

To besedilo je zgolj informativne narave in nima pravnega učinka. Institucije Unije za njegovo vsebino ne prevzemajo nobene odgovornosti. Verodostojne različice zadevnih aktov, vključno z uvodnimi izjavami, so objavljene v Uradnem listu Evropske unije. Na voljo so na portalu EUR-Lex. Uradna besedila so neposredno dostopna prek povezav v tem dokumentu

► **B** **DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) 2019/934**

z dne 12. marca 2019

o dopolnitvi Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta glede vinorodnih območij, na katerih je mogoče delež alkohola povečati, dovoljenih enoloških postopkov in omejitev, povezanih s pridelavo in konzerviranjem proizvodov vinske trte, najmanjšega odstotnega deleža alkohola za stranske proizvode in njihovega odstranjevanja ter objave spisov OIV

(UL L 149, 7.6.2019, str. 1)

spremenjena z:

		Uradni list		
		št.	stran	datum
► M1	Delegirana uredba Komisije (EU) 2020/565 z dne 13. februarja 2020	L 129	1	24.4.2020

popravljena z:

- **C1** Popravek, UL L 289, 8.11.2019, str. 59 (2019/934)
- **C2** Popravek, UL L 406, 3.12.2020, str. 77 (2019/934)



DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) 2019/934

z dne 12. marca 2019

o dopolnitvi Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta glede vinorodnih območij, na katerih je mogoče delež alkohola povečati, dovoljenih enoloških postopkov in omejitev, povezanih s pridelavo in konzerviranjem proizvodov vinske trte, najmanjšega odstotnega deleža alkohola za stranske proizvode in njihovega odstranjevanja ter objave spisov OIV

Člen 1

Področje uporabe

Ta uredba določa pravila, ki dopolnjujejo Uredbo (EU) št. 1308/2013, glede vinorodnih območij, na katerih je mogoče delež alkohola povečati, dovoljenih enoloških postopkov in omejitev, povezanih s pridelavo in konzerviranjem proizvodov vinske trte, najmanjšega odstotnega deleža alkohola za stranske proizvode in njihovega odstranjevanja ter objave spisov OIV.

Člen 2

Vinorodna območja, katerih vina imajo lahko delež skupnega alkohola največ 20 vol. %.

Vinorodna območja iz prve alinee točke (c) drugega odstavka točke 1 dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 so vinorodna območja iz con C I, C II in C III, navedenih v Dodatku 1 navedene priloge, ter območja iz cone B, na katerih je mogoče proizvajati bela vina z naslednjima zaščitjenima geografskima označbama: „Vin de pays de Franche-Comté“ in „Vin de pays du Val de Loire“.

Člen 3

Dovoljeni enološki postopki

1. Dovoljeni enološki postopki in omejitve, ki veljajo za proizvodnjo in shranjevanje proizvodov vinske trte, ki spadajo na področje uporabe dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 in so navedeni v členu 80(1) navedene uredbe, so določeni v Prilogi I k tej uredbi.

Preglednica 1 dela A Priloge I določa dovoljene enološke obdelave ter pogoje in omejitve njihove uporabe.

Preglednica 2 dela A Priloge I določa dovoljena enološka sredstva ter pogoje in omejitve njihove uporabe.

2. Komisija objavi spise Kodeksa enoloških postopkov OIV iz stolpca 2 preglednice 1 in stolpca 3 preglednice 2 dela A Priloge I k tej uredbi v seriji *C Uradnega lista Evropske unije*.

3. V delu B Priloge I so določene najvišje vsebnosti žveplovega dioksida v vinih.

4. V delu C Priloge I so določene najvišje vsebnosti hlapnih kislin v vinih.

5. V delu D Priloge I so določena pravila o slajenju.



Člen 4

Poskusna uporaba novih enoloških postopkov

1. Vsaka država članica lahko zaradi poskusne uporabe iz člena 83(3) Uredbe (EU) št. 1308/2013 za največ pet let odobri uporabo nekaterih enoloških postopkov ali obdelav, ki niso predvideni v navedeni ali tej uredbi, če:

- (a) zadevni postopki in obdelave izpolnjujejo zahteve iz tretjega pododstavka člena 80(1) in člena 80(3)(b) do (e) Uredbe (EU) št. 1308/2013;
- (b) se taki postopki in obdelave izvajajo na količinah, ki ne presegajo 50 000 hektolitrov na leto in po posameznem poskusu;
- (c) zadevna država članica Komisijo in druge države članice na začetku poskusa obvesti o pogojih vsake odobritve;
- (d) se obdelave vpišejo v spremni dokument iz člena 147(1) in v register iz člena 147(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013.

„Poskus“ pomeni postopek ali postopke, izvedene v okviru dobro opredeljenega raziskovalnega projekta z enim poskusnim protokolom.

2. Proizvodi, pridobljeni s poskusno uporabo takih enoloških postopkov in obdelav, se lahko dajo na trg v državi članici, ki ni zadevna država članica, če država članica, ki je odobrila poskus, pristojne organe namembne države članice predhodno obvesti o pogojih odobritve in zadevnih količinah.

3. Zadevna država članica v obdobju treh mesecev po koncu obdobja iz odstavka 1 Komisiji pošlje poročilo o odobrenem poskusu in njegovih rezultatih. Komisija druge države članice obvesti o navedenih rezultatih.

4. Zadevna država članica lahko glede na te rezultate Komisijo zaprosi za odobritev nadaljevanja poskusa, po možnosti z večjo količino proizvodov kot pri prvem poskusu, in sicer največ za nadaljnja tri leta. Zadevna država članica v podporo svoji zahtevi predloži primeren spis. Komisija sprejme odločitev o zahtevi v skladu s postopkom iz člena 229(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013.

5. Obveščanje Komisije o informacijah ali dokumentih, določeno v točki (c) odstavka 1 ter odstavkih 3 in 4, se izvede v skladu z Delegirano uredbo Komisije (EU) 2017/1183 ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Delegirana uredba Komisije (EU) 2017/1183 z dne 20. aprila 2017 o dopolnitvi uredb (EU) št. 1307/2013 in (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta glede pošiljanja informacij in dokumentov Komisiji (UL L 171, 4.7.2017, str. 100).



Člen 5

Enološki postopki za kategorije penečih vin

Poleg enoloških postopkov in omejitev splošne uporabe, določenih v Uredbi (EU) št. 1308/2013 in Prilogi I k tej uredbi, so dovoljeni specifični enološki postopki in omejitve, vključno z obogatitvijo, dokisanjem in razkisanjem, za peneča vina, kakovostna peneča vina in kakovostna peneča vina aromatičnih sort iz točk 4, 5 in 6 dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 navedeni v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 6

Enološki postopki za likerska vina

Poleg enoloških postopkov in omejitev splošne uporabe, določenih v Uredbi (EU) št. 1308/2013 in Prilogi I k tej uredbi, so dovoljeni specifični enološki postopki in omejitve za likerska vina iz točke 3 dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 navedeni v Prilogi III k tej uredbi.

Člen 7

Opredelitev rezanja

1. „Rezanje“ iz točke (h) člena 75(3) Uredbe (EU) št. 1308/2013 in oddelka C dela II Priloge VIII k navedeni uredbi pomeni mešanje vin ali moštov različnega izvora, različnih sort vinske trte, različnih letnikov trgatve ali različnih kategorij vina ali mošta.

2. Kot različne kategorije vina ali mošta se štejejo:

- (a) rdeče vino, belo vino in mošti ali vina, primerni za pridobivanje ene od teh kategorij vina;
- (b) vino brez zaščitene označbe porekla in vino brez zaščitene geografske označbe, vino z zaščiteno označbo porekla (ZOP) in vino z zaščiteno geografsko označbo (ZGO) ter mošti ali vina, primerni za pridobivanje ene od teh kategorij vina.

Za namene tega odstavka se vino rosé šteje za rdeče vino.

3. Naslednji procesi se ne štejejo za rezanje:

- (a) obogatitev z dodajanjem zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta;
- (b) slajenje.

Člen 8

Splošna pravila za mešanje in rezanje

1. Vino je mogoče pridobiti z mešanjem ali rezanjem samo, če imajo pri tem uporabljene sestavine zahtevane značilnosti za pridobivanje vina ter so v skladu z Uredbo (EU) št. 1308/2013 in to uredbo.

Z rezanjem belega vina, ki nima označbe ZOP ali ZGO, z rdečim vinom, ki nima označbe ZOP ali ZGO, ni mogoče proizvesti vina rosé.

▼B

Vendar drugi pododstavek ne izključuje rezanja vrste iz tega pododstavka, če je končni proizvod namenjen za pripravo cuvéeja, kot je opredeljeno v točki 12 dela IV Priloge II k Uredbi (EU) št. 1308/2013, ali če je namenjen za proizvodnjo biser vin.

2. Rezanje vina ali grozdnega mošta, za katerega je bil uporabljen enološki postopek iz točke 11.1 preglednice 2 dela A Priloge I k tej uredbi, z vinom ali grozdnim moštom, za katerega se ta postopek ni uporabil, je prepovedano.

*Člen 9***Specifikacije čistosti in določanja snovi, uporabljenih pri enoloških praksah**

1. Če specifikacije čistosti in določanja snovi, uporabljenih pri enoloških postopkih iz člena 75(3)(f) Uredbe (EU) št. 1308/2013, niso določene z Uredbo Komisije (EU) št. 231/2012 ⁽¹⁾, se uporabijo specifikacije iz stolpca 4 preglednice 2 dela A Priloge I k tej uredbi.

2. Encimi in encimski pripravki, ki se uporabljajo v dovoljenih enoloških postopkih in obdelavah, navedenih v delu A Priloge I, izpolnjujejo zahteve Uredbe (ES) št. 1332/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽²⁾.

*Člen 10***Pogoji za posest, promet in uporabo proizvodov, ki niso v skladu s členom 80 Uredbe (EU) št. 1308/2013 ali to uredbo**

1. Proizvodi iz prvega pododstavka člena 80(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 se ne smejo tržiti, temveč se uničijo. Vendar pa države članice lahko pod določenimi pogoji dovolijo, da se nekateri od takšnih proizvodov, katerih značilnosti določijo, uporabijo v destilarnah, kisarnah ali za industrijske namene.

2. Proizvajalci ali trgovci takšnih proizvodov ne smejo hraniti brez utemeljenega razloga in jih lahko umaknejo samo v destilarne, kisarne ali obrate, ki jih uporabljajo za industrijske namene ali proizvode, ali v obrate za uničenje.

3. Države članice lahko vinom iz odstavka 1 dodajo denaturirana sredstva ali indikatorje, da jih je lažje prepoznati. Kjer je to upravičeno, lahko uporabo iz odstavka 1 tudi prepovedo in proizvode uničijo.

4. Vino, proizvedeno pred 1. avgustom 2009, se lahko ponudi ali dobavi za neposredno prehrano ljudi, če izpolnjuje predpise Unije ali nacionalne predpise, ki so veljali pred tem datumom.

⁽¹⁾ Uredba Komisije (EU) št. 231/2012 z dne 9. marca 2012 o določitvi specifikacij za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 83, 22.3.2012, str. 1).

⁽²⁾ Uredba (ES) št. 1332/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o encimih za živila in spremembi Direktive Sveta 83/417/EGS, Uredbe Sveta (ES) št. 1493/1999, Direktive 2000/13/ES, Direktive Sveta 2001/112/ES in Uredbe (ES) št. 258/97 (UL L 354, 31.12.2008, str. 7).



Člen 11

Splošna pravila, ki veljajo za obogatitev, dokisanje in razkisanje proizvodov, razen vina

Dovoljene postopke iz točke 1 oddelka D dela I Priloge VIII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 je treba izvajati kot enkratne postopek. Vendar države članice lahko dovolijo izvedbo nekaterih od teh postopkov kot večkratne postopke, kadar to izboljša vinifikacijo zadevnih proizvodov. V takšnih primerih mejne vrednosti, določene v Prilogi VIII k Uredbi (EU) št. 1308/2013, veljajo za celotni zadevni postopek.

Člen 12

Ležanje vina ali grozdnega mošta na vinskih drožeh, grozdnih tropinah ali stisnjeni pulpi „aszú“/„výber“

Ležanje vina ali grozdnega mošta na vinskih drožeh, grozdnih tropinah ali stisnjeni pulpi „aszú“/„výber“, predvideno v točki 2 oddelka D dela II Priloge VIII k Uredbi (EU) št. 1308/2013, se izvede, kot je navedeno, v skladu z nacionalnimi določbami, ki so veljale 1. maja 2004:

- (a) „Tokaji fordítás“ ali „Tokajský forditás“ se pripravlja z ležanjem mošta ali vina na stisnjeni pulpi „aszú“/„výber“;
- (b) „Tokaji másolás“ ali „Tokajský másolás“ se pripravlja z ležanjem mošta ali vina na vinskih drožeh „szamorodni“/„samorodné“ ali „aszú“/„výber“.

Zadevni proizvodi morajo izhajati iz istega letnika trgatve.

Člen 13

Določitev najnižjega odstotka alkohola za stranske proizvode

1. Ob upoštevanju točke 1 oddelka D dela II Priloge VIII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 države članice določijo najnižji volumenski odstotek alkohola, ki ga mora vsebovati stranski proizvod po njegovi ločitvi od vina v primerjavi z alkoholom, ki ga vsebuje proizvedeno vino. Države članice lahko navedeni najnižji odstotek spremenijo na podlagi objektivnih in nediskriminacijskih meril.

2. Kadar se ustrezeni odstotek, ki ga države članice določijo v skladu z odstavkom 1, ne doseže, zadevni izvajalec dobavi količino vina iz lastne proizvodnje, ki ustreza količini, potrebni za doseganje najnižjega odstotka.

3. Za določitev volumenskega odstotka alkohola, ki ga vsebujejo stranski proizvodi v primerjavi z alkoholom, vsebovanim v proizvedenem vinu, veljajo za različne vinorodne cone naslednji standardni naravni volumenski deleži alkohola za vino:

- (a) 8,0 % za cono A;
- (b) 8,5 % za cono B;
- (c) 9,0 % za cono C I;
- (d) 9,5 % za cono C II;
- (e) 10,0 % za cono C III.

▼B*Člen 14***Odstranjevanje stranskih proizvodov**

1. Proizvajalci umaknejo stranske proizvode pri proizvodnji vina ali kateri drugi predelavi grozdja pod nadzorom pristojnih organov držav članic v skladu z zahtevami o dobavi iz člena 9(1)(b) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2018/273 ⁽¹⁾ oziroma v skladu z zahtevami o registraciji iz člena 14(1)(b)(vii) in člena 18 Izvedbene uredbe Komisije (EU) 2018/274 ⁽²⁾.
2. Umik se izvede nemudoma, najpozneje pa ob koncu vinskega leta, v katerem so bili stranski proizvodi pridobljeni, v skladu z veljavno zakonodajo Unije, zlasti v zvezi z varstvom okolja.
3. Države članice se lahko odločijo, da proizvajalcem, ki med zadevnim vinskim letom sami v lastnih prostorih ne proizvedejo več kot 50 hektolitrov vina ali mošta, ni treba umakniti stranskih proizvodov.
4. Proizvajalci lahko izpolnijo obveznost odstranitve vseh ali dela stranskih proizvodov proizvodnje vina ali katere koli druge predelave grozdja z oddajo stranskih proizvodov v destilacijo. Tako odstranitev stranskih proizvodov potrdi pristojni organ zadevne države članice.
5. Države članice se lahko na podlagi objektivnih in nediskriminacijskih meril odločijo, da je oddaja vseh ali dela stranskih proizvodov proizvodnje vina ali katere koli druge predelave grozdja v destilacijo obvezna za vse ali nekatere proizvajalce na njihovem ozemlju.

▼M1*Člen 15***Prehodne določbe**

Zaloge proizvodov vinske trte, proizvedenih pred datumom začetka uporabe te uredbe, se lahko skladno s pravili, ki so veljala pred tem datumom, namenijo za prehrano ljudi.

⁽¹⁾ Delegirana uredba Komisije (EU) 2018/273 z dne 11. decembra 2017 o dopolnitvi Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta glede sistema dovoljenj za zasaditev vinske trte, registra vinogradov, spremnih dokumentov in certificiranja, registra o prejemu in izdaji, obveznega prijavljanja, uradnega obveščanja in objavljanja sporočenih informacij ter o dopolnitvi Uredbe (EU) št. 1306/2013 Evropskega parlamenta in Sveta glede ustreznih preverjanj in kazni, spremembi uredb Komisije (ES) št. 555/2008, (ES) št. 606/2009 in (ES) št. 607/2009 ter razveljavitvi Uredbe Komisije (ES) št. 436/2009 in Delegirane uredbe Komisije (EU) 2015/560 (UL L 58, 28.2.2018, str. 1).

⁽²⁾ Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/274 z dne 11. decembra 2017 o določitvi pravil za uporabo Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta glede sistema dovoljenj za zasaditev vinske trte, certificiranja, registra o prejemu in izdaji, obveznega prijavljanja in uradnega obveščanja ter Uredbe (EU) št. 1306/2013 Evropskega parlamenta in Sveta glede ustreznih preverjanj ter razveljavitvi Izvedbene uredbe Komisije (EU) 2015/561 (UL L 58, 28.2.2018, str. 60).

▼B

Člen 16

Razveljavitev

Uredba (ES) št. 606/2009 se razveljavi.

Člen 17

Začetek veljavnosti

1. Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.
2. Uporablja se od 7. decembra 2019.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

PRILOGA I

DEL A

DOVOLJENI ENOLOŠKI POSTOPKI

PREGLEDNICA 1: DOVOLJENI ENOLOŠKI POSTOPKI IZ ČLENA 3 (1).

	1	2
	Enološki postopki	Pogoji in omejitve uporabe (1)
1	Zračenje ali dodajanje kisika	Samo pri uporabi plinastega kisika.
2	Toplotna obdelava	► C1 Pod pogoji iz spisov 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 3.4.3 (1988) in 3.4.3.1 (1990) Kodeksa enoloških postopkov OIV. ◀
3	Centrifugiranje in filtracija z inertnim filtracijskim sredstvom ali brez njega	Po morebitni uporabi inertnega filtracijskega sredstva v obdelanem proizvodu ne sme biti nezaželenih ostankov.
4	Ustvarite inertno atmosfero	Samo za namen obdelave proizvodov z zaščito pred zrakom.
5	Odstranjevanje žveplovega dioksida s fizikalnimi postopki	Samo pri svežem grozdju, grozdnem moštu, delno prevretem grozdnem moštu, delno prevretem grozdnem moštu iz sušenega grozdja, zgoščenem grozdnem moštu, rektificiranem zgoščenem grozdnem moštu ali novem vinu, ki še vre.
6	Ionskoizmenjevalne smole	Samo pri grozdnem moštu za proizvodnjo rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta. Pod pogoji iz Dodatka 3.
7	Prepihanje	Samo pri uporabi argona ali dušika.
8	Flotacija	Samo pri uporabi dušika ali ogljikovega dioksida oziroma z zračenjem. Pod pogoji iz spisa 2.1.14 (1999).
9	Ploščice iz čistega parafina, impregnirane z alilizotiocianatom	Samo za namen ustvarjanja sterilne atmosfere. V Italiji dovoljeno le, če je skladno z nacionalno zakonodajo in poteka v posodah s prostornino več kot 20 litrov. Za uporabo alilizotiocianata veljajo pogoji in omejitve iz preglednice 2 o dovoljenih enoloških sredstvih.
10	Obdelava z elektrodializo	Samo za namen stabilizacije vina na vinski kamen. Samo pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013. Pod pogoji iz Dodatka 5 k tej prilogi.

▼B

	1	2
	Enološki postopki	Pogoji in omejitve uporabe (1)
11	Trske iz hrastovega lesa	Pri proizvodnji in staranju vina, tudi pri vrenju svežega grozdja in grozdnega mošta. Pod pogoji iz Dodatka 7.
12	Popravek vsebnosti alkohola v vinih	Popravek izveden samo pri vinu. Pod pogoji iz Dodatka 8.
13	Kationski izmenjevalci za stabilizacijo vina na vinski kamen	Samo za stabilizacijo delno prevretega grozdnega mošta na vinski kamen za neposredno prehrano ljudi in proizvodov, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013. Pod pogoji iz spisa 3.3.3 (2011) Kodeksa enoloških postopkov OIV. Prav tako morajo biti skladni z Uredbo Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 1935/2004 (2) ter nacionalnimi predpisi, sprejetimi za njeno izvajanje. Obdelavo je treba vpisati v register iz člena 147(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013.
14	Elektromembranska obdelava	Samo za zakisanje ali razkisanje. V skladu s pogoji in omejitvami iz oddelkov C in D dela I Priloge VIII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 ter člena 11 te uredbe. Biti mora skladna z Uredbo (ES) št. 1935/2004 in Uredbo (EU) št. 10/2011 (3) ter nacionalnimi predpisi, sprejetimi za njuno izvajanje. ► C1 Pod pogoji iz spisov 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010) in 3.1.2.4 (2012) Kodeksa enoloških postopkov OIV. ◀ Obdelavo je treba vpisati v register iz člena 147(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013.
15	Kationski izmenjevalci za zakisanje	V skladu s pogoji in omejitvami iz oddelkov C in D dela I Priloge VIII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 ter člena 11 te uredbe. Biti morajo skladni z Uredbo (ES) št. 1935/2004 ter nacionalnimi predpisi, sprejetimi za njeno izvajanje. Pod pogoji iz spisov 2.1.3.1.4 (2012) in 3.1.1.5 (2012) Kodeksa enoloških postopkov OIV. Obdelavo je treba vpisati v register iz člena 147(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013.
16	Sklopitev membran	Samo za zmanjšanje vsebnosti sladkorja v moštih, kot je opredeljeno v točki 10 dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013. Pod pogoji iz Dodatka 9.
17	Membranski kontaktorji	Samo za namen upravljanja raztopljenega plina v vinu. Samo pri proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013. Dodajanje ogljikovega dioksida proizvodom, opredeljenim v točkah 4, 5, 6 in 8 dela II te priloge, je prepovedano. Biti morajo skladni z Uredbo (ES) št. 1935/2004 in Uredbo (ES) št. 10/2011 ter nacionalnimi predpisi, sprejetimi za njuno izvajanje. Pod pogoji iz spisa 3.5.17 (2013) Kodeksa enoloških postopkov OIV.
18	Membranska tehnologija skupaj z aktivnim ogljem	Samo za namen zmanjšanja presežnega 4-etilfenola in 4-etilgvajakola v vinih. Pod pogoji iz Dodatka 10.

▼B

	1	2
	Enološki postopki	Pogoji in omejitve uporabe ⁽¹⁾
19	Filtrirne plošče, ki vsebujejo zeolit Y-faujasit	Samo za namen adsorpcije haloanisolov. Pod pogoji iz spisa 3.2.15 (2016) Kodeksa enoloških postopkov OIV.

⁽¹⁾ Leto v oklepajih, ki sledi sklicem na spis Kodeksa enoloških postopkov Mednarodne organizacije za vinsko trto in vino (OIV), označuje različico spisa, ki ga Unija dovoli kot dovoljene enološke postopke, za katere veljajo pogoji in omejitve uporabe iz te preglednice.

⁽²⁾ Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 1935/2004 o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilni, in o razveljavitvi direktiv 80/590/EGS in 89/109/EGS (UL L 338, 13.11.2004, str. 4).

⁽³⁾ Uredba Komisije (EU) št. 10/2011 z dne 14. januarja 2011 o polimernih materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilni (UL L 12, 15.1.2011, str. 1).

PREGLEDNICA 2: DOVOLJENA ENOLOŠKA SREDSTVA IZ ČLENA 3(1).

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Snovi/dejavnosti	E-številka in/ali številka CAS	Kodeks enoloških postopkov OIV ⁽¹⁾	Oznaka spisa Kodeksa OIV iz člena 9(1)	Dodatek	Pomožno tehnološko sredstvo/snov, ki se uporablja kot pomožno tehnološko sredstvo ⁽²⁾	Pogoji in omejitve uporabe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proizvodov ⁽⁴⁾
1	Regulatorji kislosti							
1.1	Vinska kislina (L(+)-)	E 334/CAS 87-69-4	Spis 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Pogoji in omejitve iz oddelkov C in D dela I Priloge VIII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 ter člena 11 te uredbe. Specifikacije za vinsko kislino (L(+)-) iz točke 2 Dodatka 1 k tej prilogi.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
1.2	Jabolčna kislina (D,L-; L-)	E 296 / –	Spis 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
1.3	Mlečna kislina	E 270 / –	Spis 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x			(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
1.4	Kalijev L(+)-tartrat	E 336(ii)/CAS 921-53-9	Spis 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Snovi/dejavnosti	E-številka in/ali številka CAS	Kodeks enoloških postopkov OIV ⁽¹⁾	Oznaka spisa Kodeksa OIV iz člena 9(1)	Dodatek	Pomožno tehnološko sredstvo/snov, ki se uporablja kot pomožno tehnološko sredstvo ⁽²⁾	Pogoji in omejitve uporabe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proizvodov ⁽⁴⁾
1.5	Kalijev bikarbonat	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Spis 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		x		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
1.6	Kalcijev karbonat	E 170/CAS 471-34-1	Spis 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
1.7	Kalcijev tartrat	E 354 / –	Spis 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)
1.8	Kalcijev sulfat	E 516 / –	Spis 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Pogoji in omejitve iz točke 2(b) oddelka A Priloge III. Najvišja dovoljena vsebnost: 2 g/l.	(3)
1.9	Kalijev karbonat	E 501(i)	Spis 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)			x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
2	Konzervansi in antioksidanti							
2.1	Žveplov dioksid	E 220/CAS 7446-09-5	Spis 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Zgornje vrednosti (tj. največja dovoljena količina v proizvodu, danem na trg) iz oddelka B Priloge I.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
2.2	Kalijev bisulfit	E 228/CAS 7773-03-7	Spis 2.1.2 (1987)	COEI-1-POTBIS	x			(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
2.3	Kalijev metabisulfit	E 224/CAS 16731-55-8	Spis 1.12 (2004), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Snovi/dejavnosti	E-številka in/ali številka CAS	Kodeks enoloških postopkov OIV ⁽¹⁾	Oznaka spisa Kodeksa OIV iz člena 9(1)	Dodatek	Pomožno tehnološko sredstvo/snov, ki se uporablja kot pomožno tehnološko sredstvo ⁽²⁾	Pogoji in omejitve uporabe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proizvodov ⁽⁴⁾
2.4	Kalijev sorbat	E 202	Spis 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)
2.5	Lizocim	E 1105	Spis 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) in (16)
2.6	L-askorbinska kislina	E 300	Spis 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Najvišja vsebnost v obdelanem vinu, danem na trg: 250 mg/l. Največ 250 g/l za vsako obdelavo.	sveže grozdje, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
2.7	Dimetil dikarbonat (DMDC)	E242/CAS 4525-33-1	Spis 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		Obdelavo je treba vpisati v register iz člena 147(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013.	delno prevret grozdni mošt za neposredno prehrano ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)
3	Sekvestranti							
3.1	Oglje za enološko uporabo		Spis 2.1.9 (2002); 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x		Bela vina, (2), (10) in (14)
3.2	Selektivne rastlinske vlaknine		Spis 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)
4	Aktivatorji za alkoholno in jabolčno-mlečnokislinsko vrenje							
4.1	Mikrokristalna celuloza	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Spis 2.3.2 (2005), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Biti mora v skladu s specifikacijami iz Priloge k Uredbi (EU) št. 231/2012.	sveže grozdje, (2), (4), (5), (6), (7), (10), (11) in (12)

▼C2

▼B

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Snovi/dejavnosti	E-številka in/ali številka CAS	Kodeks enoloških postopkov OIV ⁽¹⁾	Oznaka spisa Kodeksa OIV iz člena 9(1)	Dodatek	Pomožno tehnološko sredstvo/snov, ki se uporablja kot pomožno tehnološko sredstvo ⁽²⁾	Pogoji in omejitve uporabe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proizvodov ⁽⁴⁾
4.2	diamonijev hidrogenfosfat	E 342/CAS 7783-28-0	Spis 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Samo za alkoholno vrenje. Največ do vrednosti 1 g/l (izraženo kot soli) ⁽⁵⁾ oziroma 0,3 g/l pri sekundarnem vrenju penečih vin.	sveže grozdje, (2), (10), (11), (12), (13), drugo alkoholno vrenje (4), (5), (6) in (7).
4.3	Amonijev sulfat	E 517/CAS 7783-20-2	Spis 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	Amonijev bisulfit	- / CAS 10192-30-0		COEI_1-AMMHYD		x	Samo za alkoholno vrenje. Največ do vrednosti 0,2 g/l (izraženo kot soli) in do zgornjih vrednosti iz točk od 2.1 do 2.3.	sveže grozdje, (2), (10), (11), (12) in (13)
4.5	Tiamin hidroklorid	- /CAS 67-03-8	Spis 2.3.3 (1976); 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Samo za alkoholno vrenje.	sveže grozdje, (2), (10), (11), (12), (13), drugo alkoholno vrenje (4), (5), (6) in (7)
4.6	Avtolizati kvasovk	- / -	Spis 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x ⁽²⁾		sveže grozdje, (2), (10), (11), (12) in (13)
4.7	Celične kvasovk stene	- / -	Spis 2.3.4 (1988); 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x ⁽²⁾		sveže grozdje, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
4.8	Inaktivirane kvasovke	- / -	Spis 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		sveže grozdje, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
4.9	Inaktivirane kvasovke z zagotovljeno vsebnostjo glutaciona	- / -	Spis 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x ⁽²⁾	Samo za alkoholno vrenje.	sveže grozdje, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Snovi/dejavnosti	E-številka in/ali številka CAS	Kodeks enoloških postopkov OIV ⁽¹⁾	Oznaka spisa Kodeksa OIV iz člena 9(1)	Dodatek	Pomožno tehnološko sredstvo/snov, ki se uporablja kot pomožno tehnološko sredstvo ⁽²⁾	Pogoji in omejitve uporabe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proizvodov ⁽⁴⁾
5	Sredstva za zbitritev							
5.1	Jedilna želatina	– /CAS 9000-70-8	Spis 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) in (16)
5.2	Pšenične beljakovine		Spis 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) in (16)
5.3	Beljakovine graha		Spis 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) in (16)
5.4	Krompirjeve beljakovine		Spis 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) in (16)
5.5	Želatina iz ribjih mehurjev		Spis 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)
5.6	Kazein	– /CAS 9005-43-0	Spis 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x ⁽²⁾		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
5.7	Kalijeve kazeinatske soli	– / CAS 68131-54-4	Spis 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) in (16)
5.8	Jajčni albumin	– / CAS 9006-59-1	Spis 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x ⁽²⁾		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Snovi/dejavnosti	E-številka in/ali številka CAS	Kodeks enoloških postopkov OIV (1)	Oznaka spisa Kodeksa OIV iz člena 9(1)	Dodatek	Pomožno tehnološko sredstvo/snov, ki se uporablja kot pomožno tehnološko sredstvo (2)	Pogoji in omejitve uporabe (3)	Kategorije vinskih proizvodov (4)
5.9	Bentonit	E 558 / –	Spis 2.1.8 (1970); 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
5.10	Silicijev dioksid (gel ali koloidna raztopina)	E 551 / –	Spis 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) in (16)
5.11	Kaolin	– / CAS 1332-58-7	Spis 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)
5.12	Tanini		Spis 2.1.7 (1970); 2.1.17 (2004); 3.2.6 (1970); 3.2.7 (2004); 4.1.8 (1981); 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (15) in (16)
5.13	Hitosan, pridobljen iz <i>Aspergillus niger</i>	– / CAS 9012-76-4	►C1 Spis 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) in (16)
5.14	Hitin-glukan, pridobljen iz <i>Aspergillus niger</i>	Hitin: CAS 1398-61-4; Glukan: CAS 9041-22-9.	►C1 Spis 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) in (16)
5.15	Beljakovinski izvlečki iz kvasovk	– / –	Spis 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) in (16)
5.16	Polivinilpolipirolidon	E 1202/CAS 25249-54-1	Spis 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (15) in (16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Snovi/dejavnosti	E-številka in/ali številka CAS	Kodeks enoloških postopkov OIV ⁽¹⁾	Oznaka spisa Kodeksa OIV iz člena 9(1)	Dodatek	Pomožno tehnološko sredstvo/snov, ki se uporablja kot pomožno tehnološko sredstvo ⁽²⁾	Pogoji in omejitve uporabe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proizvodov ⁽⁴⁾
5.17	Kalcijev alginat	E 404/CAS 9005-35-0	Spis 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Samo pri proizvodnji vseh kategorij penečih in biser vin, ki se pridobivajo z vrenjem v steklenicah in pri katerih se kvasovke odstranijo z degoržiranjem.	(4), (5), (6), (7), (8) in (9)
5.18	Kalijev alginat	E 402/CAS 9005-36-1	Spis 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Samo pri proizvodnji vseh kategorij penečih in biser vin, ki se pridobivajo z vrenjem v steklenicah in pri katerih se kvasovke odstranijo z degoržiranjem.	(4), (5), (6), (7), (8) in (9)
6	Stabilizatorji							
6.1	Kalijev hidrogentartrat	E336(i)/CAS 868-14-4	Spis 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Samo za pospešitev izločanja vinskega kamna.	delno prevret grozdni mošt za neposredno prehrano ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)
6.2	Kalcijev tartrat	E354 / –	Spis 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		delno prevret grozdni mošt za neposredno prehrano ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)
6.3	Citronska kislina	E 330	Spis 3.3.8 (1970); 3.3.1 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Najvišja vsebnost v obdelanem vinu, danem na trg: 1 g/l.	delno prevret grozdni mošt za neposredno prehrano ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Snovi/dejavnosti	E-številka in/ali številka CAS	Kodeks enoloških postopkov OIV ⁽¹⁾	Oznaka spisa Kodeksa OIV iz člena 9(1)	Dodatek	Pomožno tehnološko sredstvo/snov, ki se uporablja kot pomožno tehnološko sredstvo ⁽²⁾	Pogoji in omejitve uporabe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proizvodov ⁽⁴⁾
6.4	Tanini	- / -	3.3.1 (1970);	COEI-1-TANINS				delno prevret grozdni mošt za neposredno prehrano ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)
6.5	Kalijev ferocianid	E 536 / -	Spis 3.3.1 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Pod pogoji iz Dodatka 4 k tej prilogi.	delno prevret grozdni mošt za neposredno prehrano ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)
6.6	Kalcijev fitat	- /CAS 3615-82-5	Spis 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Za rdeča vina, največ do vrednosti 8 g/hl. Pod pogoji iz Dodatka 4 k tej prilogi.	delno prevret grozdni mošt za neposredno prehrano ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)
6.7	Metavinska kislina	E 353 / -	Spis 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x			delno prevret grozdni mošt za neposredno prehrano ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)
6.8	Arabski gumi	E 414/CAS 9000-01-5	Spis 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		Kolikor je potrebno.	delno prevret grozdni mošt za neposredno prehrano ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Snovi/dejavnosti	E-številka in/ali številka CAS	Kodeks enoloških postopkov OIV ⁽¹⁾	Oznaka spisa Kodeksa OIV iz člena 9(1)	Dodatek	Pomožno tehnološko sredstvo/snov, ki se uporablja kot pomožno tehnološko sredstvo ⁽²⁾	Pogoji in omejitve uporabe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proizvodov ⁽⁴⁾
6.9	Vinska kislina D, L- ali njene nevtralne kalijeve soli	– / CAS 133-37-9	Spis 2.1.21 (2008); 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Samo za obarjanje presežnega kalcija. Pod pogoji iz Dodatka 4 k tej prilogi.	delno prevret grozdni mošt za neposredno prehrano ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)
6.10	Manoproteini kvasovk	– / –	Spis 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			delno prevret grozdni mošt za neposredno prehrano ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)
6.11	Karboksimetil celuloza	E466 / –	Spis 3.3.14 (2008)	COEI-1-CMC	x		Samo za zagotovitev stabilizacije vina na vinski kamen.	Bela vina, (4), (5), (6), (7), (8), (9)
6.12	Kopolimeri polivinilimidazola-polivinilpirolidona (PVI/PVP)	– / CAS 87865-40-5	Spis 2.1.20 (2014); 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Obdelavo je treba vpisati v register iz člena 147(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
6.13	kalijev poliaspartat	E 456/CAS 64723-18-8	Spis 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTASP	x		Samo za pomoč k stabilizaciji vina na vinski kamen.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)
7	Encimi ⁽⁶⁾							
7.1	Ureaza	ES 3.5.1.5	Spis 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE		x	Samo za zmanjšanje vsebnosti sečnine v vinu. Pod pogoji iz Dodatka 6 k tej prilogi.	delno prevret grozdni mošt za neposredno prehrano ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Snovi/dejavnosti	E-številka in/ali številka CAS	Kodeks enoloških postopkov OIV ⁽¹⁾	Oznaka spisa Kodeksa OIV iz člena 9(1)	Dodatek	Pomožno tehnološko sredstvo/snov, ki se uporablja kot pomožno tehnološko sredstvo ⁽²⁾	Pogoji in omejitve uporabe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proizvodov ⁽⁴⁾
7.2	Pektin liaze	ES 4.2.2.10	Spis 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPLY		x	Samo za enološke namene pri maceraciji, čiščenju, stabilizaciji, filtriranju in ugotavljanju aromatičnih predhodnih sestavin grozdja.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
7.3	Pektin metil-esteraza	ES 3.1.1.11	Spis 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPME		x	Samo za enološke namene pri maceraciji, čiščenju, stabilizaciji, filtriranju in ugotavljanju aromatičnih predhodnih sestavin grozdja.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
7.4	Poligalakturonaza	ES 3.2.1.15	Spis 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPGA		x	Samo za enološke namene pri maceraciji, čiščenju, stabilizaciji, filtriranju in ugotavljanju aromatičnih predhodnih sestavin grozdja.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
7.5	Hemicelulaza	ES 3.2.1.78	Spis 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTGHE		x	Samo za enološke namene pri maceraciji, čiščenju, stabilizaciji, filtriranju in ugotavljanju aromatičnih predhodnih sestavin grozdja.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
7.6	Celulaza	ES 3.2.1.4	Spis 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTCEL		x	Samo za enološke namene pri maceraciji, čiščenju, stabilizaciji, filtriranju in ugotavljanju aromatičnih predhodnih sestavin grozdja.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Snovi/dejavnosti	E-številka in/ali številka CAS	Kodeks enoloških postopkov OIV ⁽¹⁾	Oznaka spisa Kodeksa OIV iz člena 9(1)	Dodatek	Pomožno tehnološko sredstvo/snov, ki se uporablja kot pomožno tehnološko sredstvo ⁽²⁾	Pogoji in omejitve uporabe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proizvodov ⁽⁴⁾
7.7	Beta-glukanaza	ES 3.2.1.58	Spis 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA		x	Samo za enološke namene pri maceraciji, čiščenju, stabilizaciji, filtriranju in ugotavljanju aromatičnih predhodnih sestavin grozdja.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
7.8	Glikosidaza	ES 3.2.1.20	Spis 2.1.19 (2013); 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS		x	Samo za enološke namene pri maceraciji, čiščenju, stabilizaciji, filtriranju in ugotavljanju aromatičnih predhodnih sestavin grozdja.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
8	Plini in plini za pakiranje ⁽⁷⁾							
8.1	Argon	E 938/CAS 7440-37-1	Spis 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x ⁽⁷⁾	x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
8.2	Dušik	E 941/CAS 7727-37-9	Spis 2.1.14 (1999); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x ⁽⁷⁾	x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
8.3	Ogljikov dioksid	E 290/CAS 124-38-9	Spis 1.7 (1970); 2.1.14 (1999); 2.2.3 (1970); 2.2.5 (1970); 2.3.9 (2005); 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x ⁽⁷⁾	x	Pri mirnih vinih je najvišja vsebnost ogljikovega dioksida v obdelanem vinu, danem na trg, 3 g/l, nadpritisk zaradi ogljikovega dioksida pa mora biti nižji od 1 bara pri temperaturi 20 °C.	delno prevret grozdni mošt za neposredno prehrano ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Snovi/dejavnosti	E-številka in/ali številka CAS	Kodeks enoloških postopkov OIV ⁽¹⁾	Oznaka spisa Kodeksa OIV iz člena 9(1)	Dodatek	Pomožno tehnološko sredstvo/snov, ki se uporablja kot pomožno tehnološko sredstvo ⁽²⁾	Pogoji in omejitve uporabe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proizvodov ⁽⁴⁾
8.4	Plinasti kisik	E 948/CAS 17778-80-2	Spis 2.1.1 (2016); 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
9	Fermentacijska sredstva							
9.1	Kvasovke za proizvodnjo vina	- / -	Spis 2.3.1 (2016); 4.1.8 (1981)	COEI-1-LESEAC		x ⁽²⁾		sveže grozdje, (2), (10), (11), (12), (13), drugo alkoholno vrenje (4), (5), (6) in (7)
9.2	Mlečnokislinske bakterije	- / -	Spis 3.1.2 (1979); 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (15) in (16)
10	Popravljanje napak							
10.1	Bakrov sulfat, pentahidrat	- / CAS 7758-99-8	Spis 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Največ do vrednosti 1 g/hl, če vsebnost bakra v obdelanem proizvodu ne preseže 1 mg/l, razen za likerska vina, pridelana iz svežega neprevretega ali malo prevretega grozdnega mošta, pri katerih vsebnost bakra ne preseže 2 mg/l.	delno prevret grozdni mošt za neposredno prehrano ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)
10.2	Bakrov citrat	- / CAS 866-82-0	Spis 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Največ do vrednosti 1 g/hl, če vsebnost bakra v obdelanem proizvodu ne preseže 1 mg/l, razen za likerska vina, pridelana iz svežega neprevretega ali malo prevretega grozdnega mošta, pri katerih vsebnost bakra ne preseže 2 mg/l.	delno prevret grozdni mošt za neposredno prehrano ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Snovi/dejavnosti	E-številka in/ali številka CAS	Kodeks enoloških postopkov OIV ⁽¹⁾	Oznaka spisa Kodeksa OIV iz člena 9(1)	Dodatek	Pomožno tehnološko sredstvo/snov, ki se uporablja kot pomožno tehnološko sredstvo ⁽²⁾	Pogoji in omejitve uporabe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proizvodov ⁽⁴⁾
10.3	Hitosan, pridobljen iz <i>Aspergillus niger</i>	– / CAS 9012-76-4	Spis 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
10.4	Hitin-glukan, pridobljen iz <i>Aspergillus niger</i>	Hitin: CAS 1398-61-4; Glukan: CAS 9041-22-9.	Spis 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
10.5	Inaktivirane kvasovke	– / –		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)
11	Drugi postopki							
11.1	Smola alepskega bora	– / –			x		Pod pogoji iz Dodatka 2 k tej prilogi.	(2), (10), (11)
11.2	Sveže droži	– / –				x ⁽²⁾	Samo pri suhih vinih. Sveže droži, ki so zdrave in nerazredčene ter vsebujejo kvasovke, nastale pri nedavni pridelavi suhega vina. Količine ne prese-gajo 5 % količine obdelanega proizvoda.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) in (16)
11.3	Karamel	E 150 a-d / –	Spis 4.3 (2007)	COEI-1-CARAMEL	x		Za okrepitev barve, kakor je opredeljeno v točki 2 Priloge I k Uredbi (ES) št. 1333/2008.	(3)

▼B

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Snovi/dejavnosti	E-številka in/ali številka CAS	Kodeks enoloških postopkov OIV ⁽¹⁾	Oznaka spisa Kodeksa OIV iz člena 9(1)	Dodatek	Pomožno tehnološko sredstvo/snov, ki se uporablja kot pomožno tehnološko sredstvo ⁽²⁾	Pogoji in omejitve uporabe ⁽³⁾	Kategorije vinskih proizvodov ⁽⁴⁾
11.4	alil izotiocianat	– / 57-06-7				x	Samo za impregnacijo ploščic iz čistega parafina. Glej preglednico 1. V vinu ne sme biti sledov alilizotiocianata.	Samo pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in vinu.
11.5	Inaktivirane kvasovke	– / –		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) in (16)

⁽¹⁾ Leto v oklepajih, ki sledi sklicem na spis Kodeksa enoloških postopkov Mednarodne organizacije za vinsko trto in vino (OIV), označuje različico spisa, ki ga Unija dovoli kot dovoljene enološke postopke, za katere veljajo pogoji in omejitve uporabe iz te preglednice.

⁽²⁾ Snovi, uporabljene kot pomožna tehnološka sredstva iz člena 20(d) Uredbe (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L 304, 22.11.2011, str. 18).

⁽³⁾ Dovoljena enološka sredstva je treba uporabljati v skladu z določbami spisov Kodeksa enoloških postopkov OIV iz stolpca 3, razen če veljajo dodatni pogoji in omejitve uporabe, kot so določeni v tem stolpcu.

⁽⁴⁾ Če ne velja za vse kategorije vinskih proizvodov iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013.

⁽⁵⁾ Amonijeve soli iz vrstic 4.2, 4.3 in 4.4 se lahko uporabijo tudi v kombinaciji do splošne mejne vrednosti 1 g/l oziroma 0,3 g/l pri sekundarnem vrenju penečega vina. Vendar amonijeva sol iz vrstice 4.4 ne sme preseči mejne vrednosti iz vrstice 4.4.

⁽⁶⁾ Glejte tudi člen 9(2) te uredbe.

⁽⁷⁾ Kadar se uporabljajo kot aditivi iz točke 20 Priloge I k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila (UL L 354, 31.12.2008, str. 16).

*Dodatek 1***Vinska kislina (L(+)-) in pridobljeni proizvodi**

1. Vinska kislina, katere uporaba za razkisanje je določena v vrstični postavki 1.1 preglednice 2 te priloge, se lahko uporabi samo za proizvode, ki so:
iz sort vinske trte elbling in rizling ter
pridobljeni iz grozdja, pridelanega na naslednjih vinorodnih območjih v severnem delu vinorodne cone A:
 - Ahr,
 - Rheingau,
 - Mittelrhein,
 - Mosel,
 - Nahe,
 - Rheinhessen,
 - Pfalz,
 - Moselle luxembourgeoise.
2. Vinska kislina, uporaba katere je določena v vrstični postavki 1.1 preglednice 2 te priloge, imenovana tudi vinska kislina (L(+)-), mora biti kmetijskega izvora in ekstrahirana iz vinskih proizvodov. Prav tako mora ustrezati merilom čistosti iz Uredbe (EU) št. 231/2012.
3. Naslednji pridobljeni proizvodi vinske kisline (L(+)-), uporaba katere je določena v naslednjih vrstičnih postavkah preglednice 2 te priloge, morajo biti kmetijskega izvora:
 - kalcijev tartrat (1.7),
 - kalijev tartrat (1.4),
 - kalijev hidrogentartrat (6.1),
 - metavinska kislina (6.7).

*Dodatek 2***Smola alepskega bora**

1. Smola alepskega bora, katere uporaba je določena v vrstični postavki 11.1 preglednice 2 te priloge, se lahko uporabi samo za proizvodnjo vina „retsina“. Ta enološki postopek se lahko izvaja samo:
 - (a) na geografskem ozemlju Grčije;
 - (b) z uporabo grozdnega mošta iz sort vinske trte s proizvodnih in vinorodnih območij, kakor so opredeljena v grških nacionalnih predpisih, veljavnih na dan 31. decembra 1980;
 - (c) z dodatkom 1 000 gramov ali manj smole na hektoliter uporabljenega proizvoda pred vrenjem, ali kadar dejanski volumenski delež alkohola ne presega tretjine skupnega volumenskega deleža alkohola, med vrenjem.
2. Grčija Komisijo vnaprej uradno obvesti, če namerava spremeniti določbe iz točke 1(b). To uradno obvestilo se pošlje v skladu z Delegirano uredbo (EU) 2017/1183. Če Komisija ne odgovori v dveh mesecih po prejemu takšnega uradnega obvestila, lahko Grčija izvede načrtovane spremembe.

*Dodatek 3***Ionskoizmenjevalne smole**

Ionskoizmenjevalne smole, ki se lahko uporabijo v skladu z vrstično postavko 6 preglednice 1 te priloge, so kopolimeri stirena in divinilbenzena, ki vsebujejo sulfonsko kislino ali amonijeve skupine. Izpolnjevati morajo zahteve iz Uredbe (ES) št. 1935/2004 ter predpise Unije in nacionalne predpise, sprejete za njeno izvajanje. Poleg tega pri preskušanju z analizno metodo iz tretjega odstavka tega dodatka ne smejo izgubiti več kakor 1 mg/l organske snovi v nobenem od navedenih topil. Regenerirati se morajo s snovmi, dovoljenimi za uporabo pri pripravi živil.

Te smole se lahko uporabijo samo pod nadzorom enologa ali tehnika in v obratih, ki jih odobrijo organi držav članic, na katerih ozemlju se uporabljajo. Organi določijo dolžnosti in odgovornosti odobrenih enologov in tehnikov.

Analizna metoda za določanje izgube organske snovi pri ionskoizmenjevalnih smolah:

1. NAMEN IN PODROČJE UPORABE

S to metodo določimo izgubo organske snovi pri ionskoizmenjevalnih smolah.

2. OPREDELITEV

Izguba organske snovi pri ionskoizmenjevalnih smolah. Izguba organske snovi se določi z navedeno metodo.

3. NAČIN

Topila za izločanje gredo skozi pripravljene smole in teža izločene organske snovi se določi gravimetrično.

4. REAGENTI

Reagenti morajo biti analitske kakovosti.

Ekstrakcijska topila.

4.1 Destilirana ali deionizirana voda enakovredne čistosti.**4.2** Etanol, 15 vol. %. Pripravimo ga z mešanjem 15 delov absolutnega etanola s 85 deli vode (točka 4.1).**4.3** Ocetna kislina, 5 vol. %. Pripravimo z mešanjem 5 delov ledoceta s 95 deli vode (točka 4.1).**5. OPREMA****5.1** Kolone za ionskoizmenjevalno kromatografijo.**5.2** Merilni valji prostornine 2 l.**5.3** Izparilnice, ki lahko prenesejo 850 °C v talilni peči.**5.4** Sušilna peč, termostatsko uravnana pri 105 ± 2 °C.**5.5** Talilna peč, termostatsko uravnana pri 850 ± 25 °C.**5.6** Analitska tehtnica, natančna do 0,1 mg.**5.7** Izparilnik z grelna ploščo ali infrardeči izparilnik.**6. POSTOPEK****6.1** V vsako od treh ločenih kolon za ionskoizmenjevalno kromatografijo (točka 5.1) dodamo 50 ml preskusne ionskoizmenjevalne smole, ki smo jo oprali in obdelali po proizvajalčevih navodilih za pripravo smol, ki se uporabljajo v prehrani.

▼B

- 6.2 Pri anionskih smolah tri topila za izločanje (točke 4.1, 4.2 in 4.3) posebej pošljemo skozi pripravljene kolone (točka 6.1) pri stopnji pretoka od 350 do 450 ml/h. V vsakem primeru prvi liter izpirka zavržemo in zberemo naslednja dva litra v merilne valje (točka 5.2). Pri kationskih smolah skozi pripravljene kolone pošljemo samo topili iz točk 4.1 in 4.2.
- 6.3 Vse tri izpirke izparevamo na grelni plošči ali z infrardečim izparilnikom (točka 5.7) v posebnih izparilnicah (točka 5.3), ki smo jih prej očistili in stehali (m0). Izparilnice damo v peč (točka 5.4) in sušimo do konstantne teže (m1).
- 6.4 Ko smo zabeležili konstantno težo (točka 6.3), damo izparilnico v talilno peč (točka 5.5) in upepeljujemo do konstantne teže (m2).
- 6.5 Izračunamo izločeno organsko snov (točka 7.1). Če rezultat presega 1 mg/l, izvedemo slepi poskus z reagenti in vnovič izračunamo maso izločene organske snovi.

Slepi poskus izvedemo s ponavljanjem postopkov iz točk 6.3 in 6.4, vendar z uporabo dveh litrov topila za izločanje, da v točkah 6.3 oziroma 6.4 dobimo teži m3 oziroma m4.

7. IZRAŽANJE REZULTATOV

7.1 Formula in izračun rezultatov

Organska snov, izločena pri ionskoizmenjevalnih smolah, v mg/l, je dana z:

$$500 (m1 - m2)$$

pri čemer sta m1 in m2 izraženi v gramih.

Popravljen težo (mg/l) organske snovi, izločene pri ionsoizmenjevalnih smolah, je dana z:

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

pri čemer so m1, m2, m3 in m4 izražene v gramih.

- 7.2 Razlika med rezultatoma dveh vzporednih določitev na istem vzorcu ne sme presežati 0,2 mg/l.

▼B*Dodatek 4***Kalijev ferocianid****Kalcijev fitat****D, L-vinska kislina**

Kalijev ferocianid in kalcijev fitat, katerih uporaba je določena v vrstičnih postavkah 6.5 in 6.6 preglednice 2 te priloge, in D, L-vinska kislina, katere uporaba je določena v vrstični postavki 6.9 preglednice 2 te priloge, se lahko uporabijo samo pod nadzorom enologa ali tehnika, ki ga je uradno odobril organ države članice, na katere ozemlju se izvaja proces, in mu zadevna država članica po potrebi določi obseg pristojnosti.

Po obdelavi s kalijevim ferocianidom ali kalcijevim fitatom mora vino vsebovati sledi železa.

Nadzor nad uporabo proizvodov iz prvega pododstavka se ureja s predpisi, ki jih sprejmejo države članice.



Dodatek 5

Zahteve za obdelavo z elektrodializo

Namen je doseči stabilnost tartratov v vinu, tj. kalijevega hidrogentartrata in kalcijevega tartrata (ter drugih kalcijevih soli), z izločanjem prenasičenih ionov v vinu ob delovanju električnega polja in uporabi membran, ki so prepustne za anione ali katione.

1. ZAHTEVE ZA MEMBRANE

1.1 Membrane morajo biti nameščene izmenično na način stiskanja in filtriranja ali na drug primeren način, pri katerem se ločita obdelani (vino) in koncentrirani del (odpadna voda).

1.2 Membrane, prepustne za katione, morajo biti oblikovane za izločanje zgolj kationov, zlasti K^+ in Ca^{++} .

1.3 Membrane, prepustne za anione, morajo biti oblikovane za izločanje zgolj anionov, zlasti tartratnih anionov.

1.4 Membrane ne smejo preveč spremeniti fizikalno-kemične sestave in senzoričnih značilnosti vina. Izpolnjevati morajo naslednje zahteve:

— proizvedene morajo biti z dobro proizvodno prakso iz snovi, ki so odobrene za proizvodnjo plastičnih materialov, namenjenih za stik z živili, kakor so navedeni v Prilogi I k Uredbi (EU) št. 10/2011,

— uporabnik opreme za elektrodializo mora dokazati, da uporabljene membrane izpolnjujejo zgornje zahteve in da je morebitne zamenjave izvedlo specializirano osebje;

— ne smejo prepuščati nobene snovi v tolikšni količini, da bi to ogrozilo zdravje ljudi oziroma vplivalo na okus ali vonj živil, in morajo izpolnjevati merila iz Uredbe (EU) št. 10/2011,

— njihova uporaba ne sme sprožiti reakcij med njihovimi sestavinami in vinom, katerih posledica bi bil lahko nastanek novih spojin v obdelanem proizvodu, ki bi utegnile biti toksične.

Stabilnost svežih membran za elektrodializo se določi z uporabo simulanta, ki reproducira fizikalno-kemično sestavo vina, da bi se preučila morebitna migracija nekaterih snovi iz njih.

Priporočen je naslednji preskusni postopek:

Simulant je raztopina vode in alkohola z dodanim puferjem na pH in prevodnost vina. Njegova sestava je naslednja:

— absolutni etanol: 11 l,

— kalijev hidrogentartrat: 380 g,

— kalijev klorid: 60 g,

— koncentrirana žveplova kislina: 5 ml,

— destilirana voda: kolikor potrebno za 100 l.

Ta raztopina se uporablja za preskuse migracije v zaprtem tokokrogu na plasti elektrodializnih celic pod napetostjo (1 volt/celico), na podlagi 50 l/m² anionskih in kationskih membran, do 50-odstotne demineralizacije raztopine. Odpadni tokokrog začne raztopina kalijevega klorida 5 g/l. Snovi, ki migrirajo, se preskusijo za simulant, pa tudi za elektrodializni tokokrog.

▼B

Določijo se organske molekule, ki vstopajo v sestavo membrane in lahko migrirajo v obdelano raztopino. Za vsako od teh sestavin odobreni laboratorij izvede specifično določitev. Vsebnost vseh določenih sestavin v simulantu ne sme presegati 50 µg/l.

Za te membrane morajo veljati splošna pravila o pregledih materialov v stiku z živili.

2. ZAHTEVE ZA UPORABO MEMBRAN

Membranski par je oblikovan tako, da so izpolnjeni naslednji pogoji:

- znižanje pH vina ne sme preseči 0,3 enote pH,
- znižanje vsebnosti hlapnih kislin mora biti manj kakor 0,12 g/l (2 meq, izraženo kot očetna kislina),
- obdelava z elektrodializo ne sme vplivati na neionske sestavine vina, zlasti polifenole in polisaharide,
- razpršenost majhnih molekul, kakor je etanol, se mora zmanjšati in ne sme povzročiti zmanjšanja alkoholnega deleža za več kakor 0,1 vol. %,
- membrane morajo biti hranjene in čiščene z odobrenimi postopki in snovmi, odobrenimi za uporabo pri pripravi živil,
- membrane so označene, tako da se lahko preverijo spremembe v plasteh,
- oprema mora delovati prek upravljalnega in nadzornega mehanizma, ki upošteva nestabilnost posameznega vina, tako da odpravil samo prenašičenost kalijevega hidrogentartrata in kalcijevih soli,
- obdelava se izvaja pod odgovornostjo enologa ali usposobljenega tehnika.

Obdelavo je treba vpisati v register iz člena 147(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013.



Dodatek 6

Zahteve za ureazo

1. Mednarodna šifra za ureazo: EC 3-5-1-5, št. CAS: 9002-13-5.
2. Dejavnost: aktivnost ureaze (aktivna pri kislih pH) za razgrajevanje sečnine na amonijak in ogljikov dioksid. Navedena aktivnost ni manj kakor 5 enot/mg, če je enota opredeljena kot količina, ki proizvede en μmol amonijaka na minuto pri 37 °C iz 5 g/l sečnine s pH 4.
3. Izvor: *Lactobacillus fermentum*.
4. Področje uporabe: razgrajevanje sečnine v vinu, namenjenem za daljše staranje, če je njegova začetna koncentracija sečnine višja od 1 mg/l.
5. Največja uporabljena količina: 75 mg encimskega preparata na liter obdelanega vina, vendar ne več kakor 375 enot ureaze na liter vina. Po obdelavi mora biti vsa preostala encimska aktivnost odpravljena s filtriranjem vina (velikost luknjic < 1 μm).
6. Kemične in mikrobiološke specifikacije o čistosti:

Izguba pri sušenju	Manj kakor 10 %
Težke kovine	Manj kakor 30 ppm
Pb	Manj kakor 10 ppm
Ker:	Manj kakor 2 ppm
Skupni koliformi	Jih ni
<i>Salmonella</i> spp	Je ni v 25 g vzorca
Število aerobov:	Manj kakor 5×10^4 celic/g

Ureaza, uporabljena za obdelavo vina, mora biti pripravljena pod podobnimi pogoji kakor ureaza, na katero se nanaša mnenje „Opinion on the use of urease prepared from *Lactobacillus fermentum* in wine production“ (Mnenje o uporabi ureaze, pripravljene iz *Lactobacillus fermentum* pri proizvodnji vina) Znanstvenega odbora za prehrano z dne 10. decembra 1998.

*Dodatek 7***Zahteve za trske iz hrastovega lesa****PREDMET, POREKLO IN PODROČJE UPORABE**

Trske iz hrastovega lesa se uporabljajo za pridelavo in negovanje vin, vključno z vrenjem svežega grozdja in grozdnega mošta, ter za prenos nekaterih lastnosti hrastovega lesa na vino.

Trske morajo izvirati izključno iz rodu *Quercus*.

Biti morajo v naravnem stanju ali pa lahno, srednje ali močno segrete, vendar ne smejo biti ožgane, tudi po površini ne, niti oglene ali drobljive na otip. Ne smejo biti kemično, encimsko ali fizično obdelane, razen segrevanja. Dodan jim ne sme biti noben proizvod za povečanje njihove naravne arome ali količine njihovih fenolnih spojin, ki jih je mogoče ekstrahirati.

OZNAČEVANJE UPORABLJENEGA PROIZVODA

Pri označevanju je treba navesti poreklo botanične vrste hrasta in intenzivnost morebitnega segretja, pogoje shranjevanja ter varnostna navodila.

VELIKOST

Velikost delcev lesa mora biti taka, da sito z 2-milimetrskimi mrežnimi očesi zadrži najmanj 95 % mase (tj. mrežna očesa 9).

ČISTOST

Trske iz hrastovega lesa ne smejo sproščati snovi v koncentracijah, ki bi lahko bile škodljive zdravju.

To obdelavo je treba vpisati v register iz člena 147(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013.

*Dodatek 8***Zahteve za popravek vsebnosti alkohola v vinih**

Cilj popravka vsebnosti alkohola (v nadaljnjem besedilu: obdelava) je znižati prekomerno vsebnost etanola v vinu, da bi se izboljšalo njegovo ravnotežje okusov.

Zahteve:

- (1) Navedene cilje je mogoče doseči s posameznimi ali kombiniranimi postopki ločevanja.
- (2) Obdelana vina ne smejo imeti organoleptičnih pomanjkljivosti in morajo biti primerna za neposredno prehrano ljudi.
- (3) Odstranitev alkohola iz vina ni mogoča, če se je na enem od vinskih proizvodov, uporabljenih pri proizvodnji zadevnega vina, izvedel eden od postopkov obogatitve iz dela I Priloge VIII k Uredbi (EU) št. 1308/2013.
- (4) Delež alkohola se lahko zmanjša za največ 20 %, skupni volumenski delež alkohola končnega proizvoda pa mora biti v skladu z deležem iz točke (a) drugega odstavka točke 1 dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013.
- (5) Obdelava se izvaja pod odgovornostjo enologa ali usposobljenega tehnika.
- (6) Obdelavo je treba vpisati v register iz člena 147(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013.
- (7) Države članice lahko določijo, da je treba o obdelavi vnaprej uradno obvestiti pristojne organe.

*Dodatek 9***Zahteve za znižanje vsebnosti sladkorja v moštih s sklopitvijo membran**

Cilj znižanja vsebnosti sladkorja (v nadaljnjem besedilu: obdelava) je izločiti sladkor iz mošta s sklopitvijo membran, pri čemer se združita mikrofiltracija ali ultrafiltracija z nanofiltracijo ali reverzno osmozo.

Zahteve:

- (1) Pri obdelavi se količina zmanjša glede na količino in vsebnost sladkorja v sladkorni raztopini, izločeni iz začetnega mošta.
- (2) Pri navedenih postopkih se mora ohraniti vsebnost sestavin mošta, ki niso sladkorji.
- (3) Znižanje vsebnosti sladkorja v moštih izključuje popravek vsebnosti alkohola v vinih, ki se pridobijo iz njih.
- (4) Obdelava ni mogoča v kombinaciji s katerim od postopkov obogatitve iz dela I Priloge VIII k Uredbi (EU) št. 1308/2013.
- (5) Obdelava poteka na količini mošta, določeni glede na zaželeno znižanje vsebnosti sladkorja.
- (6) Cilj prve faze je po eni strani pripraviti mošt za drugo fazo koncentriranja in po drugi strani ohraniti makromolekule, ki so večje od praga prepustnosti membrane. To fazo je mogoče izvesti z ultrafiltracijo.
- (7) Permeat, pridobljen med prvo fazo obdelave, se nato skoncentrira z nanofiltracijo ali reverzno osmozo.

Začetna voda in zlasti organske kisline, ki z nanofiltracijo niso bile zadržane, se lahko znova dodajo v obdelani mošt.
- (8) Obdelava se izvaja pod odgovornostjo enologa ali usposobljenega tehnika.
- (9) Uporabljene membrane morajo izpolnjevati zahteve iz uredb (ES) št. 1935/2004 in (EU) št. 10/2011 ter nacionalne predpise, sprejete za njuno izvajanje. Izpolnjevati morajo zahteve iz mednarodnega enološkega kodeksa, ki ga je objavil OIV.

*Dodatek 10***Zahteve za obdelavo vin z membransko tehnologijo skupaj z aktivnim ogljem za zmanjšanje presežnega 4-etilfenola in 4-etilgvajakola**

Namen obdelave je znižati vsebnost 4-etilfenola in 4-etilgvajakola mikrobnega izvora, ki je organoleptična napaka in zakrije vinske arome.

Zahteve:

- (1) Obdelava se izvaja pod odgovornostjo enologa ali usposobljenega tehnika.
- (2) Obdelavo je treba vpisati v register iz člena 147(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013.
- (3) Uporabljene membrane morajo izpolnjevati zahteve iz uredb (ES) št. 1935/2004 in (EU) št. 10/2011 ter nacionalne predpise, sprejete za njuno izvajanje. Izpolnjevati morajo zahteve iz mednarodnega enološkega kodeksa, ki ga je objavil OIV.



DEL B

NAJVIŠJA VSEBNOST ŽVEPLOVEGA DIOKSIDA V VINIH

A. VSEBNOST ŽVEPLOVEGA DIOKSIDA V VINIH

1. Vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih, razen penečih in likerskih vinih, ob sprostitvi na trg za neposredno prehrano ljudi ne sme presegati:

- (a) 150 miligramov na liter za rdeča vina ter
- (b) 200 miligramov na liter za bela vina in vina rosé.

2. Ne glede na točki 1(a) in (b) se najvišja vsebnost žveplovega dioksida pri vinih z vsebnostjo sladkorjev, izraženo z vsoto glukoze in fruktoze, ki znaša najmanj pet gramov na liter, poviša na:

- (a) 200 miligramov na liter za rdeča vina;
- (b) 250 miligramov na liter za bela vina in vina rosé;
- (c) 300 miligramov na liter za:

- vina, ki so v skladu s predpisi Unije upravičena do opisa z izrazom „Spätlese“;
- bela vina, ki so upravičena do naslednjih zaščiteneh označb porekla: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire za t. i. vina „moelleux“, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac, ki jim sledi izraz „doux“ ali „vendanges tardives“, Rosette in Savennières,
- bela vina, ki so upravičena do zaščiteneh označb porekla Allela, Navarra, Penedès, Tarragona in Valencia, ter vina, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla iz regije Comunidad Autónoma del País Vasco in so opisana z izrazom „vendimia tardía“;
- sladka vina, upravičena do zaščitene označbe porekla „Binissalem-Mallorca“;
- vina iz prezrelega grozdja in sušenega grozdja, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla „Malaga“ in katerih vsebnost nepovretega sladkorja znaša najmanj 45 g/l,
- vina iz Združenega kraljestva, proizvedena v skladu s predpisi Združenega kraljestva, če vsebnost sladkorja presega 45 g/l,
- vina iz Madžarske z zaščiteno označbo porekla „Tokaji“, ki so v skladu z madžarskimi predpisi opisana z izrazoma „Tokaji édes szamorodni“ ali „Tokaji szàraz szamorodni“;
- vina, ki so upravičena do ene od naslednjih zaščiteneh označb porekla: Loazzolo, Alto Adige in Trentino in so opisana z izrazoma ali enim od izrazov: „passito“ ali „vendemmia tardiva“;
- vina, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla: „Colli orientali del Friuli“ skupaj z izrazom „Picolit“;
- vina, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla „Moscato di Pantelleria naturale“ in „Moscato di Pantelleria“;
- vina iz Češke, ki so upravičena do opisa z izrazom „pozdní sběr“;
- vina iz Slovaške, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla in so opisana z izrazom „neskorý zber“, ter slovaška vina „tokaj“, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla „Tokajské samorodné suché“ ali „Tokajské samorodné sladké“;

▼ B

- vina iz Slovenije, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla in so opisana z izrazom „vrhunsko vino ZGP – pozna trgatev“,
- bela vina z naslednjimi zaščitnimi geografskimi označbami, če skupni volumenski delež alkohola znaša več kot 15 vol. %, vsebnost sladkorjev pa je višja od 45 g/l:
 - Franche-Comté,
 - Coteaux de l'Auxois,
 - Saône-et-Loire,
 - Coteaux de l'Ardèche,
 - Collines rhodaniennes,
 - Comté Tolosan,
 - Côtes de Gascogne,
 - Gers,
 - 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,
- sladka vina iz Grčije, katerih dejanski volumenski delež alkohola znaša najmanj 15 vol. % in vsebnost sladkorjev najmanj 45 g/l ter so upravičena do ene od naslednjih zaščitnih geografskih označb:
 - Άγιο Όρος (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Άθως),
 - Αργολίδα (Argolida),
 - Αχαΐα (Achaia),
 - Επανομή (Epanomi),
 - Κυκλάδες (Cyclades),
 - Λακωνία (Lakonia),
 - Πιερία (Pieria),
 - Τύρναβος (Tyrnavos),
 - Φλώρινα (Florina),

▼ B

- sladka vina s Cipra, katerih dejanski volumenski delež alkohola znaša največ 15 vol. % in vsebnost sladkorjev najmanj 45 g/l ter so upravičena do zaščitene označbe porekla Κομμανδαρία (Commandaria),
- sladka vina s Cipra, ki so pridelana iz prezrelega ali sušenega grozdja, katerih skupni volumenski delež alkohola znaša najmanj 15 vol. % in vsebnost sladkorjev najmanj 45 g/l ter so upravičena do ene od naslednjih zaščiteneh geografskih označb:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos),
 - Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka),
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia),
- sladka vina z Malte, katerih skupni volumenski delež alkohola znaša najmanj 13,5 vol. % in vsebnost sladkorjev najmanj 45 g/l ter so upravičena do zaščitene označbe porekla „Malta“ in „Gozo“,
- vina iz Hrvaške, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla in so opisana z izrazi „kvalitetno vino KZP – desertno vino“, „vrhunsko vino KZP – desertno vino“, pri katerih je vsebnost sladkorja višja od 50 g/l, ali „vrhunsko vino KZP – kasna berba“;
- vina iz sušenega grozdja z zaščiteno označbo porekla „Ponikve“, pri katerih je vsebnost sladkorja višja od 50 g/l,
- vina z zaščiteno označbo porekla „Muškat momjanski/Moscato di Momiano“, ki so opisana z izrazoma „kvalitetno vino KZP – desertno vino“ ali „vrhunsko vino KZP – desertno vino“, pri katerih je vsebnost sladkorja višja od 50 g/l;

(d) 350 miligramov na liter za:

- vina, ki so v skladu s predpisi Unije upravičena do opisa z izrazom „Auslese“,
- bela romunska vina, ki so upravičena do ene od naslednjih zaščiteneh označb porekla: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
- vina iz Češke, ki so upravičena do opisa z izrazom „výběr z hroznů“,
- vina iz Slovaške, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla in so opisana z izrazom „výber z hrozna“, ter slovaška vina „tokaj“, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla „Tokajský másľás“ ali „Tokajský fordítás“,
- vina iz Slovenije, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla in so opisana z izrazom „vrhunsko vino ZGP – izbor“,
- vina, ki so upravičena do tradicionalnega izraza „Késői szüretelésű bor“,
- vina vrste „aleatico“ iz Italije, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla „Pergola“ in do tradicionalnega izraza „passito“,
- vina iz Hrvaške, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla in opisa z izrazom „vrhunsko vino KZP – izborna berba“,
- vina iz Madžarske, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla in so v skladu z madžarskimi predpisi opisana z izrazoma „Válogatott szüretelésű bor“ ali „Főbor“;

(e) 400 miligramov na liter za:

- vina, ki so v skladu s predpisi Unije upravičena do opisa z izrazi „Beerenauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Trockenbeerenauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ in „Eiswein“,

▼ B

- bela vina, ki so upravičena do naslednjih zaščitnih oznak porekla: 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, razen če ji sledi izraz „sec“, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, ki ji sledi ime občine porekla, Chaume, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon, ki ji sledi izraz „premier cru“ ob dopolnilnem geografskem imenu Chaume, Pacherenc du Vic Bilh, razen če ji sledi izraz „sec“, Alsace in Alsace grand cru, ki ji sledi izraz „vendanges tardives“ ali „sélection de grains nobles“,
- sladka vina iz Grčije, pridelana iz prezrelega grozdja in sušenega grozdja, katerih vsebnost nepovretega sladkorja, izražena kot sladkor, znaša najmanj 45 g/l in so upravičena do ene od naslednjih zaščitnih oznak porekla:
 - Δαφνές (Dafnes),
 - Λήμνος (Limnos),
 - Malvasia Πάρος (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),
 ter sladka vina iz Grčije, pridelana iz prezrelega grozdja in sušenega grozdja, ki so upravičena do ene od naslednjih zaščitnih geografskih oznak:
 - Άγιο Όρος (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Άθως),
 - Αιγαίο Πέλαγος (Aegean Sea – Aigaio Pelagos),
 - Δράμα (Drama),
 - Ηράκλειο (Iraklio),
 - Καστοριά (Kastoria),
 - Κρήτη (Crete),
 - Μακεδονία (Macedonia),
 - Ρέθυμνο (Rethimno),
 - Σιάτιστα (Siatista),
 - Στερεά Ελλάδα (Sterea Ellada),
 - Χανιά (Chania),
- vina iz Češke, ki so upravičena do opisa z izrazi „výběr z bobulí“, „výběr z ciběb“, „ledové víno“ ali „slámové víno“,

▼B

- vina iz Slovaške, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla in so opisana z izrazi „bobuľový výber“, „hrozienský výber“, „cibébový výber“, „ľadové víno“ ali „slamové víno“, ter slovaška vina „tokaj“, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla „Tokajský výber“, „Tokajská esencia“, „Tokajská výberová esencia“,
 - vina iz Madžarske, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla ter so v skladu z madžarskimi predpisi opisana z izrazi „Tokaji másolás“, „Tokaji fordítás“, „Tokaji aszúszencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“, „Töppedt szőlőből készült bor“ ali „Jégbor“,
 - vina, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla „Albana di Romagna“ in so opisana z izrazom „passito“,
 - luksemburška vina, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla in so opisana z izrazi „vendanges tardives“, „vin de glace“ ali „vin de paille“,
 - vina, ki izvirajo iz Portugalske, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla ali zaščitene geografske označbe in izraza „colheita tardia“,
 - vina iz Slovenije, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla so opisana z izrazi „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor“, „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino“ ali „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor“,
 - vina iz Kanade, ki so upravičena do opisa z izrazom „Icewine“,
 - vina iz Hrvaške, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla in so opisana z izrazi „vrhunsko vino KZP – izborna berba bobica“, „vrhunsko vino KZP – izborna berba prosušenih bobica“ ali „vrhunsko vino KZP – ledeno vino“.
3. Seznami vin z zaščiteno označbo porekla ali zaščiteno geografsko označbo iz točk 2(c), (d) in (e) se lahko spremenijo, da se vključijo nova vina oziroma če se spremenijo pogoji proizvodnje vin ali če se spremeni njihova označba porekla ali geografska označba. Države članice pošljejo Komisij zahtevo za odstopanje skladno z Delegirano uredbo Komisije (EU) 2017/1183 in sporočijo vse potrebne tehnične informacije za zadevna vina, vključno s specifikacijami proizvoda in letno proizvedenimi količinami.
4. V letih, ko je to izjemoma potrebno zaradi vremenskih razmer, lahko države članice za vina, proizvedena na nekaterih vinorodnih območjih na njihovem ozemlju, odobrijo povišanje najvišje skupne vsebnosti žveplovega dioksida, ki je določena na manj kot 300 miligramov na liter, in sicer za največ 50 miligramov na liter. Države članice ta odstopanja v enem mesecu po odobritvi sporočijo Komisiji v skladu z Delegirano uredbo (EU) 2017/1183, tako da navedejo leto, vinorodna območja in zadevna vina ter predložijo dokaze, da je povišanje potrebno zaradi vremenskih razmer. Komisija nato odstopanje objavi na svoji spletni strani.
5. Države članice lahko uporabijo strožje določbe za vina, proizvedena na njihovem ozemlju.

B. VSEBNOST ŽVEPLOVEGA DIOKSIDA V LIKERSKIH VINIH

Vsebnost skupnega žveplovega dioksida v likerskih vinih ob sprostitvi na trg za neposredno prehrano ljudi ne sme presegati:

- (a) 150 mg/l, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 g/l;
- (b) 200 mg/l, če vsebnost sladkorja ni nižja od 5 g/l.

▼B**C. VSEBNOST ŽVEPLOVEGA DIOKSIDA V PENEČIH VINIH**

1. Vsebnost skupnega žveplovega dioksida v penečih vinih ob sprostitvi na trg za neposredno prehrano ljudi ne sme presežati:
 - (a) 185 mg/l za vse kategorije kakovostnih penečih vin in
 - (b) 235 mg/l za vsa druga peneča vina.
2. Če je to na nekaterih vinorodnih območjih Unije potrebno zaradi vremenskih razmer, lahko zadevne države članice dovolijo, da se najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida za peneča vina iz točk 1(a) in (b), proizvedena na njihovem ozemlju, poviša za največ 40 miligramov na liter, če vina, za katera velja to dovoljenje, ne zapustijo ozemlja zadevne države članice.

DEL C

NAJVIŠJA VSEBNOST Hlapnih KISLIN V VINIH

1. Vsebnost hlapnih kislin ne sme biti višja od:
 - (a) 18 miliekivalentov na liter za delno prevreti grozdni mošt;
 - (b) 18 miliekivalentov na liter za bela vina in vina rosé ali
 - (c) 20 miliekivalentov na liter za rdeča vina.
2. Najvišje vsebnosti iz točke 1 se uporabljajo:
 - (a) za proizvode iz grozdja, pridelanega v Uniji, na proizvodni stopnji in vseh stopnjah trženja;
 - (b) za delno prevreti grozdni mošt in vina s poreklom iz tretjih držav na vseh stopnjah po vstopu na geografsko območje Unije.
3. Države članice lahko odobrijo odstopanja od mejnih vrednosti iz točke 1:
 - (a) za nekatera vina z zaščiteno označbo porekla (ZOP) ali z zaščiteno geografsko označbo (ZGO):
 - če so bila starana najmanj dve leti ali
 - če so bila proizvedena po posebnih postopkih;
 - (b) za vina, katerih skupni volumenski delež alkohola znaša najmanj 13 vol. %.

Države članice ta odstopanja v enem mesecu po odobritvi sporočijo Komisiji skladno z Delegirano uredbo (EU) 2017/1183. Komisija nato odstopanje objavi na svoji spletni strani.

DEL D

OMEJITVE IN POGOJI ZA DOSLADKANJE VIN

1. Dosladkanje vina je dovoljeno samo, če se pri tem uporabi vsaj eden od naslednjih proizvodov:
 - (a) grozdni mošt;
 - (b) zgoščeni grozdni mošt;
 - (c) rektificirani zgoščeni grozdni mošt.

Skupni volumenski delež alkohola v zadevnem vinu se lahko poveča za največ 4 vol. %.

▼B

2. Dosladkanje uvoženih vin, ki so namenjena za neposredno prehrano ljudi in nosijo geografsko označbo, je na območju Unije prepovedano. Za dosladkanje drugih uvoženih vin veljajo isti pogoji kot za vina, proizvedena v Uniji.
3. Dosladkanje vina z zaščiteno označbo porekla lahko država članica dovoli samo, če se izvede:
 - (a) v skladu s pogoji in omejitvami iz te priloge;
 - (b) na območju, na katerem je bilo vino proizvedeno, ali v njegovi neposredni bližini.

Grozni mošt in zgoščeni grozdni mošt iz točke 1 morata izvirati z istega območja kot vino, za katerega dosladkanje se uporabita.
4. Dosladkanje vin je dovoljeno samo na stopnji proizvodnje in prodaje na debelo.

▼B

PRILOGA II

DOVOLJENI ENOLOŠKI POSTOPKI IN OMEJITVE ZA PENEČA VINA, KAKOVOSTNA PENEČA VINA IN KAKOVOSTNA AROMATIČNA PENEČA VINA**A. Peneča vina**

1. V tej točki ter oddelkih B in C te priloge:
 - (a) „vrelni liker“ pomeni proizvod, ki se doda cuvéeju, da sproži sekundarno vrenje;
 - (b) „sladilni liker“ pomeni proizvod, ki se doda penečim vinom, da dobijo značilen okus.
2. Sladilni liker sme vsebovati le:
 - saharozo,
 - grozdni mošt,
 - delno prevreti grozdni mošt,
 - zgoščeni grozdni mošt,
 - rektificirani zgoščeni grozdni mošt,
 - vino ali
 - njihovo mešanicoz možnim dodatkom vinskega destilata.
3. Ne glede na dovoljeno obogatitev sestavin cuvéeja v skladu z Uredbo (EU) št. 1308/2013 je vsaka obogatitev cuvéeja prepovedana.
4. Vendar lahko vsaka država članica za območja in sorte, za katere je to tehnično upravičeno, odobri obogatitev cuvéeja na kraju proizvodnje penečih vin, če:
 - (a) prej ni bila obogatena nobena sestavina cuvéeja;
 - (b) se navedene sestavine pridobijo izključno iz grozdja, pridelanega na njenem ozemlju;
 - (c) se obogatitev izvede z enkratnim postopkom;
 - (d) niso presežene naslednje mejne vrednosti:
 - (i) 3 vol. % za cuvée, ki vsebuje sestavine iz vinorodne cone A;
 - (ii) 2 vol. % za cuvée, ki vsebuje sestavine iz vinorodne cone B;
 - (iii) 1,5 vol. % za cuvée, ki vsebuje sestavine iz vinorodne cone C;
 - (e) je uporabljeni postopek dodajanje saharoze, zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta.
5. Dodajanje vrelnega in sladilnega likerja se ne šteje niti za obogatitev niti za dosladkanje. Dodajanje vrelnega likerja ne sme povečati skupnega volumenskega deleža alkohola cuvéeja za več kakor 1,5 vol. %. Povečanje se izračuna iz razlike med skupnim volumenskim deležem alkohola v cuvéeju in skupnim volumenskim deležem alkohola v penečem vinu pred dodajanjem sladilnega likerja.
6. Z dodajanjem sladilnega likerja se dejanski volumenski delež alkohola v penečem vinu ne sme povečati za več kakor za 0,5 vol. %.
7. Dosladkanje cuvéeja in njegovih sestavin je prepovedano.

▼B

8. Poleg zakisanja ali razkisanja sestavin cuvéeja v skladu z Uredbo (EU) št. 1308/2013 se cuvée lahko zakisa ali razkisa. Zakisanje in razkisanje cuvéeja se med seboj izključujeta. Zakisanje sme znašati največ do 1,5 g/l, izraženo kot vinska kislina, tj. 20 miliekvivalentov na liter.
9. V letih z izjemnimi vremenskimi razmerami se lahko zgornja meja dodatka z 1,5 g/l ali 20 miliekvivalentov na liter dvigne na 2,5 g/l ali 34 miliekvivalentov na liter, če naravna kislost proizvodov ni nižja kakor 3 g/l, izraženo kot vinska kislina, ali 40 miliekvivalentov na liter.
10. Ogljikov dioksid v penečih vinih lahko izvira izključno iz alkoholnega vrenja cuvéeja, iz katerega je takšno vino pridelano.

To vrenje lahko nastane samo kot posledica dodajanja vrelnega likerja, razen če je namenjeno za neposredno predelavo grozdja, grozdnega mošta ali delno prevretega grozdnega mošta v peneče vino. To se lahko dogaja samo v steklenicah ali zaprtih posodah.

Uporaba ogljikovega dioksida pri postopku pretakanja s protipritiskom je dovoljena pod nadzorom in pod pogojem, da se zaradi neizogibne izmenjave plinov z ogljikovim dioksidom, ki izvira iz alkoholnega vrenja cuvéeja, ne poveča pritisk ogljikovega dioksida v penečih vinih.

11. Za druga peneča vina, razen za peneča vina z zaščiteno označbo porekla, velja:

(a) vrelni liker, namenjen za njihovo proizvodnjo, sme vsebovati samo:

- grozdni mošt,
- delno prevreti grozdni mošt,
- zgoščeni grozdni mošt,
- rektificirani zgoščeni grozdni mošt ali
- saharozo in vino;

(b) njihov dejanski volumenski delež alkohola, vključno z alkoholom, ki ga vsebuje dodani sladilni liker, mora znašati najmanj 9,5 vol. %.

B. Kakovostna peneča vina

1. Vrelni liker, namenjen za pripravo kakovostnega penečega vina, sme vsebovati samo:

- (a) saharozo;
- (b) zgoščeni grozdni mošt;
- (c) rektificirani zgoščeni grozdni mošt;
- (d) grozdni mošt ali delno prevreti grozdni mošt ali
- (e) vino.

2. Države članice proizvajalke lahko določijo dodatne ali strožje zahteve ali pogoje za proizvodnjo kakovostnih penečih vin na svojem ozemlju ter promet z njimi.

3. Za proizvodnjo kakovostnih penečih vin veljajo tudi pravila:

- iz točk 1 do 10 oddelka A,
- iz točke 3 oddelka C za dejanski volumenski delež alkohola, iz točke 5 oddelka C za minimalni pritisk ter iz točk 6 in 7 oddelka C za minimalno trajanje proizvodnih procesov, ne glede na točko 4(d) oddelka B te priloge.

▼B

4. Za kakovostna aromatična peneča vina velja:

- (a) razen v izjemnih primerih se lahko proizvedejo samo tako, da se za pripravo cuvéeja uporabi izključno grozdni mošt ali delno prevreti grozdni mošt, ki se pridobi iz sort vina s seznama iz dodatka te priloge. Vendar se kakovostno aromatično peneče vino lahko pridobiva po tradicionalni metodi, če se za sestavino cuvéeja uporabijo vina iz grozdja sorte „Glera“, pridelanega v deželah Benečija in Furlanija - Julijska krajina;
- (b) postopek vrenja se pred pripravo cuvéeja in po njej zato, da bi v njem nastal ogljikov dioksid, vodi le s hlajenjem ali z drugimi fizikalnimi metodami;
- (c) dodajanje sladilnega likerja je prepovedano;
- (d) postopek pridobivanja kakovostnega aromatičnega penečega vina mora trajati najmanj en mesec.

C. Peneča vina in kakovostna peneča vina z zaščiteno označbo porekla

1. Skupni volumenski delež alkohola v cuvéeju, namenjenem za pripravo kakovostnih penečih vin z zaščiteno označbo porekla, znaša najmanj:

- 9,5 vol. % v vinorodnih conah C III,
- 9 vol. % v drugih vinorodnih conah.

2. Skupni volumenski delež alkohola v cuvéeju, namenjenem za proizvodnjo kakovostnih penečih vin z zaščiteno označbo porekla „Prosecco“, „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco“ in „Colli Asolani – Prosecco“ ali „Asolo – Prosecco“, proizvedenih iz ene same sorte vinske trte, lahko znaša najmanj 8,5 vol. %.

3. Dejanski volumenski delež alkohola v kakovostnih penečih vinih z zaščiteno označbo porekla, vključno z alkoholom, ki ga vsebuje dodani sladilni liker, znaša najmanj 10 vol. %.

4. Vrelni liker za peneča vina in kakovostna peneča vina z zaščiteno označbo porekla sme vsebovati samo:

- (a) saharozo,
- (b) zgoščeni grozdni most,
- (c) rektificirani zgoščeni grozdni mošt

ter:

- (a) grozdni most,
- (b) delno prevreti grozdni most,
- (c) vino,

primerno za pripravo enakega penečega vina ali kakovostnega penečega vina z zaščiteno označbo porekla, kot je vino, ki mu je bil dodan vrelni liker.

5. Ne glede na točko 5(c) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 morajo imeti kakovostna peneča vina z zaščiteno označbo porekla v zaprtih posodah s prostornino največ 25 centilitrov in pri temperaturi 20 °C nadpritisek najmanj 3 bare.

6. Postopek proizvodnje kakovostnih penečih vin z zaščiteno označbo porekla, vključno s staranjem v proizvodnem obratu, od začetka vrenja, pri katerem naj bi se razvil ogljikov dioksid, mora trajati najmanj:

- (a) šest mesecev, kadar postopek vrenja za razvoj ogljikovega dioksida poteka v zaprtih jeklenih posodah;

▼B

- (b) devet mesecev, kadar postopek vrenja za razvoj ogljikovega dioksida poteka v steklenicah.
7. Čas vrenja za razvoj ogljikovega dioksida v cuvéeju in čas, v katerem cuvée ni ločen od usedline, morata znašati najmanj:
- 90 dni,
 - 30 dni, kadar vrenje poteka v posodah, opremljenih z mešalnimi napravami.
8. Pravila iz točk od 1 do 10 oddelka A in točke 2 oddelka B veljajo tudi za peneča vina in kakovostna peneča vina z zaščiteno označbo porekla.
9. Za kakovostna aromatična peneča vina z zaščiteno označbo porekla velja:
- (a) pridobljena so lahko samo tako, da se za pripravo cuvéeja uporabi izključno grozdni mošt ali delno prevreti grozdni mošt, ki izvira iz sort vinske trte s seznama iz Dodatka k tej prilogi, če so priznane kot primerne za proizvodnjo kakovostnega penečega vina z zaščiteno označbo porekla na območju, katerega ime nosi kakovostno peneče vino z zaščiteno označbo porekla. Ne glede na to se kakovostno aromatično peneče vino z zaščiteno označbo porekla lahko pridobiva tako, da se za sestavino cuvéeja uporabijo vina iz grozdja sorte vinske trte „Glera“, pridelanega na območjih z označbami porekla „Prosecco“, „Conegliano-Valdobbiadene – Prosecco“, „Colli Asolani – Prosecco“ in „Asolo – Prosecco“;
 - (b) postopek vrenja se pred pripravo cuvéeja in po njej zato, da bi v njem nastal ogljikov dioksid, vodi le s hlajenjem ali z drugimi fizikalnimi metodami;
 - (c) dodajanje sladilnega likerja je prepovedano;
 - (d) dejanski volumenski delež alkohola v kakovostnih aromatičnih penečih vinih z zaščiteno označbo porekla ne sme znašati manj od 6 vol. %;
 - (e) skupni volumenski delež alkohola v kakovostnih aromatičnih penečih vinih z zaščiteno označbo porekla ne sme znašati manj od 10 vol. %;
 - (f) kakovostna aromatična peneča vina z zaščiteno označbo porekla v zaprtih posodah in pri temperaturi 20 °C morajo imeti nadpritisk najmanj 3 bare;
 - (g) ne glede na točko 6 tega oddelka mora postopek pridobivanja kakovostnih aromatičnih penečih vin z zaščiteno označbo porekla trajati najmanj en mesec.

▼ B*Dodatek***Seznam sort vinske trte, katerih grozdje se lahko uporabi za pripravo
cuvéeja za kakovostna aromatična peneča vina in kakovostna peneča vina
z zaščiteno označbo porekla**

Albariño	Macabeu B
Aleatico N	Vse malvasías
Alvarinho	Vse malvazije
ΑΣύρτικο (assyrtiko)	Mauzac blanc in rosé
Bourboulenc B	Monica N
Brachetto N.	Vsi moscateles
Busuioacă de bohotin	Μοσχοφίλερο (moschofilero)
Clairette B	Müller-thurgau B
Colombard B	Vsi muškati
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



PRILOGA III

DOVOLJENI ENOLOŠKI POSTOPKI IN OMEJITVE ZA LIKERSKA VINA IN LIKERSKA VINA Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA ALI ZAŠČITENO GEOGRAFSKO OZNAČBO

A. Likerska vina

1. Za proizvode iz točke 3(c) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013, ki se uporabijo za pripravo likerskih vin in likerskih vin z zaščiteno označbo porekla ali zaščiteno geografsko označbo, se po potrebi lahko izvajajo le enološki postopki in obdelave iz Uredbe (EU) št. 1308/2013 ali te uredbe.
2. Vendar
 - (a) lahko povečanje naravnega volumenskega deleža alkohola izhaja le iz uporabe proizvodov iz točk 3(e) in (f) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 in
 - (b) se ne glede na to Španiji dovoli uporaba kalcijevega sulfata za španska vina s tradicionalnim izrazom „vino generoso“ ali „vino generoso de licor“, če je to tradicionalni postopek in če vsebnost sulfata, izražena kot vsebnost kalijevega sulfata, v tako obdelanem proizvodu ni višja od 2,5 g/l. Poleg tega je te proizvode dovoljeno zakisati do največ 1,5 g/l.
3. Brez poseganja v morebitne strožje določbe, ki jih lahko države članice sprejmejo za likerska vina in likerska vina z zaščiteno označbo porekla ali zaščiteno geografsko označbo, proizvedena na njihovem ozemlju, so pri navedenih proizvodih dovoljeni enološki postopki iz Uredbe (EU) št. 1308/2013 in te uredbe.
4. Poleg tega je dovoljeno še:
 - (a) dosladkanje, ki mora biti prijavljeno in registrirano, kadar proizvodi niso bili že obogateni z zgoščenim grozdnim moštom z uporabo:
 - zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta, če se skupni volumenski delež alkohola takega vina poveča za največ 3 vol. %;
 - zgoščenega grozdnega mošta, rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta ali mošta iz sušenega grozdja, ki mu je dodan nevtralni alkohol vinskega izvora za preprečitev vrenja, za špansko vino s tradicionalnim izrazom „vino generoso de licor“, če se skupni volumenski delež alkohola takšnega vina poveča za največ 8 vol. %;
 - zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta za likerska vina z zaščiteno označbo porekla „Madeira“, če se skupni volumenski delež alkohola takšnega vina poveča za največ 8 vol. %;
 - (b) dodajanje alkohola, destilata ali žganja, kakor je navedeno v točkah 3(e) in (f) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013, za izravnavo osuška med staranjem;
 - (c) staranje v posodah pri temperaturi pod 50 °C za likerska vina z zaščiteno označbo porekla „Madeira“.
5. Sorte vinske trte, iz katerih so proizvedeni proizvodi iz točke 3(c) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013, ki se uporabijo za pripravo likerskih vin in likerskih vin z zaščiteno označbo porekla ali zaščiteno geografsko označbo, se izberejo med sortami iz člena 81(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013.

▼B

6. Naravni volumenski delež alkohola v proizvodih iz točke 3(c) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013, ki se uporabijo za pripravo likerskega vina, razen za pripravo likerskega vina z zaščiteno označbo porekla ali zaščiteno geografsko označbo, ne sme znašati manj kakor 12 vol. %.

B. Likerska vina z zaščiteno označbo porekla (dodatne določbe k oddelku A te priloge, ki veljajo posebej za likerska vina z zaščiteno označbo porekla)

1. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih priprava vključuje uporabo grozdnega mošta ali mešanice grozdnega mošta z vinom iz četrte alinee točke 3(c) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013, je v oddelku A Dodatka 1 k tej prilogi.
2. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, ki se jim lahko dodajo proizvodi iz točke 3(f) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013, je v oddelku B Dodatka 1 k tej prilogi.
3. Proizvodi iz točke 3(c) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 ter zgoščeni grozdni mošt in delno prevreti grozdni mošt iz sušenega grozdja iz točke 3(f)(iii) navedenega dela II Priloge VII, ki se uporabijo za pripravo likerskega vina z zaščiteno označbo porekla, morajo izvirati z območja, po katerem je likersko vino z zaščiteno označbo porekla poimenovano.

Pri likerskih vinih z zaščiteno označbo porekla „Málaga“ in „Jerez-Xérès-Sherry“ mošt iz sušenega grozdja, ki mu je dodan nevtralni alkohol vinskega izvora za preprečitev vrenja in je pridobljen iz sorte vinske trte pedro ximénez, lahko izvira z območja „Montilla-Moriles“.

4. Postopki iz točk od 1 do 4 oddelka A te priloge za pripravo likerskega vina z zaščiteno označbo porekla se lahko izvajajo samo na območju iz točke 3.

Za likersko vino z zaščiteno označbo porekla, pri katerem se označba „Porto“ uporablja samo za proizvod, pridelan iz grozdja z razmejenega območja „Douro“, se dodatni postopki pri proizvodnji in staranju lahko izvajajo na navedenem območju ali na območju Vila Nova de Gaia – Porto.

5. Brez poseganje v morebitne strožje predpise, ki jih lahko države članice sprejmejo za likerska vina z zaščiteno označbo porekla, proizvedena na njihovem ozemlju, velja:

(a) naravni volumenski delež alkohola v proizvodih iz točke 3(c) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013, ki se uporabijo za pripravo likerskega vina z zaščiteno označbo porekla, mora biti najmanj 12 vol. %. Nekatera likerska vina z zaščiteno označbo porekla, ki so navedena na enem od seznamov iz oddelka A Dodatka 2 k tej prilogi, se lahko pridobijo iz:

- (i) grozdnega mošta z naravnim volumenskim deležem alkohola, ki znaša najmanj 10 vol. %, za likerska vina z zaščiteno označbo porekla, pridobljena z dodajanjem žganja iz vina ali grozdnih tropin z označbo porekla, po možnosti z istega posestva, ali
- (ii) delno prevretega grozdnega mošta, ali če gre za primer iz druge alinee spodaj, iz vina, katerega začetni naravni volumenski delež alkohola znaša najmanj:

— 11 vol. % pri likerskih vinih z zaščiteno označbo porekla, pridobljenih z dodajanjem nevtralnega alkohola, vinskega destilata z dejanskim volumenskim deležem alkohola vsaj 70 vol. % ali žgane pijače vinskega izvora,

▼B

- 10,5 vol. % za vina, pridobljena iz mošta belega grozdja s seznama 3 iz oddelka A Dodatka 2,
 - 9 vol. % za portugalsko likersko vino z zaščiteno označbo porekla „Madeira“, katerega proizvodnja je tradicionalna in običajna v skladu z izrecnimi nacionalnimi predpisi o tem vinu;
- (b) seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih skupni volumenski delež alkohola v odstopenju od točke 3(b) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 znaša manj od 17,5 vol. %, vendar ne manj od 15 vol. %, in za katera je bilo to izrecno določeno v nacionalnih predpisih, ki so veljali pred 1. januarjem 1985, je v oddelku B Dodatka 2.
6. Posebni tradicionalni izrazi „οίνος γλυκός φυσικός“, „vino dulce natural“, „vino dulce naturale“, „vinho doce natural“ se uporabljajo samo za likerska vina z zaščiteno označbo porekla:
- pridobljena iz grozdja, ki v vsaj 85 % izhaja iz sort vinske trte s seznama iz Dodatka 3,
 - pridobljena iz mošta z začetno naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 212 g/l,
 - brez drugih obogatitev pridobljena z dodajanjem alkohola, destilata ali žganja iz točk 3(e) in (f) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013.
7. Če je zaradi uskladitve s postopki tradicionalne proizvodnje to potrebno, lahko države članice za likerska vina z zaščiteno označbo porekla, ki se proizvajajo na njihovem ozemlju, določijo, da se posebni tradicionalni izraz „vin doux naturel“ uporablja samo za likerska vina z zaščiteno označbo porekla, ki:
- jih neposredno pridelajo vinogradniki sami, in sicer izključno iz grozdja muscatel, grenache, maccabeo ali malvoisie; vendar se lahko vključi tudi grozdje iz vinogradov, v katerih so poleg navedenih štirih sort vinske trte zasajene tudi druge sorte, če ne predstavljajo več kot 10 % skupnega števila trt,
 - so pridelane v mejah donosa 40 hl na hektar grozdnega mošta iz prve in četrte alinee točke 3(c) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013, pri čemer vsaka prekoračitev donosa povzroči izgubo oznake „vin doux naturel“ za celotni pridelek,
 - so pridobljena iz prej navedenega grozdnega mošta z začetno naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 252 g/l,
 - so brez katerih koli drugih obogatitev pridobljena z dodajanjem alkohola vinskega izvora, ki v čistem alkoholu predstavlja najmanj 5 % volumna uporabljenega grozdnega mošta, kot je bil prej naveden, in največ nižjo od obeh naslednjih vrednosti:
 - ali 10 % volumna prej navedenega uporabljenega grozdnega mošta ali
 - 40 % skupnega volumenskega deleža alkohola končnega proizvoda, ki pomeni vsoto dejanskega volumenskega deleža alkohola in ekvivalenta potencialnega volumenskega deleža alkohola, izračunanega na podlagi 1 vol. % čistega alkohola za 17,5 g ostanka sladkorja na liter.
8. Posebni tradicionalni izraz „vino generoso“ se pri likerskih vinih uporablja samo za suha likerska vina z zaščiteno označbo porekla, v celoti ali delno pridobljena s površinskim delovanjem kvasovk in:
- samo iz belega grozdja sort vinske trte palomino de jerez, palomino fino, pedro ximénez, verdejo, zalema in garrido fino,
 - dana na trg, potem ko so zorela v povprečju dve leti v hrastovih sodih.

▼B

Pridobivanje s površinskim delovanjem kvasovk, navedeno v prvem pododstavku, pomeni biološki proces, ki poteka, ko se na prosti površini vina po popolnem alkoholnem vrenju mošta spontano razvije značilna mrena iz kvasovk, kar daje proizvodu posebne analitske in organoleptične lastnosti.

9. Posebni tradicionalni izraz „vinho generoso“ se uporablja samo za likerska vina z zaščitnimi označbami porekla „Porto“, „Madeira“, „Moscatel de Setúbal“ in „Carcavelos“, skupaj z zadevno označbo porekla.
10. Posebni tradicionalni izraz „vino generoso de licor“ se uporablja samo za likerska vina z zaščiteno označbo porekla:
 - pridobljena iz vina „vino generoso“ iz točke 8 ali iz vina, pridobljenega s površinskim delovanjem kvasovk in primerne za proizvodnjo takšnega vina „vino generoso“, ki se mu doda bodisi mošt iz sušenega grozdja z dodatkom nevtralnega alkohola vinskega izvora za preprečitev vrenja ali rektificirani zgoščeni grozdni mošt ali „vino dulce natural“,
 - dana na trg, potem ko so zorela v povprečju dve leti v hrastovih sodih.

▼B

Dodatek 1

Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, za pripravo katerih veljajo posebna pravila**A. SEZNAM LIKERSKIH VIN Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA, KATERIH PRIPRAVA VKLJUČUJE UPORABO GROZDNEGA MOŠTA ALI NJEGOVE MEŠANICE Z VINOM**

(Točka 1 oddelka B te priloge)

GRČIJA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (muškat iz Patrasa), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muškat iz Riona pri Patrasu), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muškat iz Kefalonije/Muscat de Kefhalonia), Μοσχάτος Ρόδου (muškat z Rodosa), Μοσχάτος Λήμνου (muškat z Lemnosa), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (mavrodafne iz Kefalonije), Μαυροδάφνη Πατρών (mavrodafne iz Patrasa)

ŠPANIJA

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo pravila Unije ali nacionalna zakonodaja
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIJA

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. SEZNAM LIKERSKIH VIN Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA, KATERIH PRIPRAVA VKLJUČUJE DODAJANJE PROIZVODOV IZ TOČKE 3(f) DELA II PRILOGE VII K UREDBI (EU) št. 1308/2013

(Točka 2 oddelka B te priloge)

1. **Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih proizvodnja vključuje dodajanje vinskega destilata ali destilata iz sušenega grozdja z dejanskim volumenskim deležem alkohola najmanj 95 vol. % in največ 96 vol. %**

(Prva alineja točke 3(f)(ii) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013)

GRČIJA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (muškát iz Patrasa), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muškát iz Riona pri Patrasu), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muškát iz Kefalonije/Muscat de Kefalonia), Μοσχάτος Ρόδου (muškát z Rodosa), Μοσχάτος Λήμνου (muškát z Lemnosa), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (mavrodafne iz Patrasa), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (mavrodafne iz Kefalonije).

ŠPANIJA

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

CIPER

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. **Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih priprava vključuje dodajanje žganja iz vina ali grozdnih tropin, z dejanskim volumenskim deležem alkohola najmanj 52 vol. % in največ 86 vol. %**

(Druga alineja točke 3(f)(ii) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013)

GRČIJA

Μαυροδάφνη Πατρών (mavrodafne iz Patrasa), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (mavrodafne iz Kefalonije), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

FRANCIJA

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

CIPER

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. **Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih priprava vključuje dodajanje žganja iz sušenega grozdja z volumenskim deležem alkohola najmanj 52 vol. % in manj kot 94,5 vol. %**

(Tretja alineja točke 3(f)(ii) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013)

GRČIJA

Μαυροδάφνη Πατρών (mavrodafne iz Patrasa), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (mavrodafne iz Kefalonije).

▼ **B****4. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih priprava vključuje dodajanje delno prevretega grozdnega mošta iz sušenega grozdja***(Prva alineja točke 3(f)(iii) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013)*

ŠPANIJA

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo pravila Unije ali nacionalna zakonodaja
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIJA

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

CIPER

Κομάνδαρία (Commandaria).

5. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih priprava vključuje dodajanje zgoščenega grozdnega mošta, pridobljenega z neposrednim segrevanjem, ki razen tega postopka ustreza opredelitvi zgoščenega grozdnega mošta*(Druga alineja točke 3(f)(iii) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013)*

ŠPANIJA

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo pravila Unije ali nacionalna zakonodaja
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

ITALIJA

Marsala

6. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih priprava vključuje dodajanje zgoščenega grozdnega mošta*(Tretja alineja točke 3(f)(iii) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013)*

ŠPANIJA

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo pravila Unije ali nacionalna zakonodaja
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce Vino generoso de licor

▼B

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo pravila Unije ali nacionalna zakonodaja
Tarragona	Vino dulce
Jerez-Xerès-Sherry	Vino generoso de licor
Condado de Huelva	Vino generoso de licor

ITALIJA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

▼ B*Dodatek 2***A. Seznami iz točke 5(a) oddelka B Priloge III**

1. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla iz grozdnega mošta z naravnim volumenskim deležem alkohola najmanj 10 vol. %, pridobljenih z dodajanjem žganja iz vina ali grozdnih tropin z zaščiteno označbo porekla, po možnosti z istega posestva

FRANCIJA

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

2. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla iz grozdnega mošta, ki vre, z začetnim naravnim volumenskim deležem alkohola najmanj 11 vol. %, pridobljenih z dodajanjem nevtralnega alkohola ali vinskega destilata z dejanskim volumenskim deležem alkohola, ki ni manjši od 70 vol. %, ali žgane pijače vinskega izvora

PORTUGALSKA

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro

ITALIJA

Moscato di Noto

3. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla iz vina z začetnim naravnim volumenskim deležem alkohola najmanj 10,5 vol. %

ŠPANIJA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

ITALIJA

Trentino

4. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, pridobljenih iz grozdnega mošta, ki vre, z začetnim naravnim volumenskim deležem alkohola najmanj 9 vol. %

PORTUGALSKA

Madeira

B. Seznami iz točke 5(b) oddelka B Priloge III

Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih skupni volumenski delež alkohola je manjši od 17,5 vol. %, vendar ne manjši od 15 vol. %, in za katera je bilo to izrecno določeno v nacionalnih predpisih, ki so veljali pred 1. januarjem 1985.

(Točka (3)(b) dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013)

ŠPANIJA

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo pravila Unije ali nacionalna zakonodaja
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso

▼B

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo pravila Unije ali nacionalna zakonodaja
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITALIJA

Trentino

PORTUGALSKA

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo pravila Unije ali nacionalna zakonodaja
Porto – Port	Branco leve seco

▼B*Dodatek 3*

Seznam sort, ki se lahko uporabijo za pripravo likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, za katera se uporabljajo posebni tradicionalni izrazi „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ in „οινος γλυκος φυσικος“

Muškatl – Grenache – Garnacha Blanca – Garnacha Peluda – Listán Blanco – Listán Negro-Negramoll – Maccabéo – malvazije – mavrodafne – Assirtiko – Liatiko – Garnacha tintorera – Monastrell – Palomino-Pedro Ximénez – Albarola – Aleatico – Bosco – Cannonau – Corinto nero – Giró – Monica – Nasco – Primitivo – Vermentino – Zibibbo – Moscateles – Garnacha.