b) sa maximálny obsah oxidu siričitého v prípade vín s obsahom cukru vyjadreným ako súčet glukózy a fruktózy, ktorý je najmenej päť gramov na liter, zvyšuje na:
  - a) 200 miligramov na liter v prípade červených vín;
  - b) 250 miligramov na liter v prípade bielych a ružových vín;
  - c) 300 miligramov na liter v prípade:
    - vín, ktoré sú v súlade s právnymi predpismi Únie oprávnené na označenie „Spätlese“;
    - bielych vín oprávnených na niektoré z týchto chránených označení pôvodu: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire pre vína s označením „moelleux“, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac, za ktorými nasleduje výraz „doux“ alebo „vendanges tardives“, Rosette a Savennières,
    - bielych vín oprávnených na chránené označenie pôvodu Allela, Navarra, Penedès, Tarragona a Valencia a vín oprávnených na 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 vyrobených z prezretého hrozna a zo zhrozenkovateného hrozna, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu „Málaga“, pričom majú obsah zvyškového cukru najmenej 45 g/l,
    - vín pochádzajúcich zo Spojeného kráľovstva vyrobených v súlade s právnymi predpismi Spojeného kráľovstva, 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 szàraz szamorodni“;
    - vín oprávnených na niektoré z týchto chránených označení pôvodu: Loazzolo, Alto Adige a Trentino, označované pojmami alebo niektorým z pojmov: „passito“ alebo „vendemmia tardiva“;
    - vín oprávnených na chránené 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 slovenských tokajských vín oprávnených na chránené označenie pôvodu „Tokajské samorodné suché“ alebo „Tokajské samorodné sladké“;

**▼ M3**

— bielych vín s týmito chránenými zemepisnými označeniami a s celkovým obsahom alkoholu v objem. % vyšším ako 15 obj. % a obsahom cukru vyšším ako 45 g/l:

- Franche-Comté,
- Coteaux de l'Auxois,
- Saône-et-Loire,
- Ardèche,
- Collines rhodaniennes,
- Comté Tolosan,
- Côtes de Gascogne,
- Gers,
- Côtes du Lot,
- Côtes du Tarn,
- Vins de la Corrèze,
- Ile de Beauté,
- Pays d'Oc,
- Côtes de Thau,
- Val de Loire,
- Méditerranée,
- Comtés rhodaniens,
- Côtes de Thongue,
- Côte Vermeille,
- Agenais,
- Landes,
- Vins des Allobroges,
- Var,

**▼ B**

— bielych vín s týmito chránenými zemepisnými označeniami a s celkovým obsahom alkoholu v objem. % vyšším ako 15 obj. % a obsahom cukru vyšším ako 45 g/l:

- Franche-Comté,
- Coteaux de l'Auxois,
- Saône-et-Loire,
- Coteaux de l'Ardèche,
- Collines rhodaniennes,
- Comté Tolosan,
- Côtes de Gascogne,
- Gers,

**▼B**

- Lot,
- Côtes du Tarn,
- Corrèze,
- Ile de Beauté,
- Oc,
- Thau,
- Val de Loire,
- Méditerranée,
- Comtés rhodaniens,
- Côtes de Thongue,
- Côte Vermeille,
- Agenais,
- Landes,
- Allobrogie,
- Var;
- sladkých vín pochádzajúcich z Grécka, ktorých skutočný obsah alkoholu v objem. % je najmenej 15 obj. % a obsah cukru je najmenej 45 g/l a ktoré sú oprávnené na tieto chránené zemepisné označenia:
  - Άγιο Όρος (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Αθως),
  - Αργολίδα (Argolida),
  - Αχαΐα (Achaia),
  - Επανομή (Epanomi),
  - Κυκλάδες (Cyclades),
  - Λακωνία (Lakonia),
  - Πιερία (Pieria),
  - Τύρναβος (Tyrnavos),
  - Φλώρινα (Florina);
- sladkých vín pochádzajúcich z Cypru, ktorých skutočný obsah alkoholu v objem. % je najviac 15 obj. % a obsah cukru je najmenej 45 g/l a ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu Κουμανδάρια (Commandaria),
- sladkých vín pochádzajúcich z Cypru, vyrobených z prezretého hrozna alebo zo zhozienkovateného hrozna, ktorých celkový obsah alkoholu v objem. % je najmenej 15 obj. % a obsah cukru je najmenej 45 g/l a ktoré sú oprávnené na niektoré z týchto chránených zemepisných označení:
  - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (oblastné víno z oblasti Lemesos),
  - Τοπικός Οίνος Πάφος (oblastné víno z oblasti Pafos),

**▼B**

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (oblastné víno z oblasti Larnaka),
  - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (oblastné víno z oblasti Lefkosia);
  - vín pochádzajúcich z Malty, ktorých celkový obsah alkoholu v objem. % je najmenej 13,5 obj. % a obsah cukru je najmenej 45 g/l, oprávnených na chránené označenie pôvodu „Malta“ a „Gozo“;
  - vín pochádzajúcich z Chorvátska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sa označujú výrazom „kvalitno vino KZP – desertno vino“ alebo „vrhunsko vino KZP – desertno vino“, pokiaľ je obsah cukru vyšší ako 50 g/l, alebo „vrhunsko vino KZP – kasna berba“;
  - vín zo zhrozenkovateného hrozna, ktoré majú chránené označenie pôvodu „Ponikve“, pokiaľ je obsah cukru vyšší ako 50 g/l;
  - vín s chráneným označením pôvodu „Muškat momjanski/Moscato di Momiano“, ktoré sa označujú výrazom „kvalitno vino KZP – desertno vino“ alebo „vrhunsko vino KZP – desertno vino“, pokiaľ je obsah cukru vyšší ako 50 g/l;
- d) 350 miligramov na liter v prípade:
- vín, ktoré sú v súlade s právnymi predpismi Únie oprávnené na označenie „Auslese“;
  - rumunských bielych vín oprávnených na niektoré z týchto chránených označení pôvodu: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
  - vín pochádzajúcich z Českej republiky oprávnených na označenie „výber 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 mášláš“ alebo „Tokajský forditáš“;
  - vín pochádzajúcich zo Slovinska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sú označované výrazom „vrhunsko vino ZGP – izbor“;
  - vín oprávnených na označenie tradičným výrazom „Késői szüretelésű bor“;
  - vín typu „aleatico“, ktoré pochádzajú z Talianska a sú oprávnené na chránené označenie pôvodu „Pergola“, ako aj tradičné označenie „passito“;
  - vín pochádzajúcich z Chorvátska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sú označované výrazom „vrhunsko vino KZP – izborna berba“;
  - vín pochádzajúcich z Maďarska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a v súlade s maďarskými právnymi predpismi nesú označenie „Válogatott szüretelésű bor“ alebo „Főbor“;
- e) 400 miligramov na liter v prípade:
- vín, ktoré sú v súlade s predpismi Únie oprávnené na označenie „Beerenauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Trockenbeerenauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ a „Eiswein“;

▼ B

- bielych vín oprávnených na niektoré z týchto chránených označení 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, Haut-Montravel, Saussignac, Jurançon, pokiaľ za ním nenasleduje výraz „sec“, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, za ktorým nasleduje názov obce pôvodu, Chaume, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon, za ktorým nasleduje výraz „premier cru“ a dopĺňujúce zemepisné označenie Chaume, Pacherenc du Vic Bilh, pokiaľ za ním nenasleduje výraz „sec“, Alsace et 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 zhrozenkovateného hrozna, pochádzajúcich z Grécka, ktorých obsah zvyškového cukru vyjadrený ako cukor je najmenej 45 g/l a ktoré sú oprávnené na niektoré z týchto chránených označení pôvodu:
  - Δαφνές (Dafnes),
  - Λήμνος (Limnos),
  - Malvasia Πάρου (Malvasia Paros),
  - Malvasia Σητείας (Malvasia Sitia),
  - Malvasia Χάνδακας – Candia,
  - Μονεμβασία – Malvasia (Monemvasia – Malvasia),
  - Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia – Muscat de Céphalonie),
  - Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos),
  - Μοσχάτο Πατρών (Muscat of Patra),
  - Μοσχάτος Ρίου Πάτρας (Muscat of Rio Patra),
  - Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos),
  - Νεμέα (Nemea),
  - Σάμος (Samos),
  - Σαντορίνη (Santorini),
  - Σητεία (Sitia),
 a sladkých vín vyrobených z prezretého hrozna a sladkých vín vyrobených zo zhrozenkovateného hrozna, pochádzajúcich z Grécka, ktoré sú oprávnené na niektoré z týchto chránených zemepisných označení:
  - Άγιο Όρος (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Αθως),
  - Αιγαίο Πέλαγος (Aegean Sea – Aigaiο Pelagos),
  - Δράμα (Drama),
  - Ηράκλειο (Iraklio),
  - Καστοριά (Kastoria),
  - Κρήτη (Crete),
  - Μακεδονία (Macedonia),
  - Ρέθυμνο (Rethimno),
  - Σιάτιστα (Siatista),
  - Στερεά Ελλάδα (Sterea Ellada),
  - Χανιά (Chania);
- vín pochádzajúcich z Českej republiky, oprávnených označovať sa výrazmi „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ alebo „slámové víno“;

**▼ B**

- vín pochádzajúcich zo Slovenska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sú označované výrazmi „bobuľový výber“, „hrozienkový výber“, „cibébový výber“, „ľadové víno“ alebo „slamové víno“, a slovenských tokajských vín, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu „Tokajský výber“, „Tokajská esencia“, „Tokajská výberová esencia“,
- vín pochádzajúcich z Maďarska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a nesú v súlade s maďarskými právnymi predpismi označenie „Tokaji máslás“, „Tokaji fordítás“, „Tokaji aszúeszencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“, „Töppedt szőlőből készült bor“ alebo „Jégbor“,
- 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“,
- vín pochádzajúcich z Portugalska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu alebo chránené zemepisné označenie a na označenie výrazom „colheita tardia“,

**▼ M3**

- vín pochádzajúcich zo Slovinska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sa označujú výrazmi: „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor“, „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino“, „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor“ alebo „vrhunsko vino ZGP — slamno vino (vino iz sušenega grozdja),

**▼ B**

- vín pochádzajúcich z Kanady oprávnených na označenie „Icewine“,
- vín pochádzajúcich z Chorvátska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sa označujú výrazom „vrhunsko vino KZP – izborna berba bobica“, „vrhunsko vino KZP – izborna berba prosušenih bobica“ alebo „vrhunsko vino KZP – ledeno vino“.

3. Zoznamy vín s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením uvedené v bode 2 písm. c) d) a e) sa môžu zmeniť, aby zahŕňali nové vína, alebo v prípade, že sa zmenia podmienky výroby príslušných vín alebo sa zmení ich zemepisné označenie alebo označenie pôvodu. Členské štáty zašlú Komisii žiadosť o výnimku v súlade s delegovaným nariadením Komisie (EÚ) 2017/1183 a poskytnú všetky potrebné technické informácie o príslušných vínach vrátane špecifikácií výrobkov a ročne vyrobených množstiev.

4. V rokoch, v ktorých si to výnimočne vyžadujú poveternostné podmienky, môžu členské štáty povoliť zvýšenie maximálnych hodnôt celkového obsahu oxidu siričitého nižších ako 300 miligramov na liter najviac o 50 miligramov na liter v prípade vín vyrábaných v niektorých vinohradníckych oblastiach na ich území. Členské štáty oznámia Komisii uvedené výnimky do jedného mesiaca od udelenia príslušnej výnimky v súlade s delegovaným nariadením (EÚ) 2017/1183, pričom uvedú rok, vinohradnícke oblasti a príslušné vína a poskytnú dôkazy, z ktorých vyplýva nevyhnutnosť takéhoto zvýšenia v dôsledku poveternostných podmienok. Komisia uverejní danú výnimku na svojom webovom sídle.

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 v čase ich uvedenia na trh na priamu ľudskú spotrebu presiahnuť:

- a) 150 mg/l, ak je obsah cukru nižší ako 5 g/l;
- b) 200 mg/l, ak je obsah cukru najmenej 5 g/l.

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

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

**ČASŤ 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 bode 1 sa uplatňujú na:
  - a) výrobky z hrozna zozbieraného v rámci Únie 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 Únie.
3. Členské štáty môžu udeliť výnimku z maximálnych hodnôt stanovených v bode 1 v prípade:
  - a) niektorých vín s chráneným označením pôvodu alebo s chráneným zemepisným označením:
    - ak zreli minimálne dva roky alebo
    - ak boli vyrobené v súlade s osobitnými metódami;
  - b) vín s celkovým obsahom alkoholu v objem. % najmenej 13 obj. %.

Členské štáty oznámia tieto výnimky Komisii v súlade s delegovaným nariadením (EÚ) 2017/1183 do jedného mesiaca od udelenia príslušnej výnimky. Komisia uverejní danú výnimku na svojom webovom sídle.

**ČASŤ 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 v objem. % daného vína sa nesmie zvýšiť o viac ako 4 obj. %.

**▼B**

2. Úprava obsahu zvyškového cukru dovezených vín so zemepisným označením a určených na priamu ľudskú spotrebu sa na území Únie zakazuje. Na úpravu obsahu zvyškového cukru ostatných dovezených vín sa vzťahujú rovnaké podmienky ako na vína vyrobené v Únii.
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 stanovenými 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 bode 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.



**▼B**

## 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 tohto bodu a oddielov B a C tejto prílohy:
  - a) „tirážny likér“ je výrobok, ktorý sa pridáva do cuvée, aby sa vyvolalo sekundárne kvasenie;
  - b) „expedičný likér“ je 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,prípadne s pridaním vínneho destilátu.
3. Bez toho, aby bolo dotknuté obohacovanie zložiek cuvée povolené v zmysle nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, 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) neprekročia sa tieto maximálne hodnoty:
    - i) 3 obj. % v prípade cuvée s obsahom zložiek pochádzajúcich z vinohradníckej zóny A;
    - ii) 2 obj. % v prípade cuvée s obsahom zložiek pochádzajúcich z vinohradníckej zóny B;
    - iii) 1,5 obj. % v prípade cuvée s obsahom zložiek pochádzajúcich z vinohradníckej zóny C;
  - e) použitou metódou je pridanie sacharózy, zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu.
5. Pridanie tirážneho likéru a pridanie expedičného likéru sa nepovažuje ani za obohacovanie, ani za úpravu obsahu zvyškového cukru. Pridanie tirážneho likéru nesmie mať za následok zvýšenie celkového obsahu alkoholu v objem. % v cuvée o viac ako 1,5 obj. %. Takéto zvýšenie sa meria tak, že sa vypočíta rozdiel medzi celkovým obsahom alkoholu v objem. % v cuvée a celkovým obsahom alkoholu v objem. % v šumivom víne ešte pred prípadným pridaním akéhokoľvek expedičného likéru.
6. Pridanie expedičného likéru sa vykonáva tak, aby nedošlo k zvýšeniu skutočného obsahu alkoholu v objem. % v šumivých vínach o viac ako 0,5 obj. %.
7. Úprava obsahu zvyškového cukru cuvée a jeho zložiek sa zakazuje.

**▼B**

8. Okrem prípadného zvyšovania a znižovania obsahu kyselín zložiek cuvée vykonávaného v súlade s nariadením (EÚ) č. 1308/2013 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 vína, 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 g/l vyjadrenú ako kyselina vína, t. j. 40 miliekvivalentov na liter.
10. Oxid uhličitý obsiahnutý v šumivých vínach musí byť výhradne výsledkom alkoholového 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 v uzavretých tankoch.

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 alkoholového kvasenia cuvée.

11. Pokiaľ ide o iné šumivé vína, ako sú šumivé vína s chráneným označením pôvodu:
  - a) tirážny likér určený na ich výrobu môže obsahovať len:
    - hroznový mušt,
    - čiastočne prekvasený hroznový mušt,
    - zahustený hroznový mušt,
    - rektifikovaný zahustený hroznový mušt alebo
    - sacharózu a víno;
  - b) skutočný obsah alkoholu v objem. % 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 v ktorých sa akostné šumivé vína vyrábajú, môžu vymedziť doplňujúce alebo prísnejšie charakteristiky alebo podmienky výroby a obehu týchto vín vyrábaných na ich území.
3. Okrem toho sa na výrobu akostných šumivých vín vzťahujú aj pravidlá uvedené v:
  - oddiele A bodoch 1 až 10,
  - v oddiele C bode 3, pokiaľ ide o skutočný obsah alkoholu, oddiele C bode 5, pokiaľ ide o minimálny pretlak, a oddiele C bodoch 6 a 7, pokiaľ ide o minimálne trvanie výrobných procesov, bez toho, aby bol dotknutý oddiel B bod 4 písm. d) tejto prílohy.

**▼B**

## 4. Pokiaľ ide o akostné aromatické šumivé vína:

- a) odhliadnuc od výnimiek 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 zozname v dodatku k tejto prílohe. 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) trvanie procesu výroby akostných aromatických šumivých vín nesmie byť kratšie ako jeden mesiac.

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

## 1. Celkový obsah alkoholu v objem. % cuvée určených 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.

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

## 3. Skutočný obsah alkoholu v objem. % 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. Odchylnu od časti II bodu 5 písm. c) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 v prípade akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu, ktoré sa uchovávajú v uzavretých nádobách s objemom menej ako 25 cl pri teplote 20 °C, musí byť pretlak v nádobách minimálne 3 bary.

## 6. Trvanie procesu výroby akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu vrátane vyzrievania 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 uzavretých tankoch;

**▼B**

- b) deväť mesiacov v prípade, že proces kvasenia určený na tvorbu oxidu uhličitého vo vínach prebieha vo fľašiach.
7. Trvanie procesu kvasenia určeného na tvorbu oxidu uhličitého v cuvée a čas prítomnosti cuvée na kaloch je najmenej:
- 90 dní,
  - 30 dní, ak kvasenie prebieha v nádobách s miešacím zariadením.
8. Pravidlá uvedené v oddiele A bodoch 1 až 10 a v oddiele 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 k tejto prílohe, 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. 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 vzťahujú označenia 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 v objem. % v prípade akostných aromatických šumivých vín s chráneným označením pôvodu nesmie byť nižší ako 6 obj. %;
  - e) celkový obsah alkoholu v objem. % v prípade 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 musí byť pretlak v uzavretých nádobách, v ktorých sa uchovávajú pri teplote 20 °C, najmenej 3 bar;
  - g) odchylné od bodu 6 tohto oddielu, trvanie procesu výroby akostných aromatických šumivých vín s chráneným označením pôvodu nesmie byť kratšie ako jeden mesiac.

**▼ B***Dodatok***Zoznam muštových odrôd, ktoré sa môžu použiť na zostavenie cuvée na prípravu akostných aromatických šumivých vín a akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu**

|                          |                                    |
|--------------------------|------------------------------------|
| Albariño                 | Macabeu B                          |
| Aleatico N               | Všetky odrody Malvasía             |
| Alvarinho                | Všetky odrody Malvoisie            |
| ΑΣύρτικο (Assyrtiko)     | Mauzac blanc a rosé                |
| Bourboulenc B            | Monica N                           |
| Brachetto N              | Všetky odrody Moscatel             |
| Busuioacă de Bohotin     | Μοσχοφίλερο (Moschofilero)         |
| Clairette B              | Müller-Thurgau B                   |
| Colombard B              | Všetky muškátové odrody (Muscatel) |
| Csaba gyöngye B          | Manzoni moscato                    |
| Cserszegi fűszeres B     | Nektár                             |
| Devín                    | Pálava B                           |
| Fernão Pires             | Parellada B                        |
| Freisa N                 | Perle B                            |
| Gamay N                  | Piquepoul B                        |
| Gewürztraminer Rs        | Poulsard                           |
| Girò N                   | Ροδίτης (Roditis)                  |
| Glera                    | Scheurebe                          |
| Γλυκερόθρα (Glykerythra) | Tămâioasă românească               |
| Huxelrebe                | Torbato                            |
| Irsai Olivér B           | Touriga Nacional                   |
| Macabeo B                | Verdejo                            |
|                          | Zefír 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 časti II bode 3 písm. c) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, 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 (EÚ) č. 1308/2013 alebo v tomto nariadení.
2. Ale:
  - a) zvýšenie prirodzeného obsahu alkoholu v objem. % sa môže dosiahnuť iba použitím výrobkov uvedených v časti II bode 3 písm. e) a f) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 a
  - b) odchylne od uvedeného 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, vyjadreného ako síran draselný, v takto ošetrovanom výrobku nepresahuje 2,5 g/l. Obsah kyselín v takto získaných vínach sa môže dodatočne zvýšiť maximálne do hodnoty 1,5 g/l.
3. Bez toho, aby boli dotknuté prísnejšie právne predpisy, 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 (EÚ) č. 1308/2013 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 objem. % v príslušnom víne neprekročí 3 obj. %,
      - zahusteným hroznovým muštom, zahusteným hroznovým muštom získaným pôsobením priameho tepla, ktorý je, s výnimkou tejto operácie, v súlade s definíciou zahusteného hroznového muštu, rektifikovaného zahusteného hroznového muštu alebo hroznového muštu zo zhrozienkovateného hrozna, do ktorého bol pridaný neutrálny alkohol víneho pôvodu, aby sa zabránilo kvaseniu, v prípade španielskeho vína označovaného tradičným pojmom „vino generoso de licor“, pod podmienkou, že zvýšenie celkového obsahu alkoholu v objem. % v uvedenom víne neprekročí 8 obj. %,
        - 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 objem. % v uvedených vínach neprekročí 8 obj. %;

**▼M3**

- zahusteným hroznovým muštom, zahusteným hroznovým muštom získaným pôsobením priameho tepla, ktorý je, s výnimkou tejto operácie, v súlade s definíciou zahusteného hroznového muštu, rektifikovaného zahusteného hroznového muštu alebo hroznového muštu zo zhrozienkovateného hrozna, do ktorého bol pridaný neutrálny alkohol víneho pôvodu, aby sa zabránilo kvaseniu, v prípade španielskeho vína označovaného tradičným pojmom „vino generoso de licor“, pod podmienkou, že zvýšenie celkového obsahu alkoholu v objem. % v uvedenom víne neprekročí 8 obj. %,
  - 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 objem. % v uvedených vínach 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 objem. % v uvedených vínach neprekročí 8 obj. %;
- b) prídanie alkoholu, destilátu alebo liehoviny uvedených v časti II bode 3 písm. e) a f) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, aby sa nahradila strata spôsobená odparovaním počas vyzrievania;
  - c) vyzrievanie likérových vín s chráneným označením pôvodu „Madeira“ v nádobách umiestnených v prostredí s teplotou nepresahujúcou 50 °C.
5. Odrody viniča, z ktorých sa získavajú výrobky uvedené v časti II bode 3 písm. c) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, používané na výrobu likérových vín a likérových vín s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením sa vyberú z odrôd uvedených v článku 81 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

**▼ B**

6. Prírodný obsah alkoholu v objem. % vo výrobkoch uvedených v časti II bode 3 písm. c) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 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 (ustanovenia, ktoré sú odlišné od ustanovení v oddiele 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 časti II bode 3 písm. c) štvrtej zarážke prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 sa uvádza v oddiele A dodatku 1 k tejto prílohe.
2. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, do ktorých sa môžu pridávať výrobky uvedené v časti II bode 3 písm. f) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, sa nachádza v oddiele B dodatku 1 k tejto prílohe.
3. Výrobky uvedené v časti II bode 3 písm. c) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, ako aj zahustený hroznový mušt a čiastočne prekvasený hroznový mušt získaný zo zhrozenkovateného hrozna uvedené v časti II bode 3 písm. f) bode iii) prílohy VII použité na výrobu likérového vína s chráneným označením pôvodu musia pochádzať z oblasti, ktorej názov nesie dané likérové víno s chráneným označením pôvodu.

**▼ M3**

Pokiaľ však ide o likérové vína s chráneným označením pôvodu „Condado de Huelva“, „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 oddiele A bodoch 1 až 4 tejto prílohy, ktoré sú určené na výrobu likérového vína s chráneným označením pôvodu, sa môžu vykonávať len v rámci oblasti uvedenej v bode 3.

Pokiaľ však 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“, dodatočné procesy výroby a vyzrievania sa môžu uskutočniť buď v uvedenej oblasti, alebo v oblasti Vila Nova de Gaia – Porto.

5. Bez toho, aby boli dotknuté prísnejšie právne predpisy, ktoré môžu prijať členské štáty pre likérové vína s chráneným označením pôvodu vyrábané na ich území:

a) prírodný obsah alkoholu v objem. % v prípade výrobkov uvedených v časti II bode 3 písm. c) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, ktoré sa používajú na výrobu likérového vína s chráneným označením pôvodu, nesmie byť nižší ako 12 obj. %. Niektoré likérové vína s chráneným označením pôvodu uvedené v niektorom zo zoznamov, ktoré sa nachádzajú v oddiele A dodatku 2 k tejto prílohe, sa však môžu získavať:

i) buď z hroznového muštu, ktorého prírodný obsah alkoholu v objem. % 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, alebo

ii) z čiastočne prekvaseného hroznového muštu alebo, v prípade druhej zarážky tohto bodu, vína, ktorého pôvodný prírodný obsah alkoholu v objem. % 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 objem. % je najmenej 70 obj. %, alebo liehoviny vínneho pôvodu,

**▼B**

- 10,5 obj. % v prípade vín vyrábaných z muštu bieleho hrozna odrôd uvedených v zozname 3 v oddiele 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 obsahujúcimi ustanovenia, ktoré sa výslovne týkajú takéhoto vína;
- b) v oddiele B dodatku 2 je uvedený zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých celkový obsah alkoholu v objem. % je odchyľne od časti II bodu 3 písm. b) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 nižší ako 17,5 obj. %, ale nie nižší ako 15 obj. %, ak sa tak výslovne stanovuje vo vnútroštátnych právnych predpisoch, ktoré sa na tieto vína uplatňovali pred 1. januárom 1985.
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 uvedených v časti II bode 3 písm. e) a f) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, pričom sa vylučuje akékoľvek iné obohacovanie.
7. Členské štáty môžu pre likérové vína s chráneným označením pôvodu vyrábané na ich území, pokiaľ si to vyžadujú ich tradičné výrobné postupy, stanoviť, že osobitný tradičný názov „vin doux naturel“ sa vyhradzuje pre likérové vína s chráneným označením pôvodu, ktoré sú:
- vyrobené priamo výrobcami, ktorí zozbierali hrozno, pokiaľ pochádzajú iba z ich úrod odrôd Muscatel, Grenache, Maccabeo alebo Malvoisie. Medzi použitým hroznom však môže byť aj také, ktoré pochádza z vinohradov vysadených inými odrodami, ako sú uvedené štyri odrody, ktoré môže predstavovať maximálne 10 % celkového množstva,
  - získané zo zberu, ktorého výnos je v súlade s časťou II bodom 3 písm. c) prvou a štvrtou zarážkou prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 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 je najmenej 252 gramov na liter,
  - získané pri vylúčení akéhokoľvek ďalšieho obohacovania pridaním alkoholu vínného pôvodu zodpovedajúceho v čistom alkohole najmenej 5 % objemu uvedeného použitého hroznového muštu a najviac menšiemu z dvoch pomerov uvedených ďalej:
  - buď 10 % objemu uvedeného použitého hroznového muštu, alebo
  - 40 % celkového obsahu alkoholu v objem. % v hotovom výrobku, ktorý znamená súčet skutočného obsahu alkoholu v objem. % a ekvivalentu potenciálneho obsahu alkoholu v objem. %, vypočítaného na základe 1 % objemu čistého alkoholu na 17,5 gramu zvyškového cukru na liter.
8. 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,
  - uvedené na trh po priemernom dvojročnom zrení v dubových sudoch.



**▼B**

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 názov „vino generoso de licor“ je vyhradený pre likérové vína s chráneným označením pôvodu:
  - získané z „vino generoso“ uvedeného v bode 8 alebo z vína dozretého pod vrstvou 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“;
  - uvedené na trh po priemernom dvojročnom zrení 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**

(oddiel B bod 1 tejto prílohy)

## GRÉCKO

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

## ŠPANIELSKO

**▼ M3**

| Likérové vína s chráneným označením pôvodu | Označenie výrobku podľa právnych predpisov Únie alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu |
|--|---|
| <b>Alicante</b>                            | Moscatel de Alicante<br>Vino dulce  |
| <b>Cariñena</b>                            | Vino dulce  |
| <b>Condado de Huelva</b>                   | Pedro Ximénez<br>Moscatel<br>Mistela<br>Vino dulce  |
| <b>Empordà</b>                             | Mistela<br>Moscatel   |
| <b>Jerez-Xérès-Sherry</b>                  | Pedro Ximénez<br>Moscatel   |
| <b>Lebrija</b>                             |   |
| <b>Málaga</b>                              | Vino dulce  |
| <b>Montilla-Moriles</b>                    | Pedro Ximénez<br>Moscatel   |
| <b>Priorato</b>                            | Vino dulce  |
| <b>Tarragona</b>                           | Vino dulce  |
| <b>Valencia</b>                            | Moscatel de Valencia<br>Vino dulce  |

**▼ B**

## TALIANSKO

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

**▼B**

- B. ZOZNAM LIKÉROVÝCH VÍN S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU, KTORÝCH VÝROBA ZAHŔŇA PRIDÁVANIE VÝROBKOV UVEDENÝCH V ČASTI II BODE 3 PÍSM. f) PRÍLOHY VII K NARIADENIU (EÚ) č. 1308/2013

(oddiel B bod 2 tejto prílohy)

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

[Časť II bod 3 písm. f) bod ii) prvá zarážka prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013]

## GRÉCKO

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

## ŠPANIELSKO

Condado 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 so skutočným obsahom alkoholu najmenej 52 obj. % a najviac 86 obj. %**

[Časť II bod 3 písm. f) bod ii) druhá zarážka prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013]

## GRÉCKO

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

## FRANCÚZSKO

Pineau des Charentes alebo Pineau charentais, Flocc 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. %**

[Časť II bod 3 písm. f) bod ii) tretia zarážka prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013]

## GRÉCKO

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

**▼ B**

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

[Časť II bod 3 písm. f) bod iii) prvá zarážka prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013]

ŠPANIELSKO

**▼ M3**

| Likérové vína s chráneným označením pôvodu | Označenie výrobku podľa právnych predpisov Únie alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu |
|--|---|
| Condado de Huelva                          |   |
| Jerez-Xérès-Sherry                         | Vino generoso de licor  |
| Málaga                                     | Vino dulce  |
| Montilla-Moriles                           | Vino generoso de licor  |

**▼ B**

TALIANSKO

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

CYPRUS

Κομμανδαρία (Commandaria).

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

[Časť II bod 3 písm. f) bod iii) druhá zarážka prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013]

ŠPANIELSKO

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

TALIANSKO

Marsala

**▼ M3**

CYPRUS

Κομμανδαρία (Commandaria).

**▼ B**

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

[Časť II bod 3 písm. f) bod iii) tretia zarážka prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013]

**▼ B**

## ŠPANIELSKO

| Likérové vína s chráneným označením pôvodu | Označenie výrobku podľa právnych predpisov Únie alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu |
|--|---|
| Málaga                                     | Vino dulce  |
| Montilla-Moriles                           | Vino dulce<br>Vino generoso de licor  |
| Tarragona                                  | Vino dulce  |
| Jerez-Xerès-Sherry                         | Vino generoso de licor  |
| Condado de Huelva                          | Vino generoso de licor  |

## TALIANSKO

Öltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

**▼ M3**

## CYPRUS

Κομμανδαρία (Commandaria).

**▼B**

## Dodatok 2

**A. Zoznamy uvedené v oddiele B bode 5 písm. a) prílohy III**

1. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu vyrobených z hroznového muštu, ktorého prirodzený obsah alkoholu v objem. % je najmenej 10 obj. %, ktorý sa dosiahol pridaním liehoviny z vína alebo z hroznových výliskov s chráneným 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 kvasiaceho hroznového muštu, ktorého pôvodný prirodzený obsah alkoholu v objem. % je najmenej 11 obj. %, ktorý sa dosiahol pridaním neutrálneho alkoholu alebo destilátu z vína, ktorého skutočný obsah alkoholu v objem. % je najmenej 70 obj. %, alebo vyrobeného z liehoviny víneho pôvodu

**PORTUGALSKO**

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro

**TALIANSKO**

Moscato di Noto

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

**ŠPANIELSKO**

Jerez-Xérèz-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

**TALIANSKO**

Trentino

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

**PORTUGALSKO**

Madeira

**B. Zoznamy uvedené v oddiele B bode 5 písm. b) prílohy III**

Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých celkový obsah alkoholu v objem. % je nižší než 17,5 obj. %, ale nie nižší než 15 obj. %, ak sa tak výslovne stanovuje vo vnútroštátnych právnych predpisoch, ktoré sa uplatňovali na tieto vína pred 1. januárom 1985

[Časť II bod 3 písm. b) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013]

**ŠPANIELSKO**

| Likérové vína s chráneným označením pôvodu | Označenie výrobku podľa právnych predpisov Únie alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu |
|--|---|
| Condado de Huelva                          | Vino generoso   |
| Jerez-Xérèz-Sherry                         | Vino generoso   |
| Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda           | Vino generoso   |

**▼ B**

| Likérové vína s chráneným označením pôvodu | Označenie výrobku podľa právnych predpisov Únie alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu |
|--|---|
| 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 právnych predpisov Únie 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 γλυκος φυσικος“**

**▼ M3**

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