

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1622/2000 НА КОМИСИЯТА

от 24 юли 2000 година

относно определяне на някои подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1493/1999 относно общата организация на пазара на вино и за установяване на Кодекс на Общността за енологичните практики и процеси

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 1493/1999 на Съвета от 17 май 1999 г. относно общата организация на пазара на вино¹, и по-специално членове 42, 44, 45, 46 и 80 от него,

като има предвид, че:

(1) Глава I на дял V на Регламент (ЕО) № 1493/1999 и няколко от приложенията към него определят общи правила за енологичните практики и процеси и се отнасят до останалите подробни правила за прилагане, които следва да бъдат приети от Комисията.

(2) До приемането на Регламент (ЕО) № 1493/1999 тези правила бяха разпръснати в голям брой регламенти на Общността. С оглед интересите на двата икономически оператора в Общността и властите, отговарящи за прилагане на правилата на Общността, всички тези разпоредби следва да бъдат събрани в един Кодекс на енологичните практики и процеси на Общността и регламентите по този въпрос, т.е. Регламенти (ЕИО) № 1618/70², № 1972/78 на Комисията³, последно изменени с Регламент (ЕИО) № 45/80⁴, Регламент № 2394/84⁵, последно изменен с Регламент (ЕИО) № 2751/86⁶, Регламенти № 305/86⁷, № 1888/86⁸, № 2202/89⁹, № 2240/89¹⁰, Регламент № 3220/90¹¹, последно изменен с Регламент (ЕО) № 1477/1999¹², и Регламент (ЕО) № 586/93¹³, последно изменен с Регламент (ЕО) № 693/96¹⁴, Регламент № 3111/93¹⁵, последно изменен с Регламент (ЕО) № 693/98¹⁶, и Регламент (ЕО) № 1128/96¹⁷, следва да бъдат отменени.

¹ ОВ L 179, 14.7.1999 г., стр. 1.

² ОВ L 175, 8.8.1970 г., стр. 17.

³ ОВ L 226, 17.8.1978 г., стр. 11.

⁴ ОВ L 7, 11.1.1980 г., стр. 19.

⁵ ОВ L 224, 21.8.1984 г., стр. 19.

⁶ ОВ L 253, 5.9.1986 г., стр. 11.

⁷ ОВ L 38, 13.2.1986 г., стр. 1.

⁸ ОВ L 163, 13.6.1986 г., стр. 19.

⁹ ОВ L 209, 21.7.1989 г., стр. 31.

¹⁰ ОВ L 215, 26.7.1989 г., стр. 16.

¹¹ ОВ L 308, 8.11.1990 г., стр. 22.

¹² ОВ L 171, 7.7.1999 г., стр. 6.

¹³ ОВ L 61, 13.3.1993 г., стр. 39.

¹⁴ ОВ L 97, 18.4.1996 г., стр. 17.

¹⁵ ОВ L 278, 11.11.1993 г., стр. 48.

¹⁶ ОВ L 96, 28.3.1998, г. стр. 17.

¹⁷ ОВ L 150, 25.6.1996 г., стр. 13.

(3) Този кодекс на Общността трябва да включва действащите понастоящем правила и да ги адаптира към новите изисквания на Регламент (ЕО) № 1493/1999. Те обаче трябва също да бъдат опростени и по-съгласувани, като определени празноти трябва да бъдат запълнени, за да бъде осигурена изчерпателността на правилата на Общността в тази област. В допълнение някои правила следва да бъдат конкретизирани за осигуряване на по-голяма законодателна сигурност, когато се прилагат.

(4) Освен това, за да се опростят правилата, следва да бъдат включени само подробните правила за приложение, изчерпателно посочени в Регламент (ЕО) № 1493/1999. За останалото правилата по член 28 и следващите от Договора би следвало да са достатъчни за осигуряване свободно движение в сектора на винените продукти по отношение на енологичните процеси и практики.

(5) Следва също така да бъде конкретизирано, че кодексът се прилага, без да се нарушават специфични разпоредби в други области, и в частност - вече съществуващи правила или такива, които предстои да се приемат в бъдеще за хранителните продукти.

(6) Член 42, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 разрешава грозде, различно от винените сортове, изброени в класификацията, приета в съответствие с член 19 от посочения регламент, или продукти, извлечени от тях, да бъдат използвани в Общността за производството на продуктите, изброени в член 42, параграф 5. Следва да бъде съставен списък на сортовете, по отношение на които могат да се прилагат такива дерогации.

(7) Съгласно приложение V към Регламент (ЕИО) № 1493/1999 следва да бъде съставен списък на качествени ликьорни вина, произведени в определен район, за които са разрешени специални правила за производство. За да се даде възможност продуктите да бъдат по-лесно идентифицирани и да се улесни търговията в рамките на Общността, следва да бъде направена препратка към описанието на продуктите така, както са приети от правилата на Общността, или, където това е приложимо, от национално законодателство.

(8) Следва също така да бъдат определени граници за използването на определени вещества в изпълнение на приложение IV към Регламент (ЕО) № 1493/1999 и условия за използването на някои от тях.

(9) В светлината на съвременните технически и научни познания за добавянето на лизозим, в частност по отношение на качествените и здравни характеристики на виното, обработено по този начин, понастоящем не могат да бъдат установени определени граници по отношение на тази нова обработка. Тази обработка не следва да се разрешава за момента и следва да се извършат по-нататъшни изпитвания през следващата винарска година.

(10) Член 44 от Регламент (ЕИО) № 337/79 на Съвета¹⁸, последно изменен с Регламент (ЕИО) № 3307/85¹⁹, намали максималното общо съдържание на серен двуокис при вина, различни от пенливите, и ликьорни вина и определени качествени вина с 15 mg на литър, считано от 1 септември 1986 г. За да се избегнат затруднения с пласирането на вино, като резултат от тази промяна в производствените правила, бе разрешено след тази дата да бъде

¹⁸ ОВ L 54, 5.3.1979 г., стр. 1.

¹⁹ ОВ L 367, 31.12.1985 г., стр. 39.

предлагано за пряка консумация вино, произведено преди тази дата в Общността, с изключение на Португалия. Това разрешение бе валидно за преходен период от една година, считано от тази дата, по отношение на вино, произхождащо от “трети страни” или Португалия, при условие че общото съдържание на серен двуокис в него отговаря на правилата на Общността, или където това е приложимо – на испанските правила, действащи преди 1 септември 1986 г. Тъй като все още е възможно да има запаси от такова вино, действието на въпросната мярка следва да бъде удължено.

(11) Членове 12 и 16 от Регламент (ЕИО) № 358/79 на Съвета²⁰ намалиха максималното общо съдържание на серен двуокис в пенливи вина, качествени пенливи вина и в качествени пенливи вина, произведени в определени райони, с 15 милиграма на литър, считано от 1 септември 1986 г. В случая с пенливи вина, произведени в Общността, с изключение на Португалия, член 22, параграф 1 от Регламент (ЕИО) № 358/79 позволява такива продукти да бъдат продавани до изчерпване на запасите, при условие че са произведени в съответствие с разпоредбите на посочения регламент така, както е бил прилаган преди 1 септември 1986 г. Следва да се приемат преходни разпоредби относно внесени пенливи вина и пенливи вина, произведени в Испания и Португалия преди 1 септември 1986 г., с цел да се избегнат затруднения в пласирането на такива продукти. Следователно следва да бъде разрешено тези продукти да бъдат предлагани за продажба за един преходен период след тази дата, при условие че общото съдържание на серен двуокис в тях съответства на разпоредбите на Общността, действащи преди 1 септември 1986 г.

(12) В приложение V, буква Б, точка 1 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 е определено максималното съдържание на летливи киселини, съдържащи се във виното. Може да бъде приета разпоредба относно дерогациите за някои качествени вина, произведени в определен район, и някои трапезни вина, описани чрез географско указание, или с алкохолно съдържание от 13 % или повече. Някои германски, испански, френски, италиански, австрийски вина и вина от Обединеното кралство от тези категории обичайно имат по-високо ниво на летлива киселинност от предвиденото в гореупоменатото приложение V, което се дължи на специфичните методи, по които се произвеждат, и на тяхното високо алкохолно съдържание. С цел тези вина да могат да продължат да бъдат произвеждани по обичайните методи, чрез които те придобиват характерните си качества, следва да се приеме разпоредба за дерогация от горепосоченото приложение V, буква Б, точка 1 в техния случай.

(13) В съответствие с приложение V, буква Г, точка 3 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 следва да бъдат точно определени лозарските райони, в които добавянето на захароза е било традиционна практика в съответствие с действащото законодателство към 8 май 1970 г.

(14) Малкият по размер сектор на лозарството във Великото херцогство Люксембург означава, че компетентните власти могат да извършват систематични аналитични проверки на всички партии продукти, превърнати във вино. Подаването на декларации за намерение за обогатяване на вино не е необходимо, доколкото тези условия продължават да се прилагат.

²⁰ ОВ L 54, 5.3.1979 г., стр. 1.

(15) В съответствие с приложение V, буква Ж, точка 5 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 всички операции по обогатяване, подкиселяване и откисляване трябва да бъдат съобщени на компетентните власти. Това също се отнася до количествата захар, концентрирана гроздова мъст и ректифицирана концентрирана гроздова мъст, съхранявана от физически или юридически лица, предприемащи такива операции. Целта на такова информироване е да позволи въпросните операции да бъдат наблюдавани. Следователно съобщенията трябва да бъдат адресирани до компетентните власти на държавата-членка, на чиято територия ще се извърши операцията, и да бъдат възможно най-точни. Когато се отнася за увеличаване на алкохолното съдържание, компетентните власти трябва да бъдат уведомени достатъчно рано, за да бъде извършена ефективна проверка. В случай на подкиселяване и откисляване е достатъчна проверка след операцията. Следователно, за да се опростят административните процедури, трябва да се даде възможност такова съобщение да се направи, с изключение на първото съобщение през винарската година, чрез актуализиране на информацията в регистрите, редовно проверявани от компетентните власти.

(16) Приложение V, буква Е, точка 1 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 установява определени правила за подслаждане на вината. Тази разпоредба се отнася първоначално за трапезно вино, но се прилага също така и по отношение на качествени вина по силата на приложение VI, буква Ж, точка 2 към този регламент.

(17) Подслаждането не трябва да води до обогатяване извън границите, определени с приложение V, буква В от Регламент (ЕО) № 1493/1999. За тази цел е приета специална разпоредба в приложение V, буква Е, точка 1 към този регламент. В допълнение проверките играят съществена роля за осигуряване спазването на въпросните разпоредби.

(18) За да се подпомогне ефективността на проверките, подслаждането следва да се извършва само по време на производствения процес или през друг етап, възможно най-близък до производството. Следователно то би следвало да бъде ограничено до етапите на производството и продажбата на едро.

(19) Надзорните власти трябва да бъдат информирани за всички предстоящи операции по подслаждането. Следователно от всекиго, който възнамерява да извърши операция по подслаждане, следва да се изисква да уведоми писмено надзорните власти за това. Тази процедура обаче може да бъде опростена, ако едно предприятие извършва подслаждането често или постоянно.

(20) Целта на този вид съобщения е да се позволи въпросните операции да бъдат наблюдавани. Следователно съобщенията трябва да бъдат адресирани към компетентните власти на държавата-членка, на чиято територия се извършва операцията, да бъдат възможно най-точни и да стигнат до компетентните власти преди операцията.

(21) За да бъдат ефективни проверките, количествата гроздова мъст или концентрирана гроздова мъст, съхранявани от съответния участник преди операцията за подслаждане, трябва да бъдат декларирани. Такива декларации обаче нямат стойност, освен ако не съществува задължение да се съхраняват входящи и изходящи регистри за използваните продукти в операциите за подслаждане.

(22) За се избегне използването на захароза за подсладяне на ликьорни вина, следва да бъде разрешено използването на ректифицирана концентрирана мъст в допълнение към концентрираната гроздова мъст.

(23) „Купажирането” е широко разпространена енологична практика и с оглед на неговите възможни последици неговата употреба трябва да бъде регулирана, за да се избегне злоупотреба.

(24) Купажирането е смесване на вино или мъст от различен произход или от различни категории.

(25) Указването на географския произход или сорта грозде е от голямо значение за търговската стойност на виното или мъстта с произход от същата лозарска зона на Общността или от същия производствен район на трета страна. Следователно смесването на вино или гроздова мъст от една и съща зона, но от различни географски райони вътре в тази зона, или от различни сортове грозде или реколти, следва също да бъде разглеждано като купажиране, като описанието на получения продукт посочва географския произход, сорта грозде или годината на реколтата.

(26) Член 42, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 по принцип забранява купажирането на бяло трапезно вино с червено трапезно вино, но предвижда дерогации за области, където тази практика е била традиционна.

(27) По тази дерогация следва да се приемат специални подробни правила за Испания в съответствие със структурата на сектор “лозарство” и потребителските нагласи, които се променят бавно.

(28) За да се ограничи купажирането на бели и червени трапезни вина в Испания, където това е необходимо, е важно да се създадат условия, гарантиращи, че вино, произведено по тази практика, не може да бъде консумирано извън страната.

(29) На държавите-членки следва да бъде дадено правото да разрешават използването, за ограничен период от време и за експериментални цели, на енологични практики и процеси, предвидени в Регламент (ЕО) № 1493/1999.

(30) Съгласно член 46, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 трябва да бъдат приети методи за анализ за установяване състава на продуктите, обхванати от член 1 от този регламент, и трябва да бъдат приети правила за определяне дали тези продукти са преминали процеси, противоречащи на разрешените енологични практики.

(31) Приложение VI, параграф Й, точка 1 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 предвижда аналитичен тест, който най-малко трябва да измери факторите сред изброените в точка 3 от цитираното приложение, които дават възможност да бъдат разграничени съответните качествени вина, произведени в определен район.

(32) Трябва да бъдат въведени еднакви методи на анализ с цел осигуряване на точност и сравнимост особеностите на документите, отнасящи се за въпросните продукти за целите на проверките. Следователно тези методи трябва да бъдат задължителни за всички търговски операции и контролни процедури. С оглед на контролните изисквания и ограничените търговски средства обаче, малък брой обичайни процедури следва да останат разрешени

за ограничено време, така че съответните фактори да могат да бъдат установявани бързо и с необходимата точност.

(33) Методите на Общността за анализ на вино бяха установени с Регламент (ЕИО) № 2676/90 на Комисията²¹. Тъй като описаните в него методи са валидни, този регламент следва да остане в сила, с изключение на обичайните методи, които няма да бъдат в крайна сметка описвани повече.

Съгласно член 80 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 могат да бъдат приети мерки за улесняване преминаването към организацията, предвидена в този регламент. Тази възможност следва да бъде използвана, за да бъдат защитени търговците, държащи големи запаси от определени продукти, обхванати от този регламент, от значителни загуби.

(35) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Управителния комитет по виното,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Цел

Без да се нарушават общите правила за хранителните продукти, енологичните практики и процеси се управляват от правила на Общността, установени в глава I на дял V от Регламент (ЕО) № 1493/1999 и приложенията към него и от Кодекса, установен с настоящия регламент.

Този кодекс включва подробните правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1493/1999, по-специално онези, които се отнасят до продукти, предназначени за използване при производството на вино (дял I) и енологични практики и процеси, разрешени в Общността (дялове II и III).

ДЯЛ I

ИЗИСКВАНИЯ ПО ОТНОШЕНИЕ НА ОПРЕДЕЛЕНИ ВИДОВЕ ГРОЗДЕ И ГРОЗДОВА МЪСТ

Член 2

Употреба на грозде от определени сортове

1. Грозде от сортове, класифицирани само като трапезни сортове, не се използват във винопроизводството.
2. Въпреки разпоредбите на член 42, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 1493/1999, грозде от сортовете, изброени в приложение I към настоящия регламент, могат да бъдат използвани в Общността за производство на продукти, предмет на тази разпоредба.

Член 3

²¹ ОВ L 367, 31.12.1985 г., стр. 39.

Употреба на определени продукти, непритежаващи естествено алкохолно съдържание, достатъчно по обем за производство на пенливи вина, газирани пенливи вина и газирани искрящи вина

Годините, когато поради неблагоприятни метеорологични условия продукти от лозарски зони А и Б, непритежаващи минимално алкохолно съдържание в обем, приет за съответните лозарски зони, могат да бъдат употребени съгласно условията, посочени в член 44, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1493/1999, за производство на пенливо вино, газирано пенливо вино и газирано искрящо вино, посочени в приложение II към настоящия документ.

Член 4

Употреба на гроздова мъст от определени сортове грозде за производство на качествено пенливо вино - тип ароматизирано и качествено пенливо вино, произведено в определен район - тип ароматизирано, и изключения за такава употреба

1. Списъкът на сортовете лозя за производство на гроздова мъст или ферментирала гроздова мъст, които трябва да бъдат използвани при създаване на виноматериал (кюве) за производство на качествени пенливи вина - тип ароматизирани и качествени пенливи вина, произведени в определен район от типа ароматизирани в съответствие с приложение V, буква И, точка 3, а) и приложение VI, буква К, точка 10, буква а) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, е даден в приложение III А към настоящия регламент.

2. Дерогациите, посочени в приложение V, буква И, точка 3, буква а) и приложение VI, буква К, точка 10, буква а) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, отнасящи се за лозовите сортове и продуктите, използвани за създаване на виноматериал (кюве), се посочват в приложение III Б към настоящия регламент.

ДЯЛ II

ЕНОЛОГИЧНИ ПРАКТИКИ И ПРОЦЕСИ

ГЛАВА I

**ОГРАНИЧЕНИЯ И ИЗИСКВАНИЯ, ОТНАСЯЩИ СЕ ДО
УПОТРЕБАТА НА ОПРЕДЕЛЕНИ ВЕЩЕСТВА, РАЗРЕШЕНИ ЗА
ЕНОЛОГИЧНИ ЦЕЛИ**

Член 5

Ограничения при употреба на определени вещества

Веществата, разрешени за енологични цели, изброени в приложение IV към Регламент (ЕО) № 1493/1999, могат да бъдат използвани само с ограниченията, установени в приложение IV към настоящия регламент.

Член 6

Поливинилполипиролidon

Поливинилполипиролidon, употребата на който е предвидена в приложение IV, параграф 1, буква п) и параграф 3, буква ш) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде употребен само ако отговаря на изискванията и критериите за чистота, посочени в приложение V към настоящия регламент.

Член 7

Калциев тартарат

Калциевият тартарат, чиято употреба за подпомагане на премахването на винен камък е предвидена в приложение IV, параграф 3, буква х) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде употребяван само ако отговаря на изискванията, посочени в приложение VI към настоящия регламент.

Член 8

Винена киселина

Винена киселина, чиято употреба за целите на откисляването е предвидена в приложение IV, параграф 1, буква м) и приложение IV, параграф 3, буква л) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде употребявана само за продукти, които:

- са произведени от лозовите сортове Elbling и Riesling и
- са получени от грозде, събрано в следната лозарска зона А:
 - Ahr,
 - Rheingau,
 - Mittelrhein,
 - Mosel-Saar-Ruwer,
 - Nahe,
 - Rheinhessen,
 - Rheinpfalz,
 - Moselle luxembourgeoise.

Член 9

Алепо борова смола

Алепо борова смола, чиято употреба е предвидена в приложение IV, параграф 1, буква н) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде използвана за производство само на трапезно вино „retsina”. Тази енологична практика може да бъде прилагана само:

- на географската територия на Гърция,

- като се използва гроздова мъст от гроздови сортове, области на производство и винопроизводителни области, които са определени в гръцките разпоредби, действащи на 31 декември 1980 г.,

- чрез добавяне на 1 000 грама или по-малко от смолата на хектолитър от използвания продукт преди ферментация или където действително обемно алкохолно съдържание не надвишава една трета от цялото алкохолно съдържание по обем по време на ферментация.

Гърция уведомява Комисията предварително, ако възнамерява да измени разпоредбите, посочени във второто тире. Ако Комисията не отговори в рамките на два месеца от това уведомяване, Гърция може да въведе планираните изменения.

Член 10

Бета-глюканаза

Бета-глюканаза, използването на която е предвидено в приложение IV, параграф 1, буква й) и параграф 3, буква м) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде използвана само ако отговаря на изискванията, установени в приложение VII към настоящия регламент.

Член 11

Млечна бактерия

Млечната бактерия, употребата на която е предвидена в приложение IV, параграф 1, буква р) и параграф 3, буква щ) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде използвана само ако отговаря на изискванията, установени в приложение VIII към настоящия регламент.

Член 12

Йонообменни смоли

Йонообменните смоли, които могат да бъдат използвани в съответствие с приложение IV, параграф 2, буква з) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, са стирен и дивинилбензен кополимери, съдържащи сулфонова киселина или амониевни групи. Те трябва да отговарят на изискванията, установени с Директива 89/109/ЕИО на Съвета от 21 декември 1988 г. относно сближаване на законодателствата на държавите-членки по отношение на материалите и предметите, предназначени да влизат в контакт с хранителни продукти²², и общностни и национални разпоредби, приети в тяхно изпълнение. В допълнение, когато се изпитват чрез метода на анализ, установен в приложение IX към настоящия регламент, те не трябва да губят повече от 1 mg/l от органичното вещество в никой от изброените разтворители. Те трябва да бъдат регенирани с разрешените вещества за употреба при производството на хранителните продукти.

²² ОВ L 54, 5.3.1979 г., стр. 130.

Тези смоли могат да бъдат използвани само под надзор на енолог или техник и в инсталации, одобрени от властите на държавите-членки, на чиято територия те се използват. Такива власти установяват задълженията и отговорността, възложени на одобрените енолози и техници.

Член 13

Калиев фeroцианид

Калиев фeroцианид, употребата на който е посочена в приложение IV, параграф 3, буква п) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде употребяван само под надзор на енолог или техник, официално одобрен от властите на държавата-членка, на чиято територия се извършва процесът, като степента на неговата отговорност се фиксира при необходимост от съответната държава-членка.

След третиране с калиев фeroцианид виното трябва да съдържа следи от желязо.

Контролът на употребата на продукта, обхванат от този член, се регулира от разпоредбите, приети от държавите-членки.

Член 14

Калциев фитат

Калциевият фитат, употребата на който е предвидена в приложение IV, точка 3, буква п) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде използван само под надзора на енолог или техник, официално одобрен от властите на държавата-членка, на чиято територия се извършва процесът, степента на чиято отговорност ще бъде фиксирана при необходимост от съответната държава-членка.

След третиране виното трябва да съдържа следи от желязо.

Контролът върху употребата на продукта, посочен в първия параграф, ще се извършва в съответствие с разпоредбите, приети от държавите-членки.

Член 15

DL-винена киселина

DL-винена киселина, употребата на която е предвидена в приложение IV, параграф 3, буква т) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде употребявана само под надзора на енолог или техник, официално одобрен от властите на държавата-членка, на чиято територия се извършва процесът, степента на отговорността на когото ще бъде фиксирана при необходимост от съответната държава-членка.

Контролът върху употребата на продукта, обхванат от този член, ще бъде осъществяван в съответствие с разпоредбите, приети от държавите-членки.

Член 16

Електродиализно третиране

Електродиализно третиране, използването на което трябва да осигури стабилизацията на винения камък на виното, е разгледано в приложение IV, параграф 4, буква б) от Регламент (ЕО) № 1493/1999 и може да бъде употребено само ако отговаря на изискванията, установени в приложение X към настоящия регламент. То може да бъде използвано единствено за трапезно вино до 31 юли 2001 г.

Член 17

Уреаза

Уреазата, чиято употреба за намаляването на нивото на уреята във виното е предвидена в приложение IV, параграф 4, буква в) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде употребена само ако отговаря на изискванията и критериите за чистота, установени в приложение XI към настоящия регламент.

Член 18

Добавяне на кислород

Добавянето на кислород, което е предвидено в приложение IV, параграф 4, буква а) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, трябва да бъде извършвано, като се използва чист газообразен кислород.

ГЛАВА II

СПЕЦИФИЧНИ ОГРАНИЧЕНИЯ И ИЗИСКВАНИЯ

Член 19

Съдържание на серен двуокис

1. Измененията към списъка на вината от приложение V, параграф А, точка 2 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 са установени в приложение XII към настоящия регламент.

2. За пряка консумация от човека до изчерпване на запасите могат да бъдат предлагани:

- вино, различно от ликьорни вина и пенливи вина, произведено в Общността, с изключение на Португалия, преди 1 септември 1986 г., и

- вино, различно от ликьорни вина и пенливи вина, произхождащи от трети страни или Португалия и внесени в Общността преди 1 септември 1987 г.,

при условие че общото им съдържание на серен двуокис при пускане на пазара за пряка консумация от човека не превишава:

а) 175 милиграма на литър за червени вина;

б) 225 милиграма на литър за бели вина и вина розе;

в) независимо от букви а) и б) по-горе, за вина с остатъчно съдържание на захар, посочено като инвертна захар, не по-малко от пет грама на литър, 225

милиграма на литър за червени вина и 275 милиграма на литър за бели вина или вина розе.

В допълнение следните продукти могат да бъдат предлагани за пряка консумация от човека в страната на производство или за износ в трети страни до изчерпване на запасите:

- вино, произведено в Испания преди 1 септември 1986 г., общото съдържание на серен двуокис на което не надвишава максимума, установен от испанските разпоредби, действащи преди тази дата, и

- вино, произведено в Португалия преди 1 януари 1991 г., чието общо съдържание на серен двуокис не надвишава максимума, установен от португалските разпоредби, които са били в сила преди тази дата.

3. Пенливи вина, произхождащи от трети страни и Португалия и внесени в Общността преди 1 септември 1987 г., могат да бъдат предлагани за пряка консумация от човека до изчерпване на запасите, при условие че тяхното общо съдържание на серен двуокис не надвишава:

- 250 милиграма на литър за пенливите вина, и

- 200 милиграма на литър за качествените пенливи вина.

В допълнение следните вина могат да бъдат предлагани за пряка консумация от човека в страната на производство или за износ в трети страни до изчерпване на запасите:

- вино, произведено в Испания преди 1 септември 1986 г., чието общо съдържание на серен двуокис не надвишава максимума, установен от испанските разпоредби в сила преди тази дата, и

- вино, произведено в Португалия преди 1 януари 1991 г., чието общо съдържание на серен двуокис не надвишава максимума, установен от португалските разпоредби, които са били в сила преди тази дата.

Член 20

Съдържание на летлива киселина

Вината, обхванати от изключенията, отнасящи се до вино с максималното съдържание на летлива киселина в съответствие с разпоредбите на приложение V, параграф Б, точка 3 от Регламент (ЕО) № 1493/1999, ще бъдат посочените в приложение XIII към настоящия регламент.

Член 21

Употреба на калциев сулфат при определени ликьорни вина

Дерогациите, отнасящи се до употребата на калциев сулфат, както е посочено в приложение V, параграф Й, точка 4, буква б) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, могат да бъдат прилагани само по отношение на следните испански вина:

- а) „Vino generoso”, както е определено в приложение VI, параграф Л, точка 8 от Регламент (ЕО) № 1493/1999;

б) „Vino generoso de licor”, както е определено в приложение VI, параграф Л, точка 11 от Регламент (ЕО) № 1493/1999.

ДЯЛ II
ЕНОЛОГИЧНИ ПРАКТИКИ
ГЛАВА I
ОБОГАТЯВАНЕ

Член 22

Разрешението за употреба на захароза

Винопроизводителните райони, в които употребата на захароза е разрешена в изпълнение разпоредбите на приложение V, параграф Г, точка 3 от Регламент (ЕО) № 1493/1999, са, както следва:

- а) лозарска зона А,
- б) лозарска зона Б,
- в) лозарска зона В, с изключение на лозя в Италия, Гърция, Испания и Португалия и лозя във френските департаменти под юрисдикция на апелативните съдилища на:
 - Aix-en-Provence,
 - Nîmes,
 - Montpellier,
 - Toulouse,
 - Agen,
 - Pau,
 - Bordeaux,
 - Bastia.

Обогатяване чрез сухо подслаждане обаче може да бъде разрешено от националните власти като изключение във френските департаменти, посочени по-горе. Франция уведомява незабавно Комисията и на останалите държави-членки за всяко такова разрешение.

Член 23

Обогатяване в случай на изключително неблагоприятни метеорологични условия

Годините, в които има увеличение на обемното алкохолно съдържание, както е посочено в приложение V, параграф В, точка 3 от Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде разрешено в съответствие с процедурата, установена в член 75 от настоящия регламент, поради изключително неблагоприятни метеорологични условия в съответствие с точка 4 от посоченото приложение, и в съответните лозарски зони, географски райони и сортове, където това е приложимо, са установените в приложение XIV към настоящия регламент.

Член 24

Обогатяване на виноматериала (кюве) за пенливите вина

В съответствие с приложение V, параграф 3, точка 4 и параграф И, точка 5 и приложение VI, параграф К, точка 11 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 всяка държава-членка може да разреши обогатяването на виноматериала (кюве) на мястото на производство на пенливи вина, при условие че:

а) никоя от съставните части на виноматериала преди това не е претърпяла обогатяване;

б) посочените съставни части са извлечени единствено от грозде, събрано на неговата територия;

в) обогатяването е извършено с една-единствена операция;

г) следните ограничения не са превишени:

- 3,5 об. за виноматериал (кюве), включващо съставни части от лозарска зона А, при условие че естественото обемно алкохолно съдържание за всяка съставна част е най-малко 5 об. %

- 2,5 об. за виноматериал (кюве), включващ съставни части от винопроизводителна зона Б, при условие че естественото алкохолно обемно съдържание за всяка съставна част е най-малко 6 об. %

- 2 об. за виноматериал (кюве), включващ съставни части от лозарски зони В I а, В I б), В II и В III, при условие че естественото обемно алкохолно съдържание на всяка съставна част е най-малко 7,5 об. %, 8 об. %, 8,5 об. и 9 об. %, съответно.

Горните ограничения не противоречат на разпоредбите относно приложението на член 44, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 за виноматериали, предназначени за производство на пенливи вина, както са посочени в приложение I, точка 15 към посочения регламент;

д) използваният метод е добавка на захароза, на концентрирана гроздова мъст или на пречистена концентрирана гроздова мъст.

Член 25

Административни правила, прилагани по отношение процеса на обогатяване

1. Съобщенията, както са посочени в приложение V, параграф Ж, точка 5 от Регламент (ЕО) № 1493/1999, отнасящи се до операции за повишаване на обемното алкохолно съдържание, трябва да бъдат правени от физически и/или юридически лица, извършващи съответните операции, и в зависимост от подходящото време, лимити от време и условия за контрол, посочени от компетентните власти на държавата-членка, на чиято територия се извършва операцията.

2. Съобщенията, както са посочени в параграф 1, трябва да бъдат направени писмено и да включват следната информация:

- името и адреса на лицето, даващо съобщението,
- мястото, където ще бъде извършена операцията,
- датата и времето, когато ще започне операцията,
- описанието на продукта, подложен на операцията,
- използвания процес при операцията, с подробности за типа на продукта, който ще бъде употребен.

3. Държавите-членки обаче могат да разрешат преди съобщенията, отнасящи се до няколко операции или точно определен период, те да бъдат изпратени на компетентните власти. Такива съобщения ще бъдат приемани само ако лицето, правещо съобщението, съхранява писмена документация за всяка операция по обогатяване, както е предвидено в параграф 6, и за информацията, изисквана от параграф 2.

4. Когато съответното лице, възпрепятствано поради обстоятелства на непреодолими сили да извърши навреме съобщената операция, държавите-членки определят условията, съгласно които това лице трябва да изпрати ново съобщение до компетентните власти, така че необходимите проверки да могат да бъдат извършени.

Те уведомяват писмено Комисията относно приемането на такива разпоредби.

5. Съобщения, както са посочени в параграф 1, не се изискват във Великото херцогство Люксембург.

6. Подробностите, отнасящи се до операции по повишаване на алкохолното съдържание, се вписват в регистрите незабавно след като операцията е завършена в съответствие с разпоредбите, приети в изпълнение на член 70 от Регламент (ЕО) № 1493/1999.

В случай, когато преди съобщенията, отнасящи се до няколко операции, не се посочват датата и часът, когато ще започнат операциите, трябва да бъде направено вписване в регистрите преди започване на всяка операция.

ГЛАВА II

ПОДКИСЛЯВАНЕ И ОТКИСЛЯВАНЕ

Член 26

Административни правила, приложими при подкисляване и откисляване

1. В случай на подкисляване и откисляване действащите лица изпращат съобщения, както е посочено в приложение V, параграф Ж, точка 5 от Регламент (ЕО) № 1493/1999, не по-късно от втория ден, следващ първата извършена операция във всяка винена година. Такива съобщения са валидни за всички оператори през тази винена година.

2. Съобщенията, посочени в параграф 1, трябва да бъдат направени писмено и да включват следната информация:

- името и адреса на лицето, което прави съобщението,

- вида на включената операция,
- мястото, където се извършва операцията.

3. Специфичните особености, отнасящи се до всяка операция по подкисляване или откисляване, се вписват в регистрите в съответствие с разпоредбите, приети в изпълнение на член 70 от Регламент (ЕО) № 1493/1999.

ГЛАВА III

ОБЩИ ПРАВИЛА, ПРИЛОЖИМИ ПРИ ОБОГАТЯВАНЕ, ПОДКИСЛЯВАНЕ И ОТКИСЛЯВАНЕ

Член 27

Подкисляване и обогатяване на един и същ продукт

Случаите, в които подкисляване и обогатяване на един и същ продукт в рамките на значението на приложение I към Регламент (ЕО) № 1493/1999, са разрешени в съответствие с приложение V, параграф Е, точка 7 към настоящия регламент, ще бъдат решавани в съответствие с процедурата, посочена в член 75 от посочения регламент, и ще бъдат установени в приложение XV към настоящия регламент.

Член 28

Общи правила, приложими при обогатяване, подкисляване и откисляване на продукти, различни от вино

Процесите, посочени в приложение V, параграф Ж, точка 1 от Регламент (ЕО) № 1493/1999, трябва да бъдат извършвани в рамките на една-единствена операция. Държавите-членки обаче могат да разрешат някои от тези процеси да бъдат извършени с повече от една операция, когато това подобрява винификацията на съответния продукт. В такива случаи лимитите, установени в приложение V към Регламент (ЕО) № 1493/1999, се прилагат към цялата съответна операция.

Член 29

Дерогации от датите, определени за обогатяване, подкисляване и откисляване

Независимо от датите, установени в приложение V, параграф Ж, точка 7 от Регламент (ЕО) № 1493/1999, операции по обогатяване, подкисляване и откисляване могат да бъдат извършвани преди датите, установени в приложение XVI към настоящия регламент.

ГЛАВА IV

ПОДСЛАЖДАНЕ

Член 30

Технически правила, приложими към подслаждането

Подслаждането на трапезни вина и качествени вина, произведени в определен район, се разрешава само по време на етапите на производство и търговия на едро.

Член 31

Административни правила, приложими към подслаждането

1. Всяко физическо или юридическо лице, възнамеряващо да извърши операция по подслаждане, ще съобщи на компетентните власти на държавата-членка, на чиято територия ще бъде извършена операцията.

2. Съобщенията се правят писмено и трябва да стигнат до компетентните власти най-малко 48 часа преди деня, в който ще бъде извършена операцията.

Където обаче предприятието извършва редовно операции по подслаждане, държавата-членка може да разреши едно съобщение, обхващащо няколко операции или точно определен период, да бъде изпратено на компетентните власти. Такова съобщение ще бъде прието само при условие, че предприятието съхранява писмени записи на всяка операция по подслаждането и регистрира информацията, изисквана съгласно параграф 3.

3. Съобщенията не включват следната информация:

а) за операциите по подслаждането, извършени в съответствие с приложение V, параграф Е, точка 1, буква а) и приложение VI, параграф Ж, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1493/1999:

i) количеството и общото и действително алкохолно съдържание на трапезното вино или качественото вино, произведено в определен район, което трябва да бъде подсладено,

ii) количеството и общото и действително алкохолно съдържание на гроздовата мъст, която се прибавя,

iii) общото и действително алкохолно съдържание на трапезното вино и качественото вино, произведено в определен район, след подслаждането.

б) за операции по подслаждането, извършени в съответствие с приложение V, параграф Е, точка 1, буква б) и приложение VI, параграф Ж, точка 2 от Регламент (ЕО) № 1493/1999:

i) количеството и общото и действителното алкохолно съдържание на трапезно вино или качественото вино, произведено в определен район, което трябва да бъде подсладено,

ii) количеството и общото и действителното алкохолно съдържание на гроздовата мъст или количеството и гъстотата на концентрираната гроздова мъст, която трябва да се добави, какъвто може да бъде случаят,

iii) общото и действителното алкохолно съдържание на трапезно вино или качественото вино, произведено в определен район, след подслаждане.

4. Лицата, посочени в параграф 1, съхраняват входящи и изходящи регистри за стоката, показващи количествата на гроздова мъст или концентрирана гроздова мъст, които те държат за операции по подслаждането.

Член 32

Подслаждане на определени вносни вина

Подслаждането на вносни вина, както е посочено в приложение V, параграф Е, точка 3 от Регламент (ЕО) № 1493/1999, е обект на условията, посочени в членове 30 и 31 от настоящия регламент.

Член 33

Специфични правила, приложими към подслаждането на ликьорни вина

1. Подслаждането при условията, установени във второ тире на приложение V, параграф Й, точка 6, буква а) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, е разрешено за „vino generoso de licor”, както е посочено в приложение VI, параграф Л, точка 11 към настоящия регламент.

2. Подслаждането при условията, посочени в трето тире на приложение V, параграф Й, точка 6, буква а) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, е разрешено за качествено ликьорно вино „Madeira”, произведено в определен район.

ГЛАВА V

КУПАЖИРАНЕ

Член 34

Определение

1. „Купажирание” по смисъла на член 46, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1493/1999 означава: смесване на вино и мъст, с произход от:

а) различни страни,

б) различни лозарски зони в Общността по смисъла на значението на приложение III към Регламент (ЕО) № 1493/1999 или от различни производителни зони в трета страна,

в) от същата лозарска зона в Общността или в същата производствена зона в трета страна, но с различен

- географски произход, или

- лозови сортове, или

- реколти,

при условие че географският произход, лозовият сорт или реколтата са специфицирани или се изисква да бъдат специфицирани в описанието на съответния продукт, или

г) от различни категории вино или мъст.

2. Като различни категории вино и мъст се разглеждат:

- червено вино, бяло вино и мъст или вина, подходящи за получаване на една от тези категории вино,

- трапезно вино, качествено вино, произведено в определен район, и мъст или вина, подходящи за получаване на едно от тези категории вино.

За целите на настоящия параграф вино розе се разглежда като червено вино.

3. Следните процеси не се разглеждат като купажиране:

а) добавянето на концентрирана гроздова мъст или пречистена гроздова мъст за увеличаване на естественото алкохолно съдържание на съответния продукт;

б) подслаждането,

- на трапезно вино,

- на качествено вино, произведено в определен район, когато подсладителят идва от специфициран регион, чието име той носи, или е пречистена концентрираната гроздова мъст,

в) производството на качествено вино, произведено в определен район в съответствие с традиционните практики, както са посочени в приложение VI, параграф Г, точка 2 от Регламент (ЕС) № 1493/1999.

Член 35

Общи правила, приложими към купажирането

1. Купажиране или смесване на:

- трапезни вина едно с друго, или

- вина, подходящи за получаване на трапезни вина, едно с друго или с трапезни вина, или

- качествени вина, произведени в определен район, едно с друго,

е забранено, ако коя да е от съставните части не отговаря на разпоредбите на Регламент (ЕО) № 1493/1999 или на настоящия регламент.

2. Резултатът от смесването на прясно грозде, гроздова мъст, частично ферментирала гроздова мъст или ново вино, все още в процес на ферментация, ако който и да е от тези продукти не притежава изискваните характеристики за получаване на трапезно вино или вино, подходящо за получаване на трапезно вино, с продукти, подходящи за получаване на такива вина или трапезно вино, не се считат за трапезно вино или вино, подходящо за получаване на трапезно вино.

3. Когато се извършва купажиране и без да се нарушават следващите параграфи, единствените продукти, които могат да бъдат считани за трапезни вина, са онези, които са резултат от купажиране на трапезни вина едно с друго или купажиране на трапезни вина с вина, подходящи за получаване на трапезни вина, при условие че такива вина, подходящи за получаване на трапезни вина, имат общо естествено алкохолно съдържание, ненадхвърлящо 17 % .

4. Без да се нарушават разпоредбите на член 44, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 и член 36 от настоящия регламент, купажирането на вина, подходящи за получаване на трапезно вино с:

а) трапезно вино, може да даде трапезно вино само ако операцията е извършена в лозарската зона, в която е било произведено виното, подходящо за получаване на трапезно вино;

б) друго вино, подходящо за получаване на трапезно вино, може да даде трапезно вино само ако:

- второто вино, подходящо за получаване на трапезно вино, е било произведено в същата лозарска зона и

- операцията е извършена в същата лозарска зона.

5. Забранява се купажирането на гроздова мъст или трапезно вино, което е преминало енологичната практика, посочена в приложение IV, параграф 1, буква н) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, с гроздова мъст или вино, което не е преминало през тази практика.

Член 36

Специфични правила, приложими към купажирането на бели вина и червени вина в Испания

1. В изпълнение разпоредбите на член 42, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 купажирането на вино, подходящо за получаване на бяло трапезно вино, или на бяло трапезно вино с вино, подходящо за получаване на червено трапезно вино, или с червено трапезно вино, е разрешено в Испания до 31 юли 2005 г., при условие че полученият продукт има характеристиките на червено трапезно вино.

2. Испанските червени трапезни вина и трапезни вина розе, които са резултат от купажиране, както е посочено в параграф 1, не могат да бъдат търгувани с други държави-членки или изнасяни в трети страни.

3. За целите на параграф 2 компетентните власти, определени от Испания, гарантират произхода на испанските червени трапезни вина и трапезни вина розе чрез поставяне на печат в клетката на документа, запазена за официални забележки, както е предвидено в член 70 от Регламент (ЕО) № 1493/1999, предхождан от израза „вино, произведено чрез купажиране на бяло/червено вино”.

ГЛАВА VI

ДОБАВЯНЕ НА ДРУГИ ПРОДУКТИ

Член 37

Добавяне на дестилат към ликьорни вина и някои качествени ликьорни вина, произведени в определен район

Характеристиките на винен дестилат и на гроздов дестилат от сушено грозде, който може да бъде добавен към ликьорни вина и някои качествени ликьорни вина, произведени в определен район, в съответствие с разпоредбите във второ тире от приложение V, параграф Й, точка 2, буква а), i) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, са посочени в приложение XVII към настоящия регламент.

Член 38

Добавяне на други продукти и употреба на гроздова мъст при приготвянето на някои качествени ликьорни вина, произведени в определен район

1. Списъкът на качествени ликьорни вина, произведени в определен район, производството на които включва употребата на гроздова мъст или смес от такава с вино в съответствие с приложение V, параграф Й, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1493/1999, са посочени в приложение XVIII А към настоящия регламент.
2. Списъкът на качествени ликьорни вина, произведени в определен район, към които могат да бъдат добавяни продуктите, посочени в приложение V, параграф Й, точка 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, се определят с приложение XVIII Б към настоящия регламент.

Член 39

Добавяне на алкохол към искрящо вино

В изпълнение на член 42, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 добавянето на алкохол към искрящо вино не води до увеличение с повече от 0,5 об. на общото обемно алкохолно съдържание на искрящото вино. Алкохол може да бъде добавян само под формата на експедиционен ликьор и при условие че такъв метод е разрешен съгласно регламентите, действащи в държавата-членка производител, и че тези законови разпоредби са били съобщени на Комисията.

ГЛАВА VII

ИЗИСКВАНИЯ, ОТНАСЯЩИ СЕ ДО СТАРЕЕНЕТО

Член 40

Стареене на някои ликьорни вина

Стареенето при условията, посочени в приложение V, параграф Й, точка 6, буква в) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, се разрешава за качествени ликьорни вина, произведени в определен район "Madeira".

ДЯЛ III

ЕКСПЕРИМЕНТАЛНО ПРИЛОЖЕНИЕ НА НОВИ ЕНОЛОГИЧНИ ПРАКТИКИ

Член 41

Общи правила

1. За експериментални цели, както са посочени в член 46, параграф 2, буква е) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, всяка държава-членка може да разреши прилагането на определени енологични практики или процеси, които не са предвидени в настоящия регламент, максимум за три години, при условие че:

- съответните практики или процеси отговарят на изискванията, установени в член 42, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1493/1999,
- такива практики и процеси се прилагат към количества, ненадхвърлящи 50 000 хектолитра годишно за всеки експеримент,
- получените продукти не се изпращат извън държавата-членка, на чиято територия е бил проведен експериментът,
- съответната държава-членка информира Комисията и останалите държави-членки при започването на експеримента за условията, при които е дадено разрешение.

„Експеримент” означава операция или операции, извършени в контекста на добре дефиниран изследователски проект с отделен експериментален протокол.

2. Преди края на периода, посочен в параграф 1, съответната държава-членка изпраща на Комисията доклад за разрешения експеримент и Комисията съобщава на останалите държави-членки за резултатите от него. В зависимост от тези резултати съответната държава-членка може да подаде заявление до Комисията за разрешение да продължи експеримента, евентуално с по-голямо количество, отколкото в оригиналния експеримент, за по-нататъшен период от три години. Държавата-членка предоставя подходящо досие в подкрепа на своето заявление.

3. Комисията, в съответствие с процедурата, установена в член 75 от Регламент (ЕО) № 1493/1999, взема решение по заявлението, посочено в параграф 2. В същото време тя може да разреши експериментът да бъде продължен в други държави-членки при същите условия.

4. В края на периода, посочен в параграф 1, или когато това е приложимо, в параграф 2, и след събиране на цялата информация за експеримента, Комисията може, ако намери за подходящо, да представи на Съвета предложение за окончателно разрешаване на енологичната практика или процес, включен в експеримента.

ДЯЛ IV

ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

Член 42

Вино, произведено преди 1 август 2000 г.

Вино, произведено преди 1 август 2000 г., може да бъде предложено или доставено директно за консумация от човека след тази дата, при условие че то отговаря на правилата на Общността или на национални правила, които са в сила преди тази дата.

Член 43

Изисквания за дестилация, движение и употреба на продукти, неотговарящи на изискванията на Регламент (ЕО) № 1493/1999 или на настоящия регламент

1. Продукти, които в изпълнение на член 45, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1493/1999, не могат да бъдат предлагани или доставяни за пряка консумация от човека, ще бъдат унищожавани. Държавите-членки обаче могат да разрешат употребата на определени продукти, чиито характеристики те определят, от дестилационни фабрики или предприятия за производство на оцет или за индустриални цели.
2. Такива продукти не могат да бъдат съхранявани без легитимна причина от производители или търговци и те могат да бъдат прехвърляни само в дестилационни фабрики, предприятия за производство на оцет, предприятия, използващи ги за индустриални цели или продукти или заводи за унищожаване.
3. Държавите-членки могат да разрешават добавянето на денатуриращи вещества или индикатори, добавени към вина, както са посочени в предходния параграф, за да ги направят по-лесно идентифицируеми. Когато това е оправдано, те могат също да забранят употребата, предвидена в параграф 1, и могат да елиминират продуктите.

Член 44

Отмяна

1. Регламенти (ЕИО) № 1618/70, № 1972/78, № 2394/84, № 305/86, № 1888/86, № 2094/86, № 2202/89, № 2240/89, № 3220/90 и № 586/93 и Регламенти (ЕО) № 3111/93 и № 1128/96 се отменят.
2. Регламент (ЕИО) № 2676/90 се прилага по отношение на продукти, обхванати от Регламент (ЕО) № 1493/1999. Разпоредбите, предвидени в приложението към Регламент (ЕИО) № 2676/90, глава 1, параграф 5, глава 3, параграф 5, глава 5, параграф 3.2, глава 12, параграф 3, глава 16, параграф 3, глава 18, параграф 3, глава 23, параграф 3, глава 25, параграф 2.3, глава 26, параграф 3, глава 27, параграф 3, глава 30, параграф 3, глава 37, параграф 3 и глава 40, параграф 1.4 се отменят, считано от 1 август 2001 година.

Член 45

Настоящият регламент влиза в сила на седмия ден след неговото публикуване в *Официален вестник на Европейските общности*.

Прилага се от 1 август 2000 година.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 24 юли 2000 година.

За Комисията:

Franz FISCHLER

Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ I

**Списък на сортовете лози, чието грозде може да бъде използвано,
независимо от разпоредбите на член 42, параграф 5 от Регламент (ЕО) №
1493/1999 за производство на продуктите, обхванати от тази разпоредба**

(Член 2 от настоящия регламент)

(р. м.)

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Години, през които продуктите от лозарски зони А и Б, непритежаващи минималното естествено обемно алкохолно съдържание, определено в Регламент (ЕО) № 1493/1999, могат да бъдат използвани за производство на пенливи вина, на газирани пенливи вина или на газирани искрящи вина

(Член 3 от настоящия регламент)

(р. м.)

ПРИЛОЖЕНИЕ III

А. Списък на сортовете лози, грозде от които може да бъде използвано за създаване на виноматериал за качествени пенливи вина от типа ароматизирани и качествени пенливи вина от типа ароматизирани, произведени в определен район

(Член 4 от настоящия регламент)

Aleatico N

Ασύρτικο (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewuerztraminer Rs

Girò N

Γλυκααρύτα (Glykerythra)

Huxelrebe

Macabeu B

Всички видове Малвоази

Mauzac blanc и rosé

Monica N

Μοσχοεσσλααρο (Moschofilero)

Mueller-Thurgau B

Всички мускатови вина

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροαεσστης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

Б. Дерогации, посочени в приложение V, буква И, точка 3, буква а) и в приложение VI, буква К, точка 10, буква а) от Регламент (ЕО) № 1493/1999 по отношение на създаването на виноматериал за качествени пенливи вина от типа ароматизирани и качествени пенливи вина, произведени в определен район, от типа ароматизирани

Независимо от разпоредбите на приложение VI, буква К, точка 10, буква а), дадено качествено пенливо вино от типа ароматизирано, произведено в определен район, може да бъде произведено, като за създаване на винения материал се използват вина, получени от грозде на лози от сорта „Prosecco”,

събрано в определени райони с указания за произход „Conegliano-Valdobbiadene” и „Montello e Colli Asolani”.

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

Ограничения при използването на някои вещества

(Член 5 от настоящия регламент)

Ограниченията при използването на веществата, посочени в приложение IV към Регламент (ЕО) № 1493/1999, при спазване на посочените в него условия са, както следва:

Вещества	Използване за прясно грозде, гроздова мъст, частично ферментирала гроздова мъст, частично ферментирала гроздова мъст от стафидирано грозде, концентрирана гроздова мъст, младо вино в процес на ферментация	Използване за частично ферментирала гроздова мъст за пряка консумация без допълнителна обработка, вино, годно за производство на трапезно вино, трапезно вино, пенливо вино, газирано пенливо вино, искрящо вино, газирано искрящо вино, ликьорни вина и качествени вина, произведени в определен район
Препарати от дрождени обвивки	40 g/hl	40 g/hl
Въглероден диоксид ¹		Максимално съдържание на така обработеното вино: 2 g/l
L-аскорбинова киселина ¹		150 mg/l
Лимонена киселина ¹		Максимално съдържание в така обработеното вино: 1 g/l
Метатартарова киселина		100 mg/l
Меден сулфат		1 g/hl при условие че така обработеният продукт не съдържа мед над 1 mg/l
Въглен за енологична употреба	100 g сух продукт на hl	100 g сух продукт на hl
Хранителни соли: диамониев фосфат	0,3 g/l (изразено в сол) (²)	0,3 g/l (изразено в сол), за

или амониев сулфат		изготвянето на пенливите вина
Амониев сулфит или амониев бисулфит	0,2 g/l (изразено в сол) ⁽²⁾	
Фактори на растеж: тиамин под формата на тиаминов хлорхидрат	0,6 mg/l (изразено в тиамин)	0,6 mg/l (изразено в тиамин), за изготвянето на пенливите вина
Поливинил-полипиролidon	80 g/hl	80 g/hl
Калциев тартарат		200 g/hl
Калциев фитат		8 g/hl

¹ Критериите за чистота на този продукт са посочени в Директива 96/77/ЕО на Комисията от 02 декември 1996 г., с която се установяват специфичните критерии за чистота на хранителните добавки, които са различни от оцветителите и подсладителите (ОВ L 339, 30.12.1996 г., стр. 1), изменена с Директива 98/86/ЕО (ОВ L 334, 9.12.1998 г., стр. 1).

² Тези продукти могат също така да бъдат използвани заедно до общата пределна стойност от 0,3 g/l, без да се нарушава посочената по-горе граница от 0,2 g/l.

ПРИЛОЖЕНИЕ V

Изисквания и критерии за чистота на поливинилполипиролidon

(Член 6 от настоящия регламент)

Поливинилполипиролidonът (ПВПП), чието използване е предвидено в приложение IV, параграф 1, буква п) и параграф 3, буква ш) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, представлява статично ретикулиран полимер на [1-(2-оксо-1-пиролидинил-етилден)].

Той е произведен чрез полимеризация на N-винил-2-пиролidon при наличие на катализатор сода каустик или N,N'-дивинилимидазолидон.

ХАРАКТЕРНИ ЧЕРТИ

Леко прахообразно вещество, на цвят бяло до кремаво.

Неразтворимо във вода и в органични разтворители.

Неразтворимо в силни неорганични киселини и основи.

ИЗПИТАНИЯ

1. ЗАГУБА ПРИ ИЗСУШАВАНЕ

Под 5 % при следните условия:

Поставят се 2 g ПВПП в силициева капсула с диаметър 70 mm; изсушава се в сушилен шкаф при температура 100-105 °C в продължение на 6 часа.

Оставя се да се охлади в ексихатор и се претегля.

Забележка:

Всички посочени по-долу пределни стойности се отнасят за сухия продукт.

2. ПЕПЕЛ

Тегло на пепелта, по-малко от 0,5 % при следните условия:

Постепенно изгаряне на остатъка от изпитание 1, без да се надвишава температура 500-550 °C, след което се претегля.

3. АРСЕН

Под две милионни части при следните условия:

Приготвяне на продукта за изпитание:

Поставят се 0,5 g ПВПП в облодънна колба от бор-силикатно стъкло върху нагревател с отвор, като гърловината се държи в наклонено положение. Добавят се 5 ml чиста сярна киселина (качество: чистота за лабораторен анализ - ч.з.а.) и 10 ml чиста азотна киселина (качество ч.з.а.) и се загрева постепенно. Когато сместа започне да потъмнява, се добавя малко количество азотна киселина, като загреваването продължава така, докато течността стане безцветна и въздухът в колбата се запълни с бял дим серен триокис SO₃. Остава се да изстине, отново се вземат 10 ml вода и се загрева отново, за да се отстранят азотните пари до образуване на бял дим. Тази операция се извършва втори път; след третото извършване се оставя да заври за момент, охлажда се и се долива с вода, докато течността достигне обем 40 ml.

Реактиви (качество ч.з.а.)

1. Концентриран разтвор на арсен (100 mg арсен на литър)

Претеглят се точно 0,132 g арсениден анхидрид, предварително изсушен при 100 °C, и веществото се поставя в конична колба с вместимост 500 ml. Добавят се 3 ml натриев хидроокис и 20 ml вода. Разклаща се до разтваряне. Този арсениден разтвор се неутрализира с помощта на 15 ml сярна киселина, разредена до 10 % (p/p), и се добавя наситена бромна вода (ч.з.а.) докато се получи устойчиво жълто оцветяване от свободния бром (теоретично 7 ml). Загрева се до кипене, за да се освободи излишният бром, прелива се в градуирана колба от 1000 ml и се допълва с дестилирана вода до мерителната черта.

2. Разреден разтвор на арсен (1 mg арсен на литър)

Смесват се 10 ml концентриран разтвор на арсен (100 mg арсен на литър) с дестилирана вода до количество от 1000 ml. 1 ml от този разтвор съдържа 0,001 mg арсен.

3. Оловно-ацетатна вата

Потопя се хидрофилен оловен ацетат в 5 обемни процента (p/v) олово-ацетатен разтвор, към който се добавя 1 % оцетна киселина. Ватата се оцежда и се оставя да изсъхне на въздух. Съхранява се в добре затворена колба.

4. Хидрофилна вата, изсушена в сушилен шкаф при температура 100 °C

Съхранява се в добре затворена колба.

5. Живачно-бромидна индикаторна хартия

В правоъгълно легенче се поставя 5 % спиртен живачно-бромиден разтвор. В този разтвор се потапя бял хартиен филтър с тегло на хартията 80 g/m², нарязан на парчета от 15×22 cm и сгънат на две. Хартията се оцежда и се оставя да се суши на тъмно, окачена върху неметален тел. Отстранява се по 1 mm от сгъвката и по 1 cm от долните краища. Хартията се нарязва на квадрати от 15×15 mm; съхранява се в добре затворена колба, обвита с черна хартия.

6. Разтвор от калаен хлорид

В студена среда се залива 20 g чист калай за анализ, на гранули, със 100 ml чиста солна киселина, d=1,19. Съхранява се в присъствие на калай в метално състояние, без наличие на въздух, в колба със запушалка с клапан.

7. Разтвор на калиев йодид

Калиев хлорид	10 g
Дестилирана вода до количество от	100 ml

8. Азотна киселина за откриване на арсен (качество ч.з.а.)

Киселина с плътност d=1,38 при 20°C, съдържаща от 61,5 до 65,5 % азотна киселина HNO₃. Тя не трябва да оставя плътен остатък, надвишаващ 0,0001 %. Тя не трябва да съдържа олово, което може да се открие с дитизон, нито

повече от 1 милионна част хлорни йони, нито повече от 2 милионни части серни йони, 2 милионни части ортофосфорни йони, нито повече от една стомилионна част арсен.

9. Сярна киселина за откриване на арсен (качество ч.з.а.)

Киселина с плътност от 1,831 до 1,835 при 20 °C, съдържаща минимум 95 % сярна киселина H_2SO_4 . Тя не трябва да оставя плътен остатък, надвишаващ 0,0005 %. Тя не трябва да съдържа повече от 2 милионни части тежки метали, 1 милионна желязо, 1 милионна част хлорни йони, 1 милионна част азотни йони, 5 милионни части амониеви йони, 2 стомилионни части арсен.

10. 20 % (v/v) разреден разтвор на сярна киселина (36 g H_2SO_4 на 100 ml)

Смесват се чиста сярна киселина (качество ч.з.а.) с 200 ml дестилирана вода до количество от 1000 ml.

11. Платиниран цинк

Чист цинк, свободен от арсен, гранулиран или на цилиндри. Този цинк се платинира, като се поставя в цилиндричен съд и се покрива с разтвор от платинен хлорид в съотношение 1/20 000. След контакт в продължение на 2 часа цинкът се измива с дестилирана вода, платинираният цинк се изцежда върху многопластова попивателна хартия, изсушава се и се поставя в суха колба.

Трябва да се провери дали 5 g от този цинк, поставен в описания по-горе апарат с 4,5 ml чиста сярна киселина, допълнена с вода до 40 ml, към които се добавят след това две капки калаен хлорид и 5 ml 10 % разтвор от калиев йодид, не оставя никаква следа след престояване най-малко от 2 часа върху живачно-бромидната индикаторна хартия. Трябва да се провери също така дали 1 mg арсен, използван, както е посочено по-долу, оставя значителна следа.

Описание на апаратурата

Използва се колба с вместимост от 90 до 100 ml, затворена със стъклена запушалка и снабдена със стъклена тръбичка с вътрешен диаметър 6 mm и дължина 90 mm. Вътрешната част на тази тръбичка е изтънена и има пробит отвор от страни (устройство за предотвратяване на увеличаването на течност от изпаренията). Горната част завършва с равна шлифована повърхност, поставена перпендикулярно на оста на тръбичката. Друга стъклена тръбичка

със същия вътрешен диаметър, но с дължина 30 mm, завършваща с равна шлифована повърхност, както на предходната, може да бъде прикрепена към нея, като се фиксира с 2 цилиндрични винтови пружини или с 2 каучукови гвивни.

Начин на действие

В тръбичката за отвеждане, в позиция А, се поставя тампон от сух хидрофилен памук и след това тампон от оловно-ацетатна вата.

Поставя се квадратче от индикаторната живачно-бромидна хартия между двете части на тръбичката за отвеждане в позиция Б и се събират двата края на тръбичката.

В колбата се поставят 40-те ml сярна течност, две капки разтвор от калаен хлорид и 5 ml разтвор от калиев йодид. Изчаква се 15 минути. Добавят се 5 g платиниран цинк и колбата се затваря веднага с предварително приготвената запушалка.

Оставя се процесът на отделяне да продължи до естественото му завършване (най-малко 2 часа). Апаратът се разглобява, потапя се живачно-бромидната индикаторна хартия в 10 ml разтвор на калиев йодид в продължение на половин час, като се разклаща от време на време; изплаква се обилно и се оставя да изсъхне.

Кафявите или жълти следи трябва да бъдат невидими или по-бледи от тези, които се получават при паралелно проведено изпитание с 1 ml разтвор на арсен от 1 μ g на милилитър, с добавка от 4,5 ml чиста сярна киселина, допълнена с вода до 40 ml, към които се добавят след това две капки калаен хлорид и 5 ml 10 % разтвор от калиев йодид.

4. ТЕЖКИ МЕТАЛИ

Изразени в олово, по-малко от 20 ppm, при следните условия:

След претегляне пепелта се разтваря в 1 ml чиста солна киселина и 10 ml дестилирана вода. Извършва се подгряване, за да се активира процесът на

разтваряне. Допълва се с дестилирана вода до 20 ml. 1 ml от този разтвор съдържа минерални материали от 0,10 g ПВПП.

10 ml пепелен разтвор се поставят в тръба за изпитание с размери 160x16 с 2 ml 4 % разтвор на чист натриев флуорид, 0,5 ml чист амоняк, 3 ml вода, 0,5 ml чиста оцетна киселина и 2 ml наситен воден разтвор на сероводородна киселина.

Не трябва да се образува никаква утайка. Ако се появи кафяво оцветяване, то трябва да бъде по-слабо от това на индикатора, приготвен по следния начин:

В тръба за изследване с размери 160x16 се поставят 2 ml разтвор, съдържащ 0,01 g олово в 1 l (10 mg/l), 15 ml вода, 0,5 ml 4 % (m/v) натриев флуорид, 0,5 ml чиста оцетна киселина и 2 ml наситен воден разтвор на сероводородна киселина. Тази тръба съдържа 20 µg олово.

Забележка

При такава концентрация оловният сулфид се утаява само в оцетна среда; неговото утаяване може да се получи при наличие на само 0,05 ml солна киселина в 15 ml, но на практика тази концентрация се постига много трудно с необходимата точност.

Като се замени 0,5 ml оцетна киселина с 0,5 ml солна киселина, ще се получи утаяване само на мед, живак и т.н.

Евентуалното наличие на желязо, обикновено в тривалентно състояние, окислява сероводородната киселина, като дава утайка от сяр, която скрива колоидната утайка от оловен сулфид. Чрез комплексообразуване с 0,5 ml натриев флуорид желязото окислява по-бавно сероводородната киселина.

Това количество е достатъчно за комплексообразуване на 1 mg желязо (III). Количеството на натриевия флуорид се увеличава, ако има повече желязо.

За продуктите, съдържащи калций, филтрирането трябва да се извърши след добавяне на флуорид.

5. ОБЩО КОЛИЧЕСТВО НА АЗОТА

В границите между 11 и 12,8 % при следните условия:

Изпитвателна апаратура

А. Апаратурата се състои от:

1. Колба А с вместимост 1 l от бор-силикатно стъкло, която служи за подгряващо котле, снабдена с фуния с кранче за пълнене. Тя може да бъде загрявана с газова горелка или електронагревател.
 2. Наставка-удължител С, която служи за събиране на извлечената течност, идваща от колбата за барботаж В.
 3. Колба за барботаж В с вместимост 500 ml с наклонена гърловина; входящата тръба трябва да достига до най-ниската част на колбата. Изходящата тръба е снабдена със сфера, разположена в горната част на барботьора, предназначена за предотвратяване увеличаването на течност от изпаренията. Фунята с кранче Е позволява вкарването на течността за обработка и на алкалната луга.
 4. Вертикален охладител с дължина от 30 до 40 cm, завършващ със сфера с фин наконечник.
 5. Конична колба с вместимост 250 ml, предназначена за приемане на дестилата.
- Б. Реторта за минерализация, колба с яйцевидна форма с обем 300 ml и дълга гърловина.

Необходими реактиви

Чиста сярна киселина

Катализатор за минерализация

Натриев хидроксид с концентрация 30 % (m/m)

Разтвор от 40 % (m/v) чиста борна киселина

Разтвор на солна киселина 0,1 N.

Смесен индикатор за бромокрезолово зелено и за метилово червено.

Котлето трябва да бъде пълно с киселинно обработена вода с 0,1 % сярна киселина. Преди всяка операция е необходимо течността да заври при отворено кранче Р, за да може да се освободи CO_2 .

Начин на действие

В ретортата за минерализация се поставят около точно претеглено количество от 0,20 g ПВПП. Добавят се 2 g минерализиращ катализатор и 15 ml чиста сярна киселина.

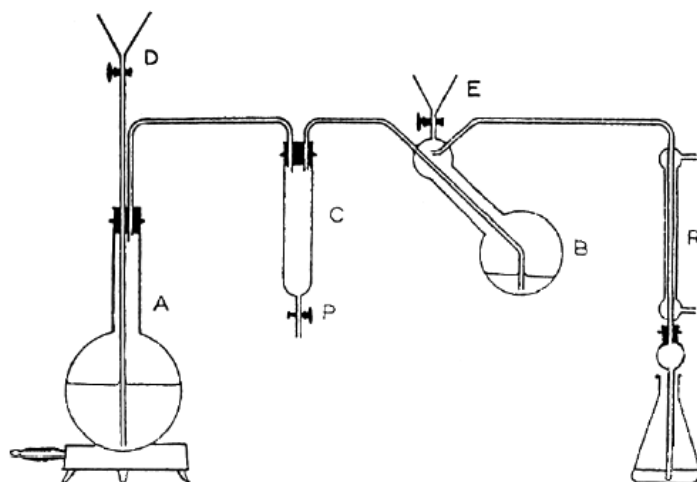
Загрява се на пряк огън, като гърловината на ретортата се държи в наклонено положение, докато разтворът стане безцветен и стените на ретортата се изчистят от образувалите се карбонизирани налепи.

След охлаждане се разрежда с 50 ml вода и се доохлажда; тази течност се поставя в колбата за барботажа В през фунията Е; след това се добавя от 40 до 50 ml 30 % натриева основа, така че да се получи пълно алкализиране на течността и да се увлече амонякът от парата, като дестилатът се събира в 5 ml разтвор на борна киселина, предварително поставени в 10 ml вода в приемателната конична колба, като крайната част на тръбичката е потопена в течността. Добавят се 1 или 2 капки от смесения индикатор и се събират от 70 до 100 ml от дестилата.

Дестилатът се титрува с разтвор 0,1 N солна киселина, докато индикаторът се промени в розово-виолетово.

1 ml разтвор 0,1 N солна киселина съответства на 1,4 mg азот.

Апаратура за дестилация на амоняк в поток от водна пара (по Parnas и Wagner)



(Кранчетата Р и Е могат да бъдат заменени с пластмасова връзка с пипета Mohr.)

6. РАЗТВОРИМОСТ ВЪВ ВОДНА СРЕДА

По-ниска от 0,5 % при следните условия:

10 гр. от ПВПП се поставят в колба с обем 200 ml, която съдържа 100 ml дестилирана вода. Сместа се разклаща и се оставя да престои в продължение на 24 часа. Извършва се филтриране, първо през екранен филтър с порестост 2,5 μ , а след това през екранен филтър с порестост 0,8 μ . Сухият остатък, получен при изпаряването на филтратата във водна баня, трябва да бъде по-малко от 50 mg.

7. РАЗТВОРИМОСТ В КИСЕЛА И АЛКОХОЛНА СРЕДА

По-ниска от 1 % при следните условия:

1 g ПВПП се поставя в колба, съдържаща 500 ml от следната смес:

Оцетна киселина	3 g
Етанол	10 ml
Вода до количество от	100 ml

Оставя се да престои 24 часа. Извършва се филтриране, първо през екранен филтър с порестост 2,5 μ , а след това през екранен филтър с порестост 0,8 μ . Прави се концентриране на филтратата във водна баня. Изпаряването във водна баня завършва в силициева капсула с диаметър 70 mm при предварително измерена тара. Сухият остатък, получен при изпаряването, трябва да бъде по-малко от 10 mg, като се има предвид и евентуално полученият остатък при изпаряването на 500 ml от оцетно-етаноловата киселина.

8. ЕФИКАСНОСТ НА ПВПП ПО ОТНОШЕНИЕ НА АДСОРБЦИЯТА НА ФЕНОЛОВИ СЪЕДИНЕНИЯ

Активността, изразена в проценти, определена при следните условия, трябва да бъде равна или да надвишава 30 %.

А. Реактиви

1) 0,1 N разтвор на натриев хидроксид.

2) 0,1 N разтвор на салицилова киселина

(13,81 g салицилова киселина се разтварят в 500 ml метанол и се разреждат в 1 l вода).

В. Начин на действие

1) Претеглят се 2-3 g ПВПП в ерленмайерова колба с обем 250 ml и се записва теглото W с точност до 0,001 g

2) Изчислява се сухият екстракт от пробата (процент на твърдото тяло), P се записва с точност до една десета.

3) Добавя се 0,1 N разтвор на салицилова киселина по формулата:

$43 \times W \times P = \text{ml}$ за добавяне.

4) Колбата се затваря и се разклаща в продължение на 5 минути.

5) Сместа с температура 25 °C се налива във фуния, снабдена с филтър, разположен върху бюхнерова фуния, свързана с 250 ml колба; въздухът се

изтегля, докато се получи достатъчно количество филтрат за вземане на 50 ml (филтратът трябва да бъде бистър).

6) От филтрата се вземат с пипета 50 ml и се поставят в 250 ml ерленмайерова колба.

7) С 0,1 N натриев разтвор се определя точката на неутрализация с фенолфалин и се записва обемът V_s .

8) По същия начин се титрува 50 ml разтвор на салицилова киселина (като референтна) и се отбелязва обемът V_b .

С. Изчисление

$$\% \text{ активност} = \frac{V_b - V_s}{V_b} \times 100$$

Забележка

Всички отбелязани пределни стойности, посочени в точки от 2 до 8, се отнасят за сухо вещество.

9. СВОБОДЕН N-ВИНИЛПИРОЛИДОН – НЕНАДВИШАВАЩ 0,1 %

Метод

Поставят се в състояние на суспензия 4,0 g от пробата в 30 ml вода, разклаща се в продължение на 15 минути, излива се през пластинков филтър от фритовано стъкло от 9 до 15 μm (от тип G4) в конична колба от 250 ml. Остатъкът се измива със 100 ml вода, добавя се 500 mg натриев ацетат към комбинираните филтрати и се титрува с помощта на 0,1 N йод до стабилизиране на цвета на йода. Добавят се допълнително 3,0 ml йод 0,1 N, оставя се в продължение на 10 минути и излишъкът от йод се титрува с помощта на 0,1 N натриев хипосулфит; добавят се 3,0 ml скорбяла TS (вещество за тестване) в близост до точката на равновесие. Извършва се

контролно измерване на количеството. Разходът на йод не надвишава 0,72 ml, което отговаря на максимум 0,1 % винилпиридон.

10. СВОБОДЕН N,N'-ДИВИНИЛИМИДАЗОЛИДОН, НЕНАДВИШАВАЩ 2 МГ НА КГ

Принцип

Количествено определяне чрез газова хроматография върху капилярна колонка за миграция на свободен N,N'-дивинилимидазолидон в разтворител (ацетон) на базата на неразтворим ПВПП.

Разтвор, използван като вътрешен еталон

100 mg нитрил на хептанова киселина (нитрил на енантиотропна киселина), претеглена с точност до 1 mg, се разтварят в 500 ml ацетон.

Приготвяне на опитния образец

Претеглят се от 2 до 2,5 g полимер с точност до 0,2 mg и се изливат в 50 ml ерленмайерова колба. С помощта на пипета се добавят 5 ml разтвор, използван като вътрешен еталон, а след това - 20 ml ацетон. Сместа се разклаща в продължение на 4 часа, след това се оставя да се успокои и стабилизира в продължение на минимум 15 часа и се извършва анализ на течността, отделена на повърхността, чрез газова хроматография.

Калибровъчен разтвор

Претеглят се 25 mg N,N'-дивинилимидазолидон с точност до 0,2 mg и се изливат в колба; долива се до 100 ml с ацетон. С помощта на пипета се прехвърлят 2,0 ml от този разтвор в друга мерителна колба с обем 50 ml и се долива до 50 ml с ацетон. 2 ml от този разтвор се преливат в друга колба, добавят се 5 ml разтвор, използван като вътрешен еталон (виж по-горе), и се допълва до 25 ml с ацетон.

Условия за извършване на газова хроматография

- Колона:	Капилярна „DB-Wax” (разтопен силициев двуокис) (ретикулиран Carbowax - 20 M), с дължина 30 m, вътрешен диаметър 0,25 mm, дебелина на филма
-----------	--

0,5мм.

- Програмирана температура на колоната: От 140 °C до 240 °C, 4 °C на минута
- Инжектор: инжектор разпределител, 220 °C.
разпределител на ефлуента 30 ml/мин.
- Детектор: Термойонен детектор (оптимизиран в съответствие с указанията на производителя), 250 °C
- Транспортиращ газ: Хелий 1 bar (свръхналягане).
- Впръскано количество: 1 ml от разтвора от пробата, отделена на повърхността, или от калибровъчния разтвор.

Процедура

Надеждно определяне на коефициента на еталониране за специфичните условия на анализ с помощта на последователни впръсквания на еталониращ разтвор. Анализ на пробата. Съдържането на N,N'-дивинилимидазолидон в неразтворим ПВПП не трябва да надвишава 0,1 %.

Изчисляване на калибровъчния коефициент

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

W_D = използвано количество на N,N'-дивинилимидазолидон (mg)

W_{St} = количество, използвано като вътрешен еталон (mg)

A_{st} = повърхност на пиковия момент на вътрешния еталон

A_D = повърхност на пиковия момент на N,N'-дивинилимидазолидона.

Изчисляване на съдържанието на N,N'-дивинилимидазолидон

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

C_D = концентрация на N,N'-дивинилимидазолидон (mg/kg)

f = коефициент на калиброване

A_D = повърхност на пиковия момент на N,N'-дивинилимидазолидона

W_{St} = количество на вътрешния еталон, добавено към пробата (mg)

A_{St} = повърхност на пиковия момент на вътрешния еталон

W_s = количество на използвана проба (g).

ПРИЛОЖЕНИЕ VI

Изисквания относно калциевия тартарат

(член 7 от настоящия регламент)

ОБЛАСТ НА ПРИЛОЖЕНИЕ

Калциевият тартарат се добавя към виното като помощен технологичен агент за подпомагане на утаяването на винения камък и за стабилизиране на винения камък, като същевременно намалява крайната концентрация на калиев хидроген тартарат и калциев тартарат.

ИЗИСКВАНИЯ

- Максималното количество е посочено в приложение IV към настоящия регламент.
- Добавянето на калциев тартарат трябва да се съпътства от разбъркване и охлаждане на виното, след което се извършва отделяне на образуваните кристали чрез използване на физически методи.

ПРИЛОЖЕНИЕ VII

Изисквания относно бетаглюконазата

(Член 10 от настоящия регламент)

1. Международно кодифициране на бетаглюконазите: E.C. 3-2-1-58
2. Бета-глюкан хидролаза (разгражда глюкана на благородната плесен *Botrytis cinerea*)
3. Произход: *Trichoderma harzianum*
4. Област на приложение: разграждане на бета-глюкани, намиращи се във вината, по-специално онези от тях, които произхождат от грозде, обхванато от благородната плесен *Botrytis cinerea*
5. Максимално използвано количество: 3 g ензимен препарат, съдържащ 25 % органична материя в състояние на суспензия (TOS) на хектолитър
6. Спецификации за химическа и микробиологична чистота:

Загуба на маса при сушене	под 10 %
Тежки метали	под 30 ppm
Pb:	под 10 ppm
As:	под 3 ppm
Колиформни бактерии, общо количество:	липсват
<i>Escherichia coli</i>	липсва в проба от 25 g
<i>Salmonella spp.</i>	липсва в проба от 25 g
Аеробни бактерии, общо:	под 5×10^4 бактерии/g

ПРИЛОЖЕНИЕ VIII

Млечни бактерии

(член 11 от настоящия регламент)

ПРЕДПИСАНИЯ

Млечните бактерии, чиято употреба е предвидена в приложение IV, параграф 1, буква р) и параграф 3, буква щ) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, трябва да принадлежат към рода *Leuconostoc*, *Lactobacillus* и/или *Pediococcus*. Те трябва да преобразуват ябълчената киселина на мъстта или на виното в млечна киселина, без да повлияват вкусовите качества. Те трябва да са получени от грозде, мъст, вина или от продукти, произведени от грозде. Името на рода и вида, както и информацията относно щама, трябва да бъдат посочени върху етикета, както и произходът на щама и неговият селекционер.

За извършването на генетични манипулации върху млечните бактерии трябва да се получи предварително разрешение.

ФОРМА

Те се използват или в течна форма, или дълбоко замразени, или под формата на прах, получен чрез лиофилизация, като чиста култура или като добавена култура.

ИМОБИЛИЗИРАНИ БАКТЕРИИ

Носителят за приготвяне на имобилизирани млечни бактерии трябва да бъде инертен и да е допуснат за употреба във винопроизводството.

КОНТРОЛНИ ПРОВЕРКИ

Химическа:

прилагат се същите изисквания по отношение на изследваните вещества, както при другите енологични препарати, по-специално при изследване на тежките метали.

Микробиологична:

- съдържанието на живи млечни бактерии трябва да е равно или да надвишава $10^8/\text{g}$ или $10^7/\text{ml}$,
- съдържанието на млечни бактерии от вид, различен от указания(ите) щам(ове), трябва да бъде под 0,01 % от общото количество живи млечни бактерии,
- съдържанието на аеробни бактерии трябва да бъде под 10^3 на грам прах или на милилитър,
- общото съдържание на дрожди трябва да бъде под 10^3 на грам прах или на милилитър,
- съдържанието на спори на микроскопични плесени трябва да бъде под 10^3 на грам прах или на милилитър.

ДОБАВКИ

Добавките, които се използват при приготвянето на култура от млечни бактерии или за тяхното реактивиране, трябва да бъдат вещества, които са допуснати за използване при хранителни продукти, и трябва да са отбелязани върху етикета.

ДАТА НА ПРОИЗВОДСТВО

Производителят трябва да посочи датата на излизане от завода върху етикета.

УПОТРЕБА

Начинът на употреба или методът на реактивиране трябва да бъде посочен от производителя.

СЪХРАНЕНИЕ

Условията на съхранение трябва да са посочени ясно върху етикета.

МЕТОДИ НА АНАЛИЗ

- Млечни бактерии: среда А¹, В², или С³ с метода за използване на щама, който е посочен от производителя.

- Аеробни бактерии: среда Бакто-Агар.

- Дрожди: среда Малт-Викерхам.

- Спори на микроскопични плесени: среда Малт-Викерхам или Чапек.

Среда А

Дрожден екстракт	5 g
Месен екстракт	10 g
Трипсинов пептон	15 g
Натриев ацетат	5 g
Амониев цитрат	2 g
Туин 80	1 g
Манганов сулфат	0,050 g
Магнезиев сулфат	0,200 g
Глюкоза	20 g
Вода до количество от	1 000 ml
pH	5,4

Среда В

Доматен сок	250 ml
Дрожден екстракт Difco	5 g
Пептон	5 g
L-ябълчена киселина	3 g

Туин 80	1 капка
Манганов сулфат	0,050 g
Магнезиев сулфат	0,200 g
Вода до количество от	1 000 ml
pH	4,8

Среда С

Глюкоза	5 g
Триптон Difco	2 g
Пептон Difco	5 g
Чернодробен екстракт	1 g
Туин 80	0,05 g
Доматен сок, разреден 4,2 пъти и филтриран с Whatman № 1	1 000 ml
pH	5,5

ПРИЛОЖЕНИЕ IX

Определяне на загубите на органична материя от йонообменните смоли

(член 12 от настоящия регламент)

1. ПРЕДМЕТ И ПОЛЕ НА ПРИЛОЖЕНИЕ

Определяне на загубите на органична материя от йонообменните смоли.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Загуби на органична материя при йонообменните смоли. Загуби, определени според описания по-долу метод.

3. ПРИНЦИП

Екстрахиращите разтворители се прекарват през приготвени за целта смоли и теглото на екстрахираната органична материя се определя чрез гравиметрия.

4. РЕАКТИВИ

Всички реактиви следва да бъдат с чистота за анализ.

Екстрахиращи разтворители.

4.1. Дестилирана вода или дейонизирана вода с еквивалентна степен на чистота.

4.2. Приготвя се 15 % v/v етанол, като се смесват 15 обемни части чист етанол с 85 обемни части вода (4.1 l).

4.3. Приготвя се оцетна киселина 5 % m/m, като се смесват пет тегловни части ледена оцетна киселина с 95 тегловни части вода (4.1).

5. АПАРАТУРА

5.1. Колони за йонообменна хроматография.

5.2. Цилиндрични епруветки с вместимост два литра.

5.3. Плоски изпарителни ванички, издържащи на температура до 850 °C в муфелна пещ.

5.4. Сушилен шкаф с устройство за термостатичен контрол, регулиран на около 105 ± 2 °C.

5.5. Муфелна пещ с устройство за термостатичен контрол, регулирана на 850 ± 25 °C.

5.6. Анализаторна везна за измерване с точност до 0,1 милиграма.

5.7. Изпарител, загряваща пластина или изпарител с инфрачервени лъчи.

6. НАЧИН НА ДЕЙСТВИЕ

6.1. Към всяка от трите колони за йонообменна хроматография (5.1) се добавят 50 милилитра от йонообменната смола, която ще бъде тествана, след като е измита и третирана в съответствие със спецификациите на производителя относно смолите, предназначени да бъдат използвани в сектора на хранителните продукти.

6.2. При анионните смоли, екстрахиращите разтворители (4.1, 4.2 и 4.3) се прекарват поотделно през подготвените за тази цел колони (6.1) при дебит от 350 до 540 милилитра на час. Всеки път първият литър от елуата се изхвърля, а следващите два литра се събират в градуирани епруветки (5.2). При катионите смоли през подготвените за тази цел колони се прекарват само двата разреждателя 4.1 и 4.2.

6.3. Всеки от трите елуата се изпарява върху загряваща пластина или с помощта на изпарител с инфрачервени лъчи (5.7) в плоска изпарителна ваничка (5.3), която предварително е изчистена и претеглена (m_0). Ваничките се поставят в сушилен шкаф (5.4) и се сушат до получаване на постоянно тегло (m_1).

6.4. След като се регистрира теглото на така изсушената ваничка (6.3), тя се поставя в муфелна пещ (5.5) и се обгаря до получаване на постоянно тегло (m_2).

6.5. Определя се екстрахираната органична материя (7.1). Ако резултатът е повече от 1 милиграм на литър, извършва се контролно изпитание с помощта на реактиви и теглото на екстрахираната органична материя се преизчислява.

Контролното изпитание се извършва, като се повтарят операциите от точки 6.3 и 6.4, но се използват два литра екстрахиращ разтворител, което дава стойности за теглото m_3 и m_4 , съответстващи на точки 6.3 и 6.4.

7. ИЗРАЗЯВАНЕ НА РЕЗУЛТАТИТЕ

7.1. Формула и изчисляване на резултатите.

Теглото на екстрахираната органична материя от йонообменните смоли, изразено в милиграми на литър, се определя по следната формула:

$$500 (m_1 - m_2)$$

в която m_1 и m_2 се изразени в грамове.

Коригираното тегло на екстрахираната органична материя от йонообменните смоли, изразено в милиграми на литър, се определя по следната формула:

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

в която m_1 , m_2 , m_3 и m_4 се изразени в грамове.

7.2. Разликата между резултатите от две паралелни измервания, осъществени върху една и съща проба, не трябва да надвишава 0,2 милиграма на литър.

ПРИЛОЖЕНИЕ X

Изисквания относно третирането чрез електродиализа

(Член 15 от настоящия регламент)

Това третиране има за цел постигане на стабилизация на винения камък спрямо калиевия хидроген тартарат и калциевия тартарат (и други соли на калция) чрез екстрахиране на йони за намаляване на пренаситеността им във виното под въздействие на електрическо поле с помощта, от една страна на мембрани, пропускащи само аниони, и от друга страна, на мембрани, пропускащи само катиони.

1. ИЗИСКВАНИЯ ОТНОСНО МЕМБРАНИТЕ

1.1. Мембраните са разположени последователно в система тип „филтър-преса” или във всяка друга подходяща система, която определя отделенията за третиране (вино) и за концентриране (отпадна вода).

1.2. Мембраните, пропускащи катиони, трябва да бъдат адаптирани за екстракция само на катиони, и по-специално на K^+ и Ca^{++} .

1.3. Мембраните, пропускащи аниони, трябва да бъдат адаптирани за екстракция само на аниони, и по-специално на тартаратни аниони.

1.4. Мембраните не трябва да предизвикват прекомерни изменения във физикохимичния състав и на сетивните характеристики на виното. Те трябва да отговарят на следните изисквания:

- те трябва да са произведени съгласно добрите производствени практики, на базата на вещества, които са разрешени за производство на пластмасови материали, предназначени да влизат в контакт с хранителните продукти, фигуриращи в приложение II към Директива 90/128/ЕИО на Комисията от 23 февруари 1990 г.⁽²³⁾,

- потребителят на инсталацията за електродиализа трябва да докаже, че използваните мембрани притежават описаните по-горе характеристики, и че операциите по заменянето им са извършени от специализиран персонал;

⁽²³⁾ ОВ L 75, 21.3.1990 г., стр. 19. Директива, последно изменена с Директива 1999/91/ЕО (ОВ L 330, 4.12.1999 г., стр. 41).

- те не трябва да отделят никакво вещество в количество, което може да представлява заплаха за здравето на хората или да повлияе вкуса или мирисата на хранителните продукти, и трябва да отговарят на критериите, предвидени в Директива 90/128/ЕИО;

- тяхната употреба не трябва да предизвиква взаимодействие между съставките на мембраната и на виното, които биха могли да предизвикат образуване в третирания продукт на нови съединения, които могат да имат токсичен характер.

Стабилността на новите мембрани за електродиализа трябва да се установява със симулатор, който има физикохимичния състав на виното за изследване на евентуална миграция на някои вещества, получени от мембрани за електродиализа.

Препоръчва се следният метод на изследване:

Симулаторът е водно-спиртен разтвор, който е регулиран спрямо рН и проводимостта на виното. Той има следния състав:

- чист етанол 1 l,

- калиев хидроген тартарат: 380 g,

- калиев хлорид: 60 g,

- концентрирана сярна киселина: 5 ml,

- дестилирана вода: количество, необходимо за достигане до 100 l.

Този разтвор се използва за изпитванията за миграция в затворен кръг чрез стек за електродиализа под напрежение (1 волт/клетка), с използване на 50 l/m² анионни и катионни мембрани, до достигане на 50 % деминерализиране на разтвора. Отвеждащият кръг се активира чрез разтвор 5 g/l калиев хлорид. Мигриращите вещества се анализират в симулатора и в ефлуента от електродиализата.

Органичните молекули, които влизат в състава на мембраната и които биха могли да мигрират в третирания разтвор, трябва да се определят количествено. За всяка от тези съставки се извършва специално количествено

определяне от оторизирана лаборатория. Съдържанието в симулатора на всички количествено определени съединения трябва да бъде общо под 50 g/l.

Към тези мембрани трябва да се прилагат общите правила за контрол на материалите, които влизат в контакт с храни.

2. ИЗИСКВАНИЯ, ПРИЛАГАНИ ПРИ ИЗПОЛЗВАНЕТО НА МЕМБРАНИ

Двойката мембрани се определя така, че да бъдат спазени следните условия:

- намаляването на рН на виното да не надвишава 0,3 единици рН,
- намаляването на летливите киселини да бъде под 0,12 g/l (2 meq (милiekвивалента), изразени в оцетна киселина),
- третирането чрез електродиализа не трябва да повлиява нейонните съставки на виното, по-специално полифенолите и полизахаридите,
- дифузията на малки молекули, като тези на етанола, трябва да е редуцирана и да не предизвиква намаляване на алкохолния градус на виното с повече от 0,1 об. %,
- съхраняването и почистването на тези мембрани трябва да бъде извършвано съгласно приетите методи и да се извършва със вещества, чието използване е разрешено при приготвянето на хранителни продукти,
- мембраните се маркират така, че да може да се контролира спазването на поредността им в стека,
- използваната апаратура се управлява от командно-контролна система, която отчита нестабилността, присъща на всяко вино, така че да се елиминира само пренасищането с калиев хидроген тартарат и калциеви соли,
- прилагането на процеса на третиране се ръководи от енолог или квалифициран специалист.

Това третиране трябва да бъде вписано в регистъра, посочен в член 70, параграф 2 от Регламент (ЕИО) № 1493/1999.

ПРИЛОЖЕНИЕ XI

Изисквания относно уреазата

(Член 17 от настоящия регламент)

- 1) Международно кодифициране на уреазата: EC 3-5-1-5, CAS №: 9002-13-5.
- 2) Активност: уреазата (активна в кисела среда), разгражда уреята на амоняк и въглероден диоксид. Обявената активност е минимум 5 единици/mg, като 1 единица е равна на количеството ензим, което освобождава един мол NH_3 на минута при 37 °C от 5 g/l концентрат на урея (при pH4).
- 3) Произход: *Lactobacillus fermentum*.
- 4) Област на приложение: разграждане на уреята във вината, предназначени за продължително стареене, когато началната концентрация на урея надвишава 1 mg/l.
- 5) Максимално използвано количество: 75 mg ензимен препарат на литър третирано вино, като не трябва да се надвишават 375 единици уреазата на литър вино. В края на третирането всяка остатъчна ензимна дейност трябва да се прекрати чрез филтрация на виното (диаметър на порите по-малък от 1 mm).

Спецификации относно химическата и микробиологичната чистота:

Загуба на маса при сушене	под 10 %
Тежки метали	под 30 ppm
Олово:	под 10 ppm
Арсен	под 2 ppm
Колиформни бактерии, общо количество:	липсват
<i>Salmonella spp.</i>	липсва при проба от 25 g
Аеробни бактерии, общо:	под 5×10^4 бактерии/g

Уреазата, използвана за третиране на виното, трябва да бъде произвеждана при условия, сходни с условията относно уреазата, разглеждана в становището на Научния комитет по хранене на човека (НКХЧ) от 10 декември 1998 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ XII

Дерогации по отношение на съдържанието на серен диоксид

(Член 19 от настоящия регламент)

Като допълнение към приложение V, параграф А от Регламент (ЕО) № 1493/1999 максималната пределна стойност за съдържанието на серен диоксид по отношение на вината, които съдържат остатъчна захар, изразена в инвертирана захар, равна или надвишаваща 5 грама на литър, се определя на:

а) 300 mg/l за:

- качествените бели вина, произведени в определен район, които имат право на контролираното наименование за произход Gaillac,

- качествените вина, произведени в определен район, които имат право на наименованието за произход Alto Adige и Trentino, придружавани от следното (-ите) едно или две обозначения: „passito” или „vendemmia tardiva”,

- качествените вина, произведени в определен район, Moscato di Pantelleria naturale и Moscato di Pantelleria,

- следните трапезни вина, имената на които съдържат географско указание, когато общото обемно алкохолно съдържание е по-голямо от 15 обемни процента и съдържанието на остатъчна захар надвишава 45 g/l:

- Vin de pays de Franche-Comté,

- Vin de pays des coteaux de l'Auxois,

- Vin de pays de Saône-et-Loire,

- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,

- Vin de pays des collines rhodaniennes,

- Vin de pays du comté Tolosan,

- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l'Ile de Beauté,
- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel;

б) 400 mg/l за:

- качествените бели вина, произведени в определен район, които имат право на контролираното наименование за произход Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, следвано от общината по произход, Coteaux du Layon, следвано от името „Chaume”, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, Alsace и Alsace grand cru, следвано от обозначението „vendanges tardives” или „sélection de grains nobles”,
- сладките вина, произведени от презряло грозде, и сладките вина, произведени от стафидирано грозде с произход от Гърция, чието съдържание на остатъчна захар, изразена в инвертирана захар, е равно или надвишава 45 g/l, и които имат право на следните наименования за произход: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πατρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Céphalonie (Κεφαλονία), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorin (Σαντορίνη), Néméa (Νεμέα), Daphnès (Δαφνές);

ПРИЛОЖЕНИЕ XIII

Съдържание на летливи киселини

Независимо от приложение V, параграф Б, точка 1 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 максималното съдържание на летливи киселини се определя:

а) за *германските вина*:

30 милиеквивалента на литър за качествените вина, произведени в определен район, които отговарят на условията да носят обозначенията „Eiswein” или „Beerenauslese”;

35 милиеквивалента на литър за качествените вина, произведени в определен район, които отговарят на условията да носят обозначението „Trockenbeerenauslese”;

б) за *френските вина*:

25 милиеквивалента на литър за следните качествени вина, произведени в определен район:

- Barsac,

- Cadillac,

- Cérons,

- Loupiac,

- Monbazillac,

- Sainte-Croix-du-Mont,

- Sauternes,

- Anjou-Coteaux de la Loire,

- Bonnezeaux,
- Coteaux de l'Aubance,
- Coteaux du Layon,
- Coteaux du Layon, следвано от името на общината по произход,
- Coteaux du Layon, следвано от името „Chaume”,
- Quarts de Chaume,
- Coteaux de Saumur,
- Jurançon,
- Pacherenc du Vic Bilh,
- Alsace и Alsace grand cru, определяни и представяни с обозначението „vendanges tardives” или „sélection de grains nobles”,
- Arbois, следвано от обозначението „vin de paille”,
- Côtes du Jura, следвано от обозначението „vin de paille”,
- L'Etoile, следвано от обозначението „vin de paille”,
- Hermitage, следвано от обозначението „vin de paille”,

за трапезни вина, имената на които съдържат едно от следните географски указания, когато общото обемно алкохолно съдържание е по-голямо от 15 об. и съдържанието на остатъчна захар надвишава 45 g/l:

- Vin de pays de Franche-Comté,

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

за следните качествени ликьорни вина, произведени в определен район, определяни и представяни с обозначението „vin doux naturel”:

- Banyuls,
- Banyuls rancio,

- Banyuls grand cru,
- Banyuls grand cru rancio,
- Frontignan,
- Grand Roussillon,
- Grand Roussillon rancio,
- Maury,
- Maury rancio,
- Muscat de Beaumes-de-Venise,
- Muscat de Frontignan,
- Muscat de Lunel,
- Muscat de Mireval,
- Muscat de Saint-Jean-de-Minervois,
- Rasteau,
- Rasteau rancio,
- Rivesaltes,
- Rivesaltes rancio,
- Vin de Frontignan;

в) *за италианските вина:*

25 милиеквивалента на литър за:

- качествените ликьорни вина, произведени в определен район, „Marsala”,
- качествените вина, произведени в определен район, Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria и Malvasia delle Lipari
- качествените вина, произведени в определен район, и качествените ликьорни вина, произведени в определен район, които отговарят на условията да носят обозначението (-ята) „vin santo”, „passito”, „liquoroso” и „vendemmia tardiva”, и
- трапезните вина с географско указание, които отговарят на условията да носят следните едно или няколко обозначения: „vin santo”, „passito”, „liquoroso” и „vendemmia tardiva”,
- трапезните вина, получени от сорта „Vernaccia di Oristano B”, събран в Сардиния, които отговарят на условията да носят обозначението „Vernaccia di Sardegna”,

г) за австрийските вина:

- 30 милиеквивалента на литър за качествените вина, произведени в определен район, които отговарят на условията да носят обозначенията „Eiswein” и „Beerenauslese”,
- 40 милиеквивалента на литър за качествените вина, произведени в определен район, които отговарят на условията да носят обозначенията „Ausbruch”, „Trockenbeerenauslese” и „Strohwein”;

д) за вината с произход от Великобритания:

25 милиеквивалента на литър за качествените вина, произведени в определен район, определяни и представяни с обозначенията „botrytis” или с други еквивалентни на него, „noble late harvested” или „special late harvested”, или „noble harvest”, и които отговарят на условията да бъдат обозначавани по този начин;

е) за вината с произход от Испания:

25 милиеквивалента на литър за качествените вина, произведени в определен район, които отговарят на условията да носят обозначението „vendimia tardía”.

ПРИЛОЖЕНИЕ XIV

Обогатяване при изключително неблагоприятни климатични условия

(член 23 от настоящия регламент)

(р.м.)

ПРИЛОЖЕНИЕ XV

Случаи, в които се разрешава подкисляване и обогатяване на един и същ продукт

(член 27 от настоящия регламент)

(р.м.)

ПРИЛОЖЕНИЕ XVI

Дати, преди които при изключително неблагоприятни климатични условия могат да бъдат извършени операции по обогатяване, подкисляване и откисляване

(член 29 от настоящия регламент)

(р.т.)

ПРИЛОЖЕНИЕ XVII

Характеристики на винените дестилати или на сухото грозде, които могат да бъдат добавяни към ликьорните вина и към някои качествени ликьорни вина, произведени в определен район

(член 37 от настоящия регламент)

1. Органолептични характеристики	не се открива никакъв несвойствен вкус по отношение на суровината
2. Обемно алкохолно съдържание	
минимално	52 об. %
максимално	86 об.
3. Общо количество летливи вещества, различни от етиловия и метиловия алкохол	Равно или повече от 125 g/hl алкохол на 100 об. %
4. Максимално съдържание на метилов алкохол	< 200 g/hl алкохол на 100 об. %

ПРИЛОЖЕНИЕ XVIII

Списък на качествените ликьорни вина, произведени в определен район, за производството на които се прилагат специални правила

А. СПИСЪК НА КАЧЕСТВЕНИТЕ ЛИКЬОРНИ ВИНА, ПРОИЗВЕДЕНИ В ОПРЕДЕЛЕН РАЙОН, ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА КОИТО СЕ ИЗПОЛЗВА ГРОЗДОВА МЪСТ ИЛИ СМЕС ОТ ТАЗИ СУРОВИНА С ВИНО

(Член 38.1 от настоящия регламент)

ГЪРЦИЯ

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Fatras Muscatel), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Rio Patron Muscatel), Μοσχάτος Κεφαλλονιάς (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δάφνες (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Pairas), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne w Kefallonia).

ИСПАНИЯ

Качествени ликьорни вина, произведени в определен район	Обозначение на продукта съгласно правилата на Общността или националното законодателство
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ИТАЛИЯ

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

В. СПИСКЪК НА КАЧЕСТВЕНИТЕ ЛИКЬОРНИ ВИНА, ПРОИЗВЕДЕНИ В ОПРЕДЕЛЕН РАЙОН, ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО НА КОИТО СЕ ДОБАВЯТ ПРОДУКТИ, ПОСОЧЕНИ В ПРИЛОЖЕНИЕ V, ПАРАГРАФ Й, ТОЧКА 2, БУКВА Б ОТ РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1493/1999

(член 38.2 от настоящия регламент)

1. Списък на качествените ликьорни вина, произведени в определен район, при производството на които се добавя винен спирт или спирт, получен от сухо грозде, алкохолното съдържание на които е не по-ниско от 95 обемни % и не по-високо от 96 обемни %

(Приложение V, параграф Й, параграф 2, буква б), ii), първо тире от Регламент (ЕО) № 1493/1999)

ГЪРЦИЯ

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Favras Muscatel), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Rio Patron Muscatel), Μοσχάτος Κεφαλλονιάς (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δάφνες (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne w Kefallonia).

ИСПАНИЯ

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

2. Списък на качествените ликьорни вина, произведени в определен район, при производството на които се добавя винен дестилат или алкохол, дестилиран от гроздови джибри, алкохолното съдържание на които е не по-ниско от 52 обемни % и не по-високо от 86 обемни %

(Приложение V, параграф Й, точка 2, буква б), ii), второ тире от Регламент (ЕО) № 1493/1999)

ГЪРЦИЯ

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne w Pairas), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne w Kefallonia), Σητάα (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δάφνες (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

ФРАНЦИЯ

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

3. Списък на качествените ликьорни вина, произведени в определен район, при производството на които се добавя алкохол, дестилиран от сухо грозде, алкохолното съдържание е не по-ниско от 52 обемни процента и не по-високо от 94,5 обемни процента

(Приложение V, параграф Й, точка 2, буква б), ii), трето тире от Регламент (ЕО) № 1493/1999)

ГЪРЦИЯ

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne w Palras), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne w Kefallonia).

4. Списък на качествените ликьорни вина, произведени в определен район, при производството на които се добавя частично ферментирала гроздова мъст от стафидирано грозде

(Приложение V, параграф Й, точка 2, буква б), iii), първо тире от Регламент (ЕО) № 1493/1999)

ИСПАНИЯ

Качествени ликьорни вина, произведени в определен район	Обозначение на продукта съгласно правилата на Общността или националното законодателство
--	--

Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ИТАЛИЯ

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

5. Списък на качествените ликьорни вина, произведени в определен район, при производството на които се добавя концентрирана гроздова мъст, получена чрез въздействието на пряк огън, която с изключение на тази операция отговаря на определението за концентрирана гроздова мъст

(Приложение V, параграф Й, точка 2, буква б), iii), второ тире от Регламент (ЕО) № 1493/1999)

ИСПАНИЯ

Качествени ликьорни вина, произведени в определен район	Обозначение на продукта съгласно правилата на Общността или националното законодателство
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

ИТАЛИЯ

Marsala

6. Списък на качествените ликьорни вина, произведени в определен район, при производството на които се добавя концентрирана гроздова мъст

(Приложение V, параграф J, точка 2, буква б), iii), трето тире от Регламент (ЕО) № 1493/1999)

ИСПАНИЯ

Качествени ликьорни вина, произведени в определен район	Обозначение на продукта съгласно правилата на Общността или националното законодателство
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ИТАЛИЯ

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.