

KOMMISJONSFORORDNING (EF) nr. 1622/2000**2009/EØS/34/40**

av 24. juli 2000

om fastsettelse av nærmere regler for gjennomføring av forordning (EF) nr. 1493/1999 om den felles markedsordning for vin og om innføring av et fellesskapsregelverk for ønologiske framstillings- og behandlingsmåter(*)KOMMISJONEN FOR DE EUROPEISKE FELLESKAP
HAR —(EØF) nr. 2240/89⁽¹⁰⁾, (EØF) nr. 3220/90⁽¹¹⁾, sist endret ved forordning (EF) nr. 1477/1999⁽¹²⁾, (EF) nr. 586/93⁽¹³⁾, sist endret ved forordning (EF) nr. 693/96⁽¹⁴⁾, (EØF) nr. 3111/93⁽¹⁵⁾, sist endret ved forordning (EF) nr. 693/98⁽¹⁶⁾ og (EF) nr. 1128/96⁽¹⁷⁾, bør oppheves.

under henvisning til traktaten om opprettelse av Det europeiske fellesskap,

under henvisning til rådsforordning (EF) nr. 1493/1999 av 17. mai 1999 om den felles markedsordning for vin⁽¹⁾, særlig artikkel 42, 44, 45, 46 og 80, og

3) Dette fellesskapsregelverket må omfatte dagens regler tilpasset de nye kravene i forordning (EF) nr. 1493/1999. Det bør imidlertid også gjøres endringer i disse bestemmelsene for å gjøre dem enklere og mer ensartede, og for å fylle visse huller slik at det blir vedtatt et fullstendig fellesskapsregelverk på dette området. I tillegg bør visse regler presiseres slik at rettsikkerheten ved anvendelsen av dem bedres.

ut fra følgende betraktninger:

- 1) I avdeling V kapittel I i forordning (EF) nr. 1493/1999 samt i flere vedlegg til forordningen er det fastsatt alminnelige regler for ønologiske framstillings- og behandlingsmåter, og det vises ellers til gjennomføringsregler som skal vedtas av Kommisjonen.
- 2) Førvedtakelsen av forordning (EF) nr. 1493/1999 var nevnte regler spredt på en rekke av Fellesskapets forordninger. Av hensyn til markedsdeltakerne i Fellesskapet og de myndighetene som har ansvar for å anvende Fellesskapets regelverk, bør alle disse bestemmelsene samles i et fellesskapsregelverk for ønologiske behandlings- og framstillingsmåter, og forordningene på dette området bør oppheves, det vil si kommisjonsforordning (EØF) nr. 1618/70⁽²⁾, (EØF) nr. 1972/78⁽³⁾, sist endret ved forordning (EØF) nr. 45/80⁽⁴⁾, (EØF) nr. 2394/84⁽⁵⁾, sist endret ved forordning (EØF) nr. 2751/86⁽⁶⁾, (EØF) nr. 305/86⁽⁷⁾, (EØF) nr. 1888/86⁽⁸⁾, (EØF) nr. 2202/89⁽⁹⁾,

4) Videre bør bare de gjennomføringsregler som Rådet uttrykkelig har nevnt i forordning (EF) nr. 1493/1999, medtas for å forenkle reglene på dette området. Utover dette bør reglene som følger av traktatens artikkel 28 og etterfølgende artikler, være tilstrekkelige til å sikre fritt varebytte for vinprodukter med hensyn til ønologiske framstillings- og behandlingsmåter.

5) Det bør videre presiseres at regelverket får anvendelse med forbehold for særlige bestemmelser som er vedtatt på andre områder. Det kan blant annet finnes eller bli vedtatt slike særlige regler på næringsmiddelområdet.

(*) Denne fellesskapsrettsakten, kunngjort i EUT L 194 av 31.7.2000, s. 1, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 75/2006 av 2. juni 2006 om endring av EØS-avtalens protokoll 47 om opphevelse av tekniske hindringer for handel med vin, se EØS-tillegget til Den europeiske unions tidende nr. 44 av 7.9.2006, s. 39.

(1) EFT L 179 av 14.7.1999, s. 1.

(2) EFT L 175 av 8.8.1970, s. 17.

(3) EFT L 226 av 17.8.1978, s. 11.

(4) EFT L 7 av 11.1.1980, s. 12.

(5) EFT L 224 av 21.8.1984, s. 8.

(6) EFT L 253 av 5.9.1986, s. 11.

(7) EFT L 38 av 13.2.1986, s. 13.

(8) EFT L 163 av 13.6.1986, s. 19.

(9) EFT L 209 av 21.7.1989, s. 31.

(10) EFT L 215 av 26.7.1989, s. 16.

(11) EFT L 308 av 8.11.1990, s.22.

(12) EFT L 171 av 7.7.1999, s. 6.

(13) EFT L 61 av 13.3.1993, s. 39.

(14) EFT L 97 av 18.4.1996, s. 17.

(15) EFT L 278 av 11.11.1993, s. 48.

(16) EFT L 96 av 28.3.1998, s. 17.

(17) EFT L 150 av 25.6.1996, s. 13.

- 6) Artikkel 42 nr. 5 i forordning (EF) nr. 1493/1999 tillater bruk i Fellesskapet av andre druer enn druer av sorter som er oppført i klassifiseringen opprettet i samsvar med artikkel 19 i nevnte forordning, samt avledede produkter, til framstilling av produktene nevnt i artikkel 42 nr. 5. Det bør opprettes en liste over sorter som kan omfattes av slike unntak.
- 7) I henhold til vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999 bør det opprettes en liste over kvalitetssterkviner fra bestemte dyrkingsområder (kvbd-sterkviner) som det er tillatt særlige framstillingsregler for. For å forenkle identifiseringen av produktene og lette handelen innenfor Fellesskapet, bør det vises til den varebetegnelse som er fastsatt i Fellesskapets regelverk, eller eventuelt i nasjonal lovgivning.
- 8) I henhold til vedlegg IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 bør det også fastsettes grenser for bruk av visse stoffer samt bruksvilkår for enkelte av disse.
- 9) I lys av dagens tekniske og vitenskapelige kunnskap om tilsetning av lysozym, særlig med hensyn til de kvalitetsmessige og helsemessige egenskapene ved viner som er behandlet på denne måten, er det ikke mulig å fastsette endelige grenser for denne nye behandlingen. Behandlingen bør ikke tillates inntil videre, og det bør utføres ytterligere forsøk i løpet av kommende vinproduksjonsår.
- 10) I artikkel 44 i forordning (EF) nr. 337/79⁽¹⁾, som endret ved forordning (EF) nr. 3307/85⁽²⁾, er det med virkning fra 1. september 1986 fastsatt en reduksjon av det høyeste samlede svoveldioksidinnholdet på 15 milligram per liter for viner med unntak av musserende viner, sterkviner og enkelte kvalitetsviner. For å unngå problemer med vinavsetningen som følge av denne endringen i produksjonsbestemmelsene, er det etter nevnte dato tillatt å tilby for direkte konsum viner med opprinnelse i Fellesskapet, med unntak av Portugal, som er produsert før nevnte dato, samt i en overgangsperiode på ett år fra nevnte dato, viner med opprinnelse i tredjestater og Portugal, dersom det samlede svoveldioksidinnholdet er i samsvar med fellesskapsbestemmelsene og eventuelt med gjeldende spanske bestemmelser før 1. september 1986. Dette tiltaket bør forlenges ettersom det fremdeles kan finnes slike viner på lager.
- 11) I artikkel 12 og 16 i forordning (EØF) nr. 358/79⁽³⁾ er det med virkning fra 1. september 1986 fastsatt en reduksjon av det høyeste samlede svoveldioksidinnholdet på 15 milligram per liter for musserende viner, musserende kvalitetsviner samt musserende kvalitetsviner fra bestemte dyrkingsområder. For musserende viner med opprinnelse i Fellesskapet, med unntak av Portugal, er det i henhold til artikkel 22 første ledd i forordning (EØF) nr. 358/79 mulig å avsette disse produktene inntil lagrene er tømt, dersom de er framstilt i samsvar med bestemmelsene i gjeldende versjon av forordning (EØF) nr. 358/79 før 1. september 1986. Det bør fastsettes overgangsbestemmelser for importerte musserende viner og musserende viner med opprinnelse i Spania og Portugal som er framstilt før 1. september 1986, for å unngå problemer med avsetningen av disse produktene. Det bør være tillatt å tilby disse produktene for salg i en overgangsperiode etter nevnte dato, dersom det samlede svoveldioksidinnholdet er i samsvar med gjeldende fellesskapsbestemmelser før 1. september 1986.
- 12) I avsnitt B nr. 1 i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er det fastsatt et høyeste innhold av flyktig syre for viner. Det kan fastsettes unntak for visse kvalitetsviner fra bestemte dyrkingsområder (kvbd) og visse bordviner med en geografisk betegnelse eller en alkoholstyrke på 13 % eller høyere. Visse viner av disse kategoriene med opprinnelse i Tyskland, Spania, Frankrike, Italia, Østerrike og Det forente kongerike har normalt et høyere innhold av flyktig syre enn det som er fastsatt i nevnte vedlegg V, som følge av særlige framstillingsmåter og deres høye alkoholstyrke. For at det fortsatt skal være mulig å framstille ovennevnte viner ved hjelp av de tradisjonelle metodene som gir dem deres karakteristiske egenskaper, bør det fastsettes unntak fra nevnte vedlegg V avsnitt B nr. 1.
- 13) I samsvar med avsnitt D nr. 3 i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999 bør vindyrkingsområder der sukrose tradisjonelt er blitt tilsatt i samsvar med gjeldende lovgivning per 8. mai 1970, angis.
- 14) Ettersom vindyrkingen i Luxembourg er av begrenset omfang, kan vedkommende myndigheter gjennomføre systematiske analysekontroller av alle produktpartier som brukes i vinframstilling. Så lenge disse forholdene varer, er det ikke absolutt nødvendig å framlegge en oppgave over planlagt anriking.

⁽¹⁾ EFT L 54 av 5.3.1979, s. 1.

⁽²⁾ EFT L 367 av 31.12.1985, s. 39.

⁽³⁾ EFT L 54 av 5.3.1979, s. 130.

- 15) I avsnitt G nr. 5 i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er det fastsatt at det skal framlegges en oppgave for vedkommende myndigheter for hver av prosessene anriking, syrning og avsyrning. Det samme gjelder for de mengdene sukker, konsentrert druemost eller rektifisert konsentrert druemost som fysiske eller juridiske personer som utfører nevnte prosesser, oppbevarer. Slike oppgaver skal gjøre de mulig å kontrollere de aktuelle prosessene. Oppgavene må derfor sendes til vedkommende myndighet i den medlemsstat på hvis territorium prosessen skal finne sted, og de må være så nøyaktige som mulig. Når det dreier seg om en økning av alkoholstyrken, skal oppgaven nå fram til vedkommende myndighet tidsnok til at prosessen kan kontrolleres effektivt. Når det dreier seg om syrning og avsyrning, er det tilstrekkelig med en kontroll i etterkant. Av denne grunn, og for å lette administrasjonen, bør det tillates at oppgavene, unntatt den første i vinproduksjonsåret, avgis ved ajourføring av registre som regelmessig kontrolleres av vedkommende myndighet.
- 16) I avsnitt F nr. 1 i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er det fastsatt visse regler for søtning av viner. Bestemmelsen gjelder særlig for bordviner, men den får også anvendelse på kvbd i henhold til avsnitt G nr. 2 i vedlegg VI til nevnte forordning.
- 17) Sõtning må ikke føre til anriking som overskrider grensene fastsatt i avsnitt C i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999. Avsnitt F nr. 1 i vedlegg V til nevnte forordning inneholder særlige bestemmelser om dette. Det har også vist seg nødvendig med kontroller for å sikre overholdelsen av de aktuelle bestemmelsene.
- 18) Særlig for å gjøre kontrollene mer effektive, bør søtning foretas bare på produksjonsstadiet eller på et annet stadium så nær produksjonen som mulig. Sõtning bør derfor begrenses til stadiene for produksjon og for engrossalg.
- 19) Kontrollorganet må underrettes om all forestående søtning. Det bør derfor fastsettes at enhver som har til hensikt å foreta søtning, skriftlig underretter kontrollorganet om dette. En enklere framgangsmåte kan likevel tillates når et foretak foretar søtning hyppig eller kontinuerlig.
- 20) Formålet med en slik oppgave er å gjøre det mulig å kontrollere de aktuelle prosessene. Oppgavene må derfor sendes til vedkommende myndighet i den medlemsstat på hvis territorium prosessen skal finne sted, de må være så nøyaktige som mulig og være vedkommende myndighet i hende forut for prosessen.
- 21) For at kontrollene skal være effektive, er det nødvendig å framlegge en oppgave over mengdene av druemost eller konsentrert druemost som oppbevares av de berørte parter før søtningen. Slike oppgaver er imidlertid verdiløse med mindre de knyttes til en forpliktelse til å føre registre over inngang og utgang av produkter som brukes i denne prosessen.
- 22) For å hindre bruk av sukrose ved søtning av sterkviner, bør det være tillatt å bruke rektifisert konsentrert druemost i tillegg til konsentrert druemost.
- 23) Sammenstikningen er en utbredt ønologisk framstillingsmåte. Med tanke på de mulige virkninger den kan få, er det nødvendig å innføre regler for bruken, særlig for å hindre misbruk.
- 24) Sammenstikning vil si blanding av viner eller druemoster av ulik opprinnelse eller ulike kategorier.
- 25) Angivelse av geografisk opprinnelse eller vinstokksort er av stor betydning for den kommersielle verdien til viner eller druemoster som stammer fra samme vindyrkingssone i Fellesskapet eller samme produksjonsområde i en tredjestat. Blanding av viner eller druemoster fra samme sone, men fra ulike geografiske områder innenfor sonen, samt blanding av viner eller druemoster fra ulike vinstokksorter eller høstingsår, bør derfor også anses som sammenstikning når dette er angitt i varebetegnelsen.
- 26) I henhold til artikkel 42 nr. 6 i forordning (EF) nr. 1493/1999 er sammenstikning av en hvit bordvin med en rød bordvin forbudt, men det er fastsatt unntak for områder der det har vært tradisjon for en slik framstillingsmåte.
- 27) På grunnlag av dette unntaket bør det fastsettes særlige gjennomføringsregler for Spania tilpasset strukturen innen vindyrkingssektoren og forbrukernes holdninger, som endrer seg langsomt.
- 28) For å begrense muligheten til å foreta sammenstikning av hvite bordviner med røde bordviner til Spania, der dette er nødvendig, er det viktig å sikre at viner produsert ved hjelp av denne framstillingsmåten, ikke kan konsumeres utenfor Spania.
- 29) Medlemsstatene bør gis mulighet til å tillate bruk av visse ønologiske framstillings- og behandlingsmåter som ikke er fastsatt i forordning (EF) nr. 1493/1999, i et begrenset tidsrom i forsøksøyemed.

- 30) I henhold til artikkel 46 nr. 3 i forordning (EF) nr. 1493/1999 må det vedtas analysemetoder som gjør det mulig å fastslå sammensetningen av produktene i artikkel 1 i nevnte forordning, samt regler som gjør det mulig å fastslå om disse produktene har gjennomgått en behandling som er i strid med tillatte ønologiske framstillingsmåter.
- 31) Avsnitt J nr. 1 i vedlegg VI til forordning (EF) nr. 1493/1999 inneholder bestemmelser om en analytisk undersøkelse som minst skal omfatte måling av de av faktorene som er oppført i nr. 3 i nevnte avsnitt, som er karakteristiske for den aktuelle kvbd.
- 32) Med henblikk på å kontrollere opplysningene i dokumentene om de aktuelle produktene, er det nødvendig å innføre enhetlige analysemetoder som sikrer nøyaktige og sammenlignbare opplysninger. Metodene må derfor være obligatoriske for alle kommersielle transaksjoner og kontroller. I betraktning av kravene til kontroll og de begrensede mulighetene i handelsleddet, bør enkelte vanlige framgangsmåter fremdeles være tillatt i et begrenset tidsrom slik at de nødvendige faktorer kan bestemmes raskt og med tilstrekkelig nøyaktighet.
- 33) Fellesskapsanalysemetodene for vin er fastsatt i kommisjonsforordning (EØF) nr. 2676/90⁽¹⁾. Ettersom metodene beskrevet i nevnte forordning fremdeles er gyldige, bør forordningen fortsatt gjelde, med unntak av vanlige metoder som med tiden ikke lenger vil bli beskrevet.
- 34) I henhold til artikkel 80 i forordning (EF) nr. 1493/1999 kan det fastsettes midlertidige tiltak som skal lette overgangen til ordningene fastsatt i nevnte forordning. Denne muligheten bør brukes for å unngå betydelige tap for forhandlere som oppbevarer store lagre av produktene omhandlet i nevnte forordning.
- 35) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Forvaltningskomiteen for vin —

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Artikkel 1

Formål

Med forbehold for de alminnelige regler for næringsmidler består fellesskapsregelverket for ønologiske framstillings- og behandlingsmåter av avdeling V kapittel I i forordning (EF) nr. 1493/1999 og vedleggene til nevnte forordning samt av regelverket fastsatt i denne forordning.

Dette regelverk inneholder regler for gjennomføring av forordning (EF) nr. 1493/1999, særlig med hensyn til produkter beregnet på bruk i vinframstilling (avdeling I) og ønologiske framstillings- og behandlingsmåter som er tillatt i Fellesskapet (avdeling II og III).

AVDELING I

KRAV OM BESTEMTE DRUER OG DRUEMOSTER

Artikkel 2

Bruk av druer av bestemte sorter

1. Vinframstilling av druer av sorter klassifisert utelukkende som borddruer, er forbudt.
2. Uten hensyn til artikkel 42 nr. 5 i forordning (EF) nr. 1493/1999, kan druer av vinstokksorter som er oppført vedlegg I til denne forordning, brukes i Fellesskapet til framstilling av produktene i nevnte bestemmelse.

Artikkel 3

Bruk av visse produkter som ikke har den naturlige alkoholstyrke i volumprosent, til produksjon av musserende viner, kullsyreimpregnerte musserende viner og kullsyreimpregnerte perlende viner

De årene da produkter fra vindyrkingssone A og B som ikke oppfyller en nedre grense for naturlig alkoholstyrke i volumprosent fastsatt for den aktuelle vindyrkingssonen på grunn av ugunstige klimatiske forhold, kan brukes til produksjon av musserende viner, kullsyreimpregnerte musserende viner og kullsyreimpregnerte perlende viner på vilkårene fastsatt i artikkel 44 nr. 3 i forordning (EF) nr. 1493/1999, er fastsatt i vedlegg II til denne forordning.

Artikkel 4

Bruk av druemost av druer fra bestemte vinstokksorter til framstilling av musserende kvalitetsviner av aromatisk type og musserende kvbd av aromatisk type samt unntak fra slik bruk

1. Listen over vinstokksorter som gir druemoster eller druemoster i gjæring som skal brukes som bestanddeler i vinblandingen beregnet på framstilling av musserende kvalitetsviner av aromatisk type og musserende kvbd av aromatisk type i samsvar med avsnitt I nr. 3 bokstav a) i vedlegg V og avsnitt K nr. 10 bokstav a) i vedlegg VI til forordning (EF) nr. 1493/1999, er fastsatt i avsnitt A i vedlegg III til denne forordning.

⁽¹⁾ EFT L 272 av 3.10.1990, s. 1.

2. Unntakene nevnt i avsnitt I nr. 3 bokstav a) i vedlegg V og i avsnitt K nr. 10 bokstav a) i vedlegg VI til forordning (EF) nr. 1493/1999 med hensyn til vinstokksorter og bestanddeler i vinblandingen, er fastsatt i vedlegg III avsnitt B i denne forordning.

AVDELING II

ØNOLOGISKE FRAMSTILLINGS- OG BEHANDLINGSMÅTER

KAPITTEL I

GRENSER OG VILKÅR FOR BRUK AV VISSE STOFFER SOM ER TILLATT FOR ØNOLOGISKE FORMÅL

Artikkel 5

Grenser for bruk av visse stoffer

Stoffer som er tillatt for ønologiske formål i henhold til vedlegg IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, kan brukes bare innenfor grensverdiene fastsatt i vedlegg IV til denne forordning.

Artikkel 6

Polyvinylpolypyrrolidon

Bruk av polyvinylpolypyrrolidon i henhold til nr. 1 bokstav p) og nr. 3 bokstav y) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 kan skje bare dersom stoffet oppfyller renhetskravene fastsatt i vedlegg V til denne forordning.

Artikkel 7

Kalsiumtartrat

Bruk av kalsiumtartrat for å fremme utfellingen av tartratet i henhold til nr. 3 bokstav v) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 kan skje bare dersom stoffet oppfyller kravene fastsatt i vedlegg VI til denne forordning.

Artikkel 8

Vinsyre

Bruk av vinsyre til avsyrmning i henhold til nr. 1 bokstav m) og nr. 3 bokstav l) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 er tillatt bare for produkter

- fra vinstokksortene Elbling og Riesling, og

– av druer høstet i følgende vindyrkingsområder i den nordlige delen av vindyrkingszone A:

- Ahr,
- Rheingau,
- Mittelrhein,
- Mosel-Saar-Ruwer,
- Nahe,
- Rheinhessen,
- Rheinpfalz,
- Moselle luxembourgeoise.

Artikkel 9

Aleppofuruharpiks

Bruk av aleppofuruharpiks i henhold til nr. 1 bokstav n) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 er tillatt bare til produksjon av bordvinen «retsina». Denne ønologiske framstillingsmåten kan gjennomføres bare

- på Hellas' geografiske territorium,
- ved bruk av druemost fra druesorter, produksjonsområder og vinframstillingsområder som angitt i gjeldende greske bestemmelser per 31. desember 1980,
- ved tilsetning av høyst 1 000 gram harpiks per hektoliter av produktet som brukes, før gjæringen, eller under gjæringen når den sanne alkoholstyrken i volumprosent ikke overstiger en tredel av den samlede alkoholstyrken i volumprosent.

Dersom Hellas har til hensikt å endre bestemmelsene nevnt i annet strekpunkt, skal Kommisjonen underrettes om dette. Dersom Kommisjonen ikke svarer innen to måneder etter slik underretning, kan Hellas iverksette de planlagte endringene.

Artikkel 10

Betaglukanase

Bruk av betaglukanase i henhold til nr. 1 bokstav j) og nr. 3 bokstav m) i forordning (EF) nr. 1493/1999 kan skje bare dersom stoffet oppfyller kravene fastsatt i vedlegg VII til denne forordning.

*Artikkel 11***Melkebakterier**

Bruk av melkebakterier i henhold til nr. 1 bokstav q) og nr. 3 bokstav z) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 kan skje bare dersom de oppfyller kravene fastsatt i vedlegg VIII til denne forordning.

*Artikkel 12***Ionebytterharpiks**

Ionebytterharpiks, som kan brukes i samsvar med nr. 2 bokstav h) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, er kopolymerer av styren eller divinylbenzen som inneholder grupper av sulfonsyre eller ammonium. Den skal være i samsvar med kravene i rådsdirektiv 89/109/EØF av 21. desember 1988 om tilnærming av medlemsstatenes lovgivning om materialer og gjenstander beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler⁽¹⁾ og med fellesskapsbestemmelser og nasjonale bestemmelser vedtatt ved gjennomføringen av nevnte direktiv. I tillegg skal ionebytterharpiksen ikke avgi mer enn 1 milligram per liter av organisk materiale i hvert av nevnte løsemidler ved kontroll etter analysemetoden angitt i vedlegg IX til denne forordning. Ved regenerering av ionebytterharpiks skal det brukes stoffer som er tillatt ved framstilling av næringsmidler.

Ionebytterharpiks kan brukes bare under kontroll av en ønolog eller en tekniker og på anlegg som er godkjent av myndighetene i den medlemsstat på hvis territorium ionebytterharpiksen brukes. Disse myndighetene skal bestemme oppgavene og ansvaret til de godkjente ønologene og teknikerne.

*Artikkel 13***Kaliumferrocyanid**

Bruk av kaliumferrocyanid i henhold til nr. 3 bokstav p) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 er tillatt bare dersom behandlingen utføres under kontroll av en ønolog eller en tekniker, som er godkjent av myndighetene i den medlemsstat på hvis territorium behandlingen utføres, og hvis ansvarsområde bestemmes av den berørte medlemsstat, når det er aktuelt.

Vinen skal inneholde spor av jern etter behandlingen med kaliumferrocyanid.

Bestemmelser om kontroll av bruken av produktet omhandlet i denne artikkel fastsettes av medlemsstatene.

*Artikkel 14***Kalsiumfyttat**

Bruk av kalsiumfyttat i henhold til nr. 3 bokstav p) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, er tillatt bare dersom hver behandling utføres under kontroll av en ønolog eller en tekniker, som er godkjent av myndighetene i den medlemsstat på hvis territorium en av behandlingene utføres, og hvis ansvarsområde bestemmes av den berørte medlemsstat, når det er aktuelt.

Vinen skal inneholde spor av jern etter behandlingen.

Bestemmelsene om kontroll av bruken av produktene omhandlet i første ledd fastsettes av medlemsstatene.

*Artikkel 15***DL-vinsyre**

Bruk av DL-vinsyre i henhold til nr. 3 bokstav s) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 er tillatt bare dersom behandlingen utføres under kontroll av en ønolog eller en tekniker, som er godkjent av myndighetene i den medlemsstat på hvis territorium behandlingen utføres, og hvis ansvarsområde bestemmes av den berørte medlemsstat, når det er aktuelt.

Bestemmelsene om kontroll av bruken av produktene omhandlet i denne artikkel fastsettes av medlemsstatene.

*Artikkel 16***Behandling med elektrodialyse**

Behandling med elektrodialyse for å sikre stabilisering av vinens syreinnhold i henhold til nr. 4 bokstav b) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 kan skje bare dersom behandlingen oppfyller kravene fastsatt i vedlegg X til denne forordning. Behandlingen er forbeholdt bordviner fram til 31. juli 2001.

*Artikkel 17***UreaSE**

Bruk av urease for å redusere vinens innhold av urea i henhold til nr. 4 bokstav c) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 kan skje bare dersom behandlingen oppfyller kravene og renhetskriteriene fastsatt i vedlegg XI til denne forordning.

⁽¹⁾ EFT L 40 av 11.2.1989, s. 38.

*Artikkel 18***Tilsetning av oksygen**

Tilsetning av oksygen i henhold til nr. 4 bokstav a) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 skal utføres ved bruk av ren oksygen i gassform.

KAPITTEL II

SÆRLIGE GRENSER OG VILKÅR*Artikkel 19***Svoveldioksidinnhold**

1. Endringer i listene over viner i avsnitt A nr. 2 i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er fastsatt i vedlegg XII til denne forordning.

2. Følgende kan tilbys til direkte konsum til lagrene er tømt:

- viner med opprinnelse i Fellesskapet, unntatt Portugal, som er produsert før 1. september 1986, unntatt musserende viner og sterkviner, og
- viner med opprinnelse i tredjestater og i Portugal som er importert til Fellesskapet før 1. september 1987, unntatt musserende viner og sterkviner,

forutsatt av det samlede svoveldioksidinnholdet når vinene tilbys til direkte konsum, ikke overstiger

- a) 175 milligram per liter for rødviner,
- b) 225 milligram per liter for hvitviner og roséviner,
- c) som unntak fra bokstav a) og b), 225 milligram per liter for rødviner og 275 milligram per liter for hvitviner og roséviner, når det gjelder viner med et restinnhold av sukker uttrykt som invertsukker på minst 5 gram per liter.

Følgende kan i tillegg tilbys til direkte konsum i produksjonsstaten og til eksport til tredjestater til lagrene er tømt:

- viner med opprinnelse i Spania som er produsert før 1. september 1986, og med et samlet svoveldioksidinnhold som ikke overstiger innholdet fastsatt i gjeldende spanske bestemmelser før nevnte dato,
- viner med opprinnelse i Portugal som er produsert før 1. januar 1991, og med et totalt svoveldioksidinnhold som ikke overstiger innholdet fastsatt i gjeldende portugisiske bestemmelser før nevnte dato.

3. Musserende viner med opprinnelse i tredjestater og i Portugal som er importert til Fellesskapet før 1. september 1987, kan tilbys til direkte konsum til lagrene er tømt, forutsatt av det samlede svoveldioksidinnholdet ikke overstiger

- 250 milligram per liter for musserende viner,
- 200 milligram per liter for musserende kvalitetsviner.

Følgende kan i tillegg tilbys til direkte konsum i produksjonsstaten og til eksport til tredjestater til lagrene er tømt:

- viner med opprinnelse i Spania som er produsert før 1. september 1986, og med et samlet svoveldioksidinnhold som ikke overstiger innholdet fastsatt i gjeldende spanske bestemmelser før nevnte dato,
- viner med opprinnelse i Portugal som er produsert før 1. januar 1991, og med et samlet svoveldioksidinnhold som ikke overstiger innholdet fastsatt i gjeldende portugisiske bestemmelser før nevnte dato.

*Artikkel 20***Innhold av flyktig syre**

Viner som omfattes av unntak med hensyn til høyeste innhold av flyktig syre i henhold til avsnitt B nr. 3 i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999, er oppført i vedlegg XIII til denne forordning.

*Artikkel 21***Bruk av kalsiumsulfat i visse sterkviner**

Unntak med hensyn til bruk av kalsiumsulfat som nevnt i avsnitt J nr. 4 bokstav b) i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999, kan gis bare for følgende spanske viner:

- a) «vino generoso» som angitt i avsnitt L nr. 8 i vedlegg VI til forordning (EF) nr. 1493/1999,
- b) «vino generoso de licor» som angitt i avsnitt L nr. 11 i vedlegg VI til forordning (EF) nr. 1493/1999.

AVDELING II

Artikkel 24

ØNOLOGISKE FRAMSTILLINGSMÅTER

Anriking av vinblandingen for musserende viner

KAPITTEL I

ANRIKING

Artikkel 22

Tillatelse til bruk av sukrose

Bruk av sukrose i henhold til avsnitt D nr. 3 i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er tillatt i følgende vindyrkingsområder:

- a) vindyrkingszone A,
- b) vindyrkingszone B,
- c) vindyrkingszone C, unntatt vingårder i Italia, Hellas, Spania, Portugal og i de franske departementer som hører under appellomstolen i
 - Aix-en Provence,
 - Nîmes,
 - Montpellier,
 - Toulouse,
 - Agen,
 - Pau,
 - Bordeaux,
 - Bastia.

De nasjonale myndigheter i de franske departementer som nevnt i foregående ledd, kan imidlertid unntaksvis tillate anriking ved tørrsukring. Frankrike skal umiddelbart underrette Kommissjonen og de andre medlemsstatene om slike tillatelser.

Artikkel 23

Anriking ved uvanlig ugunstige klimatiske forhold

Årene da en økning av alkoholstyrken i volumprosent som nevnt i avsnitt C nr. 3 i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999 etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 75 i nevnte forordning, er tillatt på grunn av uvanlig ugunstige klimatiske forhold i henhold til avsnitt C nr. 4 i samme vedlegg, er oppført i vedlegg XIV til denne forordning med angivelse av vindyrkingssoner, geografiske områder og aktuelle sorter, etter hva som er aktuelt.

I samsvar med avsnitt H nr. 4 og avsnitt I nr. 5 i vedlegg V samt avsnitt K nr. 11 i vedlegg VI til forordning (EF) nr. 1493/1999 kan hver medlemsstat tillate anriking av vinblandingen på framstillingsstedet for musserende viner, forutsatt at

- a) ingen av bestanddelene i vinblandingen tidligere har vært anriket,
 - b) bestanddelene utelukkende stammer fra druer høstet på medlemsstatens territorium,
 - c) anrikingen blir utført i én operasjon,
 - d) følgende grenseverdier ikke overskrides:
 - 3,5 vol % for vinblandinger med bestanddeler fra vindyrkingszone A, forutsatt at hver av bestanddelene har en naturlig alkoholstyrke i volumprosent på minst 5 vol %,
 - 2,5 vol % for vinblandinger med bestanddeler fra vindyrkingszone B, forutsatt at hver av bestanddelene har en naturlig alkoholstyrke i volumprosent på minst 6 vol %,
 - 2 vol % for vinblandinger med bestanddeler fra vindyrkingszone C I a), C I b) C II og C III, forutsatt at hver av bestanddelene minst har en naturlig alkoholstyrke i volumprosent på 7,5 vol %, 8 vol %, 8,5 vol % eller 9 vol %.
- Ovennevnte grenseverdier berører ikke anvendelsen av bestemmelsene fastsatt i artikkel 44 nr. 3 i forordning (EF) nr. 1493/1999 på vinblandinger beregnet på framstilling av musserende viner som nevnt i nr. 15 i vedlegg I til nevnte forordning,
- e) metoden som brukes, er tilsetning av sukrose, konsentrert druemost eller rektifisert konsentrert druemost.

Artikkel 25

Administrative regler for anriking

1. Oppgaven nevnt i avsnitt G nr. 5 i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999 over prosessene i forbindelse med økning av alkoholstyrken, skal utarbeides av de fysiske eller juridiske personer som utfører nevnte operasjoner, i henhold til egnede frister og kontrollvilkår som fastsatt av vedkommende myndigheter i den medlemsstat på hvis territorium prosessen finner sted.

2. Oppgaven nevnt i nr. 1 skal framlegges skriftlig og inneholde følgende opplysninger:

- navn og adresse til personen som framlegger oppgaven,
- stedet der prosessen skal utføres,
- dato og klokkeslett da prosessen skal innledes,
- betegnelse på produktet som skal gjennomgå prosessen,
- framgangsmåten som brukes ved prosessen, med angivelse av arten av produkt som skal brukes.

3. Medlemsstatene kan imidlertid tillate at det framlegges en forhåndsoppgave for vedkommende myndighet, som gjelder for flere prosesser eller for et bestemt tidsrom. En slik oppgave godtas bare dersom personen som framlegger oppgaven, ajourfører et register over hver av anrikingsprosessene som fastsatt i nr. 6 samt opplysningene nevnt i nr. 2.

4. Når personen som framlegger oppgaven er forhindret fra å utføre prosessen angitt i oppgaven i tide på grunn av force majeure, skal medlemsstatene bestemme vilkårene for framlegging av en ny oppgave for vedkommende myndigheter, slik at de nødvendige kontroller kan utføres.

De skal underrette Kommissjonen skriftlig om slike bestemmelser.

5. Oppgaven nevnt i nr. 1 kreves ikke for Storhertugdømmet Luxembourg.

6. Opplysninger om prosesser for å øke alkoholstyrken skal innføres i registrene umiddelbart etter at prosessene er avsluttet, i samsvar med bestemmelsene vedtatt i henhold til artikkel 70 i forordning (EF) nr. 1493/1999.

Dersom en forhåndsoppgave over flere prosesser ikke inneholder dato og klokkeslett da prosessene skal begynne, skal dette også innføres i registrene før hver prosess innledes.

KAPITTEL II

SYRNING OG AVSYRNING

Artikkel 26

Administrative regler for syring og avsyring

1. De næringsdrivende skal framlegge oppgaven nevnt i avsnitt G nr. 5 i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999 over syring og avsyring, senest andre dag etter at den første prosessen er utført i vinproduksjonsåret. Oppgaven skal gjelde for alle prosesser i vinproduksjonsåret.

2. Oppgaven nevnt i nr. 1 skal framlegges skriftlig og inneholde følgende opplysninger:

- navn og adresse til personen som framlegger oppgaven,
- prosessens art,
- stedet der prosessen skal utføres.

3. Opplysninger om hver av syrnings- og avsyrningsprosessene skal innføres i registrene i samsvar med bestemmelsene vedtatt i henhold til artikkel 70 i forordning (EF) nr. 1493/1999.

KAPITTEL III

FELLES REGLER FOR ANRIKINGS-, SYRNING- OG AVSYRNINGSPROSESSER

Artikkel 27

Syrning og anriking av samme produkt

Tilfeller der syring og anriking av samme produkt i henhold til vedlegg I til forordning (EF) nr. 1493/1999 er tillatt, i samsvar med avsnitt E nr. 7 i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999, skal vedtas etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 75 i forordning (EF) nr. 1493/1999 og oppføres i vedlegg XV til denne forordning.

Artikkel 28

Alminnelige vilkår for anrikings-, syrnings- og avsyrningsprosesser for andre produkter enn vin

Prosessene nevnt i avsnitt G nr. 1 i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999 skal utføres i én operasjon. Medlemsstatene kan likevel vedta at enkelte av prosessene kan utføres i flere operasjoner når en slik praksis sikrer en bedre vinframstilling av det berørte produktet. I så fall gjelder grenseverdiene fastsatt i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999 for hele den aktuelle prosessen.

Artikkel 29

Unntak fra datoene fastsatt for anrikings-, syrnings- og avsyrningsprosesser

Som unntak fra datoene fastsatt i avsnitt G nr. 7 i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999 kan anrikings-, syrnings- og avsyrningsprosesser utføres før datoene fastsatt i vedlegg XVI til denne forordning.

KAPITTEL IV

SØTNING

*Artikkel 30***Tekniske regler for søtning**

Sõtning av bordviner og kvbd er tillatt bare på stadiene for produksjon og for engrossalg.

*Artikkel 31***Administrative regler for søtning**

1. Fysiske eller juridiske personer som foretar søtning, skal framlegge en oppgave for vedkommende myndigheter i den medlemsstat på hvis territorium søtningen skal finne sted.

2. Oppgavene skal framlegges skriftlig. De skal være vedkommende myndigheter i hende senest 48 timer før den dag da prosessen skal finne sted.

Når et foretak ofte eller kontinuerlig foretar søtning, kan medlemsstatene imidlertid tillate framlegging for vedkommende myndigheter av en oppgave som omfatter flere søtninger eller et bestemt tidsrom. En slik oppgave skal godtas bare dersom foretaket fører et register over hver søtning samt over opplysningene nevnt i nr. 3.

3. Oppgavene skal inneholde følgende opplysninger:

a) ved søtning foretatt i samsvar med vilkårene i avsnitt F nr. 1 bokstav a) i vedlegg V og avsnitt G nr. 2 i vedlegg VI til forordning (EF) nr. 1493/1999:

i) mengde og samlet og sann alkoholstyrke for den aktuelle bordvinen eller kvbd,

ii) mengde og samlet og sann alkoholstyrke for druemosten som skal tilsettes,

iii) samlet og sann alkoholstyrke for bordvinen eller kvbd etter søtning.

b) ved søtning foretatt i samsvar med bestemmelsene i avsnitt F nr. 1 bokstav b) i vedlegg V og avsnitt G nr. 2 i vedlegg VI til forordning (EF) nr. 1493/1999:

i) mengde og samlet og sann alkoholstyrke for den aktuelle bordvinen eller kvbd,

ii) mengde og samlet og sann alkoholstyrke for druemosten som skal tilsettes, eller volum og angivelse av tetthet for den konsentrerte druemosten som skal tilsettes, etter hva som er aktuelt,

iii) samlet og sann alkoholstyrke for bordvinen eller kvbd etter søtning.

4. Personene nevnt i nr. 1 skal føre registre over inngang og utgang med angivelse av mengdene av druemost eller konsentrert druemost som de oppbevarer med henblikk på søtning.

*Artikkel 32***Sõtning av visse importerte viner**

Sõtning av importerte viner som nevnt i avsnitt F nr. 3 i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er underlagt vilkårene fastsatt i artikkel 30 og 31 i denne forordning.

*Artikkel 33***Særlike regler for søtning av sterkviner**

1. Sõtning på vilkårene fastsatt i avsnitt J nr. 6 bokstav a) annet strekpunkt i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er tillatt for «vino generoso de licor» som definert i avsnitt L nr. 11 i vedlegg VI til forordning (EF) nr. 1493/1999.

2. Sõtning på vilkårene fastsatt i avsnitt J nr. 6 bokstav a) tredje strekpunkt i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er tillatt for kvbd-sterkvinen «Madeira».

KAPITTEL V

SAMMENSTIKNING

*Artikkel 34***Definisjon**

1. I henhold til artikkel 46 nr. 2 bokstav b) i forordning (EF) nr. 1493/1999 menes med sammenstikning en blanding av viner eller moster som kommer fra

a) ulike stater,

b) ulike vindyrkingssoner i Fellesskapet i henhold til vedlegg III til forordning (EF) nr. 1493/1999, eller ulike produksjonsområder i en tredjestat,

c) samme vindyrkingssone i Fellesskapet eller samme produksjonsområde i en tredjestat, men ulike

- geografiske opprinnelser,
- vinstokksorter,
- høstingsår,

forutsatt at angivelsene i ovennevnte strekpunkter finnes eller skal finnes på den aktuelle varebetegnelsen, eller

d) ulike vinkategorier eller mostkategorier.

2. Følgene skal anses som forskjellige kategorier vin eller most:

- rødvin, hvitvin og moster eller viner som er egnet til å gi en av disse vinkategoriene,
- bordvin og kvbd samt moster eller viner som er egnet til å gi en av disse vinkategoriene.

Ved gjennomføringen av dette nummer anses rosévin som rødvin.

3. Følgende skal ikke anses som sammenstikning:

- a) tilsetning av konsentrert druemost eller rektifisert konsentrert druemost for å øke den naturlige alkoholstyrken til det aktuelle produktet,
- b) søtning
 - av en bordvin,
 - av en kvbd, når søtningsmiddelet kommer fra det bestemte dyrkingsområdet som vinen har sitt navn etter, eller består av rektifisert konsentrert most.
- c) produksjon av en kvbd i henhold til tradisjonelle framstillingsmåter som nevnt i avsnitt D nr. 2 i vedlegg VI til forordning (EF) nr. 1493/1999.

Artikkel 35

Alminnelige regler for sammenstikning

1. Blanding og sammenstikning av
 - bordviner med hverandre, eller
 - viner egnet til å gi bordviner, med hverandre eller med bordviner, eller
 - kvbd med hverandre,

skal være forbudt dersom en av bestanddelene ikke er i samsvar med bestemmelsene i forordning (EF) nr. 1493/1999 eller i denne forordning.

2. En blanding av friske druer, druemoster, druemoster i gjæring eller unge, ikke ferdiggjærede viner, der et av nevnte produkter ikke har de nødvendige egenskaper for å framstille bordvin eller vin egnet til å gi bordvin, med produkter egnet til å gi slike viner eller med bordvin, skal ikke anses som bordvin eller vin egnet til å gi bordvin.

3. Ved sammenstikning, og med forbehold for bestemmelsene i følgende numre, skal bare produkter fra stammenstikning av bordviner med hverandre, eller fra sammenstikning av bordviner med viner egnet til å gi bordviner, anses som bordviner, forutsatt at de aktuelle viner egnet til å gi bordviner har en samlet naturlig alkoholstyrke i volumprosent på høyst 17 vol %.

4. Med forbehold for artikkel 44 nr. 7 i forordning (EF) nr. 1493/1999 og artikkel 36 i denne forordning, kan sammenstikning av en vin egnet til å gi bordvin med

- a) en bordvin, gi bordvin bare dersom prosessen utføres i vindyrkingssonen der vinen egnet til å gi bordvin er produsert,
- b) en annen vin egnet til å gi bordvin, gi bordvin bare dersom
 - den andre vinen egnet til å gi bordvin er produsert i samme vindyrkingssone, og
 - prosessen utføres i samme vindyrkingssone.

5. Sammenstikning av druemost eller bordvin som har gjennomgått en ønologisk framstillingsmåte som nevnt i nr. 1 bokstav n) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, med en druemost eller en vin som ikke har gjennomgått denne ønologiske framstillingsmåten, skal være forbudt.

Artikkel 36

Særlige regler for sammenstikning av hvitviner og rødviner i Spania

1. I henhold til artikkel 42 nr. 6 i forordning (EF) nr. 1493/1999 tillates sammenstikning av en vin egnet til å gi en hvit bordvin, eller av en hvit bordvin med en vin egnet til å gi en rød bordvin eller med en rød bordvin på Spanias territorium inntil 31. juli 2005, forutsatt at det framstilte produktet har samme egenskaper som en rød bordvin.

2. Spanske røde bordviner og rosé bordviner som stammer fra sammenstikning som nevnt i nr. 1, kan ikke inngå i handel mellom de andre medlemsstatene eller eksporteres til tredjestater.

3. Med hensyn til nr. 2 skal vedkommende organ utpekt av Spania garantere opprinnelsen til spanske røde bordviner og rosé bordviner ved å påføre et stempel i rubrikken forbeholdt offisielle merknader i dokumentet fastsatt i artikkel 70 i forordning (EF) nr. 1493/1999, etter angivelsen «vin som ikke er framstilt ved sammenstikning av hvitvin/rødvin».

KAPITTEL VI

TILSETTING AV ANDRE PRODUKTER

Artikkel 37

Tilsetting av destillat i sterkviner og i visse kvbd-sterkviner

Egenskapene til vindestillater eller destillater av tørkede druer som kan tilsettes i sterkviner og i visse kvbd-sterkviner i henhold til avsnitt J nr. 2 bokstav a) i) annet strekpunkt i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999, er fastsatt i vedlegg XVII til denne forordning.

Artikkel 38

Tilsetting av andre produkter og bruk av druemoster ved framstilling av visse kvbd-sterkviner

1. Listen over kvbd-sterkviner som framstilles ved bruk av druemoster eller en blanding av dette produktet og vin i henhold til avsnitt J nr. 1 i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999, er fastsatt i vedlegg XVIII A til denne forordning.

2. Listen over kvbd-sterkviner som kan tilsettes produktene nevnt i avsnitt J nr. 2 bokstav b) i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999, er fastsatt i vedlegg XVIII B til denne forordning.

Artikkel 39

Tilsetting av alkohol i perlende viner

I henhold til artikkel 42 nr. 3 i forordning (EF) nr. 1493/1999 kan tilsetting av alkohol i perlende viner ikke medføre en økning av den samlede alkoholstyrken i volumprosent i perlende viner på mer enn 0,5 vol %. Tilsetting av alkohol kan skje bare i form av etterfyllingsvæske for søtningsgrad og forutsatt at metoden er tillatt i henhold til gjeldende regler i produsentmedlemsstaten, og at Kommisjonen og de andre medlemsstatene har fått underretning om slike regler.

KAPITTEL VII

VISSE VILKÅR FOR ALDRING

Artikkel 40

Aldring av visse sterkviner

Aldring på vilkårene fastsatt i avsnitt J i nr. 6 bokstav c) i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999 skal være tillatt for kvbd-sterkvinen «Madeira».

AVDELING III

BRUK AV NYE ØNOLOGISKE FRAMSTILLINGSMÅTER I FORSØKSØYEMED

Artikkel 41

Alminnelige regler

1. Med hensyn til forsøkene nevnt i artikkel 46 nr. 2 bokstav f) i forordning (EF) nr. 1493/1999 kan hver medlemsstat tillate bruk av visse ønologiske framstillings- og behandlingsmåter som ikke er fastsatt i forordning (EF) nr. 1493/1999 eller i denne forordning, i et tidsrom på høyst tre år, forutsatt at

- de aktuelle framstillings- og behandlingsmåtene oppfyller vilkårene fastsatt i artikkel 42 nr. 2 i forordning (EF) nr. 1493/1999,
- mengdene som omfattes av framstillings- og behandlingsmåtene, ikke overstiger et samlet volum på 50 000 hektoliter per år per forsøk,
- de framstilte produktene ikke sendes ut av den medlemsstat på hvis territorium forsøket er utført,
- den berørte medlemsstat underretter Kommisjonen og de andre medlemsstatene i begynnelsen av forsøket om vilkårene for hver tillatelse.

Et forsøk omfatter en eller flere prosesser utført innenfor rammen av et veldefinert forskningsprosjekt og beskrevet i én forsøksprotokoll.

2. Før utløpet av tidsrommet nevnt i nr. 1 skal den berørte medlemsstat sende en melding til Kommisjonen om det tillatte forsøket. Kommisjonen skal underrette de andre medlemsstatene om resultatet av forsøket. Den berørte medlemsstat kan eventuelt, avhengig av resultatet, søke Kommisjonen om tillatelse til å fortsette forsøket, eventuelt med et større volum enn i det første forsøket, for et nytt tidsrom på høyst tre år. Medlemsstaten skal framlegge egnede dokumenter til støtte for søknaden.

3. Kommisjonen, som treffer sin beslutning etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 75 i forordning (EF) nr. 1493/1999, skal treffe en beslutning om søknaden nevnt i nr. 2. Kommisjonen kan samtidig beslutte at forsøket kan fortsette i andre medlemsstater på samme vilkår.

4. Etter å ha samlet alle opplysninger om det aktuelle forsøket, skal Kommisjonen, dersom det er aktuelt, framlegge for Rådet et forslag om en endelig tillatelse for den ønologiske framstillings- eller behandlingsmåten som inngikk i forsøket, ved utgangen av tidsrommet nevnt i nr. 1 eller 2.

AVDELING IV

SLUTTBESTEMMELSER

Artikkel 42

Viner produsert før 1. august 2000

Viner produsert før 1. august 2000 kan tilbys eller leveres til direkte konsum etter denne dato, forutsatt at de oppfyller gjeldende fellesskapsregler eller nasjonale regler før denne dato.

Artikkel 43

Vilkår for destillasjon, omsetning og bruk av produkter som ikke er i samsvar med forordning (EF) nr. 1493/1999 eller med denne forordning

1. Produkter som i henhold til artikkel 45 nr. 1 i forordning (EF) nr. 1493/1999 ikke kan tilbys eller leveres til direkte konsum, skal destrueres. Medlemsstatene kan imidlertid tillate at visse produkter som de bestemmer egenskapene til, kan brukes av destillasjonsforetak, eddikfabrikker eller til industriformål.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel, 24. juli 2000.

2. Disse produktene kan ikke oppbevares av en produsent eller en forhandler uten rettmessig grunn, og de kan omsettes bare til destillasjonsforetak, eddikfabrikker, virksomheter som bruker dem til industriformål eller industriprodukter, eller avfallsanlegg.

3. Medlemsstatene kan få tilsatt denatureringsmidler eller indikatorer i vinene i ovennevnte nummer for å lette identifiseringen av dem. Når det er berettiget, kan de i tillegg forby bruk som fastsatt i første nummer og iverksette destruering av produktene.

Artikkel 44

Oppheving

1. Forordning (EØF) nr. 1618/70, (EØF) nr. 1972/78, (EØF) nr. 2394/84, (EØF) nr. 305/86, (EØF) nr. 1888/86, (EØF) nr. 2094/86, (EØF) nr. 2202/89, (EØF) nr. 2240/89, (EØF) nr. 3220/90, (EØF) nr. 586/93, (EF) nr. 3111/93 og (EF) nr. 1128/96 oppheves.

2. Forordning (EØF) nr. 2676/90 får anvendelse på produkter som hører under forordning (EF) nr. 1493/1999. Bestemmelsene fastsatt i kapittel 1 nr. 5, kapittel 3 nr. 5, kapittel 5 nr. 3.2, kapittel 12 nr. 3, kapittel 16 nr. 3, kapittel 18 nr. 3, kapittel 23 nr. 3, kapittel 25 nr. 2.3, kapittel 26 nr. 3, kapittel 27 nr. 3, kapittel 30 nr. 3, kapittel 37 nr. 3 og kapittel 40 nr. 1.4 i vedlegget til forordning (EØF) nr. 2676/90 oppheves fra 1. august 2001.

Artikkel 45

Denne forordning trer i kraft den sjuende dag etter at den er kunngjort i *De Europeiske Fellesskaps Tidende*.

Den får anvendelse fra 1. august 2000.

For Kommisjonen

Franz FISCHLER

Medlem av Kommisjonen

VEDLEGG I

Liste over vinstokksorter som gir druer som kan brukes til framstilling av produktene nevnt i denne bestemmelse, som unntak fra artikkel 42 nr. 5 i forordning (EF) nr 1493/1999

(Artikkel 2 i denne forordning)

(p.m.)

VEDLEGG II

År da produkter fra vindyrkingssone A og B som ikke har den minste naturlige alkoholstyrke i volumprosent som fastsatt i forordning (EF) nr. 1493/1999, kan brukes til produksjon av musserende viner, kullsyreimpregnerte musserende viner og kullsyreimpregnerte perlende viner

(Artikkel 3 i denne forordning)

(p.m.)

*VEDLEGG III***A. Liste over vinstokksorter som gir druer som kan brukes som bestanddeler i vinblandingen til musserende kvalitetsviner av aromatisk type og musserende kvbd av aromatisk type***(Artikkel 4 i denne forordning)*

Aleatico N

Assyrtiko (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

Γλυκααρότα (Glykerythra)

Huxelrebe

Macabeu B

Alle malvasia-sorter

Mauzac, hvit og rosé

Monica N

Μοσχοεσσαρο (Moshofilero)

Müller-Thurgau B

Alle muskatell-sorter

Parellada B

Perle B

Picpoul B

Poulsard

Prosecco

Ροαεστης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

B. Unntak nevnt i avsnitt I nr. 3 bokstav a) i vedlegg V og avsnitt K nr. 10 bokstav a) i vedlegg VI til forordning (EF) nr. 1493/1999 med hensyn til bestanddeler i vinblandingen til musserende kvalitetsviner av aromatisk type og musserende kvbd av aromatisk type

Som unntak fra avsnitt K nr. 10 bokstav a) i vedlegg VI kan en musserende kvbd av aromatisk type framstilles ved å bruke som bestanddeler i vinblandingen viner fra druer av vinstokksorten «Prosecco» som er høstet i bestemte dyrkingsområder med opprinnelsesbetegnelsen Conegliano-Valdobbiadene og Montello e Colli Asolani.

VEDLEGG IV

Grenseverdier for bruk av visse stoffer

(Artikkel 5 i denne forordning)

Grenseverdiene for bruk av stoffene nevnt i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 i samsvar med vilkårene fastsatt i nevnte vedlegg, er som følger:

Stoffer	Bruk til friske druer, druemost, druemost i gjæring, druemost i gjæring av rosindruer, konsentrert druemost og ung, ikke ferdiggjæret vin	Bruk til druemost i gjæring beregnet på direkte konsum i ubearbeidet stand, vin egnet til å gi bordvin, bordvin, musserende vin, kullsyreimpregnert musserende vin, perlende vin, kullsyreimpregnert perlende vin, sterkvin og kvbd
Preparater av gjærskorpe	40 g/hl	40 g/hl
Karbondioksid		Høyeste innhold i behandlet vin: 2 g/l
L-askorbinsyre ⁽¹⁾		150 mg/l
Sitronsyre ⁽²⁾		Sluttinnhold i behandlet vin: 1 g/l
Metavinsyre		100 mg/l
Kobbersulfat		1 g/hl, forutsatt at kobberinnholdet i det behandlede produktet ikke overstiger 1 mg/l
Trekull til ønologisk bruk	100 g tørrstoff per hl	100 g tørrstoff per hl
Næringsalter: diammoniumfosfat eller ammoniumsulfat	0,3 g/l (uttrykt i salt) ⁽²⁾	0,3 g/l (uttrykt i salt) til framstilling av musserende vin
Ammoniumsulfitt eller ammoniumbisulfitt	0,2 g/l (uttrykt i salt) ⁽²⁾	
Vekstfremmende stoffer: tiamin i form av tiaminhydroklorid	0,6 mg/l (uttrykt i tiamin)	0,6 mg/l (uttrykt i tiamin) til framstilling av musserende vin
Polyvinylpyrrolidon	80 g/hl	80 g/hl
Kalsiumtartrat		200 g/hl
Kalsiumfytat		8 g/hl

⁽¹⁾ Renhetskriteriene for dette produktet er som nevnt i kommisjonsdirektiv 96/77/EF av 2. desember 1996 om fastsettelse av spesifikke renhetskriterier for andre tilsetningsstoffer i næringsmidler enn fargestoffer og søtstoffer (EFT L 339 av 30.12.1996, s. 1), endret ved direktiv 98/86/EF (EFT L 334 av 9.12.1998, s. 1).

⁽²⁾ Disse produktene kan også brukes sammen opptil en samlet grense på 0,3 g/l, uten at grensen på 0,2 g/l ovenfor berøres.

VEDLEGG V

Krav til og renhetskriterier for polyvinylpolypyrrolidon

(Artikkel 6 i denne forordning)

Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP), hvis bruk er fastsatt i nr. 1 bokstav p) og nr. 3 bokstav y) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, er et statisk kryssbundet polymer av [1-(2-oxo-1-pyrrolidinetylen).

Det framstilles ved polymerisering av N-vinyl-2-pyrrolidon ved tilstedeværelse av en katalysator, som kan være enten natriumhydroksid eller N,N'-divinylimidazolidon.

EGENSKAPER

Lett pulver, hvitt eller kremfarget.

Uløselig i vann og organiske løsemidler.

Uløselig i sterke mineralsyrer og alkaliske stoffer.

FORSØK**1. TAP VED TØRKING**

Mindre enn 5 % under følgende vilkår:

Plasser 2 g PVPP i en silisiumkapsel med diameter 70 mm; tørk i ovn ved 100-105 °C i seks timer. Avkjøl i eksikator og vei.

Merknad:

Grensene fastsatt nedenfor gjelder for tørrstoff.

2. ASKE

Askens vekt er mindre enn 0,5 % under følgende vilkår:

Forask restene fra forsøk 1 gradvis uten å overstige 500-550 °C, og vei dette.

3. ARSENIKK

Mindre enn to deler per million under følgende vilkår:

Tillaging av prøve:

Plasser 0,5 g PVPP i en rundbundet kolbe av borsilikatglass, plassert med halsen skrått på en plate med hull i midten. Tilsett 5 ml ren svovelsyre (PA-kvalitet) og 10 ml ren salpetersyre (PA-kvalitet) og varm blandingen gradvis opp. Tilsett en liten mengde salpetersyre når blandingen begynner å bli brun og fortsett oppvarmingen. Gjenta på samme måte til væsken er fargeløs og kolben er fylt med hvit SO₂-røyk. Avkjøl, tilsett 10 ml vann og varm opp til det dannes hvit røyk for å fjerne nitrose gasser. Gjenta operasjonen for andre gang. Etter tredje gang kokes blandingen opp i noen sekunder, avkjøles og fortynnes med vann til 40 ml.

Reagenser (PA-kvalitet)1. *Konsentrert arsenikkjøsløslng (100 mg arsenikk per liter)*

Vei opp nøyaktig 0,132 g arsenanhydrid som er forhåndstørket ved 100 °C, og hell stoffet i en erlenmeyerkolbe på 500 ml. Tilsett 3 ml natriumhydroksid og 20 ml vann. Rist til det er oppløst. Nøytraliser arsenløsningen med 15 ml svovelsyre fortynnet til 10 % (m/m) og tilsett mettet bromvann (PA-kvalitet) til den gule fargen av fritt brom er stabil (teoretisk 7 ml). Bring til kokepunktet for å fjerne overskuddet av brom, hell over i en målekolbe på 1 000 ml og fyll opp til streken med destillert vann.

2. *Fortynnet arsenikkjøsløslng (1 mg arsenikk per liter)*

Bland:

Konsentrert arsenikkjøsløslng (100 mg per liter) 10 ml

Fyll opp med destillert vann til 1 000 ml

1 ml av denne løsningen inneholder 0,001 mg arsenikk.

3. *Blyacetatbomull*

Dypp rensed bomull i 5 % (v/v) blyacetatløslng tilsatt 1 % eddiksyre. La bomullen dryppe av og lufttørke. Oppbevar i en godt forseglet flaske.

4. *Renset bomull tørket i ovn ved 100 °C*

Oppbevar i en godt forseglet flaske.

5. *Papir med kvikksølvbromid*

Plasser en alkoholløslng med 5 % kvikksølvbromid i en rektangulær beholder. Dypp 80 g/m² hvitt filterpapir som er klippet i biter på 15 × 22 cm og brettet i to, i løsningen. La papiret dryppe av og tørke over en ikke-metallisk tråd på et mørkt sted. Klipp av papiret 1 cm fra bretten og 1 cm fra den nedre kanten. Klipp papiret i firkanter på 15 × 15 mm. Oppbevar i en godt forseglet flaske dekket med svart papir.

6. *Tinnkloridløslng*

Behandle 20 g kaldt, rent tinn i kornform (PA-kvalitet) med 100 ml ren saltsyre med $d = 1,19$. Oppbevar sammen med metallisk tinn i en lufttett flaske med ventilpropp.

7. *Kaliumjodidløslng*

Kaliumklorid 10 g

Fyll opp med vann til 100 ml

8. *Salpetersyre til bestemmelse av arsenikk (PA-kvalitet)*

Syre med densitet 1,38 ved 20 °C, som inneholder 61,5-65,6 % salpetersyre (HNO₃). Den må ikke etterlate faste rester på mer enn 0,0001 %. Den må ikke inneholde bly som kan påvises med ditison, eller mer enn 1 milliondel klorioner, 2 milliondeler svovelioner, 2 milliondeler ortofosforioner eller 1 hundremilliondel arsenikk.

9. *Svovelsyre til bestemmelse av arsenikk (PA-kvalitet)*

Syre med densitet 1,831-1,835 ved 20 °C, som inneholder minst 95 % svovelsyre (H₂SO₄). Den må ikke etterlate faste rester på mer enn 0,0005 %. Den må ikke inneholde mer enn 2 milliondeler tungmetaller, 1 milliondel jern, 1 milliondel klorioner, 1 milliondel salpeterioner, 5 milliondeler ammoniumioner eller 2 hundremilliondeler arsenikk.

10. *20 % (v/v) fortynnet svovelsyreløsning (36 g H₂SO₄ per 100 ml)*

Bland:

Svovelsyre (PA-kvalitet) 200 ml

Fyll opp med destillert vann til 1 000 ml

11. *Platinert sink, ren arsenfri sink i korn- eller sylinderform*

Platiner sinken ved å plassere den i en sylinderformet kolbe og dekke den med 1/20 000 platinakloridløsning. Vask sinken med destillert vann etter to timers kontakt og la den dryppe av på et flerlags trekkpapir. Tørk og plasser i en tørr kolbe.

Kontroller at 5 g av sinken plassert i apparatet beskrevet nedenfor, sammen med 4,5 g ren svovelsyre fortynnet med vann til 40 ml og tilsatt to dråper tinnklorid og 5 ml 10 % kaliumjodidløsning, ikke etterlater noen flekk etter minst to timer på papir med kvikksølvbromid. Kontroller også at 1 g arsen brukt som angitt nedenfor, etterlater en tydelig flekk.

Beskrivelse av apparatet

Bruk en forseglet kolbe på 90-100 ml med glasspropp og utstyrt med et 90 mm langt glassrør med innvendig diameter 6 mm. Den nederste delen av røret er spisst og utstyrt med et sidehull (mot medriving). Den øverste kanten har en plan, slipt flate, vinkelrett på rørraksen. Et annet glassrør med lengde 30 mm og samme innvendige diameter og med en tilsvarende plan overkant med slipt flate kan tilkoples førstnevnte rør og festes med to skruefjærer eller to gummiremmer.

Framgangsmåte

Plasser en propp av tørr, rensed bomull ved A i utløpsrøret og deretter en propp av blyacetatbomull.

Plasser en firkant av papir med kvikksølvbromid mellom de to delene av utløpsrøret ved B og sett de to rørdelene sammen.

Hell 40 ml svovelvæske, to dråper tinnkloridløsning II og 5 ml kaliumjodidløsning i kolben. Vent i 15 minutter. Tilsatt 5 g platinert sink og kork kolben umiddelbart ved hjelp av røret som er klargjort på forhånd.

La utslippet fortsette til det ikke er mer igjen (minst to timer). Demonter apparatet og la papiret med kvikksølvbromid ligge i 10 ml kaliumjodidløsning i en halv time og rist av og til. Skyll grundig og la det tørke.

Den brune eller gule flekken skal være usynlig eller svakere enn den som framkommer ved en parallellprøve med 1 ml arsenløsning à 1 µg per ml, tilsatt 4,5 ml ren svovelsyre og fortynnet til 40 ml med vann og deretter tilsatt to dråper tinnklorid og 5 ml 10 % kaliumjodidløsning.

4. TUNGMETALLER

Uttrykt som bly, mindre enn 20 ppm under følgende vilkår:

Oppløs asken etter veiing i 1 ml ren saltsyre og 10 ml destillert vann. Varm opp for å framskynde oppløsningen. Fyll opp til 20 ml med destillert vann. 1 ml av denne løsningen inneholder mineralstoffene fra 0,10 g PVPP.

Hell 10 ml av denne askeløsningen i et 160 × 16 mm reagensglass med 2 ml 4 % ren natriumfluoridløsning, 0,5 ml rent ammonium, 3 ml vann, 0,5 ml ren eddiksyre og 2 ml mettet vandig hydrogensulfidløsning.

Det må ikke dannes bunnfall. Dersom brunfarging oppstår, skal den være svakere enn brunfargingen i referanseløsningen, som tillages slik:

Hell 2 ml av en løsning som inneholder 0,01 g bly (Pb) per liter (10 mg/l), 15 ml vann, 0,5 ml 4 % natriumfluorid (m/v), 0,5 ml ren eddiksyre og 2 ml mettet vandig hydrogensulfidløsning i et 160 × 16 mm reagensglass. Reagensglasset inneholder 20 µg bly.

Merknad:

Ved denne konsentrasjonen utfelles blyulfid bare i eddiksurt miljø. En slik utfelling er mulig med bare 0,05 ml saltsyre per 15 ml, men denne konsentrasjonen er for vanskelig å håndtere nøyaktig i praksis.

Ved å erstatte 0,05 ml eddiksyre med 0,5 ml saltsyre ville det utfelles bare kobber, kvikksølv osv.

Eventuell forekomst av jern, vanligvis som jern(III), oksiderer hydrogensulfid ved å utfelle svovel som dekker den kolloidale utfellingen av blyulfid. Kompleksbundet med 0,5 ml natriumfluorid oksiderer jern hydrogensulfid langsommere.

Denne mengden er tilstrekkelig til å kompleksbinde 1 mg jern (III). Dersom jerninnholdet er høyere, økes mengden natriumfluorid.

Produkter som inneholder kalsium, skal filtreres etter at fluorid er tilsatt.

5. SAMLET NITROGENINNHOLD

Mellom 11 og 12,8 % under følgende vilkår:

Apparat

A. Apparatet består av:

- 1) En 1 l kokekolbe A av borsilikatglass med påfyllingstrakt med kran. Den kan varmes opp på gassflamme eller elektrisk brenner.
- 2) Et forlengelsesrør C til oppsamling av væsken som skilles ut fra absorpsjonsflasken B.
- 3) En 500 ml absorpsjonsflaske B med skrå hals. Inngangsrøret skal gå ned til den nederste delen av kolben. Utgangsrøret har en kule som skal hindre medrivning, og som utgjør den øverste delen av absorpsjonsflasken. En trakt E med kran muliggjør innføring av væsken som skal behandles, samt den basiske løsningen.
- 4) Et 30-40 cm langt loddrett kondensrør med en kule med smal hals i enden.
- 5) En 250 ml erlenmeyerkolbe til oppsamling av destillatet.

B. En 300 ml eggformet mineraliseringskolbe med lang hals.

Nødvendige stoffer:

Ren svovelsyre

Mineraliseringskatalysator

30 % natriumhydroksid (m/m)

40 % ren borsyreløsning (m/v)

0,1 N saltsyreløsning

Blandet indikator av bromkresolgrønt og metylrødt

Kokekolben må være fylt med vann som er gjort surt med 0,1 % svovelsyre. Væsken bør før hver analyse kokes med åpen lufteventil P for å fjerne CO₂.

Framgangsmåte

Vei opp nøyaktig 0,20 g PVPP og hell i mineraliseringskolben. Tilsett 2 g mineraliseringskatalysator og 15 ml ren svovelsyre.

Varm opp over åpen flamme mens kolbehalsen holdes skrått helt til løsningen er fargeløs og innsiden av kolben er fri for karboniserte stoffer.

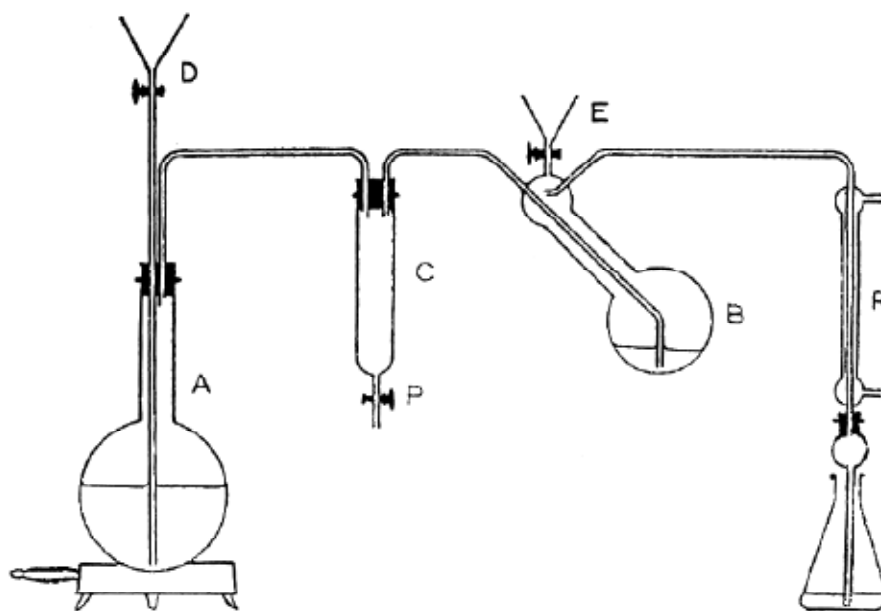
Fortynn med 50 ml vann etter kjøling og fortsett kjølingen. Hell væsken i absorpsjonsflaske B ved hjelp av traktet E. Tilsett deretter 40-50 ml 30 % natriumhydroksid for å oppnå en øyeblikkelig basisk reaksjon og dampdestiller ammoniakken som dannes, over 5 ml borsyreløsning som på forhånd er plassert i den koniske mottakerkolben sammen med 10 ml vann og med spissen av røret under væskeoverflaten. Tilsett 1-2 dråper blandet indikator og samle opp 70-100 ml destillat.

Titreer destillatet med 0,1 N saltsyreløsning til indikatoren slår om til rosa-fiolett.

1 ml 0,1 N saltsyreløsning tilsvarer 1,4 mg nitrogen.

Apparat til vandampdestillering av ammoniakk

(etter Parnas og Wagner)



Kranene P og E kan erstattes med en plastforbindelse med Mohr-klemme.

6. LØSELIGHET I VANDIG MILJØ

Mindre enn 0,5 % under følgende vilkår:

Hell 10 g PVPP i en 200 ml kolbe som inneholder 100 ml destillert vann. Rist og la stå i 24 timer. Filtrer på en filterflate med porøsitet 2,5 µ og deretter på en filterflate med porøsitet 0,8 µ. Resten etter fordamping av filtratet til tørrhet i vannbad, skal være mindre enn 50 mg.

7. LØSELIGHET I SURT OG ALKOHOLHOLDIG MILJØ

Mindre enn 1 % under følgende vilkår:

Hell 1 g PVPP i en kolbe som inneholder 500 ml av følgende blanding:

Eddiksyre 3 g

Etanol 10 ml

Fyll opp med destillert vann til 100 ml

La stå i 24 timer. Filtrer på en filterflate med porøsitet 2,5 μ og deretter på en filterflate med porøsitet 0,8 μ . Konsentrer filtratet i vannbad. Avslutt fordampingen i vannbad i en tarert kvartsdigel med diameter 70 mm. Resten etter fordamping til tørrhet skal veie mindre enn 10 mg når det tas hensyn til en eventuell rest etter fordampingen av 500 ml av eddiksyreetanolblandingen.

8. VIRKNING AV PVPP I FORHOLD TIL ABSORPSJON AV FENOLDERIVATER

Den aktiviteten som bestemmes under følgende vilkår, skal være minst 30 %.

A. **Reagenser**

- 1) 0,1 N natriumhydroksidløsning
- 2) 0,1 N saltsyreløsning

(13,81 g salisytsyre oppløses i 500 ml metanol og fortynnes i 1 l vann).

B. **Framgangsmåte**

- 1) Vei 2-3 g PVPP i en 250 ml erlenmeyerkolbe og noter vekten W med en nøyaktighet på 0,001 g.
- 2) Beregn tørrstoffinnholdet i prøven og noter innholdet i prosent P med en nøyaktighet på én desimal.
- 3) Tilsett 0,1 N salisytsyreløsning etter følgende formel:
$$43 \times W \times P = \text{antall ml som skal tilsettes.}$$
- 4) Lukk kolben og rist i 5 minutter.
- 5) Hell blandingen oppvarmet til 25 °C i en Büchner-trakt med filter forbundet med en 250 ml kolbe. Sett vakuum på til det oppnås nok filtrat til å ta ut en 50 ml prøve (filtratet skal være klart).
- 6) Overfør 50 ml filtrat med pipette til en 250 ml erlenmeyerkolbe.
- 7) Bestem nøytraliseringspunktet med 0,1 N natriumløsning og fenolftalein og noter volumet V_s .
- 8) Titrer på samme måte 50 ml salisytsyreløsning (kontrollprøve) og noter volumet V_b .

C. **Beregning**

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

Merknad:

Alle grenseverdier fastsatt i nr. 2-8 gjelder tørrstoffet.

9. FRITT N-VINYLPYRROLIDON – MÅ IKKE OVERSTIGE 0,1 %

Framgangsmåte

4,0 g prøve oppslemmes i 30 ml vann, ristes i 15 minutter og helles gjennom et filter av sintret glass på 9-15 µm (type G4) og opp i en 250 ml erlenmeyerkolbe. Vask resten med 100 ml vann, tilsett 500 mg natriumacetat i de samlede filtratene og tilsett 0,1 N jod til jodfargen er stabil. Tilsett ytterligere 3,0 ml 0,1 N jod, la blandingen stå i 10 minutter og titrer overskytende jod med 0,1 N natriumtiosulfat. Tilsett 3 ml stivelse (analysestoff) inntil blandingen begynner å skifte farge. Lag en blindprøve. Jodforbruket overstiger ikke 0,72 ml, som tilsvarer høyst 0,1 % vinylpyrrolidon.

10. FRITT N,N'-DIVINYLMIDAZOLIDON – MÅ IKKE OVERSTIGE 2 MG/KG

Prinsipp

Bestemmelse ved hjelp av gasskromatografi på kapillærkolonne av fritt N,N'-divinylimidazolidon ekstrahert fra uløselig PVPP til et løsemiddel (acetone).

Intern standardløsning

Løs opp 100 mg heptansyrenitril (ønantsyrenitril) som er veid med 0,1 mg nøyaktighet, i 500 ml acetone.

Tillaging av prøven

Vei 2-2,5 g polymer med 0,2 mg nøyaktighet i en 50 ml erlenmeyerkolbe. Tilsett med pipette 5 ml intern standardløsning og deretter 20 ml acetone. Rist blandingen i 4 timer og la den hvile og stabilisere seg i minst 15 timer. Analyser supernatanten ved gasskromatografi.

Kalibreringsløsning

Vei 25 mg N,N'-divinylimidazolidon med 0,2 mg nøyaktighet, hell løsningen i en kolbe og fyll opp til 100 ml med acetone. Overfør 2 ml av denne løsningen med pipette til en annen 50 ml målekolbe og fyll opp til 50 ml med acetone. Overfør 2 ml av denne løsningen til en annen kolbe, tilsett 5 ml av den interne kalibreringsløsningen (se over) og fyll opp til 25 ml med acetone.

Vilkår for gasskromatografi

– Kolonne	DB-Wax» (smeltet silisium) kapillær (kryssbundet Carbowax – 20 M), lengde 30 m, innvendig diameter 0,25 mm, filmtykkelse 0,5 µm
– Programmert kolonnetemperatur	140 °C-240 °C, 4 °C per minutt
– Injektor	Splittinjektor, 220 °C Splittutstrømming 30 ml/minutt
– Detektor	Termoelektronisk detektor (optimert etter produsentens anvisning) 250 °C
– Bæregass	Helium, 1 bar (overtrykk)
– Injisert mengde	1 µl av prøveløsningens supernatant eller kalibreringsløsningen

Framgangsmåte

Pålitelig bestemmelse av kalibreringsfaktoren for de særskilte analysevilkårene ved hjelp av gjentatte injeksjoner av kalibreringsløsningen. Analyser prøven. Innholdet av N,N'-divinylimidazolidon i uløselig PVPP skal ikke overstige 0,1 %.

Beregning av kalibreringsfaktoren

$$f = \frac{W_D \cdot A_S}{W_S \cdot A_D}$$

W_D = anvendt mengde N,N'-divinylimidazolidon (mg)

W_{St} = mengde intern standard (mg)

A_{St} = toppareal for intern standard

A_D = toppareal for N,N'-divinylimidazolidon

Beregning av innholdet av N,N'-divinylimidazolidon

$$C_D = \frac{1000 \cdot f \cdot A_D \cdot W_S}{A_S \cdot W_s} \text{ (mg/kg)}$$

C_D = konsentrasjon av N,N'-divinylimidazolidon

f = kalibreringsfaktor

A_D = toppareal for N,N'-divinylimidazolidon

W_{St} = mengde intern standard tilsatt prøven (mg)

A_{St} = toppareal for intern standard

W_s = anvendt prøvemengde (g).

*VEDLEGG VI***Krav til kalsiumtartrat***(Artikkel 7 i denne forordning)*

BRUKSOMRÅDE

Kalsiumtartrat tilsettes vin som teknisk hjelpstoff for å fremme utfellingen av tartratet og bidra til vinestabilisering av vinen ved å minske sluttkonsentrasjonen av kaliumhydrogentartrat og kalsiumtartrat.

KRAV

- Høyeste tillatte dose er fastsatt i vedlegg IV til denne forordning
 - Ved tilsetning av kalsiumtartrat må det røres om i vinen og den må avkjøles, og deretter skal de krystallene som er dannet, fjernes ved fysiske prosesser.
-

VEDLEGG VII

Krav til betaglukanase*(Artikkel 10 i denne forordning)*

1. Internasjonal kode for betaglukanaser: E.C. 3-2-1-58
2. Betaglukanhydrolase (bryter ned glukose i *Botrytis cinerea*)
3. Opprinnelse: *Trichoderma harzianum*
4. Bruksområde: nedbryting av betaglukaner i vin, særlig i vin framstilt av druer med edelråte
5. Høyeste tillatte dose: 3 g enzymløsning som inneholder 25 % løst organisk materiale (TOS) per hektoliter
6. Krav til kjemisk og mikrobiologisk renhet:

Tap ved tørking	Under 10 %
Tungmetaller	Under 30 ppm
Pb	Under 10 ppm
As	Under 3 ppm
Koliformer i alt	Ingen
<i>Escherichia coli</i>	Ingen i 25 g prøve
<i>Salmonella</i> spp	Ingen i 25 g prøve
Aerobe bakterier i alt	Under 5×10^4 bakterier/g

VEDLEGG VIII

Melkebakterier

(Artikkel 11 i denne forordning)

KRAV

Melkebakterier, hvis bruk er fastsatt i nr. 1 bokstav q) og nr. 3 bokstav z) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, må tilhøre slekten *Leuconostoc*, *Lactobacillus* og/eller *Pediococcus*. De må kunne omdanne eplesyren i most eller vin til melkesyre uten å påvirke smaken. De må ha vært isolert fra druer, druemost, vin eller produkter som er framstilt av druer. Slekts- og artsnavnet samt henvisning til stammen må framgå av etiketten, sammen med opprinnelsen og den som har valgt ut stammen.

Genmanipulering av melkebakterier krever forhåndstillatelse.

FORM

Melkebakteriene brukes enten i flytende eller i fryst form eller i form av pulver som er framstilt ved frysetørrking, som renkultur eller som sammensatt kultur.

IMMOBILISERTE BAKTERIER

Bærestoffet til framstilling av immobiliserte melkebakterier må være inert og tillatt å bruke ved vinframstilling.

KONTROLL

Kjemisk kontroll:

Samme krav til de undersøkte stoffene som til andre ønologiske blandinger, særlig tungmetaller.

Mikrobiologisk kontroll:

- innholdet av utviklingsdyktige melkebakterier skal være 10^8 /g eller 10^7 /ml eller mer,
- innholdet av melkebakterier av en annen art enn ovennevnte stamme(r), skal være mindre enn 0,01 % av det samlede antall utviklingsdyktige melkebakterier,
- innholdet av aerobe bakterier skal være mindre enn 10^3 per gram pulver eller per milliliter,
- det samlede innholdet av gjær skal være mindre enn 10^3 per gram pulver eller per milliliter,
- innholdet av mugg skal være mindre enn 10^3 per gram pulver eller per milliliter.

TILSETNINGSSTOFFER

Tilsetningsstoffer som benyttes ved klargjøring av melkebakteriekultur eller ved reaktivering av melkebakterier, skal være stoffer som det er tillatt å bruke i næringsmidler, og de skal være angitt på etiketten.

PRODUKSJONSDATO

Utleveringsdato fra produksjonsstedet skal være angitt på etiketten.

BRUK

Produsenten skal gi opplysninger om bruken eller reaktiveringsmetoden.

KONSERVERING

Lagringsvilkårene skal framgå tydelig av etiketten.

ANALYSEMETODER

- Melkebakterier: medium A ⁽¹⁾, B ⁽²⁾ eller C ⁽³⁾ med den framgangsmåten for stammen som er angitt av produsenten,
- Aerobe bakterier: Bacto-Agar-medium,
- Gjær: Malt-Wickerham-medium,
- Mugg: Malt-Wickerham-medium eller Czapeck-medium.

Medium A

Gjærekstrakt	5 g
Kjøttekstrakt	10 g
Tryptisk pepton	15 g
Natriumacetat	5 g
Ammoniumsitratt	2 g
Tween 80	1 g
MnSO ₄	0,050 g
MgSO ₄	0,200 g
Glukose	20 g
Vann, opp til	1 000 ml
pH	5,4

Medium B

Tomatjuice	250 ml
Difco gjærekstrakt	5 g
Pepton	5 g
L-epletsyre	3 g
Tween 80	1 dråpe
MnSO ₄	0,050 g
MgSO ₄	0,200 g
Vann, opp til	1 000 ml
pH	4,8

Medium C	
Glukose	5 g
Difco trypton	2 g
Difco pepton	5 g
Leverekstrakt	1 g
Tween 80	0,05 g
Tomatjuice, fortynnet 4,2 ganger, filtrert på Whatman nr. 1	1 000 ml
pH	5,5

VEDLEGG IX

Bestemmelse av tap av organisk materiale fra ionebytterharpiks

(Artikkel 12 i denne forordning)

1. FORMÅL OG BRUKSOMRÅDE

Bestemmelse av tap av organisk materiale fra ionebytterharpiks.

2. DEFINISJON

Tap av organisk materiale fra ionebytterharpiks. Tap av organisk materiale bestemmes ved hjelp av metoden beskrevet nedenfor.

3. PRINSIPP

Ekstraksjonsmidler helles gjennom harpikser som er klargjort for dette formål, og vekten av det organiske materialet som er trukket ut, bestemmes gravimetrisk.

4. REAGENSER

Alle reagenser skal være av analysekvalitet.

Ekstraksjonsmidler:

4.1 Destillert vann eller avionisert vann av tilsvarende renhet.

4.2 Etanol, 15 % v/v. Tillages ved å blande 15 volumdeler absolutt etanol med 85 volumdeler vann (4.1).

4.3 Eddiksyre, 5 % m/m. Tillages ved å blande 5 vektdele iseddik med 95 vektdele vann (4.1).

5. APPARAT

5.1 Kromatografiske ionebytterkolonner.

5.2 Målesylindre med en kapasitet på 2 l.

5.3 Inndampingsskåler som tåler oppvarming til 850 °C i en muffelovn.

5.4 Tørkeovn, termostatregulert til 105 ± 2 °C.

5.5 Muffelovn, termostatregulert til 850 ± 25 °C.

5.6 Analysevekt med en nøyaktighet på 0,1 mg.

5.7 Fordamper, varmeplate eller infrarød fordamper.

6. FRAMGANGSMÅTE

6.1 Tilsett 50 ml av ionebytterharpiksen som skal kontrolleres, og som på forhånd er vasket og behandlet i samsvar med produsentens krav til harpikser beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, i hver av de tre kromatografiske ionebytterkolonnene (5.1).

- 6.2 Ved anionebytterharpiks: Hell de tre ekstraksjonsmidlene (4.1, 4.2 og 4.3) gjennom hver sin klargjorte kolonne (6.1) med en strømningshastighet på 350-450 milliliter per time. Den første literen eluat fra alle tre kolonnene kasseres, og de neste to litrene samles i målesylindrene (5.2). Ved kationiske harpikser: Hell bare de to løsemidlene 4.1 og 4.2 gjennom de klargjorte kolonnene.
- 6.3 De tre eluatene fordampes over en varmeplate eller infrarød fordampner (5.7) i hver sin inndampingsskål (5.3) som på forhånd er rengjort og veid (m_0). Plasser skålene i en ovn (5.4) og tørk til konstant vekt (m_1).
- 6.4 Når den konstante vekten (6.3) er registrert, plasseres inndampingsskålen i muffelovnen (5.5), og innholdet brennes til aske til konstant vekt (m_2).
- 6.5 Beregn det organiske materialet (7.1) som er trukket ut. Dersom resultatet er over 1 mg/l, utføres en blindprøve på reagensene, og vekten av det organiske materialet som er trukket ut, beregnes på nytt.
- Blindprøven utføres ved å gjenta nr. 6.3 og 6.4, men med to liter ekstraksjonsmiddel, for å finne vekten m_3 og m_4 i henholdsvis nr. 6.3 og 6.4.

7. ANGIVELSE AV RESULTATER

7.1 Formel og beregning av resultater

Vekten av det organiske materialet som er trukket ut fra anionebytterharpiksen, uttrykt i milligram per liter, finnes ved hjelp av formelen

$$500 (m_1 - m_2)$$

der m_1 og m_2 er uttrykt i gram.

Den korrigerte vekten av det organiske materialet som er trukket ut fra anionebytterharpiksen, uttrykt i milligram per liter, finnes ved hjelp av formelen

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

der m_1 , m_2 , m_3 og m_4 er uttrykt i gram.

- 7.2 Forskjellen mellom resultatene av to bestemmelser som utføres samtidig, må ikke overstige 0,2 milligram per liter.
-

VEDLEGG X

Krav til behandling med elektrodialyse

(Artikkel 15 i denne forordning)

Formålet med denne behandlingen er å oppnå vinsteinstabilisering av vinen med hensyn til kaliumhydrogentartrat og kalsiumtartrat (og andre kalsiumsalter) ved at overskytende ioner i vinen trekkes ut ved hjelp av et elektrisk felt og membraner som er gjennomtrengelige enten for anioner eller for kationer.

1. KRAV TIL MEMBRANENE

- 1.1 Membranene plasseres vekselvis i et system av typen «filterpresse» eller i ethvert annet egnet system med adskilte rom for behandling (vin) og for anriking (spillvann).
- 1.2 Membranene som er gjennomtrengelige for kationer, skal være slik utformet at de trekker ut bare kationer, særlig K^+ og Ca^{++} .
- 1.3 Membranene som er gjennomtrengelige for anioner, skal være slik utformet at de trekker ut bare anioner, særlig vinsyreanioner.
- 1.4 Membranene skal ikke føre til store endringer i vinens fysisk-kjemiske sammensetning og smakskarakter. De skal oppfylle følgende vilkår:
 - de skal i samsvar med god framstillingspraksis være framstilt av stoffer som er godkjent til produksjon av plastmaterialer beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler som er oppført i vedlegg II til kommisjonsdirektiv 90/128/EØF av 23. februar 1990⁽¹⁾,
 - brukeren av elektrodialyseutstyret skal dokumentere at membranene som brukes, oppfyller ovennevnte krav, og at utskiftninger er foretatt av spesialisert personale,
 - de skal ikke avgi noen stoffer i mengder som medfører fare for menneskers helse, eller som innvirker på næringsmidlenes smak eller lukt, og de skal oppfylle kriteriene fastsatt i direktiv 90/128/EØF,
 - ved bruken av dem skal det ikke forekomme innbyrdes påvirkning mellom membranenes og vinens bestanddeler som kan føre til at det i det behandlede produktet dannes nye forbindelser som kan ha giftvirkninger.

Stabiliteten til nye elektrodialysemembraner skal fastsettes ved hjelp av en simulator som etterligner vinens fysisk-kjemiske sammensetning, for å undersøke eventuell migrasjon av visse stoffer fra elektrodialysemembranene.

Følgende forsøksmetode anbefales:

Simulatoren er en vandig alkoholløsning som er bufret til vinens pH-verdi og ledningsevne. Den har følgende sammensetning:

- absolutt etanol: 11 l,
- kaliumhydrogentartrat: 380 g,
- kaliumklorid: 60 g,
- konsentrert svovelsyre: 5 ml,
- destillert vann: opp til 100 l.

⁽¹⁾ EFT L 75 av 21.3.1990, s. 19. Direktivet sist endret ved direktiv 1999/91/EF (EFT L 330 av 4.12.1999, s. 41).

Løsningen brukes til migrasjonsanalyse i lukket kretsløp i et flercelle elektrolyseapparat under spenning (1 volt/celle) i en mengde på 50 liter/m² anione- og kationemembraner, inntil løsningen er demineralisert med 50 %. I spillvannskretsløpet benyttes først en 5 g/l kaliumkloridløsning. De migrerende stoffene bestemmes både i simulatoren og i spillvannet fra elektrolysen.

Organiske molekyler som inngår i membranens sammensetning, og som vil kunne vandre over i den behandlede løsningen, bestemmes. Det skal foretas en særskilt bestemmelse av hver av disse bestanddelene ved et godkjent laboratorium. Innholdet i simulatoren skal være mindre enn 50 g/l for alle forbindelsene som bestemmes.

Generelt gjelder de alminnelige reglene for kontroll av materialer som kommer i kontakt med næringsmidler, for disse membranene.

2. KRAV TIL BRUKEN AV MEMBRANENE

Membranparet som brukes til behandlingen for å oppnå vinsteinstabilisering av vinen ved hjelp av elektrolyse, skal være slik at følgende vilkår oppfylles:

- vinens pH-verdi reduseres med høyst 0,3 pH-enheter,
- innholdet av flyktig syre reduseres med mindre enn 0,12 g/l (2 meq uttrykt som eddiksyre),
- behandlingen med elektrolyse påvirker ikke de ikke-ioniske bestanddelene i vinen, særlig polyfenoler og polysakkarider,
- spredningen av små molekyler, f.eks. etanol, reduseres og fører ikke til at vinens alkoholstyrke reduseres med mer enn 0,1 vol %,
- membranene oppbevares og rengjøres ved hjelp av godkjente metoder og med stoffer godkjent til bruk ved bearbeiding av næringsmidler,
- membranene merkes, slik at det kan kontrolleres at de er plassert vekselvis,
- utstyret betjenes ved hjelp av en styrings- og kontrollinnretning som tar hensyn til hver enkelt vins ustabilitet, slik at bare overskuddet av kaliumhydrogentartrat og kalsiumsalter fjernes,
- behandlingen utføres under tilsyn av en ønolog eller kvalifisert tekniker.

Behandlingen skal føres inn i registeret omhandlet i artikkel 70 nr. 2 i forordning (EF) nr. 1493/1999.

VEDLEGG XI

Krav til urease*(Artikkel 17 i denne forordning)*

- 1) Internasjonal kode for urease: EC 3-5-1-5, CAS-nr. 9002-13-5.
- 2) Aktivitet: urease (aktivt i surt miljø) bryter ned urea til ammoniakk og karbondioksid. Aktiviteten er minst 5 enheter/mg, der én enhet defineres som den mengde enzym som frigjør 1 mol NH₃ per minutt ved 37 °C ved en ureakonsentrasjon på 5 g/l (pH 4).
- 3) Opprinnelse: *Lactobacillus fermentum*.
- 4) Bruksområde: Nedbryting av urea i vin beregnet på lang aldring dersom vinens opprinnelige ureakonsentrasjon er over 1 mg/l.
- 5) Største dose: 75 mg enzympreparat per liter behandlet vin med høyst 375 ureaseenheter per liter vin. Etter behandling skal all resterende enzymaktivitet fjernes ved filtrering av vinen (porestørrelse mindre enn 1 µm).
- 6) Krav til kjemisk og mikrobiologisk renhet:

Tap ved tørking	Under 10 %
Tungmetaller	Under 30 ppm
Pb	Under 10 ppm
As	Under 2 ppm
Koliforme bakterier i alt	Ingen
<i>Salmonella</i> spp	Ingen i prøve på 25 g
Aerobe bakterier i alt	Under 5 × 10 ⁴ bakterier/g

Urease til behandling av vin skal framstilles under tilsvarende vilkår som den ureasen som Vitenskapskomiteen for næringsmidler avgav uttalelse om 10. desember 1998.

VEDLEGG XII

Unntak med hensyn til svoveldioksidinnhold*(Artikkel 19 i denne forordning)*

Som tillegg til avsnitt A i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999 økes den øvre grensen for svoveldioksidinnholdet i vin med et restinnhold av sukker uttrykt i invertsukker på minst 5 g/l, til:

- a) 300 mg/l for
- hvite kvbd som har rett til den kontrollerte opprinnelsesbetegnelsen Gaillac,
 - kvbd som har rett til opprinnelsesbetegnelsene Alto Adige og Trentino betegnet med uttrykket «passito» og/eller «vendemmia tardiva»,
 - kvbd Moscato di Pantelleria naturale og Moscato di Pantelleria,
 - bordviner med følgende geografiske betegnelse, når den samlede alkoholstyrken overstiger 15 vol % og restinnholdet av sukker overstiger 45 g/l:
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,
 - Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
 - Vin de pays des collines rhodaniennes,
 - Vin de pays du comté Tolosan,
 - Vin de pays des côtes de Gascogne,
 - Vin de pays du Gers,
 - Vin de pays du Lot,
 - Vin de pays des côtes du Tarn,
 - Vin de pays de la Corrèze,
 - Vin de pays de l'Île de Beauté,
 - Vin de pays d'Oc,
 - Vin de pays des côtes de Thau,
 - Vin de pays des coteaux de Murviel.
- b) 400 mg/l for
- hvite kvbd som har rett til de kontrollerte opprinnelsesbetegnelsene Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon etterfulgt av navnet på opprinnelseskommunen, Coteaux du Layon etterfulgt av navnet Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, Alsace og Alsace grand cru etterfulgt av uttrykket «vendanges tardives» eller «sélection de grains nobles»,
 - søte viner av overmodne druer og søte viner av rosindruer med opprinnelse i Hellas, med et restinnhold av sukker uttrykt i invertsukker på minst 45 g/l og med rett til opprinnelsesbetegnelsene Samos (Σάμος), Rhodos (Ρόδος), Patra (Πάτρα), Rio Patra (Ρίο Πατρών), Kefallenia (Κεφαλληνία), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Dafnes (Δάφνες).

VEDLEGG XIII

Innhold av flyktig syre

Som unntak fra avsnitt B nr. 1 i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999 skal høyeste innhold av flyktig syre være:

a) *for tyske viner:*

30 milliekvivalenter per liter for kvbd som oppfyller vilkårene for betegnelsen «Eiswein» eller «Beerenauslese»,

35 milliekvivalenter per liter for kvbd som oppfyller vilkårene for betegnelsen «Troockenbeerauslese»,

b) *for franske viner:*

25 milliekvivalenter per liter

for følgende kvbd:

- 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, etterfulgt av navnet på opprinnelseskommunen,
- Coteaux du Layon, etterfulgt av navnet «Chaume»,
- Quarts de Chaume,
- Coteaux de Saumur,
- Jurançon,
- Pacherenc du Vic Bilh,
- Alsace og Alsace grand cru, som betegnes og presenteres med uttrykket «vendanges tardives» eller «sélection de grains nobles»,
- Arbois, etterfulgt av uttrykket «vin de paille»,
- Côtes du Jura, etterfulgt av uttrykket «vin de paille»,
- L'Etoile, etterfulgt av uttrykket «vin de paille»,
- Hermitage, etterfulgt av uttrykket «vin de paille»,

for bordviner med følgende geografiske betegnelse, når den samlede alkoholstyrken overstiger 15 vol % og restinnholdet av sukker overstiger 45 g/l:

- Vin de pays de Franche-Comté,
- Vin de pays des coteaux de l'Auxois,

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

for følgende kvbd-sterkviner som betegnes og presenteres med udtrykket «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,

c) *for italienske viner:*

25 milliekvivalenter per liter for:

- kvbd-sterkvinen «Marsala»,
- kvbd Moscato de Pantelleria naturale, Moscato de Pantelleria og Malvasia delle Lipari,

- kvbd og kvbd-sterkviner som oppfyller vilkårene for betegnelsen «vino santo», «passito», «liquoroso» og/eller «vendemmia tardiva»,
 - bordviner med geografisk betegnelse som oppfyller vilkårene for betegnelsen «vino santo», «passito», «liquoroso» og/eller «vendemmia tardiva»,
 - bordviner framstilt av vinstokksorten «Vernaccia de Oristano B» som er høstet på Sardinia, og som oppfyller vilkårene for betegnelsen «Vernaccia di Sardegna»,
- d) *for østerrikske viner:*
- 30 milliekvivalenter per liter for kvbd som oppfyller vilkårene for betegnelsen «Beerenauslese» eller «Eiswein»,
 - 40 milliekvivalenter per liter for kvbd som oppfyller vilkårene for betegnelsen «Ausbruch», «Trockenbeerenauslese» og «Strohwein»,
- e) *for viner med opprinnelse i Det forente kongerike:*
- 25 milliekvivalenter per liter for kvbd som betegnes og presenteres med uttrykket «botrytis» eller tilsvarende, «noble late harvested», «special late harvested» eller «noble harvest», og som oppfyller vilkårene for en slik betegnelse,
- f) *for viner med opprinnelse i Spania:*
- 25 milliekvivalenter per liter for kvbd som oppfyller vilkårene for betegnelsen «vendimia tardía».
-

VEDLEGG XIV

Anriking ved uvanlig ugunstige klimatiske forhold

(Artikkel 23 i denne forordning)

(p.m.)

VEDLEGG XV

Tilfeller der syrning og anriking av samme produkt er tillatt

(Artikkel 27 i denne forordning)

(p.m.)

VEDLEGG XVI

Datoer innen hvilke anrikings-, syrnings- og avsyrningsprosesser kan utføres ved uvanlige klimatiske forhold

(Artikkel 29 i denne forordning)

(p.m.)

*VEDLEGG XVII***Egenskaper til vindestillater eller destillater av tørkede druer som kan tilsettes i sterkviner og i visse kvbdesterkviner***(Artikkel 37 i denne forordning)*

1. Organoleptiske egenskaper	Ingen påviselig fremmed smak
2. Alkoholstyrke per volumenhet laveste høyeste	52 vol % 86 vol %
3. Samlet mengde av flyktige stoffer unntatt etanol og metanol	Minst 125 g/hl alkohol ved 100 vol %
4. Høyeste innhold av metanol	< 200 g/hl alkohol ved 100 vol %

VEDLEGG XVIII

Liste over kvbd-sterkviner som framstilles i henhold til særlige regler

A. Liste over kvbd-sterkviner der det i framstillingen benyttes druemost eller en blanding av druemost og vin

(Artikkel 38 nr. 1 i denne forordning)

HELLAS

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (muskatvin fra Patra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muskatvin fra Rio Patra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muskatvin fra Kefallenia), Μοσχάτος Ρόδου (muskatvin fra Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (muskatvin fra Limnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δάφνες (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνία (Mavrodafni fra Kefallenia), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafni fra Patra)

SPANIA

kvbd-sterkviner	Produktets betegnelse som fastsatt i Fellesskapets regelverk eller medlemsstatens lovgivning
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

ITALIA

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.

B. Liste over kvbd-sterkviner som ved framstilling tilsettes produktene nevnt i avsnitt J nr. 2 bokstav b) i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999

(Artikkel 38 nr. 2 i denne forordning)

1. Liste over kvbd-sterkviner som ved framstilling tilsettes alkohol av vin eller tørkede druer som har en alkoholstyrke på minst 95 vol % og høyst 96 vol %

(Avsnitt J nr. 2 bokstav b) ii) første strekpunkt i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999)

HELLAS

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (muskatvin fra Patra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muskatvin fra Rio Patra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muskatvin fra Kefallenia), Μοσχάτος Ρόδου (muskatvin fra Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (muskatvin fra Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δάφνες (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafni fra Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνία (Mavrodafni fra Kefallenia).

SPANIA

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

2. Liste over kvbd-sterkviner som ved framstilling tilsettes brennevin av vin eller av pressrester av druer som har en alkoholstyrke på minst 52 vol % og høyst 86 vol %

(Avsnitt J nr. 2 bokstav b) ii) annet strekpunkt i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999)

HELLAS

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafni fra Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνία (Mavrodafni fra Kefallenia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δάφνες (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

FRANKRIKE

Pineau des Charentes eller pineau charentais, floe de Gascogne, macvin du Jura.

3. Liste over kvbd-sterkviner som ved framstilling tilsettes brennevin av tørkede druer som har en alkoholstyrke på minst 52 vol % og høyst 94,5 vol %

(Avsnitt J nr. 2 bokstav b) ii) tredje strekpunkt i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999)

HELLAS

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafni fra Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνία (Mavrodafni fra Kefallenia).

4. Liste over kvbd-sterkviner som ved framstilling tilsettes druemost i gjæring framstilt av rosindruer

(Avsnitt J nr. 2 bokstav b) iii) første strekpunkt i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999)

SPANIA

kvbd-sterkviner	Produktets betegnelse som fastsatt i Fellesskapets regelverk eller medlemsstatens lovgivning
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIA

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

5. Liste over kvbd-sterkviner som ved framstilling tilsettes konsentrert druemost framstilt ved direkte oppvarming, som med unntak av denne prosessen oppfyller definisjonen av konsentrert druemost

(Avsnitt J nr. 2 bokstav b) iii) annet strekpunkt i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999)

SPANIA

kvbd-sterkviner	Produktets betegnelse som fastsatt i Fellesskapets regelverk eller medlemsstatens lovgivning
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino dulce
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIA

Marsala.

6. Liste over kvbd-sterkviner som ved framstilling tilsettes konsentrert druemost

(Avsnitt J nr. 2 bokstav b) iii) tredje strekpunkt i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999)

SPANIA

kvbd-sterkviner	Produktets betegnelse som fastsatt i Fellesskapets regelverk eller medlemsstatens lovgivning
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.