

I

(Rättsakter som antagits i enlighet med EG- och Euratomfördragen och som ska offentliggöras)

FÖRORDNINGAR

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 606/2009

av den 10 juli 2009

om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 479/2008 beträffande kategorier av vinprodukter, oenologiska metoder och restriktioner som ska tillämpas på dessa

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 479/2008 av den 29 april 2008 om den gemensamma organisationen av marknaden för vin, om ändring av förordningarna (EG) nr 1493/1999, (EG) nr 1782/2003, (EG) nr 1290/2005 och (EG) nr 3/2008 samt om upphävande av förordningarna (EEG) nr 2392/86 och (EG) nr 1493/1999⁽¹⁾, särskilt artiklarna 25.3 och 32, och

av följande skäl:

- (1) Enligt den definition av vin som fastställs i punkt 1 andra stycket led c första strecksatsen i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 med kategorier av vinprodukter får den totala alkoholhalten högst uppgå till 15 volymprocent. En övre gräns på 20 volymprocent gäller emellertid för viner som har framställts utan berikning och som har producerats i vissa vinodlingsområden som ska fastställas.
- (2) I avdelning III kapitel II i förordning (EG) nr 479/2008 och i bilagorna V och VI till den förordningen fastställs allmänna regler för oenologiska behandlingar och metoder. Därutöver hänvisas till de tillämpningsföreskrifter som kommissionen ska anta. Det bör göras en tydlig och exakt definition av de tillåtna oenologiska metoderna, däribland bestämmelser för sötning av vin. Dessutom bör det fastställas gränser för användningen av vissa ämnen samt villkor för användningen av vissa av dem.

- (3) I bilaga IV till rådets förordning (EG) nr 1493/1999 av den 17 maj 1999 om den gemensamma organisationen av marknaden för vin⁽²⁾ förtecknas de tillåtna oenologiska metoderna. Förteckningen över tillåtna oenologiska metoder bör finnas kvar och kompletteras för att ta hänsyn till den tekniska utvecklingen, beskrivningarna bör förenklas, göras mer enhetliga och samlas i en enda bilaga.

- (4) I bilaga V A till förordning (EG) nr 1493/1999 fastställs högsta tillåtna gränsvärden för sulfiter i viner som producerats inom gemenskapen, vilka är högre än de gränser som fastställts av Internationella vinorganisationen (OIV). Det bör göras en anpassning till de internationellt erkända gränsvärden som fastställts av OIV, och nödvändiga undantag bör införas för att vissa speciella söta viner som framställs i små kvantiteter ska kunna få den högre sockerhalt som utmärker dem och för att se till att de kan bevaras. Mot bakgrund av resultatet av pågående vetenskapliga undersökningar om hur användningen av sulfit i vin ska kunna minskas eller ersättas och om hur sulfittillsatserna i vin påverkar människors totala sulfittintag via livsmedel, måste gränsvärdena kunna ses över vid ett senare tillfälle i syfte att sänka dem.

- (5) Det bör fastställas villkor för hur medlemsstaterna utfärdar tillstånd för att under en begränsad period och för försöksändamål använda vissa oenologiska metoder eller behandlingar som inte tillåts i gemenskapslagstiftningen.

- (6) Framställning av mousserande viner, mousserande kvalitetsviner och mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ kräver en rad särskilda oenologiska metoder utöver dem som är tillåtna för övrigt. För tydlighetens skull bör dessa metoder förtecknas i en särskild bilaga.

⁽¹⁾ EUT L 148, 6.6.2008, s. 1.

⁽²⁾ EGT L 179, 14.7.1999, s. 1.

- (7) Framställning av likörviner kräver en rad särskilda oenologiska metoder utöver dem som är tillåtna för övrigt, liksom det krävs vissa särskilda egenskaper för vissa likörviner med skyddad ursprungsbezeichnung. För tydlighetens skull bör dessa metoder och restriktioner förtecknas i en särskild bilaga.
- (8) Blandning (*coupage*) är en vanligt förekommande oenologisk metod. Med tanke på de effekter den kan få på vinkvaliteten är det nödvändigt att införa regler för hur metoden får användas för att undvika missbruk och garantera en hög vinkvalitet som kan möta den ökande konkurrensen inom sektorn. Av samma skäl bör användningen av denna metod regleras för framställningen av roséviner, i synnerhet vissa viner som inte omfattas av bestämmelserna i en produktspecifikation.
- (9) Specifikationer för renhet och identitet för ett stort antal ämnen som används i oenologiska metoder fastställs redan i gemenskapslagstiftningen för livsmedel och i OIV:s internationella oenologiska kodex. För att garantera harmonisering och tydlighet bör det i första hand hänvisas till dessa specifikationer, samtidigt som dessa kompletteras med gemenskapspecifika bestämmelser.
- (10) Vinprodukter som inte uppfyller bestämmelserna i avdelning III kapitel II i förordning (EG) nr 479/2008 eller de bestämmelser som fastställs i denna förordning får inte släppas ut på marknaden. Vissa av dessa produkter kan emellertid få användas industriellt, och villkor bör fastställas för att se till att produkternas slutdestination kontrolleras på ett tillfredsställande sätt. För att undvika ekonomiska förluster för aktörer som har lager av vissa produkter som har framställts före den dag då denna förordning börjar gälla, bör det dessutom fastställas att produkter som har framställts i enlighet med de bestämmelser som tillämpades före den dagen får saluföras för konsumtion.
- (11) Enligt punkt D.4 i bilaga V till förordning (EG) nr 479/2008 ska varje beriknings-, syratillsättnings- och avsyrningsprocess anmälas till de behöriga myndigheterna. Detsamma gäller i fråga om de mängder socker eller koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust som innehåller av de fysiska eller juridiska personer som utför dessa processer. Dessa anmälningar ska göra det möjligt att kontrollera de nämnda processerna. Därför måste anmälningarna göras till den behöriga myndigheten i den medlemsstat där en sådan process äger rum. Anmälningarna måste vara så precisa som möjligt och lämnas in till den behöriga myndigheten inom den tidsfrist som är lämplig för att den myndigheten ska kunna utföra en effektiv kontroll i de fall det rör sig om en höjning av alkoholhalten.
- (12) När det gäller tillsättning av syra och avsyrnning räcker det med en senare kontroll. Av denna anledning och för att förenkla administrationen bör det i dessa fall vara tillåtet, med undantag för den första anmälan för vinåret, att anmälan sker genom en uppdatering av de register som regelbundet kontrolleras av den behöriga myndigheten. I vissa medlemsstater genomför de behöriga myndigheterna en systematisk analytisk kontroll av alla partier av produkter som används för vinframställning. Så länge dessa förhållanden består är det inte nödvändigt att lämna deklarerationer om planerad berikning.
- (13) Genom ett undantag från den allmänna regeln, som fastställs i punkt D i bilaga VI till förordning (EG) nr 479/2008, tillåts hållande av vin eller druvmust över jäsningsrester, druvrester eller pressad aszú- eller vyper-massa då denna metod är särskilt kännetecknande för framställningen av vissa ungerska och slovakiska viner. De särskilda villkoren för denna metod bör fastställas i enlighet med de nationella bestämmelser som var i kraft i de berörda medlemsstaterna den 1 maj 2004.
- (14) Enligt artikel 31 i förordning (EG) nr 479/2008 ska de analysmetoder som ska användas för att bestämma sammansättningen av de produkter som omfattas av den förordningen och de föreskrifter som gör det möjligt att fastställa om dessa produkter har genomgått någon behandling som står i strid med tillåtna oenologiska metoder, vara de som har rekommenderats och offentliggjorts av OIV i OIV:s sammanställning av internationella metoder för analys av vin och druvmust. Om det krävs särskilda analysmetoder för vissa av gemenskapens vinprodukter och om sådana inte har fastställts av OIV bör dessa gemenskapsmetoder beskrivas.
- (15) För att skapa större öppenhet bör förteckningen och beskrivningen av de berörda analysmetoderna offentliggöras på gemenskapsnivå.
- (16) Följaktligen bör kommissionens förordningar (EEG) nr 2676/90 av den 17 september 1990 om fastställande av gemensamma analysmetoder för vin ⁽¹⁾ och (EG) nr 423/2008 av den 8 maj 2008 om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1493/1999 och om införandet av en gemenskapskodex för oenologiska metoder och behandlingar ⁽²⁾ upphävas.
- (17) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från den föreskrivande kommitté som föreskrivs i artikel 113.2 i förordning (EG) nr 479/2008.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Syfte

I denna förordning fastställs närmare tillämpningsföreskrifter för avdelning III kapitel I och II i förordning (EG) nr 479/2008.

⁽¹⁾ EGT L 272, 3.10.1990, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 127, 15.5.2008, s. 13.

Artikel 2

Vinodlingszoner vars viner får ha en total alkoholhalt på högst 20 volymprocent

De vinodlingszoner som avses i punkt 1 andra stycket led c första strecksatsen i bilaga IV till i förordning (EG) nr 479/2008 ska vara zoner C I, C II och C III, som anges i bilaga IX till samma förordning, och de arealer i zon B där vitt vin med följande skyddade geografiska beteckningar får framställas: "Vin de pays de Franche-Comté" och "Vin de pays du Val de Loire".

Artikel 3

Tillåtna oenologiska metoder och restriktioner

1. Tillåtna oenologiska metoder och restriktioner som gäller framställning och lagring av de produkter som omfattas av förordning (EG) nr 479/2008 och som avses i artikel 29.1 i den förordningen fastställs i bilaga I till den här förordningen.
2. Tillåtna oenologiska metoder, villkor för användning av dem och begränsningar för användning anges i bilaga I A.
3. Gränsvärden för svaveldioxidhalten i viner anges i bilaga I B.
4. Gränsvärden för halten av flyktiga syror anges i bilaga I C.
5. Villkoren för sötning fastställs i bilaga I D.

Artikel 4

Användning för försöksändamål av nya oenologiska metoder

1. För sådana försöksändamål som avses i artikel 29.2 i förordning (EG) nr 479/2008 får medlemsstaterna för en period på högst tre år tillåta vissa oenologiska metoder och behandlingar som inte är tillåtna enligt förordning (EG) nr 479/2008 eller enligt den här förordningen, under förutsättning
 - a) att metoderna eller behandlingarna uppfyller kraven i artikel 27.2 och kriterierna i artikel 30 b–e i förordning (EG) nr 479/2008,
 - b) att de kvantiteter som omfattas av dessa metoder eller behandlingar inte överskrider 50 000 hektoliter per år och per försök,
 - c) att den berörda medlemsstaten, när ett försök inleds, underrättar kommissionen och övriga medlemsstater om villkoren för varje tillstånd,
 - d) att behandlingen anges på det följedokument som avses i artikel 112.1 i förordning (EG) nr 479/2008 och i det register som avses i artikel 112.2 i samma förordning.

Med försök avses en eller flera processer som företas inom ramen för ett väl definierat forskningsprojekt och som karaktäriseras av att det finns ett enda försöksprotokoll.

2. De produkter som framställs genom användning för försöksändamål av sådana metoder eller behandlingar får släppas ut på marknaden i en annan medlemsstat än den berörda medlemsstaten under förutsättning att den medlemsstat som har gett tillstånd till försöket i förväg har underrättat de behöriga myndigheterna i destinationsmedlemsstaten om villkoren för tillståndet och de aktuella kvantiteterna.

3. Inom tre månader efter utgången av den period som avses i punkt 1 ska kommissionen från den berörda medlemsstaten få ett meddelande om det tillåtna försöket och om dess resultat. Kommissionen ska underrätta de övriga medlemsstaterna om resultatet av försöket.

4. I förekommande fall, och beroende på detta resultat, får den berörda medlemsstaten lämna in en ansökan till kommissionen om att ett försök ska få fortsätta under ytterligare en period på högst tre år, eventuellt med större kvantiteter än under det första försöket. Som stöd för sin ansökan ska medlemsstaten lämna in en lämplig dokumentation. Kommissionen ska i enlighet med det förfarande som anges i artikel 113.2 i förordning (EG) nr 479/2008 fatta ett beslut om ansökan om att få fortsätta försöket.

Artikel 5

Oenologiska metoder som är tillämpliga på kategorier av mousserande vin

Tillåtna oenologiska metoder och restriktioner, inklusive sådana som gäller berikning, tillsättning av syra och avsyring, för mousserande viner, mousserande kvalitetsviner och mousserande viner av aromatisk typ som avses i artikel 32 andra stycket led b i förordning (EG) nr 479/2008 anges i bilaga II till den här förordningen, utan att detta påverkar de allmänna oenologiska metoder och restriktioner som fastställs i förordning (EG) nr 479/2008 eller i bilaga I till den här förordningen.

Artikel 6

Oenologiska metoder som är tillämpliga på likörviner

Tillåtna oenologiska metoder och restriktioner som gäller de likörviner som avses i artikel 32 andra stycket led c i förordning (EG) nr 479/2008 anges i bilaga III till den här förordningen, utan att detta påverkar de allmänna oenologiska metoder och restriktioner som fastställs i förordning (EG) nr 479/2008 eller i bilaga I till den här förordningen.

Artikel 7

Definition av blandning (coupage)

1. I enlighet med artikel 32 andra stycket led d i förordning (EG) nr 479/2008 avses med *blandning* att vin eller must med olika ursprung, av olika vinsorter, från olika skördeår eller olika vinkategorier eller mustkategorier blandas.

2. Följande vin- och musttyper ska betraktas som olika kategorier:

- a) Rött vin och vitt vin, samt must eller vin som lämpar sig för framställning av någon av dessa vintyper.
- b) Vin utan skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning, vin med skyddad ursprungsbeteckning (SUB) och vin med skyddad geografisk beteckning (SGB) samt must eller vin som lämpar sig för framställning av någon av dessa vinkategorier.

Vid tillämpningen av denna punkt ska rosévin betraktas som rött vin.

3. Följande ska inte betraktas som blandning:

- a) Berikning genom tillsättning av koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust.
- b) Sötning.

Artikel 8

Allmänna regler för blandning

1. Ett vin får endast framställas genom blandning om beståndsdelarna i den blandningen har de egenskaper som krävs för att framställa ett vin och är förenliga med bestämmelserna i förordning (EG) nr 479/2008 och i den här förordningen.

Blandning av vitt vin utan skyddad ursprungsbeteckning (SUB) eller skyddad geografisk beteckning (SGB) med ett rött vin utan SUB/SGB kan inte ge upphov till ett rosévin.

Bestämmelsen i andra stycket utesluter emellertid inte en blandning av den typ som avses i det stycket om slutprodukten är avsedd för framställning av en cuvée enligt definitionen i bilagan till förordning (EG) nr 479/2008 eller för framställning av pärlande viner.

2. Blandning av druvmust eller ett vin som omfattas av en sådan oenologisk metod som avses i punkt 14 i bilaga I A till den här förordningen med druvmust eller ett vin som inte har undergått sådan behandling får inte utföras.

Artikel 9

Specifikationer för renhet och identitet för de ämnen som ingår i de oenologiska metoderna

1. Om specifikationer för renhet och identitet för ämnen som ingår i de oenologiska metoder som avses i artikel 32 andra stycket led e i förordning (EG) nr 479/2008 inte fastställs i kommissionens direktiv 2008/84/EG⁽¹⁾ ska de specifikationer som fastställs och offentliggörs i Internationella vinorganisationens internationella oenologiska kodex tillämpas.

I tillämpliga fall ska dessa kriterier för renhet kompletteras med särskilda krav som anges i bilaga I A till den här förordningen.

⁽¹⁾ EUT L 253, 20.9.2008, s. 1.

2. De enzymer och enzympreparat som används i de tillåtna oenologiska metoder och behandlingar som ingår i förteckningen i bilaga I A är förenliga med kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1332/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelsenzym (2).

Artikel 10

Villkor för innehav, omsättning och användning av produkter som inte uppfyller bestämmelserna i avdelning III kapitel II i förordning (EG) nr 479/2008 eller i den här förordningen

1. Produkter som inte uppfyller bestämmelserna i avdelning III kapitel II i förordning (EG) nr 479/2008 eller bestämmelserna i den här förordningen ska förstöras. Medlemsstaterna får dock tillåta att vissa produkter för vilka de fastställer egenskaperna får användas på ett destilleri, i en ättiksfabrik eller komma till industriell användning.

2. Dessa produkter får inte utan legitima skäl innehåsa av producent eller handlare, och de får endast förflyttas om mottagaren är ett destilleri, en ättiksfabrik eller ett företag som ska använda dem i industriellt syfte eller till industriprodukter, eller ett företag som ska destruera dem.

3. Medlemsstaterna får tillåta att denatureringsmedel eller igenkänningsämnen tillsätts till sådant vin som avses i punkt 1 så att detta lättare kan identifieras. Om goda skäl föreligger får medlemsstaterna också förbjuda de användningar som avses i punkt 1 och se till att produkterna destrueras.

4. Vin som producerats före den 1 augusti 2009 får saluföras för direkt konsumtion, förutsatt att det uppfyller de gemenskapsbestämmelser eller nationella bestämmelser som gällde före det datumet.

Artikel 11

Allmänna villkor för berikning, tillsättning av syra och avsyrning av andra produkter än vin

De processer som avses i punkt D.1 i bilaga V till förordning (EG) nr 479/2008 ska utföras i ett enda arbetsmoment. Medlemsstaterna får emellertid tillåta att vissa processer utförs i flera arbetsmoment under förutsättning att detta tillvägagångssätt ger en bättre slutprodukt. I detta fall ska de gränser som anges i bilaga V till förordning (EG) nr 479/2008 gälla för samtliga arbetsmoment.

⁽²⁾ EUT L 354, 31.12.2008, s. 7.

Artikel 12

Administrativa regler för berikning

1. Anmälan enligt punkt D 4 i bilaga V till förordning (EG) nr 479/2008 avseende höjning av alkoholhalten ska lämnas av de fysiska eller juridiska personer som utför processen inom den tidsfrist och under de kontrollvillkor som fastställts av de behöriga myndigheterna i den medlemsstat där processen äger rum.

2. Den anmälan som avses i punkt 1 ska göras skriftligt och ska innehålla följande uppgifter:

- a) Namn och adress på den person som gör anmälan.
- b) Den plats där processen ska utföras.
- c) Dag och klockslag då processen inleds.
- d) Beteckning på den produkt som är föremål för processen.
- e) Den metod som används i processen, samt närmare uppgifter om vilken typ av produkt som ska användas i denna.

3. Medlemsstaterna får tillåta att en enda anmälan i förväg lämnas in till den behöriga myndigheten för flera processer eller för en viss bestämd period. En sådan anmälan får endast godtas under förutsättning att företaget i enlighet med punkt 6 för register över varje berikning och registrerar de uppgifter som krävs i punkt 2.

4. Medlemsstaterna ska fastställa de villkor enligt vilka en anmälningskyldig, som på grund av force majeure är förhindrad att utföra processen vid den tidpunkt som uppges i anmälan, ska lämna in en ny anmälan till den behöriga myndigheten så att den nödvändiga kontrollen kan utföras.

5. Den anmälan som avses i punkt 1 behöver inte göras i medlemsstater där de behöriga kontrollmyndigheterna genomför en systematisk analytisk kontroll av alla partier av produkter som används för vinframställning.

6. Uppgifter om processen för höjning av alkoholhalten ska skrivas in i de register som avses i artikel 112.2 i förordning (EG) nr 479/2008 så snart själva processen har avslutats.

Om det i en anmälan i förväg för flera processer inte sägs vilken dag och vid vilken tidpunkt en process ska inledas ska detta skrivas in i dessa register innan en process inleds.

Artikel 13

Administrativa regler för tillsättning av syra och avsyrring

1. Den anmälan som avses i punkt D.4 i bilaga V till förordning (EG) nr 479/2008 ska, vad gäller tillsättning av syra och avsyrring, lämnas in av företagen senast två dagar efter det att den första processen under ett vinår har utförts. Den ska gälla för alla processer under vinåret.

2. Den anmälan som avses i punkt 1 ska göras skriftligt och ska innehålla följande uppgifter:

- a) Namn och adress på den person som gör anmälan.
- b) Processens art.
- c) Den plats där processen har ägt rum.

3. Uppgifter om processen för tillsättning av syra eller avsyrring ska skrivas in i de register som avses i artikel 112.2 i förordning (EG) nr 479/2008.

Artikel 14

Hållande av vin eller druvmust över jäsningsrester, druvrester eller pressad "aszú"- eller "výber"- massa

Hållande av vin eller druvmust över jäsningsrester, druvrester eller pressad "aszú"- eller "výber"-massa enligt punkt D.2 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 ska ske i enlighet med de nationella bestämmelser som gällde den 1 maj 2004, enligt följande:

- a) "Tokaji fordítás" eller "Tokajský forditáš" ska framställas genom att druvmust eller vin hålls över den pressade "aszú"- eller "výber"-massan.
- b) "Tokaji máslás" eller "Tokajský másláš" ska framställas genom att druvmust eller vin hålls över jäsningsrester av "szamorodni"/"samorodné" eller "aszú"/"výber".

De berörda produkterna måste vara av samma årgång.

Artikel 15

Gemenskapens analysmetoder

1. De analysmetoder som avses i artikel 31 andra stycket i förordning (EG) nr 479/2008 och som ska tillämpas för kontrollen av vissa vinprodukter eller av vissa gränsvärden som fastställs på gemenskapsnivå anges i bilaga IV.

2. Kommissionen ska i C-serien av *Europeiska unionens officiella tidning* offentliggöra förteckningen över och beskrivningen av de analysmetoder som avses i artikel 31 första stycket i förordning (EG) nr 479/2008 och beskrivs i OIV:s sammanställning av internationella metoder för analys av vin och druvmust, som ska tillämpas för kontroll av de gränsvärden och krav som fastställs i gemenskapslagstiftningen för framställning av vinprodukter.

Artikel 16

Upphävande

Förordningarna (EEG) nr 2676/90 och (EG) nr 423/2008 ska upphöra att gälla.

Hänvisningar till de upphävda förordningarna och till förordning (EG) nr 1493/1999 ska anses som hänvisningar till den här förordningen och ska läsas enligt jämförelsetabellen i bilaga V.

Artikel 17

Denna förordning träder i kraft den sjunde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den ska tillämpas från och med den 1 augusti 2009.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 10 juli 2009

På kommissionens vägnar
Mariann FISCHER BOEL
Ledamot av kommissionen

BILAGA I A

GODKÄNDA OENOLOGISKA METODER OCH BEHANDLINGAR

1		2	3
Oenologisk metod		Villkor för användning (1)	Gränser för användning
1	Luftning eller syresättning med syrgas.		
2	Värmebehandling.		
3	Centrifugering och filtrering med eller utan inert filtermaterial.		Eventuell användning av inert filtermaterial får inte lämna kvar oönskade rester i den behandlade produkten.
4	Användning av koldioxid, argon eller kväve, antingen var för sig eller i kombination, uteslutande för att skapa en inert atmosfär och behandla produkten utan påverkan av luften.		
5	Användning av torrjäst eller jäst suspenderad i vin.	Endast för färska druvor, druvmust, delvis jäst druvmust, delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor, koncentrerad druvmust, ungt icke färdigjäst vin, samt för andra jäsnings av samtliga kategorier av mousserande viner.	
6	Användning av ett eller flera av följande ämnen för att stimulera jästutvecklingen, eventuellt kompletterade med en inert bärare av mikrokristallinisk cellulosa:		
	— Tillsats av diammoniumfosfat eller ammoniumsulfat.	Endast för färska druvor, druvmust, delvis jäst druvmust, delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor, koncentrerad druvmust, ungt icke färdigjäst vin, samt för andra jäsnings av samtliga kategorier av mousserande viner.	Upp till gränsvärdet för användning på 1 g/l (uttryckt i salter) (2) respektive 0,3 g/l för den andra jäsnings av mousserande vin.
	— Tillsats av ammoniumbisulfit.	Endast för färska druvor, druvmust, delvis jäst druvmust, delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor, koncentrerad druvmust, ungt icke färdigjäst vin.	Upp till gränsvärdet för användning på 0,2 g/l (uttryckt i salter) (2) och inom de gränsvärden som anges i punkt 7.
	— Tillsats av tiaminhydroklorid.	Endast för färska druvor, druvmust, delvis jäst druvmust, delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor, koncentrerad druvmust, ungt icke färdigjäst vin, samt för andra jäsnings av samtliga kategorier av mousserande viner.	Upp till ett gränsvärde för användning på 0,6 mg/l (uttryckt i tiamin) för varje behandling.
7	Användning av svaveldioxid, kaliumbisulfit eller kaliummetabisulfit, även kallat kaliumdisulfit eller kaliumpyrosulfit.		Gränsvärden (högsta tillåtna mängd i den produkt som släpps ut på marknaden) fastställs i bilaga I B.
8	Avlägsnande av svaveldioxid genom fysikaliska processer.	Endast för färska druvor, druvmust, delvis jäst druvmust, delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor, koncentrerad druvmust, renad koncentrerad druvmust och ungt icke färdigjäst vin.	

	1	2	3
	Oenologisk metod	Villkor för användning (1)	Gränser för användning
9	Behandling med kol för oenologiskt bruk.	Endast för must och ungt icke färdigjäst vin, renad koncentrerad druvmust och för vita viner.	Upp till ett gränsvärde för användning på 100 g torr produkt/hl.
10	Klarning med ett eller flera av följande medel för oenologiskt bruk: <ul style="list-style-type: none"> — Ätligt gelatin. — Proteinämnen av vegetabiliskt ursprung, framställda av vete eller ärtor. — Husbloss. — Kasein och kaliumkaseinat. — Äggalbumin. — Bentonit. — Kiseldioxid i form av gel eller kolloidlösning. — Kaolin. — Tannin. — Pektolytiska enzymer. — Enzympreparat av betaglukanas. 	Användningsvillkor för betaglukanas fastställs i tillägg 1.	
11	Användning av sorbinsyra i form av kaliumsorbat.		Högsta tillåtna mängd sorbinsyra i den behandlade produkt som släpps ut på marknaden: 200 mg/l
12	Användning av L(+)-vinsyra, L-äppelsyra, DL-äppelsyra eller mjölksyra till syring.	Villkor och begränsningar fastställs i punkterna C och D i bilaga V till förordning (EG) nr 479/2008 och i artiklarna 11 och 13 i den här förordningen. Specifikationer för L(+)-vinsyra fastställs i tillägg 2 punkt 2.	
13	Användning av ett eller flera av följande ämnen för avsyring: <ul style="list-style-type: none"> — Neutralt kaliumtartrat. — Kaliumbikarbonat. — Kalciumkarbonat, eventuellt innehållande små mängder dubbelkalciumsalt av L(+)-vinsyra och L(-)-äppelsyra. — Kalciumtartrat. — L(+)-vinsyra. — Homogent, fint pulvriserat preparat av lika delar vinsyra och kalciumkarbonat. 	Villkor och begränsningar fastställs i punkterna C och D i bilaga V till förordning (EG) nr 479/2008 och i artiklarna 11 och 13 i den här förordningen. För L(+)-vinsyra gäller de villkor som fastställs i tillägg 2.	
14	Tillsats av kåda från alepptall.	På de villkor som fastställs i tillägg 3.	

1		2	3
Oenologisk metod		Villkor för användning ⁽¹⁾	Gränser för användning
15	Användning av preparat av jästcellvägg.		Upp till ett gränsvärde för användning på 40 g/hl.
16	Användning av polyvinylpyrrolidon.		Upp till ett gränsvärde för användning på 80 g/hl.
17	Användning av mjölksyrabakterier.		
18	Tillsats av lysozym.		Upp till ett gränsvärde för användning på 500 mg/l (när tillsats görs till must och till vin får den sammanlagda mängden inte överskrida 500 mg/l).
19	Tillsats av L-askorbinsyra.		Högsta tillåtna mängd i det behandlade vin som släpps ut på marknaden: 250 mg/l ⁽³⁾
20	Användning av jonbytarhartser.	Endast för druvmust avsedd för framställning av renad koncentrerad druvmust och på de villkor som fastställs i tillägg 4.	
21	Användning i torrt vin av färska jäsningrester, som är sunda och outspädda och innehåller jäst från nyligen avslutad framställning av torrt vin.	För de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.	Kvantiteterna får inte överstiga 5 volymprocent av den behandlade produkten.
22	Genomströmning med argon eller kvävgas.		
23	Tillsats av koldioxid.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 7, och 9 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.	För icke mousserande vin får mängden koldioxid i det behandlade vin som släpps ut på marknaden vara högst 3 g/l och övertrycket på grund av koldioxiden måste vara mindre än 1 bar vid en temperatur på 20 °C.
24	Tillsats av citronsyra för stabilisering av vinet.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.	Högsta tillåtna mängd i det behandlade vin som släpps ut på marknaden: 1g/l
25	Tillsats av tanniner.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.	
26	Behandling — av vita viner och roséviner med kaliumferrocyanid, — av röda viner med kaliumferrocyanid eller med kalciumfytat.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 på de villkor som fastställs i tillägg 5.	För kalciumfytat, upp till ett gränsvärde för användning på 8 g/hl.
27	Tillsats av metavinsyra.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.	Upp till ett gränsvärde för användning på 100 mg/l.

	1	2	3
	Oenologisk metod	Villkor för användning (1)	Gränser för användning
28	Användning av gummi arabicum.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.	
29	Användning av DL-vinsyra, även kallad racemisk syra, eller dess neutrala kaliumsalt, för utfällning av överskott på kalcium.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 på de villkor som fastställs i tillägg 5.	
30	Användning av följande ämnen för att främja utfällning av vinsyresalter: — Kaliumbitartrat eller kaliumvätartrat. — Kalciumtartrat.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.	För kalciumtartrat, upp till ett gränsvärde för användning på 200 g/hl.
31	Användning av kopparsulfat eller kopparcitrat för att eliminera brister i vinets smak eller lukt.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.	Upp till ett gränsvärde för användning på 1 g/hl på villkor att den behandlade produkten inte har en högre halt av koppar än 1 mg/l.
32	Tillsats av sockerkulör i enlighet med Europaparlamentets och rådets direktiv 94/36/EG av den 30 juni 1994 om färgämnen för användning i livsmedel (4) för att förstärka färgen.	Endast för likörviner.	
33	Användning av paraffinplattor som är impregnerade med allylisotiocyanat för att ge en steril atmosfär.	Endast för delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och vin. Endast tillåtet i Italien i den omfattning det inte är förbjudet i nationell lagstiftning och i behållare med en volym på mer än 20 liter.	Det får inte förekomma några spår av allylisotiocyanat i vinet.
34	Tillsats av dimetyldikarbonat (DMDC) till vin för att säkerställa mikrobiologisk stabilisering.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 på de villkor som fastställs i tillägg 6.	Upp till ett gränsvärde för användning på 200 mg/l. Det får inte förekomma några spårbara rester i det vin som släpps ut på marknaden.
35	Tillsats av mannoprotein från jästsvampar för att säkerställa en stabilisering av vinsyran och proteinerna i vinerna.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.	

1		2	3
Oenologisk metod		Villkor för användning ⁽¹⁾	Gränser för användning
36	Elektrodialysbehandling för att säkerställa vinets vinsyresterstabilisering.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 på de villkor som fastställs i tillägg 7.	
37	Användning av ureas för att minska ureahalten i vinerna.	För delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 på de villkor som fastställs i tillägg 8.	
38	Användning av bitar av ek vid framställningen och lagringen av vin, inbegripet vid jäsningsen av färska druvor och druvmust.	På de villkor som fastställs i tillägg 9.	
39	Användning av — kalciumalginat eller — kaliumalginat.	Endast för framställning av samtliga kategorier av mousserande vin och pärlande vin som framställs genom jäsnings på flaska med avskiljning av bottensatsen (vindruv) genom att flaskan öppnas.	
40	Partiell dealkoholisering av viner.	Endast för vin och på de villkor som fastställs i tillägg 10.	
41	Användning av sampolymererna polyvinylimidazol – polyvinylpyrrolidon (PVI/PVP) för att minska halterna av koppar, järn och tungmetaller.	På de villkor som fastställs i tillägg 11.	Upp till ett gränsvärde för användning på 500 mg/l (när tillsats görs till must och till vin får den sammanlagda mängden inte överskrida 500 mg/l).
42	Tillsats av karboximetylcellulosa (cellulosagummi) för att säkerställa stabilisering av vinsyran.	Endast för vin och samtliga kategorier av mousserande viner och pärlande viner.	Upp till ett gränsvärde för användning på 100 mg/l.
43	Behandling med katjonbytare för att säkerställa stabilisering av vinsyran i vinet.	För delvis jäst druvmust för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och de produkter som anges i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i bilaga IV till rådets förordning (EG) nr 479/2008 på de villkor som fastställs i tillägg 12.	

⁽¹⁾ Om inte annat uttryckligen anges får den beskrivna metoden eller behandlingen användas för färska druvor, druvmust, delvis jäst druvmust, delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor, koncentrerad druvmust, ungt icke färdigjäst vin, delvis jäst druvmust för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, vin, samtliga kategorier av mousserande vin, pärlande vin, pärlande vin tillsatt med koldioxid, likörviner, viner framställda av lätt torkade druvor och viner framställda av övermogna druvor.

⁽²⁾ Dessa ammoniumsalter får också användas tillsammans, upp till det totala gränsvärdet 1 g/l, utan att det påverkar tillämpningen av de ovan nämnda gränsvärdena 0,3 g/l eller 0,2 g/l.

⁽³⁾ Gränsvärdet för användning är 250 mg/l per behandling.

⁽⁴⁾ EGT L 237, 10.9.1994, s. 13.

Tillägg 1

Bestämmelser för betaglukanas

1. Internationell klassificering för betaglukanaser: E.C. 3-2-1-58.
2. Betaglukanhydrolas (nedbrytning av glukos från *Botrytis cinerea*).
3. Ursprung: *Trichoderma harzianum*.
4. Tillämpningsområde: nedbrytning av betaglukaner i viner, i synnerhet viner gjorda på *Botrytis*-angripna druvor.
5. Högsta tillåtna dosering: 3 gram enzympreparat innehållande 25 % uppslammat organiskt material (TOS) per hektoliter
6. Kemisk och mikrobiologisk renhet:

Förlust vid torkning	Mindre än 10 %
Tungmetaller	Mindre än 30 ppm
Pb	Mindre än 10 ppm
As	Mindre än 3 ppm
Koliformer totalt	Inga
<i>Escherichia coli</i>	Inga i ett prov på 25 g
<i>Salmonella</i> spp	Inga i ett prov på 25 g
Aeroba bakterier totalt	Mindre än 5×10^4 bakterier/g

Tillägg 2

L(+)-vinsyra

1. Det är tillåtet att använda vinsyra, vars användande för avsyring föreskrivs i punkt 13 i bilaga I A, endast för produkter som
härör från druvsorterna Elbling och Riesling, och
kommer från druvor som skördats i något av följande vinodlingsområden i den norra delen av vinodlingszon A:
 - Ahr.
 - Rheingau.
 - Mittelrhein.
 - Mosel.
 - Nahe.
 - Rheinhessen.
 - Pfalz.
 - Moselle luxembourgeoise.
 2. Vinsyra som används på det sätt som anges i punkterna 12 och 13 i denna bilaga, också kallad L(+)-vinsyra, ska vara av jordbruksursprung och framställd främst ur vinprodukter. Den ska likaledes uppfylla de renhetskriterier som anges i direktiv 2008/84/EG.
-

Tillägg 3

Kåda från Aleppotall

1. Kåda från Aleppotall, vars användning regleras i punkt 14 i bilaga I A, får endast användas för framställning av ett vin av retsinatyp. Denna oenologiska metod får endast användas
 - a) i Grekland,
 - b) på druvmust från druvor vars sort, produktionsområde och vinframställningsområde fastställs i grekiska bestämmelser som var i kraft den 31 december 1980,
 - c) genom tillsats av högst 1 000 gram kåda per hektoliter produkt som används före jäsningsen eller, under förutsättning att den verkliga alkoholhalten i volymprocent inte är högre än en tredjedel av den totala alkoholhalten i volymprocent, även under jäsningsen.
 2. Om Grekland har för avsikt att ändra de bestämmelser som avses i punkt 1 b ska kommissionen i förväg underrättas om detta. Om kommissionen inte framför några synpunkter inom två månader efter ett sådant meddelande får Grekland göra sådana ändringar.
-

Tillägg 4

Jonbytarhartser

De jonbytarhartser som får användas i enlighet med punkt 20 i bilaga I A är sampolymerer av styren eller divinylbensen som innehåller grupper av sulfonsyra eller ammonium. De måste överensstämma med bestämmelserna i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 ⁽¹⁾ och med såväl gemenskapens som nationella tillämpningsföreskrifter för den förordningen. Dessutom får de inte under den kontroll som görs med hjälp av den analysmetod som anges i punkt 2 förlora mer än 1 mg/l organiska ämnen till någon av de uppräknade lösningarna. Hartserna ska regenereras med hjälp av ämnen som har godkänts för användning vid framställning av livsmedel.

Hartserna får endast användas om en oenolog eller tekniker kontrollerar processen och om den äger rum på en anläggning som godkänts av myndigheterna i den medlemsstat där hartserna används. Dessa myndigheter ska fastställa de godkända oenologernas och teknikernas uppgifter och ansvar.

Analysmetod för bestämning av jonbytarhartserns förluster av organiska ämnen:

1. ANVÄNDNINGSSOMRÅDE

Bestämning av jonbytarhartserns förluster av organiska ämnen.

2. DEFINITION

Jonbytarhartserns förluster av organiska ämnen: förlusten av organiska ämnen bestäms med hjälp av den metod som beskrivs nedan.

3. PRINCIPER FÖR METODEN

Extraktionsvätskor får passera genom en kolonn som packats med hartser, och mängden extraherat organiskt material bestäms gravimetriskt.

4. REAGENSER

Alla reagenser ska vara av analytisk kvalitet.

Extraktionsvätskor:

4.1 Destillerat vatten eller avjoniserat vatten av motsvarande renhetsgrad.

4.2 Etanol, 15 % v/v. Bereds genom att 15 volymdelar absolut etanol blandas med 85 volymdelar vatten (punkt 4.1).

4.3 Ättiksyra, 5 % m/m. Bereds genom att 5 vikttdelar isättika blandas med 95 vikttdelar vatten (punkt 4.1).

5. UTRUSTNING

5.1 Kromatografiska jonbytarcolonner.

5.2 Mätglas, 2 l.

5.3 Indunstningsskålar som tål uppvärmning till 850 °C i muffelugn.

5.4 Torkskåp, termostatstyrt till 105 ± 2 °C.

5.5 Muffelugn, termostatstyrd till 850 ± 25 °C.

5.6 Analysvåg med en noggrannhet av 0,1 mg.

5.7 Indunstningsapparat, värmeplatta eller indunstningsapparat med infrarött ljus.

(¹) EUT L 338, 13.11.2004, s. 4.

6. METOD

- 6.1 Den jonbytarharts som analysen gäller tvättas och behandlas i enlighet med tillverkarens anvisningar om hur den ska förberedas för användning med livsmedel. Därefter hålls 50 ml av hartsen i var och en av tre kromatografiska jonbytar-kolonner (punkt 5.1).
- 6.2 Om hartsen är av anjonisk typ får de tre extraktionsvätskorna (punkterna 4.1, 4.2 och 4.3) passera genom var sin packade kolonn (punkt 6.1) med en strömningshastighet av 350–450 ml/h. Den första literen eluat från alla tre kolonnerna kasseras och de följande två litrarna samlas upp i mätglas (punkt 5.2). Beträffande katjonhartser, låt endast de två vätskorna angivna i punkterna 4.1 och 4.2 passera genom de hartspackade kolonnerna.
- 6.3 De tre eluaten indunstas över en värmeplatta eller en indunstningsapparat med infrarött ljus (punkt 5.7) i var sin indunstningsskål (punkt 5.3) som rengjorts och vägts i förväg (m_0). Sätt in skålarna i torkskåpet (punkt 5.4) och låt torka till konstant vikt (m_1).
- 6.4 När den konstanta vikten (punkt 6.3) har noterats, läggs indunstningsskålen i muffelugnen (punkt 5.5), där innehållet inaskas till konstant vikt (m_2).
- 6.5 Beräkna mängden extraherat organiskt material (punkt 7.1). Om halten överstiger 1 mg/l görs ett blindprov på reagenser, och mängden extraherat organiskt material beräknas på nytt.

Blindprovet utförs genom att punkterna 6.3 och 6.4 upprepas, men med användning av två liter extraktionsvätska för att erhålla vikterna m_3 och m_4 i punkterna 6.3 respektive 6.4.

7. REDOVISNING AV RESULTATEN

7.1 Formler och beräkning av resultat

Mängden organiska ämnen i mg/l som extraherats ur jonbytarhartserna erhålls genom formeln

$$500 (m_1 - m_2)$$

där m_1 och m_2 anges i gram.

Den korrigerade mängden organiska ämnen i mg/l som extraherats ur jonbytarhartserna erhålls genom formeln

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

där m_1 , m_2 , m_3 och m_4 anges i gram.

- 7.2 Skillnaden mellan resultaten från två parallella bestämningar som utförs på samma hartsprov får inte överstiga 0,2 mg/l.

*Tillägg 5***Kaliumferrocyanid****Kalciumfytat****DL-vinsyra**

Kaliumferrocyanid och kalciumfytat, vars användning regleras i punkt 26 i bilaga I A, eller DL-vinsyra, vars användning regleras i punkt 29 i bilaga I A, får endast användas om denna behandling sker under kontroll av en oenolog eller tekniker som är godkänd av myndigheterna i den medlemsstat där produkterna används, och vars ansvarsområde ska fastställas, om det är nödvändigt, av den berörda medlemsstaten.

Efter behandlingen med kaliumferrocyanid eller kalciumfytat ska vinet innehålla spår av järn.

Bestämmelser om kontroll av användningen av de produkter som avses i första stycket ska antas av medlemsstaterna.

Tillägg 6

Bestämmelser för dimetyldikarbonat

TILLÄMPNINGSSOMRÅDE

Dimetyldikarbonat får tillsättas i vin för att garantera mikrobiologisk stabilitet hos sådant vin på flaska som innehåller jäsbart socker.

SPECIFIKATIONER

- Tillsatsen ska göras endast en kort tid före tappning, dvs. den process då den berörda produkten i kommersiellt syfte tappas på behållare med en volym på högst 60 liter.
 - Det får bara tillsättas viner med en sockerhalt på 5 g/l eller mer.
 - Ämnet ska uppfylla renhetskriterierna enligt direktiv 2008/84/EG.
 - Behandlingen ska anges i det register som avses i artikel 112.2 i förordning (EG) nr 479/2008.
-

Tillägg 7

Bestämmelser för behandling genom elektrodialys

Denna behandling syftar till att säkerställa vinets stabilitet med avseende på förhållandet mellan vinsyran och dess salter, kaliumväteatrartrat och kalciumtartrat (och andra kalciumsalter), genom selektiv extraktion av de överskottsjoner som finns i vinet under inverkan av ett elektriskt fält, dels med membran som endast är permeabla för anjoner, dels med membran som endast är permeabla för katjoner.

1. TILLÄMPNINGSBESTÄMMELSER FÖR MEMBRANEN

- 1.1 Membranen placeras växelvis i ett "filter-presssystem" eller annat ändamålsenligt system som avgränsar avdelningarna för behandling (vin) och koncentration (spillvatten).
- 1.2 De membran som är permeabla för katjoner ska vara anpassade till extraktion av enbart katjoner, särskilt K⁺ och Ca⁺⁺.
- 1.3 De membran som är permeabla för anjoner ska vara anpassade till extraktion av enbart anjoner, särskilt tartratjoner.
- 1.4 Membranen bör inte ge alltför stora förändringar av vinets fysikalisk-kemiska egenskaper och sammansättning eller dess organoleptiska karaktär. De ska uppfylla följande villkor:
 - De ska vara tillverkade enligt god tillverkningssed och av ämnen som är tillåtna i tillverkningen av plastmaterial avsedda att komma i kontakt med de livsmedel som förtecknas i bilaga II till kommissionens direktiv 2002/72/EG⁽¹⁾.
 - Den som använder utrustningen för elektrodialys ska kunna visa att de membran som används har de egenskaper som tidigare beskrivits och att byte av membran utförs av specialutbildad personal.
 - Membranen får inte avge några farliga ämnen i mängder som medför fara för människors hälsa eller som skämmer livsmedlens smak eller doft, och de ska motsvara de kriterier som fastställs i direktiv 2002/72/EG.
 - Vid användningen av membran bör beståndsdelarna i dessa inte påverka vinets beståndsdelar eller omvänt, på så sätt att det i den behandlade produkten kan bildas nya ämnen som skulle kunna ha toxiska effekter.

Stabiliteten hos nya elektrodialysmembran ska fastställas med hjälp av en provlösning med liknande fysikalisk-kemiska egenskaper som vinet för att det ska gå att studera om vissa ämnen eventuellt avgas från membranen.

Följande bestämningsmetod rekommenderas:

Provlösningen ska baseras på en vattenalkohollösning som är buffrad till samma pH och konduktivitet som vinet. Den ska ha följande sammansättning:

- Absolut etanol: 11 liter.
- Kaliumväteatrartrat: 380 gram.
- Kaliumklorid: 60 gram.
- Koncentrerad svavelsyra: 5 ml.
- Destillerat vatten av högsta kvalitet: 100 liter.

Denna lösning används för att testa överföringen i en sluten krets i ett membransystem för elektrodialys under spänning (1 volt/cell) med 50 liter/m² för anjonmembran och katjonmembran till dess att lösningen har avminerat till 50 %. Som startlösning används en kaliumkloridlösning med koncentrationen 5 g/l. De beståndsdelar som överförs bestäms i såväl provlösningen som dialysatet.

(¹) EGT L 220, 15.8.2002, s. 18.

De organiska molekylerna som ingår i membranets sammansättning och som kan överföras till den behandlade lösningen analyseras kvantitativt. En särskild kvantitativ analys för var och en av beståndsdelarna ska göras av ett godkänt laboratorium. Halten i provlösningen ska vara lägre än totalhalten för samtliga beståndsdelar, dvs. 50 mikrogram/l.

Generellt kan sägas att de allmänna reglerna för kontroll av material som kommer i kontakt med livsmedel ska tillämpas för dessa membran.

2. BESTÄMMELSER FÖR ANVÄNDNINGEN AV MEMBRANEN

Det membranpar som används vid behandling för stabilisering av vinsyra genom elektrodialys ska uppfylla följande villkor:

- Minskningen av vinets pH ska inte vara större än 0,3 pH-enheter.
- Minskningen av halten av flyktiga syror ska vara mindre än 0,12 g/l uttryckt i ättiksyra (2 milliekvivalenter).
- Behandling genom elektrodialys ska inte påverka de beståndsdelar i vinet som inte är joner, särskilt polyfenoler och polysackarider.
- Diffusionen av små molekyler som etanol ska begränsas och bör inte medföra en minskning av alkoholhalten på mer än 0,1 volymprocent.
- Förvaring och rengöring av membranerna ska göras enligt godkända metoder med ämnen som får användas vid beredning av livsmedel.
- Membranerna ska märkas för att det ska vara möjligt att bibehålla ordningen i membransystemet.
- Den utrustning som används ska ha ett styrsystem som innebär att instabiliteten hos varje vin beaktas, så att enbart överskottet av kaliumvätartrat och olika kalciumsalter elimineras.
- Behandlingen ska genomföras under överinseende av en godkänd oenolog eller kvalificerad tekniker.

Behandlingen ska anges i det register som avses i artikel 112.2 i förordning (EG) nr 479/2008.

Tillägg 8

Bestämmelser för ureas

1. Internationell kod för ureas: EG-nr: 3-5-1-5, CAS-nr: 9002-13-5.
2. Aktivitet: ureas (verksam i sur miljö), bryter ned urinämne till ammoniak och koldioxid. Den angivna aktiviteten ligger på minst 5 enheter/mg, där 1 enhet definieras som den mängd enzym som frigör 1 mikromol NH₃ per minut vid 37 °C och en koncentration av urinämne på 5 g/l (pH 4).
3. Ursprung: *Lactobacillus fermentum*
4. Tillämpningsområde: nedbrytning av urinämne i sådant vin som ska lagras under lång tid, när den ursprungliga koncentrationen urinämne är högre än 1 mg/l.
5. Högsta tillåtna dosering: 75 mg enzympreparat per liter behandlat vin, dock högst 375 enheter ureas per liter vin. I slutet av behandlingen ska all resterande enzymaktivitet avlägsnas genom att vinet filtreras (porernas diameter ska vara mindre än 1 mikrometer).
6. Kemisk och mikrobiologisk renhet:

Förlust vid torkning	Mindre än 10 %
Tungmetaller	Mindre än 30 ppm
Pb	Mindre än 10 ppm
As	Mindre än 2 ppm
Koliformer totalt	Inga
<i>Salmonella</i> spp	Inga i ett prov på 25 g
Aeroba bakterier totalt	Mindre än 5×10^4 bakterier/g

Ureas som får användas vid behandling av vin ska produceras under likvärdiga villkor som sådant ureas som behandlas i yttrandet från den vetenskapliga livsmedelskommittén av den 10 december 1998.

Tillägg 9

Bestämmelser för bitar av ek

SYFTE, URSPRUNG OCH TILLÄMPNINGSSOMRÅDE

Bitar av ek används för framställning och lagring av vin, inbegripet för jäsning av färska druvor och druvmust, och för att överföra vissa egenskaper från ekträ till vinet.

Träbitarna får härröra endast från *Quercus*-arter.

De ska antingen lämnas i sitt naturliga tillstånd eller värmas upp till en låg, medelhög eller hög temperatur, men de får inte ha genomgått förbränning, inbegripet på ytan, och inte heller vara förkolnade eller uppvisa skörhet vid beröring. De får inte ha genomgått någon kemisk, enzymatisk eller fysisk behandling utöver uppvärmningen. Ingen produkt får tillsättas för att förhöja deras naturliga aromatiska egenskaper eller öka mängden extraherbara fenolföreningar.

MÄRKNING AV DEN ANVÄNDA PRODUKTEN

På etiketten måste det finnas en uppgift om ursprunget för de aktuella ekarterna, om intensiteten vid en eventuell uppvärmning, om lagringsförhållanden samt om säkerhetsinstruktioner.

DIMENSIONER

Träpartiklarnas dimensioner måste vara sådana att minst 95 % (av vikten) hålls kvar av ett såll där maskorna är 2 mm (dvs. 9 mesh).

RENHET

Bitarna av ek får inte frigöra ämnen i koncentrationer som skulle kunna medföra hälsorisker.

Behandlingen ska anges i det register som avses i artikel 112.2 i förordning (EG) nr 479/2008.

Tillägg 10

Bestämmelser för partiell dealkoholisering av viner

Behandlingen syftar till att framställa ett partiellt dealkoholiserat vin genom att avlägsna en del av alkoholen (etanolen) i vinet med hjälp av fysiska separationstekniker.

Specifikationer

- Det behandlade vinet får inte ha några organoleptiska brister och ska vara lämpligt för direkt konsumtion som livsmedel.
 - Alkohol får inte avlägsnas om någon av de berikningsmetoder som föreskrivs i bilaga V till förordning (EG) nr 479/2008 har tillämpats på någon av de vinprodukter som används för att framställa det berörda vinet.
 - Minskningen av alkoholhalten får inte överstiga 2 volymprocent, och alkoholhalten i den färdiga produkten måste vara förenlig med bestämmelserna i punkt 1 andra stycket led a i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.
 - Behandlingen ska genomföras under överinseende av en godkänd oenolog eller kvalificerad tekniker.
 - Behandlingen ska anges i det register som avses i artikel 112.2 i förordning (EG) nr 479/2008.
 - Medlemsstaterna får föreskriva att denna behandling ska omfattas av en anmälan till de behöriga myndigheterna.
-

Tillägg 11

Bestämmelser för behandling med sampolymererna PVI/PVP

Behandlingen syftar till att minska alltför höga koncentrationer av metaller och att förebygga brister som orsakas av dessa alltför höga halter, t.ex. järnutfällning (*casse ferrique*) genom att tillsätta sampolymerer som absorberar dessa metaller.

Specifikationer

- Sampolymerer som tillsätts till vinet ska avlägsnas genom filtrering senast två dagar efter tillsättningen, med hänsyn till försiktighetsprincipen.
- När det gäller must får sampolymerer tillsättas tidigast två dagar före filtreringen.
- Behandlingen ska genomföras under överinseende av en godkänd oenolog eller kvalificerad tekniker.
- De adsorberande sampolymerer som används måste uppfylla bestämmelserna i OIV:s internationella oenologiska kodex, särskilt vad gäller gränsvärdena för halterna av monomerer ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Behandling med sampolymererna PVI/PVP får endast göras efter det att specifikationer för renhet och identitet för de tillåtna sampolymererna har fastställts och offentliggjorts i OIV:s internationella oenologiska kodex.

Tillägg 12

Bestämmelser för behandling med katjonbytare för att säkerställa stabilisering av vinsyran i vinet

Denna behandling syftar till att säkerställa vinets stabilitet med avseende på förhållandet mellan vinsyran och dess salter, kaliumväteartrat och kalciumartrat (och andra kalciumsalter).

Specifikationer

1. Behandlingen ska begränsas till att avlägsna överskottskatajoner.
 - Vinet ska först kylbehandlas.
 - Behandlingen med katjonbytare ska endast göras på en så stor del av vinet som krävs för att stabilisera det.
2. Behandlingen ska genomföras med katjonbytarhartser som regenereras med syra.
3. Behandlingen ska genomföras under överinseende av en godkänd oenolog eller kvalificerad tekniker. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 112.2 i förordning (EG) nr 479/2008.
4. Katjonhartserna måste överensstämma med föreskrifterna i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 ⁽¹⁾ och med de gemenskapsbestämmelser och nationella bestämmelser som antagits för den förordningens genomförande, och måste uppfylla de analytiska bestämmelser som ingår i tillägg 4 till denna förordning. Deras användning får inte ge alltför stora förändringar av vinets fysikalisk-kemiska sammansättning eller organoleptiska egenskaper och får inte överskrida de gränser som anges i punkt 3 i monografin om katjonbytarhartser i OIV:s internationella oenologiska kodex.

⁽¹⁾ EUT L 338, 13.11.2004, s. 4.

BILAGA I B

GRÄNSVÄRDEN FÖR INNEHÅLL AV SVAVELDIOXID I VIN

A. INNEHÅLL AV SVAVELDIOXID I VIN

1. Det totala innehållet av svaveldioxid får för andra viner än mousserande viner och likörviner när de släpps ut på marknaden för direkt konsumtion vara högst
 - a) 150 mg/l för röda viner,
 - b) 200 mg/l för vita viner och roséviner.
2. Genom avvikelse från bestämmelserna i punkt 1 a och b ska det högsta tillåtna svaveldioxidinnehållet för vin med en sockerhalt, uttryckt som summan av glukos + fruktos, av minst 5 g/l, höjas enligt följande:
 - a) Till 200 mg/l för röda viner.
 - b) Till 250 mg/l för vita viner och roséviner.
 - c) Till 300 mg/l för följande viner:
 - Viner som är berättigade till beteckningen "Spätlese" enligt gemenskapsbestämmelserna.
 - Vita viner som är berättigade till de skyddade ursprungsbeteckningarna Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette och Savennières.
 - Vita viner som är berättigade till de skyddade ursprungsbeteckningarna Allela, Navarra, Penedès, Tarragona och Valencia samt viner som har rätt till en skyddad ursprungsbeteckning från Comunidad Autónoma del País Vasco och som beskrivs med termen "vendimia tardía".
 - Söta viner som har rätt till den skyddade ursprungsbeteckningen "Binissalem-Mallorca".
 - Viner som härrör från Förenade kungariket och som framställts enligt brittisk lagstiftning när sockerhalten överstiger 45 g/l.
 - Viner som härrör från Ungern med den skyddade ursprungsbeteckningen "Tokaji" och som i enlighet med ungersk lagstiftning har beteckningen "Tokaji édes szamorodni" eller "Tokaji szàraz szamorodni".
 - Viner som är berättigade till ursprungsbeteckningarna Loazzolo, Alto Adige och Trentino och beskrivs med någon av termerna "passito" eller "vendemmia tardiva".
 - Viner som är berättigade till den skyddade ursprungsbeteckningen "Colli orientali del Friuli" tillsammans med beteckningen "Picolit".
 - Viner som är berättigade till den skyddade ursprungsbeteckningen Moscato di Pantelleria naturale och Moscato di Pantelleria.
 - Viner som härrör från Tjeckien och som har rätt att beskrivas med termen "pozdní sběr".
 - Viner som härrör från Slovakien, har rätt till en skyddad ursprungsbeteckning och som beskrivs med termen "neskorý zber" och slovakiska tokajerviner som har rätt till den skyddade ursprungsbeteckningen "Tokajské samorodné suché" eller "Tokajské samorodné sladké".
 - Viner som härrör från Slovenien och som har rätt till en skyddad ursprungsbeteckning och beskrivs med termen "vrhunsko vino ZGP – pozna trgatav".
 - Vita viner med följande geografiska beteckningar, om den totala alkoholhalten överstiger 15 volymprocent och sockerhalten överstiger 45 g/l:
 - Vin de pays de Franche-Comté.
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois.
 - Vin de pays de Saône-et-Loire.

- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche.
- Vin de pays des collines rhodaniennes.
- Vin de pays du comté Tolosan.
- Vin de pays des côtes de Gascogne.
- Vin de pays du Gers.
- Vin de pays du Lot.
- Vin de pays des côtes Tarn.
- Vin de pays de la Corrèze.
- Vin de pays de l'Île de Beauté.
- Vin de pays d'Oc.
- Vin de pays des côtes de Thau.
- Vin de pays des coteaux de Murviel.
- Vin de pays du Val de Loire.
- Vin de pays de Méditerranée.
- Vin de pays des comtés rhodaniens.
- Vin de pays des côtes de Thongue.
- Vin de pays de la Côte Vermeille.
- Söta viner som härrör från Grekland, som har en total alkoholhalt som överstiger 15 volymprocent, en sockerhalt som är lika med eller högre än 45 g/l och som har rätt till någon av följande skyddade geografiska beteckningar:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tyrnavos).
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia).
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia).
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina).
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades).
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida).
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (Regional wine of Pieria).
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos- Regional wine of Holy Mountain).
- Söta viner som härrör från Cypern, där den totala alkoholhalten överstiger 15 volymprocent och sockerhalten överstiger 45 g/l och som har rätt till den skyddade ursprungsbeteckningen Κουμανδάρια (Commandaria).
- Söta viner som härrör från Cypern som är framställda av övermogna eller lätt torkade druvor, vars totala alkoholhalt överstiger 15 volymprocent och vars sockerhalt är lika med eller högre än 45 g/l och som har rätt till någon av följande skyddade geografiska beteckningar:
 - 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).
- d) Till 350 mg/l för
- viner som är berättigade till beteckningen "Auslese" enligt gemenskapsbestämmelserna,
 - vita rumänska viner som är berättigade till de skyddade ursprungsbeteckningarna Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
 - viner som härrör från Tjeckien och som har rätt att beskrivas med termen "výběr z hroznů",
 - viner som härrör från Slovakien och som har rätt till en skyddad ursprungsbeteckning och beskrivs med termen "výběr z hrozna" och slovakiska tokajerviner som har rätt till den skyddade ursprungsbeteckningen "Tokajský máslás" eller "Tokajský fordítás",
 - viner som härrör från Slovenien och som har rätt till en skyddad ursprungsbeteckning och beskrivs med termen "vrhunsko vino ZGP – izbor".
- e) Till 400 mg/l för
- viner som har rätt till beteckningarna "Beerenauslese", "Ausbruch", "Ausbruchwein", "Trockenbeerenauslese", "Strohwein", "Schilfwein" och "Eiswein" i enlighet med gemenskapsbestämmelserna,
 - vita viner som är berättigade till de skyddade ursprungsbeteckningarna Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon endast med åtföljande beteckning "sec", Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon åtföljd av namnet på ursprungskommunen, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Billh endast med åtföljande beteckning "sec", Alsace et Alsace grand cru åtföljd av beteckningen "vendanges tardives" eller "sélection de grains nobles",
 - söta viner framställda av övermogna druvor, samt söta viner framställda av lätt torkade druvor med ursprung i Grekland, med en restsockerhalt uttryckt i socker på lägst 45 g/l, och med rätt till någon av de skyddade ursprungsbeteckningarna Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πατρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céphalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Daphnès), samt söta viner framställda av övermogna druvor och söta viner framställda av lätt torkade druvor med rätt till någon av de skyddade geografiska beteckningarna Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Άγιορείτικος (Mount Athos – Holy Mountain),
 - viner som härrör från Tjeckien och som har rätt till beteckningarna "výběr z bobulí", "výběr z cibéb", "ledové víno" eller "slámové víno",
 - viner som härrör från Slovakien, har rätt till en skyddad ursprungsbeteckning och som betecknas med "bobulový výber", "hroziakový výber", "cibébový výber", "ľadové víno" eller "slamové víno" samt slovakiska tokajerviner som har rätt till de skyddade ursprungsbeteckningarna "Tokajský výber", "Tokajská esencia", "Tokajská výberová esencia",
 - viner som härrör från Ungern, har rätt till en skyddad ursprungsbeteckning och i enlighet med ungersk lagstiftning betecknas med "Tokaji máslás", "Tokaji fordítás", "Tokaji aszúeszencia", "Tokaji eszencia", "Tokaji aszú" eller "Töppedt szőlőből készült bor",
 - viner som har rätt till den skyddade ursprungsbeteckningen "Albana di Romagna" med beteckningen "passito",
 - luxemburgska viner som har rätt till en skyddad ursprungsbeteckning och som betecknas med "vendanges tardives", "vin de glace" eller "vin de paille",
 - vita viner som har rätt till den skyddade ursprungsbeteckningen "Douro" och med benämningen "colheita tardia",
 - viner som härrör från Slovenien och som har rätt till en skyddad ursprungsbeteckning och beskrivs med termerna "vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor", eller "vrhunsko vino ZGP – ledeno vino", eller "vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor",
 - vita viner med ursprung i Kanada som har rätt till beteckningen "Icewine".

3. Förteckningarna över viner med skyddad ursprungsbezeichnung eller skyddad geografisk beteckning som anges i punkt 2 c–e får ändras om produktionsförhållandena för de berörda vinerna ändras eller deras geografiska beteckning eller ursprungsbezeichnung ändras. Medlemsstaterna ska i förväg lämna in all nödvändig teknisk dokumentation för de berörda vinerna, inklusive specifikationer och årsproduktion.
4. Om väderleksförhållandena gör det nödvändigt får kommissionen i enlighet med förfarandet i artikel 113.2 i förordning (EG) nr 479/2008 besluta att de berörda medlemsstaterna för vin framställt inom deras territorium inom vissa vinodlingzoner inom gemenskapen får ge tillstånd till att den här föreskrivna högsta tillåtna totala svaveldioxidhalten, om den är under 300 mg/l, höjs med högst 50 mg/l. Förteckningen över i vilka fall medlemsstaterna får tillåta en sådan höjning återfinns i tillägg 1.
5. Medlemsstaterna får tillämpa strängare bestämmelser för viner odlade inom deras territorium.

B. INNEHÅLL AV SVAVELDIOXID I LIKÖRVINER

Det totala innehållet av svaveldioxid i likörviner får när de släpps ut på marknaden för direkt konsumtion vara högst

150 mg/l när sockerhalten är lägre än 5 g/l,

200 mg/l när sockerhalten är lägst 5 g/l.

C. INNEHÅLL AV SVAVELDIOXID I MOUSSERANDE VINER

1. Det totala innehållet av svaveldioxid i mousserande viner får när de släpps ut på marknaden för direkt konsumtion vara högst
 - a) 185 mg/l för samtliga kategorier av mousserande kvalitetsviner, och
 - b) 235 mg/l för övriga mousserande viner.
2. Om väderleksförhållandena gör det nödvändigt, får det beslutas att de berörda medlemsstaterna för de mousserande viner som avses i punkt 1 a och b och som framställts inom deras territorium inom vissa vinodlingzoner inom gemenskapen får ge tillstånd till att den högsta tillåtna totala svaveldioxidhalten höjs med högst 40 mg/l, under förutsättning att de viner som har omfattats av detta tillstånd inte sänds utanför de aktuella medlemsstaternas gränser.

Tillägg 1

Höjning av den högsta tillåtna svaveldioxidhalten när väderleksförhållandena gör detta nödvändigt

(Bilaga I B till den här förordningen)

	År	Medlemsstat	Vinodlingszon(er)	Berörda viner
1.	2000	Tyskland	Samtliga vinodlingszoner på tyskt territorium	Allt vin av druvor som skördades under år 2000
2.	2006	Tyskland	Vinodlingszonerna Baden-Württemberg, Bayern, Hessen och Rheinland-Pfalz	Allt vin av druvor som skördades under år 2006
3.	2006	Frankrike	Vinodlingszonerna i departementen Bas-Rhin och Haut-Rhin	Allt vin av druvor som skördades under år 2006

BILAGA I C

GRÄNSVÄRDEN FÖR HALTEN FLYKTIGA SYROR I VIN

1. Halten av flyktiga syror får inte överstiga
 - a) 18 milliekvivalenter/l för delvis jäst druvmust,
 - b) 18 milliekvivalenter/l för vitvin och rosévin, eller
 - c) 20 milliekvivalenter/l för rödvin.
2. De halter som anges i punkt 1 ska gälla för
 - a) produkter från druvor som har skördats inom gemenskapen, i produktionsledet och i alla handelsled,
 - b) delvis jäst druvmust och vin som härstammar från tredjeland, i alla led efter införsel till gemenskapens geografiska territorium.
3. Undantagsbestämmelser till punkt 1 kan fastställas för
 - a) vissa viner som har en skyddad ursprungsbezeichnung (SUB) och vissa viner som har en skyddad geografisk beteckning (SGB),
 - om de har mognatslagrats under en period av minst två år, eller
 - om de har framställts med särskilda metoder,
 - b) vin med en total alkoholhalt på lägst 13 volymprocent.

Medlemsstaterna ska underrätta kommissionen om dessa undantag och kommissionen ska i sin tur underrätta övriga medlemsstater.

BILAGA I D

BEGRÄNSNINGAR OCH VILLKOR FÖR SÖTNING AV VIN

1. Sötning av vin är endast tillåtet med hjälp av en eller flera av följande produkter:
 - a) Druvmust.
 - b) Koncentrerad druvmust.
 - c) Renad koncentrerad druvmust.Vinets totala alkoholhalt får inte höjas med mer än 4 volymprocent.
2. Sötning av importerade viner som är avsedda för direkt konsumtion och som har en geografisk beteckning är förbjuden inom gemenskapens territorium. För sötning av andra importerade viner gäller samma villkor som för viner som är producerade inom gemenskapen.
3. En medlemsstat får endast ge tillstånd för sötning av ett vin med skyddad ursprungsbeteckning om sötningen utförs
 - a) med respekt för de villkor och begränsningar som fastställs i denna bilaga,
 - b) inom den region där vinet framställs eller inom en areal intill det berörda området.Den druvmust och koncentrerade druvmust som avses i punkt 1 ska ha sitt ursprung i samma region som det vin som ska sötas med den musten.
4. Sötning av vin får endast ske i produktionsledet och i grossistledet.
5. Sötning får endast ske i enlighet med följande särskilda administrativa bestämmelser:
 - a) Fysiska eller juridiska personer som avser att genomföra sötning ska lämna in en anmälan om detta till den behöriga myndigheten i den medlemsstat där sötningen ska äga rum.
 - b) Dessa anmälningar ska vara skriftliga. De ska vara den behöriga myndigheten tillhanda minst 48 timmar före den dag då sötning ska äga rum.
 - c) Om sötning utförs av ett företag ofta eller kontinuerligt, kan medlemsstaterna dock tillåta att en anmälan som omfattar flera processer eller avser en angiven tidsperiod lämnas in till de behöriga myndigheterna. En sådan anmälan får endast godtas under förutsättning att företaget för register över varje sötning och registrerar de uppgifter som anges i led d.
 - d) Anmälningar ska innehålla följande uppgifter:
 - Mängden av samt den totala och den verkliga alkoholhalten i det vin som ska sötas.
 - Mängden av och den totala och den verkliga alkoholhalten i den druvmust, respektive mängden och densiteten av den koncentrerade druvmust eller koncentrerade renade druvmust, som ska tillsättas.
 - Den totala och den verkliga alkoholhalten i vinet efter sötning.

De personer som avses i led a ska föra ett register över inkommande och avgående varor som visar vilka mängder druvmust, koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust som de innehar för sötningens ändamål.

BILAGA II

TILLÅTNA OENOLOGISKA METODER OCH RESTRIKTIONER SOM SKA GÄLLA FÖR MOUSSERANDE VINER, MOUSSERANDE KVALITETSVINER OCH MOUSSERANDE KVALITETSVINER AV AROMATISK TYP**A. Mousserande vin**

1. I denna punkt, liksom i punkterna B och C i denna bilaga, avses med
 - a) tiragelikör:

den produkt som tillsätts cuvéen för att ge en andra jäsning,
 - b) expeditjonslikör:

den produkt som tillsätts mousserande viner för att ge dem särskilda smakegenskaper.
2. Expeditjonslikör får endast innehålla
 - sackaros,
 - druvmust,
 - delvis jäst druvmust,
 - koncentrerad druvmust,
 - renad koncentrerad druvmust,
 - vin, eller
 - en blandning av dessa produkter,eventuellt med en tillsats av en destillationsprodukt av vin.
3. Utan att det påverkar den berikning av beståndsdelarna i en cuvée som är tillåten enligt förordning (EG) nr 479/2008 ska berikning av cuvéen inte vara tillåten.
4. Varje medlemsstat får dock för regioner och sorter för vilka detta är tekniskt motiverat tillåta berikning av cuvéen där det mousserande vinet framställs. Detta får ske under följande förutsättningar:
 - a) Att ingen av beståndsdelarna i cuvéen tidigare har varit föremål för berikning.
 - b) Att dessa beståndsdelar endast härrör från druvor som har skördats i medlemsstaten.
 - c) Att berikningsprocessen genomförs i ett enda arbetsmoment.
 - d) Att följande gränser inte överskrids:
 - i) 3 volymprocent för en cuvée med beståndsdelar från vinodlingszon A.
 - ii) 2 volymprocent för en cuvée med beståndsdelar från vinodlingszon B.
 - iii) 1,5 volymprocent för en cuvée med beståndsdelar från vinodlingszon C.
 - e) Att den använda metoden består i tillsättning av sackaros, koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust.
5. Tillsats av tiragelikör och expeditjonslikör ska inte betraktas som berikning eller sötning. Tillsatsen av tiragelikör får inte ge en ökning av den totala alkoholhalten med mer än 1,5 volymprocent. Denna ökning ska fastställas genom att skillnaden mellan cuvéens totala alkoholhalt i volymprocent och den totala alkoholhalten i volymprocent hos det mousserande vinet före tillsats av expeditjonslikör beräknas.

6. Tillsatsen av expeditjonslikör ska göras på ett sådant sätt att den verkliga alkoholhalten i volymprocent av det mousserande vinet inte höjs med mer än 0,5 volymprocent.
7. Det ska vara förbjudet att söta cuvéen och dess beståndsdelar.
8. Förutom eventuell syring eller avsyring enligt bestämmelserna om cuvéens beståndsdelar i förordning (EG) nr 479/2008 är det tillåtet att tillsätta syra till cuvéen eller att avsyra den. Syring och avsyring av cuvéen ska utesluta varandra. Syring av vin får endast göras upp till 1,50 g/l uttryckt som vinsyra, eller 20 milliekvivalenter/l.
9. Under år med ovanliga väderleksförhållanden får den högsta gränsen på 1,5 g/l eller 20 milliekvivalenter/l höjas till 2,5 g/l eller 34 milliekvivalenter/l, förutsatt att produktens naturliga syra är minst 3 g/l, uttryckt som vinsyra, eller 40 milliekvivalenter/l.
10. Koldioxidhalten i mousserande viner får endast resultera av alkoholjäsning av den cuvée av vilken vinet framställs.

Denna jäsning får endast ske genom tillsats av tiragelikör, om det inte rör sig om en jäsning som är avsedd att förvandla vindruvor, druvmust eller delvis jäst druvmust direkt till mousserande vin. Jäsningen får endast ske i flaskor eller i en sluten tank.

Användning av koldioxid vid mottryckstappning ska vara tillåten under kontrollerade former och under förutsättning att koldioxidtrycket i de mousserande vinerna inte höjs genom detta.

11. För andra mousserande viner än mousserande viner med en skyddad ursprungsbeteckning gäller följande:
 - a) Tiragelikör avsedd för framställning av vinerna får endast innehålla
 - druvmust,
 - delvis jäst druvmust,
 - koncentrerad druvmust,
 - renad koncentrerad druvmust, eller
 - sackaros och vin.
 - b) Vinernas alkoholstyrka i volymprocent, inbegripet alkoholen i den expeditjonslikör som eventuellt tillsätts, ska vara minst 9,5 volymprocent.

B. Mousserande kvalitetsviner

1. Tiragelikör för framställning av mousserande kvalitetsvin får endast innehålla
 - a) sackaros,
 - b) koncentrerad druvmust,
 - c) renad koncentrerad druvmust,
 - d) druvmust eller delvis jäst druvmust, eller
 - e) vin.
2. Producentmedlemsstaterna får fastställa ytterligare eller strängare bestämmelser om egenskaper eller villkor för produktion och omsättning av de mousserande kvalitetsviner som avses i denna avdelning och som framställs på deras territorium.
3. För framställning av mousserande kvalitetsviner gäller dessutom de regler som avses i
 - punkterna A.1–10,
 - punkt C.3 i fråga om den erhållna alkoholhalten i volymprocent, punkt C.5 i fråga om det lägsta tillåtna övertrycket samt punkterna C.6 och C.7 i fråga om den kortaste tiden för framställningen, utan att det påverkar tillämpningen av punkt B.4 d.

4. För mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ gäller följande:
- Om inte annat följer av undantagsbestämmelser får cuvéen till sådana viner framställas endast av druvmust eller delvis jäst druvmust som härrör från druvsorter som anges i förteckningen i tillägg 1. Mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ får emellertid framställas på traditionellt sätt där cuvéen framställs av viner framställda av druvor av sorten "Prosecco" som har skördats i regionerna Trentino-Alto Adige, Veneto och Friuli-Venezia Giulia.
 - Den jäsningsprocess som sätts i gång före och efter framställning av cuvéen för att göra denna mousserande får endast styras genom kylning eller andra fysikaliska processer.
 - Tillsättning av expeditjonslikör är förbjudet.
 - Tiden för framställning av mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ får inte vara kortare än en månad.

C. Mousserande viner och mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning

- Den totala alkoholhalten i volymprocent ska i de cuvéer som är avsedda för framställning av mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning vara minst
 - 9,5 volymprocent i vinodlingszon C III,
 - 9 volymprocent i övriga vinodlingszoner.
- Cuvéer avsedda för framställning av mousserande kvalitetsviner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Prosecco di Conegliano Valdobbiadene" och "Montello e Colli Asolan" och som framställs från en enda druvsort får emellertid ha en total alkoholhalt på minst 8,5 volymprocent.
- Den verkliga alkoholhalten i volymprocent i mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning, inbegripet den alkohol som ingår i eventuell tillsatt expeditjonslikör, ska vara minst 10 volymprocent.
- Tiragelikören för mousserande viner och mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning får endast innehålla
 - sackaros,
 - koncentrerad druvmust,
 - renad koncentrerad druvmust,och
 - druvmust,
 - delvis jäst druvmust,
 - vin,som lämpar sig för framställning av samma kvalitet av mousserande kvalitetsvin med skyddad ursprungsbeteckning som det till vilken tiragelikören tillsätts.
- Utan hinder av punkt 5 c i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 ska mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning som förvaras i kärl som rymmer mindre än 25 cl när de lagras vid en temperatur av 20 °C i slutna behållare ha ett övertryck av minst 3 bar.
- Tiden för framställning av mousserande kvalitetsvin med skyddad ursprungsbeteckning, inbegripet mognadslagring på företaget där de framställs och räknat från det att den jäsningsprocess som ska göra vinet mousserande börjar, ska vara
 - minst sex månader om jäsningsprocessen som ska göra vinet mousserande sker i slutna tankar,
 - minst nio månader om jäsningsprocessen som ska göra vinet mousserande sker i flaskorna.

7. Tiden för den jäsningsprocess som ska göra cuvéen mousserande och den tid jäsningsresterna ska finnas kvar som bottensats i cuvéen ska inte vara kortare än
 - 90 dagar,
 - 30 dagar om jäsningen sker i behållare med omrörare.
 8. De bestämmelser som anges i punkterna A.1–10 och B.2 ska även tillämpas på mousserande viner och på mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning.
 9. För mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ med skyddad ursprungsbeteckning gäller följande:
 - a) Cuvéén till sådana viner får framställas endast av druvmust eller delvis jäst druvmust som härrör från druvsorter som anges förteckningen i tillägg 1 under förutsättning att dessa sorter erkänns som lämpliga för att framställa mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning i den region som har gett namn åt de mousserande kvalitetsvinerna med skyddad ursprungsbeteckning. Genom undantag får ett mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ med skyddad ursprungsbeteckning framställas genom att viner som framställts av druvor av sorten "Prosecco" som skördats i särskilda specificerade områden med ursprungsbeteckningen "Conegliano-Valdobbiadene" och "Montello e Colli Asolani" används för framställning av cuvéen.
 - b) Den jäsningsprocess som sätts i gång före och efter framställning av cuvéen för att göra denna mousserande får endast styras genom kylning eller andra fysikaliska processer.
 - c) Tillsättning av expeditjonslikör är förbjudet.
 - d) Den verkliga alkoholhalten i volymprocent i mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ med skyddad ursprungsbeteckning får inte vara lägre än 6 volymprocent.
 - e) Den totala alkoholhalten i volymprocent i mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ med skyddad ursprungsbeteckning får inte vara lägre än 10 volymprocent.
 - f) Övertrycket för mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ med skyddad ursprungsbeteckning som lagras vid en temperatur av 20 °C i slutna behållare ska vara minst 3 bar.
 - g) Utan hinder av punkt C.6 får framställningsprocessen för mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ med skyddad ursprungsbeteckning inte vara kortare än en månad.
-

Tillägg 1

Förteckning över druvsorter vars druvor får användas för framställning av cuvéen för mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ och mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ med skyddad ursprungsbeteckning

Airén	Alla Malvoisie-sorter
Aleatico N	Mauzac blanc et rosé
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφιλέρο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N.	Alla Muscat-sorter
Busuioacă de Bohotin	Manzoni moscato
Clairette B	Nektár
Colombard B	Pálava B
Csaba gyöngye B	Parellada B
Cserszegi fűszeres B	Perle B
Devín	Piquepoul B
Fernão Pires	Poulsard
Freisa N	Prosecco
Gamay N	Ροδίτης (Roditis)
Gewürztraminer Rs	Scheurebe
Girò N	Tămâioasă românească
Γλυκερύθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeu B	Zefír B

BILAGA III

TILLÅTNA OENOLOGISKA METODER OCH RESTRIKTIONER SOM SKA GÄLLA FÖR LIKÖRVINER OCH FÖR LIKÖRVINER MED SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING ELLER SKYDDAD GEOGRAFISK BETECKNING**A. Likörviner**

1. De produkter som avses i punkt 3 c i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 och som används för att framställa likörviner och likörviner med skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning får i förekommande fall endast ha varit föremål för de oenologiska metoder och behandlingar som avses i förordning (EG) nr 479/2008 eller i den här förordningen.
2. Dock gäller följande:
 - a) En ökning av den naturliga alkoholhalten i volymprocent får endast åstadkommas genom användning av de produkter som avses i punkt 3 e och f i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.
 - b) Genom undantag från denna bestämmelse får Spanien ge tillstånd för användning av kalciumsulfat för spanska viner med den traditionella beteckningen "vino generoso" eller "vino generoso de licor", där detta är en traditionell metod, förutsatt att sulfatinnehållet i den behandlade produkten är högst 2,5 g/l uttryckt som kaliumsulfat. Vin som framställts på detta sätt får syras ytterligare upp till högst 1,5 g/l.
3. Utan att detta ska påverka eventuella strängare bestämmelser som medlemsstaterna antar för likörviner och likörviner med skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning som framställs inom deras territorium ska sådana produkter tillåtas genomgå de oenologiska metoder och processer som avses i förordning (EG) nr 479/2008 eller i den här förordningen.
4. Även följande ska vara tillåtet:
 - a) Sötning, med anmälnings- och registreringskyldighet, i sådana fall då de använda produkterna inte har berikats med koncentrerad druvmust, genom
 - koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust, förutsatt att ökningen av den totala alkoholhalten i volymprocent av vinet är högst 3 volymprocent,
 - koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust eller delvis jäst druvmust från lätt torkade druvor, för spanska produkter med den traditionella beteckningen "vino generoso de licor", förutsatt att ökningen av den totala alkoholhalten i volymprocent av vinet är högst 8 volymprocent,
 - koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust, för likörviner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Madeira", förutsatt att ökningen av den totala alkoholhalten i volymprocent av vinet är högst 8 volymprocent.
 - b) Tillsats av alkohol, destillat eller sprit, enligt punkt 3 e och f i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008, för att kompensera för förluster genom förångning under mognadslagringen.
 - c) Mognadslagring i kärl vid en temperatur av högst 50 °C för likörviner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Madeira".
5. De druvsorter som används för att framställa de produkter som avses i punkt 3 c i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 och som används vid framställningen av likörviner och likörviner med skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning ska väljas bland dem som avses i artikel 24.1 i förordning (EG) nr 479/2008.
6. Den naturliga alkoholhalten i volymprocent av de produkter som avses i punkt 3 c i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 och som används vid framställning av andra likörviner än likörviner med skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning ska vara minst 12 volymprocent.

B. Likörvin med skyddad ursprungsbeteckning (andra bestämmelser än dem som anges i punkt A i den här bilagan och som gäller särskilt för likörviner med skyddad ursprungsbeteckning)

1. I del A i tillägg 1 till denna bilaga upprättas en förteckning över de likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som enligt punkt 3 c fjärde strecksatsen i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 får framställas genom användning av druvmust eller en blandning av denna produkt och vin.

2. I del B i tillägg 1 till denna bilaga upprättas en förteckning över de likörviner med skyddad ursprungsbeteckning i vilka de produkter som avses i punkt 3 f i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 får tillsättas.
3. De produkter som avses i punkt 3 c i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 samt den koncentrerade druvmust och den delvis jästa druvmust från lätt torkade druvor som avses i punkt 3 f iii i samma bilaga IV och som används för att framställa ett likörvin med skyddad ursprungsbeteckning måste härröra från den region vars namn likörvinet med den skyddade ursprungsbeteckningen bär.

När det gäller likörviner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Málaga" och "Jerez-Xérès-Sherry" får den druvmust, koncentrerade druvmust och, i enlighet med punkt B.4 i bilaga VI till förordning (EG) nr 479/2008, delvis jästa druvmust från lätt torkade druvor som avses i punkt 3 f iii i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 och som framställts av druvsorten Pedro Ximénez, härröra från regionen "Montilla-Moriles".

4. De behandlingar som avses i punkterna A.1–4 i denna bilaga och som används för att framställa ett likörvin med skyddad ursprungsbeteckning får endast utföras inom den region som avses i punkt 3.

När det emellertid gäller likör med en skyddad ursprungsbeteckning för vilken benämningen "Porto" är reserverad för den produkt som framställs med druvor från regionen "Douro" får den vidare framställningen och mognadsprocessen ske antingen inom den nämnda regionen eller i regionen "Vila Nova de Gaia – Porto".

5. Utan att det påverkar eventuella strängare bestämmelser som medlemsstaterna antar för likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som framställs inom deras territorier gäller följande:

- a) Den naturliga alkoholhalten i volymprocent av de produkter som avses i punkt 3 c i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 och som används vid framställning av likörviner med skyddad ursprungsbeteckning ska vara minst 12 volymprocent. Vissa likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som anges i någon av förteckningarna i del A i tillägg 2 till denna bilaga får emellertid härröra från

- i) druvmust med en naturlig alkoholhalt av minst 10 volymprocent vad gäller likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som framställs genom tillsats av sprit från vin eller pressrester med registrerad ursprungsbeteckning, eventuellt från samma företag, eller

- ii) delvis jäst druvmust eller, vad gäller andra strecksatsen nedan, från vin med en ursprunglig naturlig alkoholhalt av minst

— 11 volymprocent vad gäller likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som framställs genom tillsats av neutral alkohol eller ett destillat av vin med en verklig alkoholhalt av minst 70 volymprocent, eller av sprit framställd av vinprodukter,

— 10,5 volymprocent för viner som framställs från druvmust av gröna druvor som anges i tillägg 2 del A förteckning 3,

— 9 volymprocent vad gäller portugisiska likörviner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Madeira" som framställs på ett traditionellt sätt enligt nationell lagstiftning som särskilt avser ett sådant vin.

- b) I del B i tillägg 2 anges den förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning där den totala alkoholhalten utan hinder av punkt 3 b i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008 får vara lägre än 17,5 volymprocent, men ska vara minst 15 volymprocent, där nationell lagstiftning som var tillämplig på vinet före den 1 januari 1985 uttryckligen föreskriver detta.

6. De särskilda traditionella benämningarna "οίνοσ γλυκός φυσικός", "vino dulce natural", "vino dolce naturale", "vinho doce natural" ska uteslutande användas för likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som

— framställs av produkter varav minst 85 % härrör från de druvsorter som anges i förteckningen i tillägg 3,

— framställs av must med en ursprunglig naturlig sockerhalt av minst 212 g/l,

— utan någon annan berikning framställs genom tillsats av alkohol, destillat eller sprit som avses i punkt 3 e och f i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008.

7. I den mån den traditionella produktionen kräver det får medlemsstaterna för likörvin med skyddad ursprungsbezeichnung som framställts inom deras territorium föreskriva att den särskilda traditionella benämningen "vin doux naturel" endast får användas i fråga om likörvin med skyddad ursprungsbezeichnung
- som framställs direkt av de producenter som skördar druvorna och uteslutande av druvor från deras skörd av Muscat, Grenache, Maccabeo eller Malvoisie; dock kan detta även omfatta skördar från vinarealer som också är planterade med andra druvsorter än dessa fyra, förutsatt att de senare inte utgör mer än 10 % av alla druvsorter,
 - som framställs med iakttagande av en avkastningsbegränsning på 40 hl druvmust per hektar som avses i punkt 3 c första och fjärde strecksatserna i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008, varvid ett överskridande medför att hela skörden mister rätten till beteckningen "vin doux naturel",
 - som framställs av druvmust med en ursprunglig naturlig sockerhalt av minst 252 g/l,
 - som utan någon annan berikning framställs genom tillsats av vinalkohol som i ren alkohol motsvarar minst 5 % av den använda mängden delvis jäst druvmust och högst det lägsta värdet av
 - 10 % av den del av den ovannämnda druvmusten som har använts, eller
 - 40 % av den totala alkoholhalten i volymprocent i slutprodukten beräknad som summan av den verkliga alkoholhalten i volymprocent och det värde som motsvarar den potentiella alkoholhalten i volymprocent, beräknat som 1 volymprocent av ren alkohol per 17,5 g restsocker per liter.
8. Den särskilda traditionella benämningen "vino generoso" ska endast användas för torrt likörvin med skyddad ursprungsbezeichnung som helt eller delvis framställs under flor och som
- framställs av gröna druvor från druvsorterna Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema och Garrido Fino,
 - släpps ut på marknaden efter i genomsnitt två års mognadslagring på ekfat.
- Med utveckling under flor enligt första stycket avses den biologiska process som genom spontanbildning av ett flor av typiska jäster på vinets fria yta efter fullständig alkoholjäsning av druvmusten tillför produkten specifika analytiska och organoleptiska egenskaper.
9. Den särskilda traditionella benämningen "vinho generoso" ska användas endast för likörviner med de skyddade ursprungsbezeichnungarna "Porto", "Madeira", "Moscatel de Setúbal" och "Carcavelos" i förbindelse med respektive skyddad ursprungsbezeichnung.
10. Den särskilda traditionella benämningen "vino generoso de licor" ska endast användas för likörviner med skyddad ursprungsbezeichnung som
- framställs av "vino generoso" som avses i punkt 8 eller av vin under flor av vilket ett sådant "vino generoso" kan framställas, som är tillsatt antingen med delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor eller med koncentrerad druvmust,
 - släpps ut på marknaden efter i genomsnitt två års mognadslagring på ekfat.

Tilläg 1

Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsförteckning för vilka särskilda regler gäller för framställningen**A. FÖRTECKNING ÖVER LIKÖRVINER MED SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING VARS FRAMSTÄLLNING INNEBÄR ANVÄNDNING AV DRUVMUST ELLER EN BLANDNING AV DRUVMUST OCH VIN**

(Punkt B.1 i denna bilaga)

GREKLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Céphalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemée), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras)

SPANIEN

Likörviner med skyddad ursprungsbezeichnung	Produktens beteckning enligt gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
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

ITALIEN

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

B. FÖRTECKNING ÖVER LIKÖRVINER MED SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING VARS FRAMSTÄLLNING INNEBÄR TILLSATS AV SÅDANA PRODUKTER SOM AVSE I PUNKT 3 f I BILAGA IV TILL FÖRORDNING (EG) nr 479/2008

(Punkt B.2 i denna bilaga)

1. Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbezeichnung vars framställning innebär tillsättning av en spritprodukt som härrör från destillation av vin eller torkade druvor, med en alkoholhalt på lägst 95 volymprocent och högst 96 volymprocent

(Punkt 3 f ii första strecksatsen i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008)

GREKLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Céphalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie).

SPANIEN

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

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning vars framställning innebär tillsättning av sprit som härrör från destillation av vin eller återstoder från vindruvspresning, med en alkoholhalt på lägst 52 volymprocent och högst 86 volymprocent

(Punkt 3 f ii andra strecksatsen i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008)

GREKLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemée).

FRANKRIKE

Pineau des Charentes eller Pineau charentais, Flocc de Gascogne, Macvin du Jura.

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning vars framställning innebär tillsättning av sprit som härrör från destillation av torkade druvor, med en alkoholhalt på lägst 52 volymprocent och högst 94,5 volymprocent

(Punkt 3 f iii tredje strecksatsen i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008)

GREKLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie).

4. Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning vars framställning innebär tillsättning av delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor

(Punkt 3 f iii första strecksatsen i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008)

SPANIEN

Likörviner med skyddad ursprungsbeteckning	Produktens beteckning enligt gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIEN

Aleatico di Gradoli, Giró di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Cagliari, Moscato Passito di Pantelleria.

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. **Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning vars framställning innebär tillsättning av koncentrerad druvmust framställd genom direkt uppvärmning, men som i övrigt svarar mot definitionen för koncentrerad druvmust**

(Punkt 3 f iii andra strecksatsen i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008)

SPANIEN

Likörviner med skyddad ursprungsbeteckning	Produktens beteckning enligt gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIEN

Marsala

6. **Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning vars framställning innebär tillsättning av koncentrerad druvmust**

(Punkt 3 f iii tredje strecksatsen i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008)

SPANIEN

Likörviner med skyddad ursprungsbeteckning	Produktens beteckning enligt gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIEN

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Tillägg 2

A. Förteckningar som avses i bilaga III B punkt 5 a

1. **Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som framställs av druvmust vars naturliga alkoholhalt i volymprocent är minst 10 volymprocent och som har framställts med tillsats av sprit som härrör från vin eller pressrester med registrerad ursprungsbeteckning, eventuellt från samma företag.**

FRANKRIKE

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

2. **Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning framställd av delvis jäst druvmust vars ursprungliga naturliga alkoholhalt är minst 11 volymprocent och som har framställts med tillsats av neutral alkohol eller ett destillat av vin med en verklig alkoholhalt av minst 70 volymprocent, eller av sprit som härrör från vinprodukter.**

PORTUGAL

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITALIEN

Moscato di Noto

Trentino

3. **Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som framställs av vin vars ursprungliga naturliga alkoholhalt är minst 10,5 volymprocent.**

SPANIEN

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. **Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som framställs av delvis jäst druvmust vars ursprungliga naturliga alkoholhalt är minst 9 volymprocent.**

PORTUGAL

Madeira.

B. Den förteckning som avses i bilaga III B punkt 5 b

Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning där den totala alkoholhalten får vara lägre än 17,5 volymprocent, men ska vara minst 15 volymprocent, där nationell lagstiftning som var tillämplig på vinet före den 1 januari 1985 uttryckligen föreskriver detta.

[Punkt 3 b i bilaga IV till förordning (EG) nr 479/2008]

SPANIEN

Likörviner med skyddad ursprungsbeteckning	Produktens beteckning enligt gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITALIEN

Trentino.

PORTUGAL

Likörviner med skyddad ursprungsbeteckning	Produktens beteckning enligt gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning
Porto – Port	Branco leve seco

Tillägg 3

Förteckning över druvsorter som får användas för framställning av likörviner med skyddad ursprungsbeteckning där de särskilda traditionella benämningarna "vino dulce natural", "vino dolce naturale", "vinho doce natural" och "οινος γλυκος φυσικος" används.

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

BILAGA IV

SÄRSKILDA GEMENSAMMA ANALYSEMETODER

A. ALLYLISOTIOCYANAT

1. Princip för metoden

Allylisotiocyanat i vinet samlas upp genom destillation och identifieras med gaskromatografi.

2. Reagenser

2.1 Absolut etanol.

2.2 Standardlösning: lösning av allylisotiocyanat i absolut etanol med 15 mg allylisotiocyanat per liter.

2.3 Frysblandning bestående av etanol och torris ($-60\text{ }^{\circ}\text{C}$).

3. Apparatur

3.1 Destillationsapparat enligt figuren på nästa sida. Apparaten genomströmmas kontinuerligt med kvävgas.

3.2 Termostatiskt reglerad värmemantel.

3.3 Flödesmätare.

3.4 Gaskromatograf med flamspektrofotometerdetektor med selektivt filter för svavelföreningar (våglängd = 394 nm) eller annan lämplig detektor.

3.5 Kromatografkolonn av rostfritt stål, innerdiameter 3 mm, längd 3 meter, fylld med 10 % Carbowax 20 M på Chromosorb WHP, mesh 80–100.

3.6 Mikrospruta, 10 μl .

4. Metod

Häll 2 l vin i destillationskolven och tillsätt några ml etanol (punkt 2.1) i två uppsamlingsrör så att gasdispersionsstavnarnas porösa delar är helt nedsänkta i vätskan. Kyl de båda rören utifrån med frysblandningen. Anslut kolven till uppsamlingsröret och låt kvävgas strömma igenom apparaten med en hastighet av 3 liter per timme. Värm vinet till $80\text{ }^{\circ}\text{C}$ med värmemanteln, destillera och samla upp 45–50 ml av destillatet.

Stabilisera kromatografen. Följande betingelser rekommenderas:

— Injektortemperatur: $200\text{ }^{\circ}\text{C}$.

— Kolonn temperatur: $130\text{ }^{\circ}\text{C}$.

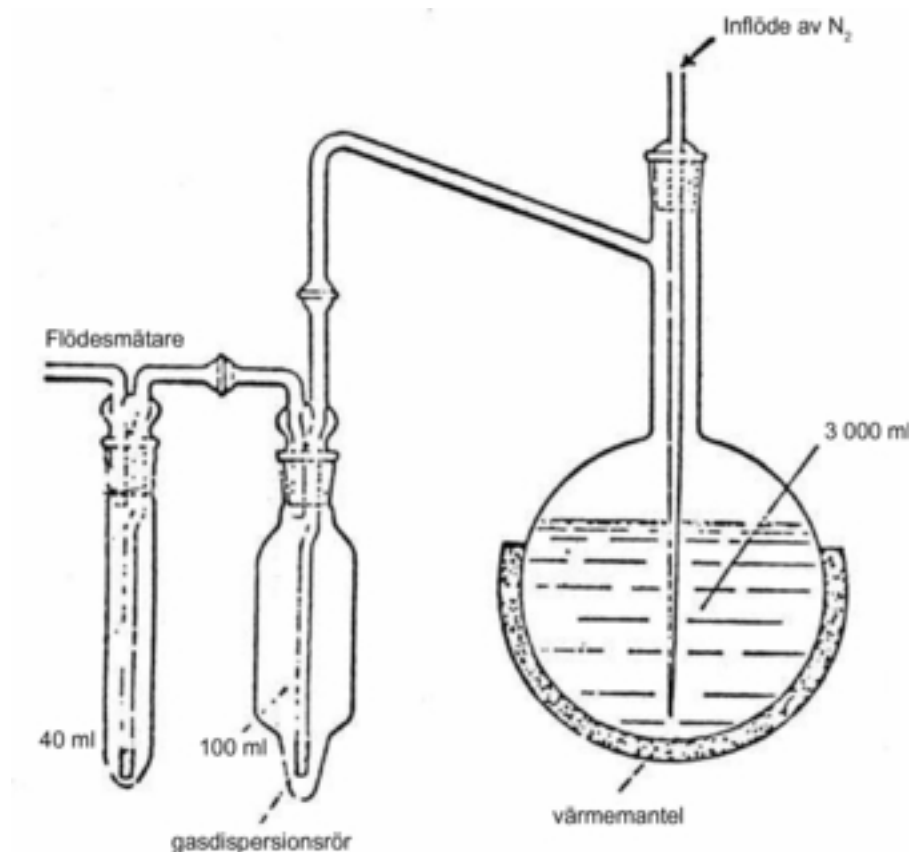
— Flödes hastighet för bärargasen (helium): 20 ml/min.

Med hjälp av mikrosprutan sprutas en sådan mängd standardlösning in i kromatografen att den topp som motsvarar allylisotiocyanat lätt kan identifieras på gaskromatogrammet.

På samma sätt sprutas en delmängd av destillatet in i kromatografen. Kontrollera att retentionstiden för den topp som erhålls motsvarar allylisotiocyanatets topp.

Under de betingelser som beskrivs ovan kommer föreningar som förekommer naturligt i vinet inte att ge upphov till några interfererande toppar på kromatogrammet för provlösningen.

Apparat för destillation med strömmande kvävgas



B. SPECIELLA ANALYSEMETODER FÖR RENAD KONCENTRERAD DRUMMUST

a) *Totalhalt av katjoner*1. **Principer för metoden**

Analysprovet behandlas med en kraftigt sur katjonbytare. Katjonerna byts mot H^+ . Den totala katjonhalten uttrycks som skillnaden mellan eluatets totala syrahalt och analysprovets syrahalt.

2. **Urustning**

2.1 Glaskolonn, cirka 300 mm lång, 10–11 mm innerdiameter, med avtappningskran.

2.2 pH-mätare indelad i minst 0,1 pH-enheter.

2.3 Elektroder – alternativ:

- Glaselektrod som förvaras i destillerat vatten.
- Referenselektrod med kalomelmättad kaliumklorid som förvaras i en mättad lösning av kaliumklorid.
- Kombinerad elektrod som förvaras i destillerat vatten.

3. **Reagenser**

3.1 Kraftigt sur katjonbytarharts i H^+ -form som har fått svälla i vatten över natten.

3.2 Natriumhydroxidlösning, 0,1 M.

3.3 pH-indikatorpapper.

4. Metod

4.1 Beredning av provet

Använd en lösning som framställs genom att renad koncentrerad must späds till 40 % (w/v): häll i 200 g noggrant uppvägd renad koncentrerad must i en 500 ml mätkolv, fyll upp till märket med vatten och homogenisera.

4.2 Beredning av jonbytarkolonn

Placera cirka 10 ml i förväg svälld jonbytare i H⁺-form i kolonnen. Skölj kolonnen med destillerat vatten till dess att all syra har avlägsnats och kontrollera detta med indikatorpapper.

4.3 Jonbyte

Häll 100 ml av lösningen av renad koncentrerad must som har beretts enligt punkt 4.1 genom kolonnen med en hastighet av 1 droppe/sekund. Samla upp eluatet i bägaren. Skölj kolonnen med 50 ml destillerat vatten. Titrera syran i eluatet (ta med sköljvattnet) med 0,1 M natriumhydroxidlösning till dess att pH-värdet är 7 vid 20 °C. Den alkaliska lösningen ska tillsättas långsamt under omskakning av lösningen. Den använda mängden 0,1 M natriumhydroxidlösning betecknas n ml.

5. Redovisning av resultaten

Den totala katjonhalten anges i mval/kg av den totala sockerhalten med en decimal.

5.1 Beräkning

— Eluatets syrahalt i mval/kg renad koncentrerad must:

$$E = 2,5 n.$$

— Den totala syrahalten uttryckt i milliekvivalenter per kg för renad koncentrerad must blir a.

— Den totala katjonhalten uttryckt i milliekvivalenter per kg socker blir:

$$((2,5 n - a) / (P)) \times 100$$

P = halten i % (w/w) av totalsocker

b) **Konduktivitet**

1. Principer för metoden

Den elektriska konduktiviteten i en vätskekolonn som avgränsas av två parallella platinaelektroder bestäms genom att kolonnen placeras i ena grenen av en Wheatstone-mätbrygga.

Konduktiviteten varierar med temperaturen och anges därför vid 20 °C.

2. Apparatur

2.1 Konduktivitetmätare för bestämning av konduktiviteten mellan 1 och 1 000 mikrosiemens/cm ($\mu\text{S}/\text{cm}$).

2.2 Vattenbad för att ställa in analysprovernas temperatur till cirka 20 °C (20 ± 2 °C).

3. Reagenser

3.1 Demineraliserat vatten med specifik konduktivitet under 2 $\mu\text{S}/\text{cm}$ vid 20 °C.

3.2 Referenslösning av kaliumklorid

Lös 0,581 g kaliumklorid, KCl, som i förväg torkats till en konstant vikt vid en temperatur av 105 °C, i demineraliserat vatten (punkt 3.1). Späd till 1 l med demineraliserat vatten (punkt 3.1). Denna lösning har en konduktivitet på 1 000 $\mu\text{S}/\text{cm}$ vid 20 °C och bör inte sparas i mer än tre månader.

4. Metod

4.1 Beredning av provet

Använd en lösning med en total sockerhalt av 25 % (w/w) (25° Brix): Om P är halten i % (w/w) av den totala sockermängden i den renade koncentrerade musten, väg upp en massa av $2\ 500/P$ och fyll upp till 100 ml med vatten.

4.2 Bestämning av konduktivitet

Värm analysprovet till 20 °C genom att sänka ned det i ett vattenbad. Håll temperaturen vid $20 \pm 0,1$ °C.

Skölj konduktivitetscellen två gånger med den lösning som ska analyseras.

Bestäm konduktiviteten och ange resultatet i $\mu\text{S}/\text{cm}$.

5. Redovisning av resultaten

Resultatet anges i mikrosiemens/cm (μScm^{-1}) vid 20 °C till närmaste heltal för en 25 % (w/w) (25° Brix) lösning av renad koncentrerad must.

5.1 Beräkning

Om apparaten inte har någon anordning för temperaturreglering korrigeras den uppmätta konduktiviteten med hjälp av tabell 1. Om temperaturen är under 20 °C läggs korrektionen till, om temperaturen är över 20 °C dras korrektionen ifrån.

Tabell 1

Korrektion av konduktiviteten vid temperaturer som avviker från 20 °C ($\mu\text{S cm}^{-1}$)

Konduktivitet	Temperaturer									
	20,2 19,8	20,4 19,6	20,6 19,4	20,8 19,2	21,0 19,0	21,2 18,8	21,4 18,6	21,6 18,4	21,8 18,2	22,0 ⁽¹⁾ 18,0 ⁽²⁾
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	0	0	1	1	1	1	1	2	2	2
100	0	1	1	2	2	3	3	3	4	4
150	1	1	2	3	3	4	5	5	6	7
200	1	2	3	3	4	5	6	7	8	9
250	1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
300	1	3	4	5	7	8	9	11	12	13
350	1	3	5	6	8	9	11	12	14	15
400	2	3	5	7	9	11	12	14	16	18
450	2	3	6	8	10	12	14	16	18	20
500	2	4	7	9	11	13	15	18	20	22
550	2	5	7	10	12	14	17	19	22	24
600	3	5	8	11	13	16	18	21	24	26

⁽¹⁾ Dra ifrån korrektionen.

⁽²⁾ Lägg till korrektionen.

c) Hydroximetylfurfural

1. Principer för metoderna

1.1 Kolorimetrisk metod

Aldehydderivat av furan, av vilka det viktigaste är hydroximetylfurfural, reagerar med barbitursyra och paratoluidin och ger upphov till en röd förening som bestäms kolorimetriskt vid 550 nm.

1.2 HPLC (vätskekromatografi)

Separering på kolonn med omvänd fas och bestämning vid 280 nm.

2. Kolorimetrisk metod

2.1 Apparatur

2.1.1 Spektrofotometer för bestämning mellan 300 och 700 nm.

2.1.2 Glaskuvetter med en optisk väglängd av 1 cm.

2.2 Reagenser

2.2.1 Barbitursyra, 0,5 % lösning (w/v).

Lös 500 mg barbitursyra, $C_4O_3N_2H_4$, i destillerat vatten och värm lätt över vattenbad vid 100 °C. Späd till 100 ml med destillerat vatten. Lösningen är hållbar i cirka en vecka.

2.2.2 Paratoluidinlösning, 10 % (w/v).

Häll 10 g paratoluidin, $C_6H_4(CH_3)NH_2$, i en 100 ml mätkolv. Tillsätt 50 ml isopropanol, $CH_3CH(OH)CH_3$, och 10 ml isättika, CH_3COOH ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml). Späd till 100 ml med isopropanol. Lösningen är hållbar endast en dag.

2.2.3 Etanal (acetaldehyd), CH_3CHO , 1 % (w/v) vattenhaltig lösning.

Bered omedelbart före användning.

2.2.4 Vattenhaltig lösning av hydroximetylfurfural, $C_6O_3H_6$, 1 g/l.

Bered lösningar innehållande 5, 10, 20, 30 resp. 40 mg/l. Lösningarna om 1 g/l och de spädda lösningarna ska beredas omedelbart före användning.

2.3 Utförande

2.3.1 Beredning av provet

Använd en lösning som framställs genom att renad koncentrerad must späds till 40 % (w/v); häll i 200 g noggrant uppvägd renad koncentrerad must i en 500 ml mätkolv, fyll upp till märket med vatten och homogenisera. Utför bestämningen på 2 ml av denna lösning.

2.3.2 Kolorimetrisk bestämning

Häll 2 ml av provet, som beretts enligt punkt 2.3.1, i två 25 ml kolvar, *a* resp *b*, med proppar av slipat glas. Häll 5 ml paratoluidinlösning (punkt 2.2.2) i vardera flaskan. Blanda och tillsätt 1 ml destillerat vatten till kolv *b* (referens) och 1 ml barbitursyra (punkt 2.2.1) till kolv *a* (bestämning). Skaka om för att homogenisera. Överför innehållet i kolvorna till spektrofotometerkuvetter med 1 cm optisk väglängd. Nollställ absorbansskalan med hjälp av innehållet i kolv *b* för en väglängd om 550 nm. Följ absorptionsvariationen för innehållet i kolv *a*. Notera det maximala värdet *A* som uppnås efter 2–5 min.

Prov som innehåller mer hydroximetylfurfural än 30 mg/l ska spädas före analys.

2.3.3 Utskrift av kalibreringskurva

Häll 2 ml av hydroximetylfurfurallösningarna med 5, 10, 20, 30 resp. 40 mg/l (punkt 2.2.4) i två serier 25 ml kolvar, benämnda *a* och *b*, och behandla dem enligt anvisningarna i punkt 2.3.2.

Kurvan över variationen av absorbansen med halten av hydroximetylfurfural i mg/l är en rak linje som skär igenom nollpunkten.

2.4 Redovisning av resultaten

Halten av hydroximetylfurfural i renad koncentrerad must anges i mg/kg av den totala sockerhalten.

2.4.1 Beräkningsmetod

Halten *C* av hydroximetylfurfural i mg/l i analysprovet är lika med den koncentration på kalibreringskurvan som motsvarar den för provet bestämda absorbansen *A*.

Halten av hydroximetylfurfural i mg/kg av den totala sockerhalten blir:

$$250 \times ((C)/(P))$$

P = den totala sockerhalten i % (w/w) i den renade koncentrerade musten.

3. HPLC (Vätskekromatografi)

3.1 Apparatur

3.1.1 HPLC-apparat med

- injektor, 5 eller 10 µl,
- spektrofotometerdetektor för bestämning vid 280 nm,
- kolonn av oktadecylbunden silica (t.ex. Bondapak C₁₈ – Corasil, Waters Ass.),
- skrivare, eventuellt integrator.

Flödes hastighet i mobil fas: 1,5 ml/minut.

3.1.2 Membranfiltreringsapparat med pordiameter 0,45 µm.

3.2 Reagenser

3.2.1 Dubbeldestillerat vatten.

3.2.2 Metanol, CH₃OH, destillerat eller av HPLC-kvalitet.

3.2.3 Ättiksyra, CH₃COOH (ρ₂₀ = 1,05 g/ml).

3.2.4 Mobil fas: vattenmetanol (punkt 3.2.2), ättiksyra (punkt 3.2.3) som i förväg filtrerats genom ett membranfilter (0,45 µm), (40–9–1 v/v).

Den mobila fasen ska beredas dagligen och avgasas före användning.

3.2.5 Referenslösning av hydroximetylfurfural, 25 mg/l (v/v).

Häll 25 mg noggrant vägd hydroximetylfurfural, C₆H₃O₆, i en 100 ml mätkolv och fyll upp till märket med metanol (punkt 3.2.2). Späd denna lösning 1:10 med metanol (punkt 3.2.2) och filtrera genom membranfilter (0,45 µm).

Om lösningen förvaras i en hermetiskt tillsluten brun flaska i kylskåp är den hållbar i 2–3 månader.

3.3 Utförande

3.3.1 Beredning av provet

Använd en lösning som framställs genom att renad koncentrerad must späds till 40 % (w/v) (häll i 200 g noggrant uppvägd renad koncentrerad must i en 500 ml mätkolv, fyll upp till märket med vatten) och filtrera genom membranfilter (0,45 µm).

3.3.2 Kromatografisk bestämning

Spruta in 5 (eller 10) µl av provet som beretts enligt punkt 3.3.1 och 5 (eller 10) µl av referenslösningen av hydroximetylfurfural (punkt 3.2.5) i kromatografen. Skriv ut kromatogrammet.

Retentionstiden för hydroximetylfurfural är cirka 6–7 min.

3.4 Redovisning av resultaten

Halten av hydroximetylfurfural i renad koncentrerad must anges i mg/kg av den totala sockerhalten.

3.4.1 Beräkningsmetod

Halten av hydroximetylfurfural i den 40 % (m/v) lösningen av renad koncentrerad must betecknas C mg/l.

Halten av hydroximetylfurfural i mg/kg av den totala sockerhalten blir:

$$250 \times ((C)/(P))$$

P = den totala sockerhalten i % (w/w) i den renade koncentrerade musten.

d) **Tungmetaller**1. **Principer för metoderna**I. *Snabbmetod för bestämning av tungmetaller*

Tungmetaller kan upptäckas i den på lämpligt sätt spädda renade koncentrerade musten genom den färgning som uppträder när sulfider bildas. De bestäms genom jämförelse med en standardblylösning som motsvarar den högsta tillåtna halten.

II. *Bestämning av blyhalten med hjälp av atomabsorptionsspektrofotometri*

Det kelat som bly bildar tillsammans med ammonium-pyrrolidin-ditiokarbamat extraheras med metylisobutylketon och absorbansen bestäms vid 283,3 nm. Blyhalten bestäms genom att kända tillsatta mängder bly används i en serie referenslösningar.

2. **Snabbmetod för bestämning av tungmetaller**2.1 *Reagenser*

2.1.1 Spädd saltsyra, 70 % (w/v).

Ta 70 g saltsyra, HCl ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) och späd till 100 ml med vatten.

2.1.2 Spädd saltsyra, 20 % (w/v).

Ta 20 g saltsyra, HCl ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) och späd till 100 ml med vatten.

2.1.3 Spädd ammoniak.

Ta 14 g ammoniak, NH₃ ($\rho_{20} = 0,931-0,934$ g/ml) och späd till 100 ml med vatten.

2.1.4 Buffertlösning, pH 3,5.

Lös 25 g ammoniumacetat (CH₃COONH₄) i 25 ml vatten och tillsätt 38 ml spädd saltsyra (punkt 2.1.1). Vid behov justeras pH-värdet med den spädda saltsyran (punkt 2.1.2) eller spädd ammoniak (punkt 2.1.3). Späd till 100 ml med vatten.

2.1.5 Tioacetamidlösning (C₂H₅NS), 4 % (w/v)2.1.6 Glycerollösning (C₃H₈O₃), 85 % (w/v)

($n_D^{20\text{ °C}} = 1,449-1,455$).

2.1.7 Tioacetamidreagens

Tillsätt 1 ml av en blandning av 5 ml vatten, 15 ml 1 M natriumhydroxidlösning och 20 ml glycerol (punkt 2.1.6) till 0,2 ml tioacetamidlösning (punkt 2.1.5). Värm över vattenbad vid 100 °C i 20 sekunder. Bered omedelbart före användning.

2.1.8 Blylösning, 0,002 g/l

Bered en blylösning, 1 g/l, genom att lösa 0,400 g blynitrat, Pb(NO₃)₂, i vatten och fyll upp till 250 ml med vatten. När lösningen ska användas späds den till 2 promille (v/v) så att en 0,002 g/l lösning erhålls.

2.2 *Utförande*

Lös ett analysprov om 10 g av den renade koncentrerade musten i 10 ml vatten. Tillsätt 2 ml av buffertlösningen med pH 3,5 (punkt 2.1.4). Blanda. Tillsätt 1,2 ml av tioacetamidreagensen (punkt 2.1.7). Blanda omedelbart. Bered referenslösningen under samma betingelser genom att använda 10 ml av 0,002 g/l blylösningen (punkt 2.1.8).

Efter 2 minuter ska eventuell brunfärgning i lösningen av renad koncentrerad must inte vara intensivare än brunfärgningen i referensprovet.

2.3 *Beräkning*

Under de betingelser som beskrivs ovan motsvarar referensprovet en högsta tillåten halt av tungmetaller, uttryckt som bly, av 2 mg/kg renad koncentrerad must.

3. Bestämning av blyinnehåll med atomabsorptions-spektrofotometri

3.1 Apparatur

3.1.1 Atomabsorptionsspektrofotometer med luftacetylenbrännare.

3.1.2 Blyhålkatodlampa.

3.2 Reagenser

3.2.1 Spädd ättiksyra.

Ta 12 g isättika ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml) och fyll upp till 100 ml med vatten.

3.2.2 Lösning av ammoniumpyrrolidin-ditiokarbamat, $C_5H_{12}N_2S_2$, 1 % (w/v).

3.2.3 Metylisobetylketon $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$.

3.2.4 Blylösning, 0,010 g/l.

Späd blylösningen, 1 g/l, (punkt 2.1.8) till 1 % (v/v).

3.3 Utförande

3.3.1 Beredning av provlösning

Lös 10 g renad koncentrerad must i en blandning av lika stora volymer spädd ättiksyra (punkt 3.2.1) och vatten och fyll upp till 100 ml med denna blandning.

Tillsätt 2 ml ammoniumpyrrolidin-ditiokarbamatlösning (punkt 3.2.2) och 10 ml metylobetylketon (punkt 3.2.3). Skaka om i 30 sekunder och skydda från direkt ljus. Låt de båda skikten separera. Använd metylobetylketonskiktet.

3.3.2 Beredning av referenslösningar

Bered tre referenslösningar som förutom 10 g renad koncentrerad must innehåller 1, 2 resp. 3 ml av en blylösning, 0,010 g/l (punkt 3.2.4). Behandla dessa på samma sätt som provlösningen.

3.3.3 Referensprov

Bered ett referensprov enligt samma metod som i 3.3.1, men utan tillsats av renad koncentrerad must.

3.3.4 Bestämning

Ställ in våglängden på 283,3 nm.

Atomisera metylobetylketonet från referensprovet i flamman och nollställ absorbansskalan.

Bestäm absorbanserna för respektive extrakt som motsvarar provlösningen och referenslösningarna.

3.4 Redovisning av resultaten

Ange blyhalten i mg/kg renad koncentrerad must med en decimal.

3.4.1 Beräkning

Rita kurvan över absorbansvariationen som en funktion av den blykoncentration som tillsatts referenslösningarna. Nollkoncentrationen motsvarar provlösningen.

Extrapolera den räta linjen som sammanbinder punkterna tills den når den negativa delen av koncentrationsaxeln. Avståndet från denna punkt till nollpunkten anger blyhalten i provlösningen.

e) **Kemisk bestämning av etanol**

Denna metod används för bestämning av alkoholhalten i vätskor med låg alkoholhalt, som must, koncentrerad must och renad koncentrerad must.

1. **Principer för metoden**

Enkel destillation av vätskan. Oxidation av etanolen i destillatet med kaliumdikromat. Filtrering av överskottsdikromat med järn(II)lösning.

2. **Apparatur**

2.1 Destilleringsapparat som används för att mäta alkoholhalt

3. **Reagenser**3.1 *Kaliumdikromatlösning*

Lös 33,600 g kaliumdikromat ($K_2Cr_2O_7$) i tillräckligt med vatten för att ge 1 liter lösning vid 20 °C.

1 ml av denna lösning oxiderar 7,8924 mg alkohol.

3.2 *Järn(II)ammoniumsulfatlösning*

Lös 135 g järn(II)ammoniumsulfat, $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$, i tillräckligt med vatten för att ge 1 liter lösning och tillsätt 20 ml koncentrerad svavelsyra (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml). Denna lösning motsvarar ungefär halva volymen diktromatlösning när den just beretts och oxideras därefter långsamt.

3.3 *Kaliumpermanganatlösning.*

Lös 1,088 g kaliumpermanganat, $KMnO_4$, i tillräcklig mängd vatten för att ge 1 liter lösning.

3.4 *Spädd svavelsyra, 1:2 (v/v)*

Tillsätt gradvis under omrörning 500 ml svavelsyra, H_2SO_4 ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml) till 500 ml vatten.

3.5 *Ferro-ortofenantrolinreagens*

Lös 0,695 g järnsulfat, $FeSO_4 \cdot 7H_2O$, i 100 ml vatten och tillsätt 1,485 g ortofenantrolinmonohydrat, $C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$. Värm för att påskynda lösningen. Denna klart röda lösning har god hållbarhet.

4. **Metod**4.1 *Destillering:*

Häll 100 g renad koncentrerad must och 100 ml vatten i en destillationskolv. Samla upp destillatet i en 100 ml mät-kolv och fyll upp till märket med vatten.

4.2 *Oxidation*

Använd en kolv (300 ml) med en propp av slipat glas och bred hals, vilket gör att halsen kan sköljas utan att något av innehållet går förlorat. Häll 20 ml av titreringsmedlet kaliumdikromatlösning (punkt 3.1) och 20 ml av den spädda svavelsyran 1:2 (v/v) (punkt 3.4) i kolven och skaka om. Tillsätt 20 ml av destillatet. Tillslut kolven, skaka om och vänta i minst 30 minuter. Skaka emellanåt. (Detta är *bestämningsskolven*.)

Titra järn(II)ammoniumsulfatlösningen (punkt 3.2) i förhållande till kaliumdikromatlösningen genom att i en identisk kolv hålla samma mängder reagens, men ersätt de 20 millilitrarna destillat med 20 ml destillerat vatten. (Detta är *referenskolven*).

4.3 *Titring*

Tillsätt fyra droppar ortofenantrolinreagens (punkt 3.5) till innehållet i *bestämningsskolven*. Titra överskottsdikromat genom att tillsätta järn(II)ammoniumsulfatlösningen (punkt 3.2). Avbryt tillsatsen av järn(II)lösningen när blandningen ändrar färg från grönblikt till brunt.

För att kunna bestämma slutpunkten mer exakt ändras blandningens färg tillbaka från brunt till grönblikt med kaliumpermanganatlösningen (punkt 3.3). Dra ifrån 1/10 av den använda volymen av denna lösning från den tillsatta volymen järn(II)lösning. Skillnaden betecknas n ml.

Gör på samma sätt med *referenskolven*. Skillnaden betecknas n' .

5. Redovisning av resultaten

Etanolen anges i g/kg socker med 1 decimal.

5.1 Beräkningsmetod

n' ml järn(II)lösning reducerar 20 ml av dikromatlösningen som oxiderar 157,85 mg ren etanol.

1 ml järn(II)lösning har samma reducerande förmåga som

$((157,85)/(n'))$ mg etanol

$n'-n$ ml järn(II)lösning har samma reducerande förmåga som

$157,85 \times ((n'-n)/(n'))$ mg etanol.

Etanolhalten i g/kg renad koncentrerad must blir:

$7,892 \times ((n'-n)/(n'))$

Etanolhalten i g/kg av den totala sockerhalten blir:

$789,2 \times ((n'-n)/(n' \times P))$

P = den totala sockerhalten i % (w/w) i den renade koncentrerade musten.

f) Meso-inositol, scyllo-inositol och sackaros**1. Principer för metoden**

Gaskromatografi av silylerade derivat.

2. Reagenser

2.1 Intern standard: xylitol (vattenhaltig lösning om cirka 10 g/l till vilken en knivsudd natriumasid har tillsatts).

2.2 Bis(trimetylsilyl)trifluoracetamid – BSTFA – ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$).

2.3 Trimetylklorosilan (C_3H_9ClSi).

2.4 Pyridine p.A. (C_5H_5N)

2.5 Meso-inositol ($C_6H_{12}O_6$).

3. Utrustning

3.1 Gaskromatograf med:

3.2 Kapillärkolonn (t.ex. av kvartsglas, belagt med OV 1 med 15 μ m tjocklek, längd 25 m och innerdiameter 0,3 mm).

Driftsbetingelser: Bärargas: väte eller helium.

— Bärargasens flödes hastighet: ca 2 ml/minut.

— Injektor- och detektortemperatur: 300 °C.

— Temperaturprogrammering: 1 minut vid 160 °C, 4 °C per minut till 260 °C, konstant temperatur på 260 °C i 15 minuter.

— Splitförhållande: ca 1:20.

3.3 Integrator.

3.4 Mikrospruta, 10 μ l.

3.5 Mikropipetter, 50, 100 resp. 200 µl.

3.6 2 ml kolv med en teflonpropp.

3.7 Ugn.

4. **Metod**

Ett noggrant vägt prov på cirka 5 g renad koncentrerad must hålls i en 50 ml kolv. En ml av en standardlösning av xylitol (punkt 2.1) tillsätts och kolven fylls upp med vatten. Efter blandning tas 100 µl av lösningen ut och hålls i en kolv (punkt 3.6), där den torkas under en svag luftström. 100 µl absolut etylalkohol kan tillsättas vid behov för att underlätta indunstningen.

Resten löses försiktigt i 100 µl pyridin (punkt 2.4), 100 µl bis(trimetyl-silyl)trifluoracetamid (punkt 2.2) och 10 µl trimetylklorasilan (punkt 2.3). Förslut kolven med teflonproppen och värm i ugn vid 60 °C i en timme.

Ta ut 0,5 µl klar vätska och spruta in med hjälp av en ihålig upphettad nål i enlighet med det angivna splitförhållandet.

5. **Beräkning av resultaten**

5.1 Bered en lösning som innehåller:

60 g/l glukos, 60 g/l fruktos, 1 g/l meso-inositol och 1g/l sackaros.

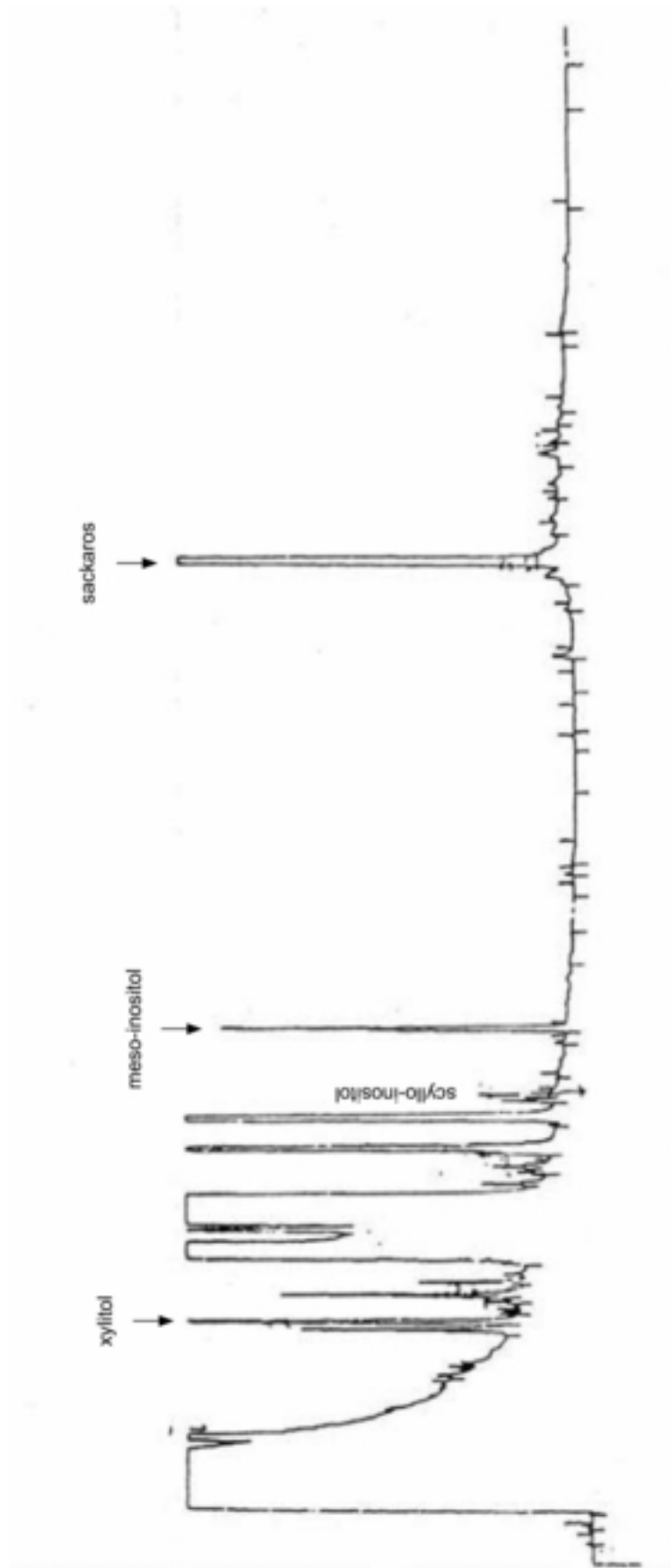
5 g av lösningen vägs upp och metoden i punkt 4 följs. Resultaten för meso-inositol och sackaros beräknas i förhållande till xylitol från kromatogrammet.

För scyllo-inositol, som inte finns i handeln och som har en retentionstid som ligger mellan den sista toppen för den anomera formen av glukos och toppen för meso-inositol (se diagram på nästa sida), används samma resultat som det som beräknats för meso-inositol.

6. **Redovisning av resultaten**

6.1 Meso-inositol och scyllo-inositol anges i mg/kg socker.

Sackaros anges i g/kg must.



BILAGA V

Jämförelsetabell enligt artikel 16 andra stycket

Förordning (EG) nr 1493/1999	Förordning (EEG) nr 2676/90	Förordning (EG) nr 423/2008	Denna förordning
—	—	Artikel 1	Artikel 1
—	—	—	Artikel 2
Artikel 43.1	—	Artikel 5	Artikel 3.1
Artikel 43.2 första strecksatsen	—	Artikel 23	Artikel 3.2
Artikel 43.2 första strecksatsen	—	Artikel 24	Artikel 3.3
Artikel 43.2 första strecksatsen	—	Art. 34, 35 och 36	Artikel 3.4
—	—	Artikel 44	Artikel 4
Artikel 43.2 andra strecksatsen	—	—	Artikel 5
Artikel 43.2 tredje strecksatsen	—	—	Artikel 6
—	—	Artikel 38	Artikel 7
Artikel 42.6	—	Artikel 39	Artikel 8
—	—	Artikel 6	Artikel 9
—	—	Artikel 46	Artikel 10.1
—	—	Artikel 45	Artikel 10.2
—	—	Artikel 32	Artikel 11
—	—	Artikel 29	Artikel 12
—	—	Artikel 30	Artikel 13
—	—	Artikel 21	Artikel 14
—	Artikel 1.1	Artikel 47	Artikel 15
—	—	Artikel 48	Artikel 16
Bilaga IV	—	Artikel 7 och 12	Bilaga I A
—	—	Artikel 10	Bilaga I A, tillägg 1
—	—	Artikel 8	Bilaga I A, tillägg 2
—	—	Artikel 9	Bilaga I A, tillägg 3
—	—	Artikel 13	Bilaga I A, tillägg 4
—	—	Art. 14, 15 och 16	Bilaga I A, tillägg 5
—	—	Artikel 17	Bilaga I A, tillägg 6
—	—	Artikel 18	Bilaga I A, tillägg 7
—	—	Artikel 19	Bilaga I A, tillägg 8
—	—	Artikel 22	Bilaga I A, tillägg 9
Bilaga V. A	—	—	Bilaga I B
Bilaga V. B	—	—	Bilaga I C
Bilaga V. F	—	—	Bilaga I D
Bilaga V. H	—	Artikel 28	Bilaga II A
Bilaga V. I	—	Artikel 4	Bilaga II B
Bilaga VI. K	—	—	Bilaga II C
Bilaga V. J	—	Artiklarna 25 och 37	Bilaga III A
—	—	Artikel 43	Bilaga III A
Bilaga VI. L	—	Artiklarna 40 och 41	Bilaga III B
—	Bilagan, punkt 39	—	Bilaga IV A
—	Bilagan, punkt 42	—	Bilaga IV B