

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2019/934

z dnia 12 marca 2019 r.

uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do obszarów uprawy winorośli, w przypadku których zawartość alkoholu może być zwiększona, dozwolonych praktyk enologicznych i ograniczeń mających zastosowanie do produkcji i konserwowania produktów sektora win, minimalnej zawartości alkoholu w odniesieniu do produktów ubocznych oraz ich usuwania, a także publikacji dokumentów OIV

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 75 ust. 2 i art. 80 ust. 4,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzeniem (UE) nr 1308/2013 uchylono i zastąpiono rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 ⁽²⁾. Część II tytuł II rozdział I sekcja 1 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 zawiera przepisy dotyczące kategorii produktów sektora win, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń oraz upoważnia Komisję do przyjmowania aktów delegowanych i wykonawczych w tym zakresie. W celu zapewnienia sprawnego funkcjonowania rynku wina w nowych ramach prawnych niektóre przepisy muszą zostać przyjęte w drodze takich aktów. Akty te powinny zastąpić przepisy rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009 ⁽³⁾, które należy zatem uchylić.
- (2) Część II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 zawierająca wykaz kategorii produktów sektora win stanowi, że wino powinno posiadać całkowitą objętościową zawartość alkoholu nie większą niż 15 %. Na zasadzie odstępstwa ten maksymalny poziom może jednak zostać zwiększony do 20 % obj. w przypadku win produkowanych bez wzbogacania w niektórych obszarach uprawy winorośli. Należy określić te obszary.
- (3) W art. 80 i 83 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz w załączniku VIII do tego rozporządzenia ustanowiono ogólne zasady dotyczące praktyk i procesów enologicznych oraz odwołano się w nich do szczegółowych zasad, które mają zostać przyjęte przez Komisję. Dozwolone praktyki enologiczne, w tym metody słodzenia win, należy sformułować w sposób jasny i precyzyjny, a także należy ustanowić maksymalne poziomy stosowania niektórych substancji, które mogą być wykorzystywane w produkcji wina, oraz warunki stosowania niektórych z tych substancji w produkcji wina.
- (4) Załącznik I A do rozporządzenia (WE) nr 606/2009 zawiera wykaz dozwolonych praktyk i procesów enologicznych. Należy doprecyzować wykaz dozwolonych praktyk enologicznych i poprawić jego spójność. Wykaz ten należy również uzupełnić w celu uwzględnienia postępu technicznego. Aby zapewnić większą jasność, wykaz należy podzielić na dwie tabele zawierające oddzielnie procesy enologiczne i związki enologiczne.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku) (Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1).

⁽³⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 606/2009 z dnia 10 lipca 2009 r. ustanawiające niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń (Dz.U. L 193 z 24.7.2009, s. 1).

- (5) W części A tabela 1 załącznika I do niniejszego rozporządzenia należy wymienić dozwolone procesy enologiczne, jak również warunki i ograniczenia ich stosowania. Dozwolone procesy powinny opierać się na odpowiednich metodach zalecanych przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina (OIV), zawartych w dokumentach OIV, o których mowa w tabeli, oraz odpowiednich przepisach unijnych, o których mowa w tabeli.
- (6) W celu zapewnienia, aby producenci produktów sektora win wykorzystujący dozwolone związki enologiczne byli lepiej poinformowani i osiągnęli lepsze zrozumienie odnośnych przepisów, w części A tabela 2 załącznika I do niniejszego rozporządzenia należy wymienić dozwolone związki enologiczne, jak również warunki i ograniczenia ich stosowania. Dozwolone związki enologiczne powinny opierać się na odpowiednich związkach zalecanych przez OIV, zawartych w dokumentach OIV, o których mowa w tabeli, oraz na odpowiednich przepisach unijnych, o których mowa w tabeli. W tabeli należy ponadto wyraźnie wskazać nazwę międzynarodową związku, jego numer E, jeżeli jest dostępny, lub numer w rejestrze Chemical Abstracts Service (CAS). Należy w niej ponadto zamieścić klasyfikację związków w podziale na dwie kategorie, według ich zastosowania jako dodatku lub jako substancji pomocniczej w przetwórstwie; klasyfikacja ta jest niezbędna w szczególności do celów etykietowania.
- (7) Aby uprościć obowiązujące przepisy i zapewnić spójność między przepisami ustanowionymi w niniejszym rozporządzeniu a normami międzynarodowymi, należy zaprzestać stosowanej w przeszłości praktyki powielania niektórych informacji przedstawionych w dokumentach zawartych w Kodeksie praktyk enologicznych OIV, polegającej na odtwarzaniu treści zawartych w dodatkach do załącznika I. Zasadniczo warunki i ograniczenia stosowania powinny być zgodne z zaleceniami OIV, z wyjątkiem sytuacji, w których należy zastosować dodatkowe warunki, ograniczenia i odstępstwa w odniesieniu do dokumentów OIV.
- (8) Komisja powinna opublikować dokumenty zawarte w Kodeksie praktyk enologicznych OIV, o których mowa w załączniku I do niniejszego rozporządzenia, w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* oraz zapewnić dostępność przedmiotowych dokumentów OIV we wszystkich językach urzędowych Unii.
- (9) W załączniku I B do rozporządzenia (WE) nr 606/2009 określono maksymalne poziomy dwutlenku siarki w winach produkowanych w Unii. Te maksymalne poziomy są dostosowane do limitów wyznaczonych przez OIV, które są uznane na szczeblu międzynarodowym, a w przypadku niektórych win słodkich produkowanych w małych ilościach należy utrzymać odstępstwa wynikające z wyższej zawartości cukru w tych winach i podyktowane koniecznością zapewnienia dobrego konserwowania. W świetle wyników trwających badań naukowych w zakresie ograniczenia i zastąpienia siarczynów w winie oraz spożycia siarczynów z wina przez ludzi maksymalne poziomy mogłyby zostać ponownie zbadane w późniejszym terminie w celu ich dalszego zmniejszenia.
- (10) Należy ustanowić procedury, zgodnie z którymi państwa członkowskie będą mogły zezwolić na stosowanie – przez określony czas i do celów eksperymentalnych – niektórych praktyk i procesów enologicznych nieprzewidzianych w przepisach unijnych.
- (11) Produkcja win musujących, gatunkowych win musujących i aromatycznych gatunkowych win musujących wymaga – oprócz praktyk enologicznych dozwolonych w odniesieniu do innych produktów sektora win – stosowania szeregu szczególnych praktyk. W celu zapewnienia jasności należy wymienić te praktyki w odrębnym załączniku do niniejszego rozporządzenia.
- (12) Produkcja win likierowych wymaga – oprócz praktyk enologicznych dozwolonych w odniesieniu do innych produktów sektora win – stosowania szeregu szczególnych praktyk, a produkcja win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia odznacza się pewnymi cechami szczególnymi. W celu zapewnienia jasności należy wymienić te praktyki i ograniczenia w odrębnym załączniku do niniejszego rozporządzenia.
- (13) Kupażowanie jest powszechną praktyką enologiczną, która może mieć znaczący wpływ na jakość produktów sektora win. W związku z tym, aby zapobiegać nadużyciom i zapewnić wysoką jakość produktów sektora win, a jednocześnie promować większą konkurencyjność sektora, należy określić i ściśle uregulować tę praktykę. Z tych samych powodów praktykę tę należy uregulować w szczególności w odniesieniu do produkcji wina różowego w przypadku niektórych win, które nie podlegają zapisom specyfikacji produktu.
- (14) Wymogi dotyczące czystości i tożsamości w odniesieniu do szeregu substancji stosowanych w praktykach enologicznych są już określone w przepisach unijnych dotyczących środków spożywczych, a także w Międzynarodowym kodeksie praktyk enologicznych OIV. W celu zapewnienia harmonizacji i jasności w pierwszej kolejności należy przestrzegać tych specyfikacji, a także należy przewidzieć przepisy dodatkowe odpowiednio dostosowane do sytuacji w Unii.
- (15) Produkty sektora wina niezgodne z przepisami części II tytuł II rozdział I sekcja 1 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 lub przepisami ustanowionymi w niniejszym rozporządzeniu nie mogą być wprowadzane do obrotu i muszą zostać zniszczone. Może być jednak dozwolone przemysłowe wykorzystanie niektórych z tych

produktów, w związku z czym należy uściślić zasady dotyczące takiego wykorzystania, aby zapewnić odpowiednią kontrolę ostatecznego wykorzystania takich produktów. Ponadto, aby uniknąć strat finansowych ponoszonych przez operatorów, których zapasy niektórych produktów zostały wyprodukowane przed datą wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, należy przewidzieć możliwość wprowadzenia do spożycia produktów wyprodukowanych zgodnie z zasadami obowiązującymi przed tą datą.

- (16) Niezależnie od ogólnej zasady określonej w części II sekcja D załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 polewanie winem lub moszczem winogronowym drożdżowego osadu winiarskiego, wycieków z winogron lub wyciśniętego miąższu „aszú” lub „výber” stanowi podstawową cechę produkcji niektórych win węgierskich i słowackich. Szczegółowe zasady stosowania tej praktyki należy określić zgodnie z przepisami krajowymi obowiązującymi w odpowiednich państwach członkowskich na dzień 1 maja 2004 r.
- (17) W celu zapewnienia jakości produktów sektora win należy ustanowić przepisy dotyczące wprowadzenia w życie zakazu nadmiernego tłoczenia winogron. Weryfikacja prawidłowego stosowania tego zakazu wymaga odpowiedniego monitorowania produktów ubocznych powstających w wyniku produkcji wina i ich ostatecznego wykorzystania. W tym celu należy ustalić zasady dotyczące minimalnej zawartości alkoholu w produktach ubocznych po wytłoczeniu winogron, a także warunki obowiązkowego usuwania produktów ubocznych znajdujących się w posiadaniu osób fizycznych, osób prawnych lub grup osób, pod nadzorem właściwych organów państw członkowskich. Ponieważ warunki te są bezpośrednio związane z procesem produkcji wina, powinny one zostać umieszczone w wykazie wraz z praktykami enologicznymi i ograniczeniami dotyczącymi produkcji wina określonymi w niniejszym rozporządzeniu,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Zakres

W niniejszym rozporządzeniu ustanawia się przepisy uzupełniające rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 dotyczące obszarów uprawy winorośli, w przypadku których zawartość alkoholu może być zwiększona, dozwolonych praktyk enologicznych i ograniczeń mających zastosowanie do produkcji i konserwowania produktów sektora win, minimalnej zawartości alkoholu w odniesieniu do produktów ubocznych oraz ich usuwania, a także publikacji dokumentów OIV.

Artykuł 2

Obszary uprawy winorośli, z których wina mogą posiadać całkowitą zawartość alkoholu nie większą niż 20 % obj.

Obszary uprawy winorośli, o których mowa w części II pkt 1 akapit drugi lit. c) tiret pierwsze załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, są to strefy C I, C II i C III, o których mowa w dodatku 1 do tego załącznika, oraz obszary strefy B, na których można produkować wina białe o następującym chronionym oznaczeniu geograficznym: „Vin de pays de Franche-Comté” i „Vin de pays du Val de Loire”.

Artykuł 3

Dozwolone praktyki enologiczne

1. Dozwolone praktyki enologiczne i ograniczenia mające zastosowanie do produkcji i konserwowania produktów sektora win objętych zakresem części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, o których mowa w art. 80 ust. 1 tego rozporządzenia, określono w załączniku I do niniejszego rozporządzenia.

W części A tabela 1 załącznika I określono dozwolone procesy enologiczne oraz warunki i ograniczenia ich stosowania.

W części A tabela 2 załącznika I określono dozwolone związki enologiczne oraz warunki i ograniczenia ich stosowania.

2. Komisja publikuje dokumenty zawarte w Kodeksie praktyk enologicznych OIV, o których mowa w części A tabela 1 kolumna 2 oraz w części A tabela 2 kolumna 3 załącznika I do niniejszego rozporządzenia, w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*, seria C.

3. W załączniku I część B określono maksymalną zawartość dwutlenku siarki w winach.
4. W załączniku I część C określono maksymalną zawartość kwasu lotnego w winach.
5. W załączniku I część D określono zasady dotyczące słodzenia.

Artykuł 4

Eksperymentalne stosowanie nowych praktyk enologicznych

1. Do celów eksperymentalnych, o których mowa w art. 83 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, każde państwo członkowskie może zezwolić na stosowanie niektórych praktyk lub procesów enologicznych nieprzewidzianych w wyżej wspomnianym rozporządzeniu lub w niniejszym rozporządzeniu przez okres nieprzekraczający pięciu lat, pod warunkiem że:

- a) przedmiotowe praktyki i procesy spełniają wymogi art. 80 ust. 1 akapit trzeci i art. 80 ust. 3 lit. b)–e) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;
- b) ilości będące przedmiotem praktyk lub procesów nie przekraczają 50 000 hektolitrów rocznie w przypadku każdego eksperymentu;
- c) na początku eksperymentu zainteresowane państwo członkowskie informuje Komisję i pozostałe państwa członkowskie o warunkach każdego zezwolenia;
- d) zastosowane procesy stanowią przedmiot wpisu do dokumentów towarzyszących, o których mowa w art. 147 ust. 1, i do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

„Eksperyment” oznacza czynność lub czynności przeprowadzane w kontekście dobrze zdefiniowanego projektu badawczego z jednym protokołem z doświadczenia.

2. Produkty uzyskane w wyniku eksperymentalnego stosowania takich praktyk i procesów enologicznych mogą zostać wprowadzone do obrotu w innym państwie członkowskim niż zainteresowane państwo członkowskie, jeżeli właściwe organy państwa członkowskiego przeznaczenia zostały uprzednio poinformowane przez państwo członkowskie zezwalające na eksperyment o warunkach zezwolenia i przedmiotowych ilościach.

3. W terminie trzech miesięcy po upływie okresu, o którym mowa w ust. 1, zainteresowane państwo członkowskie przekazuje Komisji sprawozdanie z dopuszczonego eksperymentu i jego wyniku. Komisja informuje pozostałe państwa członkowskie o wyniku eksperymentu.

4. W zależności od wyniku eksperymentu zainteresowane państwo członkowskie może zwrócić się do Komisji z wnioskiem o zezwolenie na jego kontynuację, ewentualnie w odniesieniu do większej liczby produktów niż podczas pierwszego eksperymentu, przez kolejny okres nieprzekraczający trzech lat. Zainteresowane państwo członkowskie przedkłada odpowiednią dokumentację na poparcie swojego wniosku. Komisja podejmuje decyzję w sprawie wniosku zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 229 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

5. Powiadomianie Komisji o informacjach i dokumentach określonych w ust. 1 lit. c) oraz w ust. 3 i 4 dokonywane jest zgodnie z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) nr 2017/1183 ⁽⁴⁾.

Artykuł 5

Praktyki enologiczne mające zastosowanie do kategorii win musujących

W załączniku II do niniejszego rozporządzenia wymieniono – oprócz praktyk enologicznych i ograniczeń o ogólnym zakresie określonych w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013 oraz w załączniku I do niniejszego rozporządzenia – dozwolone szczególne praktyki enologiczne i ograniczenia, w tym wzbogacanie, zakwaszanie i odkwaszanie, dotyczące win musujących, gatunkowych win musujących i aromatycznych gatunkowych win musujących, o których mowa w części II pkt 4, 5 i 6 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

⁽⁴⁾ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2017/1183 z dnia 20 kwietnia 2017 r. uzupełniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1307/2013 i (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do powiadamiania Komisji o informacjach i dokumentach (Dz. U. L 171 z 4.7.2017, s. 100).

Artykuł 6

Praktyki enologiczne mające zastosowanie do win likierowych

W załączniku III do niniejszego rozporządzenia wymieniono – oprócz praktyk enologicznych i ograniczeń o ogólnym zakresie określonych w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013 oraz w załączniku I do niniejszego rozporządzenia – dozwolone szczególne praktyki enologiczne i ograniczenia dotyczące win likierowych, o których mowa w części II pkt 3 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Artykuł 7

Definicja kupażowania

1. „Kupażowanie”, o którym mowa w art. 75 ust. 3 lit. h) oraz w części II sekcja C załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, oznacza mieszanie win lub moszczu o różnym pochodzeniu, uzyskanych z różnych odmian winorośli, pochodzących z różnych lat zbioru lub z odmiennych kategorii win lub moszczu.
2. Za odienne kategorie wina lub moszczu uznaje się:
 - a) wino czerwone, wino białe, a także moszcz lub wina, z których można uzyskać te kategorie win;
 - b) wino bez chronionej nazwy pochodzenia/chronionego oznaczenia geograficznego, wino posiadające chronioną nazwę pochodzenia (ChNP) i wino posiadające chronione oznaczenie geograficzne (ChOG), a także moszcz lub wina, z których można uzyskać te kategorie win.

Do celów niniejszego ustępu wino różowe uznaje się za wino czerwone.

3. Za kupażowanie nie uznaje się następujących procesów:
 - a) wzbogacanie poprzez dodanie zagęszczonego moszczu winogronowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego;
 - b) słodzenie.

Artykuł 8

Ogólne zasady dotyczące mieszania i kupażowania

1. Wino można uzyskiwać przez mieszanie lub kupażowanie wyłącznie wówczas, gdy składniki przeznaczone do mieszania lub kupażowania mają cechy umożliwiające uzyskanie wina i są zgodne z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 i niniejszego rozporządzenia.

Nie można otrzymywać wina różowego przez kupażowanie wina białego bez ChNP/ChOG z winem czerwonym bez ChNP/ChOG.

Przepis określony w akapicie drugim nie wyklucza jednak rodzaju kupażowania, o którym mowa w wymienionym akapicie, w przypadku gdy produkt końcowy jest przeznaczony do przygotowania *cuvée* zgodnie z definicją zawartą w części IV pkt 12 załącznika II do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, lub do produkcji win półmusujących.

2. Zabronione jest kupażowanie moszczu winogronowego lub wina, które zostały poddane praktyce enologicznej określonej w części A tabela 2 pkt 11.1 załącznika I do niniejszego rozporządzenia, z moszczem winogronowym lub winem, które nie zostały poddane tej praktyce enologicznej.

Artykuł 9

Wymogi dotyczące czystości i tożsamości substancji stosowanych w praktykach enologicznych

1. Jeżeli wymogi dotyczące czystości i tożsamości substancji stosowanych w praktykach enologicznych, o których mowa w art. 75 ust. 3 lit. f) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, nie zostały określone w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012⁽⁵⁾, wówczas stosuje się wymogi, o których mowa w części A tabela 2 kolumna 4 załącznika I do niniejszego rozporządzenia.

⁽⁵⁾ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 83 z 22.3.2012, s. 1).

2. Enzymy i preparaty enzymatyczne stosowane w dozwolonych praktykach i procesach enologicznych wymienionych w załączniku I część A muszą spełniać wymogi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1332/2008 ⁽⁶⁾.

Artykuł 10

Warunki przechowywania, obrotu i stosowania dotyczące produktów niezgodnych z art. 80 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 lub z niniejszym rozporządzeniem

1. Produkty, o których mowa w art. 80 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, nie mogą być wprowadzane do obrotu i podlegają zniszczeniu. Państwa członkowskie mogą jednak, pod pewnymi warunkami, zezwolić na wykorzystanie takich produktów o określonych przez nich cechach w destylarniach i wytwórniach octu lub do użytku przemysłowego.
2. Producenci lub handlowcy nie mogą przechowywać tych produktów bez prawnie uzasadnionego powodu; można je przemieszczać wyłącznie do destylarni, wytwórni octu lub zakładów wykorzystujących je do użytku przemysłowego lub w produktach przemysłowych, lub do zakładu utylizacji.
3. Państwa członkowskie mogą dodawać do win, o których mowa w ust. 1, środki denaturujące lub wskaźniki ułatwiające ich identyfikację. W przypadkach, w których jest to uzasadnione, państwa członkowskie mogą również zakazać sposobów wykorzystania przewidzianych w ust. 1 i nakazać zniszczenie produktów.
4. Wina wyprodukowane przed dniem 1 sierpnia 2009 r. mogą być oferowane lub dostarczane do bezpośredniego spożycia przez ludzi, jeżeli spełniają przepisy unijne lub krajowe obowiązujące przed tą datą.

Artykuł 11

Ogólne warunki dotyczące procesów wzbogacania oraz procesów zakwaszania i odkwaszania produktów innych niż wino

Dozwolone procesy, o których mowa w części I sekcja D pkt 1 załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, muszą być przeprowadzane w ramach jednej operacji. Państwa członkowskie mogą jednak zezwolić na przeprowadzenie niektórych procesów w kilku etapach, jeżeli wpływa to korzystnie na wytwarzanie odnośnych produktów. W takim przypadku ograniczenia przewidziane w załączniku VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 mają zastosowanie do całej operacji.

Artykuł 12

Polewanie winem lub moszczem winogronowym drożdżowego osadu winiarskiego, wytlóków z winogron lub wyciśniętego miąższu „aszú”/„výber”

Polewanie winem lub moszczem winogronowym drożdżowego osadu winiarskiego, wytlóków z winogron lub wyciśniętego miąższu „aszú”/„výber”, o którym mowa w części II sekcja D pkt 2 załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, przeprowadza się zgodnie z poniższym opisem i przepisami krajowymi obowiązującymi na dzień 1 maja 2004 r.:

- a) „Tokaji fordítás” lub „Tokajský forditás” otrzymuje się w wyniku polewania moszczem lub winem wyciśniętego miąższu „aszú”/„výber”;
- b) „Tokaji másolás” lub „Tokajský másolás” otrzymuje się w wyniku polewania moszczem lub winem drożdżowego osadu winiarskiego *szamorodni/samorodné* lub *aszú/výber*;

Odośne produkty muszą pochodzić z tego samego roku zbiorów.

Artykuł 13

Określanie minimalnej zawartości alkoholu w odniesieniu do produktów ubocznych

1. Państwa członkowskie, z zastrzeżeniem części II sekcja D pkt 1 załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, określają minimalny procent objętości alkoholu, jaki muszą zawierać produkty uboczne po ich oddzieleniu od win, w odniesieniu do zawartości alkoholu w wyprodukowanym winie. Państwa członkowskie mogą regulować tę minimalną zawartość na podstawie obiektywnych i niedyskryminacyjnych kryteriów.

⁽⁶⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1332/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie enzymów spożywczych, zmieniające dyrektywę Rady 83/417/EWG, rozporządzenie Rady (WE) nr 1493/1999, dyrektywę 2000/13/WE, dyrektywę Rady 2001/112/WE oraz rozporządzenie (WE) nr 258/97 (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 7).

2. Jeżeli stosowny odsetek ustalony przez państwa członkowskie zgodnie z ust. 1 nie zostanie osiągnięty, wówczas dany podmiot dostarcza określoną ilość wina pochodzącą z własnej produkcji, która odpowiada ilości wymaganej do osiągnięcia tego minimalnego udziału procentowego.
3. Do celów określenia zawartości alkoholu w produktach ubocznych w odniesieniu do zawartości alkoholu w wyprodukowanym winie, standardowe naturalne objętościowe zawartości alkoholu w winie, które należy stosować w poszczególnych strefach uprawy winorośli, są następujące:
 - a) 8,0 % w przypadku strefy A;
 - b) 8,5 % w przypadku strefy B;
 - c) 9,0 % w przypadku strefy C I;
 - d) 9,5 % w przypadku strefy C II;
 - e) 10,0 % w przypadku strefy C III.

Artykuł 14

Usuwanie produktów ubocznych

1. Producenci wycofują produkty uboczne powstałe podczas produkcji wina lub innego procesu przetwarzania winogron pod nadzorem właściwych organów państw członkowskich, z zastrzeżeniem wymogów dotyczących dostarczania i rejestracji określonych odpowiednio w art. 9 ust. 1 lit. b) rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2018/273 ⁽⁷⁾ oraz w art. 14 ust. 1 lit. b) ppkt (vii) i art. 18 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2018/274 ⁽⁸⁾.
2. Wycofanie odbywa się bezzwłocznie i nie później niż na koniec roku winiarskiego, w którym zostały uzyskane produkty uboczne, zgodnie z obowiązującymi przepisami unijnymi, w szczególności w odniesieniu do ochrony środowiska.
3. Państwa członkowskie mogą zdecydować, że producenci, którzy w trakcie danego roku winiarskiego nie produkują więcej niż 50 hektolitrow wina lub moszczu samodzielnie we własnych zakładach, nie podlegają wymogowi wycofywania produktów ubocznych.
4. Producenci mogą wypełnić obowiązek usunięcia części lub całości produktów ubocznych produkcji wina lub innego procesu przetwarzania winogron, przekazując produkty uboczne do destylacji. Takie usuwanie produktów ubocznych poświadcza właściwy organ państwa członkowskiego.
5. Państwa członkowskie mogą zdecydować, na podstawie obiektywnych i niedyskryminacyjnych kryteriów, że przekazanie do destylacji części lub całości produktów ubocznych powstałych podczas produkcji wina lub podczas innego procesu przetwarzania winogron jest obowiązkowe dla wszystkich lub dla niektórych producentów działających na terytorium ich kraju.

Artykuł 15

Przepisy przejściowe

Zapasy produktów sektora win wyprodukowane przed datą wejścia w życie niniejszego rozporządzenia zgodnie z przepisami obowiązującymi przed tą datą mogą zostać wprowadzone do spożycia przez ludzi.

Artykuł 16

Uchylenie

Rozporządzenie (WE) nr 606/2009 traci moc.

⁽⁷⁾ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2018/273 z dnia 11 grudnia 2017 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do systemu zezwoleń na nasadzenia winorośli, rejestru winnic, dokumentów towarzyszących i świadectw, rejestru przychodów i rozchodów, obowiązkowych deklaracji, powiadomień i publikowania zgłoszonych informacji, oraz uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1306/2013 w odniesieniu do odpowiednich kontroli i kar, zmieniające rozporządzenia Komisji (WE) nr 555/2008, (WE) nr 606/2009 i (WE) nr 607/2009 oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 436/2009 i rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2015/560 (Dz.U. L 58 z 28.2.2018, s. 1).

⁽⁸⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/274 z dnia 11 grudnia 2017 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do systemu zezwoleń na nasadzenia winorośli, certyfikacji, rejestru przychodów i rozchodów, obowiązkowych deklaracji i powiadomień oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1306/2013 w odniesieniu do odpowiednich kontroli i uchylające rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/561 (Dz.U. L 58 z 28.2.2018, s. 60).

*Artykuł 17***Wejście w życie**

1. Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.
2. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 7 grudnia 2019 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 12 marca 2019 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

CZĘŚĆ A

DOZWOLONE PRAKTYKI ENOLOGICZNE

TABELA 1: DOZWOLONE PROCESY ENOLOGICZNE, O KTÓRYCH MOWA W ART. 3 UST. 1.

	1	2
	Procesy enologiczne	Warunki i ograniczenia stosowania (¹)
1	Napowietrzanie lub utlenianie	Wyłącznie przy użyciu tlenu gazowego.
2	Obróbka termiczna	Z zastrzeżeniem warunków określonych w dokumentach 1.8 (1970), 2.4.4 (1988), 3.4.3 (1988) i 3.4.3.1 (1990) Kodeksu praktyk enologicznych OIV.
3	Odwirowywanie oraz filtrowanie, z zastosowaniem obojętnego filtrującego środka pomocniczego lub bez takiego środka	W wyniku zastosowania obojętnego filtrującego środka pomocniczego w produkcji poddanym obróbce nie mogą występować niepożądane pozostałości.
4	Stworzenie atmosfery obojętnej	Wyłącznie w celu obróbki produktu bez dostępu powietrza.
5	Eliminacja dwutlenku siarki przy zastosowaniu procesów fizycznych	Wyłącznie w odniesieniu do świeżych winogron, moszczu winogronowego, częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego, częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego uzyskiwanego z suszonych winogron, zagęszczonego moszczu winogronowego, rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego i młodego wina w trakcie fermentacji.
6	Żywice jonowymienne	Wyłącznie w odniesieniu do moszczu winogronowego przeznaczonego do produkcji rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 3.
7	Barbotaż	Wyłącznie przy użyciu argonu lub azotu.
8	Flotacja	Wyłącznie przy użyciu azotu lub dwutlenku węgla, lub poprzez napowietrzanie. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dokumencie 2.1.14 (1999).
9	Dyski z czystą parafiną zaimpregnowane izotiocyjanianem allilu	Wyłącznie w celu stworzenia sterylnej atmosfery. We Włoszech dozwolone jest wyłącznie pod warunkiem że jest to zgodne z prawodawstwem tego kraju i jedynie w zbiornikach o pojemności większej niż 20 litrów. Izotiocyjanian allilu stosuje się z zastrzeżeniem warunków i ograniczeń określonych w tabeli 2 dotyczącej dozwolonych związków enologicznych.
10	Proces elektrodializy	Wyłącznie w celu zapewnienia stabilizacji winianowej wina. Wyłącznie w przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci oraz w przypadku produktów określonych w części II pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 5 do niniejszego załącznika.

	1	2
	Procesy enologiczne	Warunki i ograniczenia stosowania (1)
11	Kawałki drewna dębowego	Wykorzystanie przy produkcji i dojrzewaniu wina, w tym przy fermentacji świeżych winogron i moszczu winogronowego. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 7.
12	Korekta zawartości alkoholu w winach	Korekta dokonywana wyłącznie z wykorzystaniem wina. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 8.
13	Wymieniacze kationowe do stabilizacji winianowej	Wyłącznie do stabilizacji winianowej częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia w tej postaci przez ludzi oraz w przypadku produktów określonych w części II pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dokumencie 3.3.3 (2011) Kodeksu praktyk enologicznych OIV. Proces ten musi również być zgodny z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady (2) oraz z przepisami krajowymi przyjętymi w celu jego wykonania. Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
14	Działanie elektromembranowe	Wyłącznie w celu zakwaszania lub odkwaszania. Z zastrzeżeniem warunków i ograniczeń określonych w części I sekcja C i D załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz w art. 11 niniejszego rozporządzenia. Proces ten musi być zgodny z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 oraz z rozporządzeniem (UE) nr 10/2011 (3) i z przepisami krajowymi przyjętymi w celu jego wykonania. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dokumentach 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010), 3.1.2.3 (2012) Kodeksu praktyk enologicznych OIV. Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
15	Wymieniacze kationowe do zakwaszania	Z zastrzeżeniem warunków i ograniczeń określonych w części I sekcja C i D załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz w art. 11 niniejszego rozporządzenia. Proces ten musi być zgodny z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 oraz z przepisami krajowymi przyjętymi w celu jego wykonania. Z zastrzeżeniem warunków i ograniczeń określonych w dokumentach 2.1.3.1.4 (2012) i 3.1.1.5 (2012) Kodeksu praktyk enologicznych OIV. Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
16	Połączenie procesów membranowych	Wyłącznie w celu zmniejszenia zawartości cukru w moszczach zgodnie z definicją zawartą w części II pkt 10 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 9.
17	Kontaktory membranowe	Wyłącznie w celu zarządzania gazami rozpuszczonymi w winie. Wyłącznie w przypadku produktów określonych w części II pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Dodawanie dwutlenku węgla w przypadku produktów określonych w części II pkt 4, 5, 6 i 8 wyżej wymienionego załącznika jest zakazane. Proces ten musi być zgodny z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 oraz z rozporządzeniem (UE) nr 10/2011 i z przepisami krajowymi przyjętymi w celu jego wykonania. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dokumencie 3.5.17 (2013) Kodeksu praktyk enologicznych OIV.
18	Technologia filtracji membranowej w połączeniu z węglem aktywnym	Wyłącznie w celu ograniczenia nadmiaru 4-etylofenolu i 4-etylogwajakolu w winie. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 10.

	1	2
	Procesy enologiczne	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽¹⁾
19	Płytki filtracyjne zawierające zeolit typu fojazytu Y	Wyłącznie w celu adsorpcji haloanizoli. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dokumencie 3.2.15 (2016) Kodeksu praktyk enologicznych OIV.

⁽¹⁾ Rok podany w nawiasach po odniesieniach do dokumentów zawartych w Kodeksie praktyk enologicznych OIV oznacza wersję dokumentu dopuszczoną przez Unię jako dozwolone praktyki enologiczne, z zastrzeżeniem warunków i ograniczeń stosowania określonych w niniejszej tabeli.

⁽²⁾ Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.U. L 338 z 13.11.2004, s. 4).

⁽³⁾ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz.U. L 12 z 15.1.2011, s. 1).

TABELA 2: DOZWOLONE ZWIĄZKI ENOLOGICZNE, O KTÓRYCH MOWA W ART. 3 UST. 1.

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/praktyki	Numer E lub Numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Dodatek	Substancja pomocnicza/stosowana jako pomocnicza w przetwórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
1	Regulatory kwasowości							
1.1	Kwas winowy (L(+)-)	E 334/CAS 87-69-4	Dokument 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Warunki i ograniczenia określone w części I sekcja C i D załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz w art. 11 niniejszego rozporządzenia. Specyfikacje dla kwasu winowego (L(+)-) określone w dodatku 1 pkt 2 do niniejszego załącznika.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
1.2	Kwas jabłkowy (D,L;- L-)	E 296/-	Dokument 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
1.3	Kwas mlekowy	E 270/-	Dokument 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
1.4	L(+)-winian potasu	E 336(ii)/CAS 921-53-9	Dokument 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

1	2	3	4	5	6	7	8	
Substancje/praktyki	Numer E lub Numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Dodatek	Substancja pomocnicza/stosowana jako pomocnicza w przetwórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾	
1.5	Wodorowęglan potasu	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Dokument 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16	
1.6	Węglan wapnia	E 170/CAS 471-34-1	Dokument 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16	
1.7	Winian wapnia	E 354/-	Dokument 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16	
1.8	Siarczan wapnia	E 516/-	Dokument 2.1.3.1.1.1 (2017)		x	Warunki i ograniczenia określone w załączniku III sekcja A pkt 2 lit. b). Maksymalny poziom stosowania: 2 g/l.	3	
1.9	Węglan potasu	E 501(i)	Dokument 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)			x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16	
2	Konservanty i przeciwutleniacze							
2.1	Dwutlenek siarki	E 220/CAS 7446-09-5	Dokument 1.1.2 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Ograniczenia (tzn. ilość maksymalna w produkcie wprowadzonym do obrotu) określone w załączniku I sekcja B.	
2.2	Wodorosiarczyn potasu	E 228/CAS 7773-03-7	Dokument 2.1.2 (1987)	COEI-1-POTBIS	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
2.3	Pirosiarczyn potasu	E 224/CAS 16731-55-8	Dokument 1.1.2 (2004), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

1	2	3	4	5	6	7	8	
Substancje/praktyki	Numer E lub Numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Dodatek	Substancja pomocnicza/stosowana jako pomocnicza w przetwórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾	
2.4	Sorbinian potasu	E 202	Dokument 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16	
2.5	Lizozym	E 1105	Dokument 2.2.6 (1997) 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16	
2.6	Kwas L-askorbinowy	E 300	Dokument 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Maksymalna zawartość w winie poddawanych obróbce i wprowadzanym do obrotu: 250 mg/l. Maksymalnie 250 mg/l w przypadku każdego procesu.	Świeże winogrona, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
2.7	Diwęglan dimetylu (DMDC)	E 242/CAS 4525-33-1	Dokument 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.	częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
3	Sekwestranty							
3.1	Węgiel do celów enologicznych		Dokument 2.1.9 (2002) 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Wina białe 2, 10 i 14	
3.2	Włókna roślinne o właściwościach selektywnych		Dokument 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16	
4	Aktywatory fermentacji alkoholowej i jabłkowo-mlekowej							
4.1	Celuloza mikrokrystaliczna	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Dokument 2.3.2 (2005), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Musi być zgodna ze specyfikacjami określonymi w załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012.	Świeże winogrona, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11 i 12

1	2	3	4	5	6	7	8
Substancje/praktyki	Numer E lub Numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Dodatek	Substancja pomocnicza/stosowana jako pomocnicza w przetwórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
4.2	Wodorofosforan diamonu	E 342/CAS 7783-28-0	Dokument 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA	x	Wyłącznie w przypadku fermentacji alkoholowej. Nie więcej niż 1 g/l (wyrażony jako sole) ⁽⁵⁾ lub 0,3 g/l w przypadku drugiej fermentacji win musujących.	Świeże winogrona, 2, 10, 11, 12, 13, druga fermentacja alkoholowa 4, 5, 6 i 7.
4.3	Siarczan amonu	E 517/CAS 7783-20-2	Dokument 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL	x		
4.4	Wodorosiarczyny amonu	-/CAS 10192-30-0		COEI_1-AMMHYD	x	Wyłącznie w przypadku fermentacji alkoholowej. Nie więcej niż 0,2 g/l (wyrażonego jako sole) lub zgodnie z ograniczeniami przewidzianymi w pkt 2.1–2.3.	Świeże winogrona, 2, 10, 11, 12 i 13
4.5	Chlorowodorek tiaminy	-/CAS 67-03-8	Dokument 2.3.3 (1976) 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN	x	Wyłącznie w przypadku fermentacji alkoholowej.	Świeże winogrona, 2, 10, 11, 12, 13, druga fermentacja alkoholowa 4, 5, 6 i 7.
4.6	Autolizaty drożdżowe	-/-	Dokument 2.3.2 (2005) 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS	x ⁽²⁾		Świeże winogrona, 2, 10, 11, 12 i 13
4.7	Ściany komórkowe drożdży	-/-	Dokument 2.3.4 (1988) 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL	x ⁽²⁾		Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
4.8	Drożdże dezaktywowane	-/-	Dokument 2.3.2 (2005) 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA	x ⁽²⁾		Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
4.9	Drożdże dezaktywowane z gwarantowanym poziomem glutationu	-/-	Dokument 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU	x ⁽²⁾	Wyłącznie w przypadku fermentacji alkoholowej.	Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/praktyki	Numer E lub Numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Dodatek	Substancja pomocnicza/stosowana jako pomocnicza w przetwórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
5	Środki klarujące							
5.1	Żelatyna jadalna	-/CAS 9000-70-8	Dokument 2.1.6 (1997) 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.2	Białko pszenicy		Dokument 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.3	Białko grochu		Dokument 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.4	Białko ziemniaczane		Dokument 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.5	Karuk		Dokument 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
5.6	Kazeina	-/CAS 9005-43-0	Dokument 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.7	Kazeiniany potasu	-/CAS 68131-54-4	Dokument 2.1.15 (2004); 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.8	Albumina jaja	-/CAS 9006-59-1	Dokument 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16

1	2	3	4	5	6	7	8
Substancje/praktyki	Numer E lub Numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Dodatek	Substancja pomocnicza/stosowana jako pomocnicza w przetwórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
5.9	Bentonit	E 558/-	Dokument 2.1.8 (1970) 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.10	Dwutlenek krzemu (w postaci żelu lub zawiesiny koloidalnej)	E 551/-	Dokument 2.1.10 (1991); 3.2.1 (2011); 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.11	Kaolin	-/CAS 1332-58-7	Dokument 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
5.12	Taniny		Dokument 2.1.7 (1970) 2.1.17 (2004); 3.2.6 (1970); 3.2.7 (2004); 4.1.8 (1981); 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 i 16
5.13	Chitozan pochodzący z <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS 9012-76-4	Dokument 2.1.22 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.12 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITOS	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.14	Glukan chitynowy pochodzący z <i>Aspergillus niger</i>	Chityna: CAS 1398-61-4; Glukan: CAS 9041-22-9.	Dokument 2.1.23 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.13 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITGL	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.15	Ekstrakty protein drożdżowych	-/-	Dokument 2.1.24 (2011); 3.2.14 (2011); 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.16	Poliwinylopolipiroli-don	E 1202/CAS 25249-54-1	Dokument 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 i 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/praktyki	Numer E lub Numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Dodatek	Substancja pomocnicza/stosowana jako pomocnicza w przetwórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
5.17	Alginian wapnia	E 404/CAS 9005-35-0	Dokument 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Wyłącznie do produkcji wszystkich kategorii win musujących i win półmusujących uzyskiwanych w drodze fermentacji w butelce, w przypadku których oddzielenie osadu następuje przez usunięcie.	4, 5, 6, 7, 8 i 9
5.18	Alginian potasu	E 402/CAS 9005-36-1	Dokument 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Wyłącznie do produkcji wszystkich kategorii win musujących i win półmusujących uzyskiwanych w drodze fermentacji w butelce, w przypadku których oddzielenie osadu następuje przez usunięcie.	4, 5, 6, 7, 8 i 9
6	Czynniki stabilizujące							
6.1	Wodorowinian potasu	E 336(i)/CAS 868-14-4	Dokument 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Wyłącznie jako środek wspierający wytrącanie soli kwasu winowego.	częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
6.2	Winian wapnia	E 354/-	Dokument 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
6.3	Kwas cytrynowy	E 330	Dokument 3.3.8 (1970) 3.3.1 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Maksymalna zawartość w winie poddawanym obróbce i wprowadzanym do obrotu: 1 g/l	częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/praktyki	Numer E lub Numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Dodatek	Substancja pomocnicza/stosowana jako pomocnicza w przetwórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
6.4	Taniny	-/-	3.3.1 (1970);	COEI-1-TANINS				częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
6.5	Żelazocyjanek potasu	E 536/-	Dokument 3.3.1 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 4 do niniejszego załącznika.	częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
6.6	Fitynian wapnia	-/CAS 3615-82-5	Dokument 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	W przypadku win czerwonych – nie więcej niż 8 g/hl Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 4 do niniejszego załącznika.	częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
6.7	Kwas metawinowy	E 353/-	Dokument 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x			częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
6.8	Guma arabska	E 414/CAS 9000-01-5	Dokument 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		Quantum satis	częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/praktyki	Numer E lub Numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Dodatek	Substancja pomocnicza/stosowana jako pomocnicza w przetwórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
6.9	Kwas D, L-winowy lub jego neutralna sól potasowa	-/CAS 133-37-9	Dokument 2.1.21 (2008); 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Wyłącznie w celu wytrącenia nadmiaru wapnia. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 4 do niniejszego załącznika.	częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
6.10	Mannoproteiny drożdży	-/-	Dokument 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
6.11	Karboxymetyloceluloza	E 466/-	Dokument 3.3.14 (2008)	COEI-1-CMC	x		Wyłącznie w celu zapewnienia stabilizacji winianowej.	Wina białe, 4, 5, 6, 7, 8, 9
6.12	Kopolimery poliwinylimidazolu – poliwinylpyrrolidonu (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	Dokument 2.1.20 (2014); 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
6.13	Poliasparaginian potasu	E 456/CAS 64723-18-8	Dokument 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTASP	x		Wyłącznie na potrzeby stabilizacji winianowej.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
7	Enzymy ⁽⁶⁾							
7.1	Ureaza	EC 3.5.1.5	Dokument 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE		x	Wyłącznie w celu zmniejszenia zawartości mocznika w winie. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 6 do niniejszego załącznika.	częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16

1	2	3	4	5	6	7	8	
Substancje/praktyki	Numer E lub Numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Dodatek	Substancja pomocnicza/stosowana jako pomocnicza w przetwórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾	
7.2	Pektolizazy	EC 4.2.2.10	Dokument 2.1.4 (2013) 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPLY		x	Wyłącznie w celach enologicznych w maceracji, klarowaniu, stabilizacji, filtracji oraz w celu wykrycia prekursorów aromatycznych winogron.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
7.3	Metylesteraza pektynowa	EC 3.1.1.11	Dokument 2.1.4 (2013) 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPME		x	Wyłącznie w celach enologicznych w maceracji, klarowaniu, stabilizacji, filtracji oraz w celu wykrycia prekursorów aromatycznych winogron.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
7.4	Poligalakturonaza	EC 3.2.1.15	Dokument 2.1.4 (2013) 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPGA		x	Wyłącznie w celach enologicznych w maceracji, klarowaniu, stabilizacji, filtracji oraz w celu wykrycia prekursorów aromatycznych winogron.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
7.5	Hemicelulaza	EC 3.2.1.78	Dokument 2.1.4 (2013) 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTGHE		x	Wyłącznie w celach enologicznych w maceracji, klarowaniu, stabilizacji, filtracji oraz w celu wykrycia prekursorów aromatycznych winogron.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
7.6	Celulaza	EC 3.2.1.4	Dokument 2.1.4 (2013) 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTCEL		x	Wyłącznie w celach enologicznych w maceracji, klarowaniu, stabilizacji, filtracji oraz w celu wykrycia prekursorów aromatycznych winogron.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/praktyki	Numer E lub Numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Dodatek	Substancja pomocnicza/stosowana jako pomocnicza w przetwórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
7.7	Betamaltaza	EC 3.2.1.58	Dokument 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA		x	Wyłącznie w celach enologicznych w maceracji, klarowaniu, stabilizacji, filtracji oraz w celu wykrycia prekursorów aromatycznych winogron.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
7.8	Glikozydaza	EC 3.2.1.20	Dokument 2.1.19 (2013); 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS		x	Wyłącznie w celach enologicznych w maceracji, klarowaniu, stabilizacji, filtracji oraz w celu wykrycia prekursorów aromatycznych winogron.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
8	Gazy i gazy do pakowania ⁽⁷⁾							
8.1	Argon	E 938/CAS 7440-37-1	Dokument 2.2.5 (1970) 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x ⁽⁷⁾	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
8.2	Azot	E 941/CAS 7727-37-9	Dokument 2.1.14 (1999); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x ⁽⁷⁾	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
8.3	Dwutlenek węgla	E 290/CAS 124-38-9	Dokument 1.7 (1970); 2.1.14 (1999); 2.2.3 (1970); 2.2.5 (1970); 2.3.9 (2005); 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x ⁽⁷⁾	x	W przypadku win niemusujących maksymalna zawartość dwutlenku węgla w winie poddanym obróbce i wprowadzonym do obrotu wynosi 3 g/l, a nadciśnienie spowodowane obecnością dwutlenku węgla musi być mniejsze niż 1 bar w temperaturze 20 °C.	częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/praktyki	Numer E lub Numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Dodatek	Substancja pomocnicza/stosowana jako pomocnicza w przetwórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
8.4	Tlen gazowy	E 948/CAS 17778-80-2	Dokument 2.1.1 (2016); 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
9	Czynniki fermentacji							
9.1	Drożdże do produkcji wina	-/-	Dokument 2.3.1 (2016) 4.1.8 (1981)	COEI-1-LESEAC		x ⁽²⁾		Świeże winogrona, 2, 10, 11, 12, 13, druga fermentacja alkoholowa 4, 5, 6 i 7.
9.2	Bakterie kwasu mlekowego	-/-	Dokument 3.1.2 (1979) 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 i 16
10	Korygowanie wad							
10.1	Pentahydrat siarczanu miedzi(II)	-/CAS 7758-99-8	Dokument 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Nie więcej niż 1 g/hl, pod warunkiem że zawartość miedzi w podawanym obróbce produkcie nie przekracza 1 mg/l, z wyjątkiem win likierowych otrzymywanych z moszczu winogronowego ze świeżych lub nieznacznie sfermentowanych winogron, w przypadku których zawartość miedzi nie może przekraczać 2 mg/l.	częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
10.2	Cytrynian miedzi	-/CAS 866-82-0	Dokument 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Nie więcej niż 1 g/hl, pod warunkiem że zawartość miedzi w podawanym obróbce produkcie nie przekracza 1 mg/l, z wyjątkiem win likierowych otrzymywanych z moszczu winogronowego ze świeżych lub nieznacznie sfermentowanych winogron, w przypadku których zawartość miedzi nie może przekraczać 2 mg/l.	częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/praktyki	Numer E lub Numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Dodatek	Substancja pomocnicza/stosowana jako pomocnicza w przetwórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
10.3	Chitozan pochodzący z <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS 9012-76-4	Dokument 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
10.4	Glukan chitynowy pochodzący z <i>Aspergillus niger</i>	Chityna: CAS 1398-61-4; Glukan: CAS 9041-22-9.	Dokument 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
10.5	Drożdże dezaktywowane	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
11	Pozostałe praktyki							
11.1	Żywica z sosny alepskiej	-/-			x		Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 2 do niniejszego załącznika.	2, 10, 11
11.2	Świeży osad	-/-				x ⁽²⁾	Wyłącznie w przypadku win wytrawnych. Świeży osad jest zdrowy i nierozcieńczony oraz zawiera drożdże pochodzące z ostatniej produkcji wina wytrawnego. Ilości nieprzekraczające 5 % ilości produktu poddawane obróbce.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
11.3	Karmel	E 150 a-d/-	Dokument 4.3 (2007);	COEI-1-CARMEL	x		W celu wzmocnienia barwy zgodnie z definicją w pkt 2 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.	3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/praktyki	Numer E lub Numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Dodatek	Substancja pomocnicza/stosowana jako pomocnicza w przetwórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
11.4	Izotiocyanian allilu	-/57-06-7				x	Wyłącznie w celu impregnacji dysków z czystą parafiną. Zob. tabela 1. Wino nie powinno zawierać żadnych ilości śladowych izotiocyanianu allilu.	Wyłącznie w przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczanego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci oraz w przypadku wina.
11.5	Drożdże dezaktywowane	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽⁵⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

⁽¹⁾ Rok podany w nawiasach po odniesieniach do dokumentów zawartych w Kodeksie praktyk enologicznych OIV oznacza wersję dokumentu dopuszczoną przez Unię jako dozwolone praktyki enologiczne, z zastrzeżeniem warunków i ograniczeń stosowania określonych w niniejszej tabeli.

⁽²⁾ Substancje stosowane jako substancje pomocnicze w przetwórstwie, o których mowa w art. 20 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18).

⁽³⁾ Dozwolone związki enologiczne powinny być stosowane zgodnie z przepisami zawartymi w dokumentach Kodeksu praktyk enologicznych OIV, o których mowa w kolumnie 3, chyba że zastosowanie mają jakiegokolwiek dodatkowe warunki i ograniczenia stosowania określone w tej kolumnie.

⁽⁴⁾ Jeżeli nie ma zastosowania do wszystkich kategorii produktów sektora wina określonych w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

⁽⁵⁾ Sole amonowe, o których mowa w pozycjach 4.2, 4.3 i 4.4, mogą być również stosowane łącznie, do poziomu ogólnego limitu 1 g/l lub 0,3 g/l w przypadku drugiej fermentacji wina musującego. Sól amonowa, o której mowa w pozycji 4.4, nie może jednak przekraczać limitu, o którym mowa w pozycji 4.4.

⁽⁶⁾ Zob. również art. 9 ust. 2 niniejszego rozporządzenia.

⁽⁷⁾ Jeżeli są stosowane jako dodatki, o których mowa w pkt 20 załącznika I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16).

Dodatek 1

Kwas winowy (L(+)-) i produkty pochodne

1. Kwas winowy, którego stosowanie do celów odkwaszania przewidziane jest w tabeli 2 pozycja 1.1 niniejszego załącznika, może być stosowany wyłącznie w przypadku produktów, które:

pochodzą z odmian winorośli Elbling i Riesling oraz

zostały uzyskane z winogron zbieranych w następujących regionach uprawy winorośli w północnej części strefy uprawy winorośli A:

- Ahr,
 - Rheingau,
 - Mittelrhein,
 - Mosel,
 - Nahe,
 - Rheinhessen,
 - Pfalz,
 - Moselle luxembourgeoise.
2. Kwas winowy, którego stosowanie przewidziane jest w tabeli 2 pozycja 1.1 niniejszego załącznika, nazywany również kwasem winowym (L(+)-), musi być pochodzenia rolniczego i musi być uzyskiwany z produktów sektora wina. Musi również spełniać kryteria czystości określone w rozporządzeniu (UE) nr 231/2012.
 3. Następujące produkty pochodne kwasu winowego (L(+)-), których stosowanie jest przewidziane w przedstawionych poniżej pozycjach tabeli 2 niniejszego załącznika, muszą być pochodzenia rolniczego:
 - winian wapnia (1.7),
 - winian potasu (1.4),
 - wodorowinian potasu (6.1),
 - kwas metawinowy (6.7).

Dodatek 2

Żywica z sosny alepskiej

1. Żywica z sosny alepskiej, której stosowanie przewidziane jest w tabeli 2 pozycja 11.1 niniejszego załącznika, może być stosowana wyłącznie do produkcji wina typu „retsina”. Ta praktyka enologiczna może być przeprowadzana jedynie:
 - a) na geograficznym terytorium Grecji;
 - b) z użyciem moszczu winogronowego z odmian winorośli oraz obszarów produkcji wina, jak określono w greckich przepisach obowiązujących w dniu 31 grudnia 1980 r.;
 - c) przez dodanie maksymalnie 1 000 gramów żywicy na hektolitr użytego produktu przed fermentacją lub – w przypadku gdy rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza jednej trzeciej całkowitej objętościowej zawartości alkoholu – podczas procesu fermentacji.
2. Grecja powiadamia Komisję z wyprzedzeniem, jeżeli zamierza zmienić przepisy określone w pkt 1 lit. b). Powiadomienia tego dokonuje się zgodnie z rozporządzeniem delegowanym (UE) 2017/1183. Jeżeli Komisja nie udzieli odpowiedzi w ciągu dwóch miesięcy od otrzymania takiego powiadomienia, Grecja może wprowadzić planowane zmiany.

Dodatek 3

Żywice jonowymienne

Żywicami jonowymiennymi, które można stosować zgodnie z pozycją 6 tabeli 1 niniejszego załącznika, są styren i kopolimery diwinylobenzenu zawierające grupy kwasu sulfonowego lub grupy amonowe. Muszą one spełniać wymogi określone w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 oraz w przepisach unijnych i krajowych przyjętych w celu ich wykonania. Ponadto podczas badania metodą analityczną określoną w trzecim akapicie niniejszego dodatku, nie mogą one stracić więcej niż 1 mg/l substancji organicznej w żadnym z wymienionych rozpuszczalników. Muszą one być regenerowane za pomocą substancji dopuszczonych do stosowania podczas przygotowywania środków spożywczych.

Żywice te mogą być stosowane jedynie pod nadzorem enologa lub technika oraz w instalacjach zatwierdzonych przez władze państw członkowskich, na terytorium których są one stosowane. Władze te określają obowiązki i zakres odpowiedzialności spoczywającej na zatwierdzonym enologu lub techniku.

Analityczna metoda określenia utraty substancji organicznych z żywic jonowymiennych:

1. ZAKRES I OBSZAR ZASTOSOWANIA

Metoda określa utratę substancji organicznych z żywic jonowymiennych.

2. DEFINICJA

Utrata substancji organicznych z żywic jonowymiennych. Utratę substancji organicznych określa się za pomocą wskazanej metody.

3. ZASADA

Rozpuszczalniki ekstrakcyjne przechodzą przez przygotowane żywice, a wagę wyekstrahowanej substancji organicznej określa się grawimetrycznie.

4. ODCZYNNIKI

Wszystkie odczynniki powinny być czystości analitycznej.

Rozpuszczalniki ekstrakcyjne.

4.1. Woda destylowana lub woda dejonizowana równoważnej czystości.

4.2. Etanol, 15 % v/v. Sposób przygotowania: zmieszać 15 części etanolu absolutnego z 85 częściami wody (pkt 4.1).

4.3. Kwas octowy, 5 % m/m. Sposób przygotowania: zmieszać 5 części kwasu octowego lodowatego z 95 częściami wody (pkt 4.1).

5. APARATURA

5.1. Kolumny do chromatografii jonowymiennej.

5.2. Cylindry miarowe, pojemność 2 l.

5.3. Parownice odporne na temperaturę pieca muflowego 850 °C.

5.4. Suszarka, regulowana termostatycznie w temperaturze 105 ± 2 °C.

5.5. Piec mufłowy, regulowany termostatycznie w temperaturze 850 ± 25 °C.

5.6. Waga analityczna, dokładność do 0,1 mg.

5.7. Wyparka, płyta grzejna lub wyparka w podczerwieni.

6. PROCEDURA

- 6.1. Do każdej z trzech oddzielnych kolumn do chromatografii jonowymiennej (pkt 5.1) dodaje się po 50 ml badanej żywyce jonowymiennej, przemytej i obrobionej zgodnie ze wskazówkami producenta dotyczącymi przygotowania żywic do stosowania z żywnością.
- 6.2. W przypadku żywic anionowych przez przygotowane kolumny (pkt 6.1) przepuszcza się oddzielnie trzy rozpuszczalniki ekstrakcyjne (pkt 4.1, 4.2 i 4.3) z szybkością przepływu 350–450 ml/godz. W każdym przypadku należy usunąć pierwszy litr eluatu i zebrać kolejne dwa litry do cylindrów miarowych (pkt 5.2). W przypadku żywic kationowych przez kolumny przygotowane do tego celu przepuszcza się wyłącznie rozpuszczalniki, o których mowa w pkt 4.1 i 4.2.
- 6.3. W oddzielnych parownicach (pkt 5.3), które uprzednio wyczyszczono i zważono (m_0), należy odparować trzy eluaty na płycie grzejnej lub z użyciem wyparki w podczerwieni (pkt 5.7) Należy umieścić parownice w suszarce (pkt 5.4) i wysuszyć do stałej wagi (m_1).
- 6.4. Po odnotowaniu stałej wagi (pkt 6.3) należy umieścić parownicę w piecu muflowym (pkt 5.5) i spopielić do stałej wagi (m_2).
- 6.5. Należy obliczyć wyekstrahowaną substancję organiczną (pkt 7.1). Jeżeli wynik jest większy niż 1 mg/l, należy przeprowadzić próbę ślepą na odczynnikach i ponownie obliczyć wagę wyekstrahowanej substancji organicznej.
- Próbkę ślepą przeprowadza się, powtarzając czynności, o których mowa w pkt 6.3 i 6.4, ale z użyciem dwóch litrów rozpuszczalnika ekstrakcyjnego, aby uzyskać odpowiednio wagę m_3 i m_4 z pkt 6.3 i 6.4.

7. PREZENTACJA WYNIKÓW

7.1. Wzór i obliczenie wyników

Substancję organiczną wyekstrahowaną z żywic jonowymiennych, w mg/l, podaje się jako:

$$500 (m_1 - m_2)$$

gdzie m_1 i m_2 są wyrażone w gramach.

Prawidłową wagę (mg/l) substancji organicznej wyekstrahowanej z żywic jonowymiennych podaje się jako:

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

gdzie m_1 , m_2 , m_3 i m_4 są wyrażone w gramach.

- 7.2. Różnica w wynikach między dwoma równorzędnymi pomiarami przeprowadzonymi na tej samej próbce nie może przekraczać 0,2 mg/l.

Dodatek 4

Żelazocyjanek potasu

Fitynian wapnia

Kwas DL-winowy

Żelazocyjanek potasu lub fitynian wapnia, których stosowanie przewidziane jest w tabeli 2 pozycja 6.5 i 6.6 niniejszego załącznika, lub kwas DL-winowy, którego stosowanie przewidziane jest w tabeli 2 pozycja 6.9 niniejszego załącznika, mogą być stosowane wyłącznie pod nadzorem enologa lub technika, urzędowo zatwierdzonego przez władze państwa członkowskiego, na terytorium którego dany proces jest przeprowadzany i którego zakres odpowiedzialności jest ustalany, w razie potrzeby, przez zainteresowane państwo członkowskie.

Po poddaniu obróbce żelazocyjankiem potasu lub fitynianem wapnia wino musi zawierać śladowe ilości żelaza.

Nadzór nad stosowaniem produktu, o którym mowa w pierwszym akapicie, podlega przepisom przyjętym przez państwa członkowskie.

Dodatek 5

Wymogi dotyczące procesu elektrodializy

Celem procesu elektrodializy jest uzyskanie stabilizacji winianowej w odniesieniu do wodorowinianu potasu i winianu wapnia (oraz pozostałych soli wapnia) poprzez ekstrakcję jonów w stanie przesylenia w winie pod wpływem działania pola elektrycznego i z użyciem membran, które są przepuszczalne dla anionów albo dla kationów.

1. WYMOGI DOTYCZĄCE MEMBRAN

- 1.1. Membrany należy rozmieścić naprzemiennie w systemie typu „prasa filtracyjna” lub w innym odpowiednim systemie oddzielającym przedziały obróbki (wino) od przedziałów koncentracji (woda odpływowa).
- 1.2. Membrany przepuszczalne dla kationów mają na celu wyłącznie ekstrakcję kationów, w szczególności K^+ i Ca^{++} .
- 1.3. Membrany przepuszczalne dla anionów mają na celu wyłącznie ekstrakcję anionów, w szczególności anionów winianowych.
- 1.4. Membrany nie mogą nadmiernie modyfikować składu fizykochemicznego i właściwości sensorycznych wina. Muszą one spełniać następujące wymogi:
 - Membrany muszą być produkowane zgodnie z dobrą praktyką wytwarzania substancji dopuszczonych do produkcji materiałów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi wymienionymi w załączniku I do rozporządzenia (UE) nr 10/2011.
 - Użytkownik aparatury do elektrodializy musi wykazać, że stosowane membrany spełniają powyższe wymogi i że wszelkie wymiany zostały dokonane przez wyspecjalizowany personel.
 - Membrany nie mogą uwalniać żadnych substancji w ilościach zagrażających zdrowiu ludzi lub wpływających na smak lub zapach środków spożywczych i muszą spełniać kryteria ustanowione w rozporządzeniu (UE) nr 10/2011.
 - Użycie membran nie może wywołać żadnych interakcji między ich częściami składowymi a winem, mogących doprowadzić do powstania w przetwarzanym produkcie nowych związków chemicznych, które mogłyby być toksyczne.

Stabilność świeżych membran do elektrodializy należy określić z wykorzystaniem płynu modelowego imitującego skład fizyczny i chemiczny wina w celu zbadania ewentualnej migracji z nich niektórych substancji.

Zaleca się następującą metodę doświadczalną:

Płynem modelowym jest wodny roztwór alkoholu buforowany do pH i do przewodności wina. Jego skład jest następujący:

- etanol absolutny: 11 l,
- wodorowinian potasu: 380 g,
- chlorek potasu: 60 g,
- stężony kwas siarkowy: 5 ml,
- woda destylowana: do dopełnienia do 100 litrów.

Roztwór ten jest stosowany do badań migracji w obwodach zamkniętych w stosach do elektrodializy pod napięciem (1 volt/kom.) na podstawie 50 l/m² membran anionowo-kationowych aż do 50 % demineralizacji roztworu. Obwód wyciekowy jest inicjowany przez 5 g/l roztworu chlorku potasu. Obecność migrujących substancji bada się zarówno w płynie modelowym, jak i w wycieku.

Oznaczone zostaną cząsteczki organiczne wchodzące w skład membrany, które posiadają zdolność do przenikania do roztworu poddawanego obróbce. Dokładne oznaczenie każdego z tych składników zostanie przeprowadzone przez zatwierdzone laboratorium. Zawartość wszystkich określanych związków w płynie modelowym musi być mniejsza niż 50 µg/l.

Do membran tych należy stosować ogólne zasady kontroli materiałów mających kontakt ze środkami spożywczymi.

2. WYMOGI DOTYCZĄCE WYKORZYSTANIA MEMBRAN

Układ membran jest opracowany w taki sposób, aby spełnione zostały następujące warunki:

- Obniżenie pH wina nie może być większe niż 0,3 jednostki pH.
- Obniżenie kwasowości lotnej powinno być mniejsze niż 0,12 g/l (2 meq wyrażone jako kwas octowy).
- Obróbka nie może wpływać na składniki niejonowe wina, w szczególności polifenole i polisacharydy.
- Dyfuzja drobnych cząsteczek, takich jak etanol, powinna być obniżona i nie może powodować obniżenia zawartości alkoholu powyżej 0,1 % obj.
- Membrany muszą być konserwowane i czyszczone zatwierdzonymi metodami, za pomocą substancji dopuszczonych do stosowania w przygotowywaniu środków spożywczych.
- Membrany są oznaczone w sposób umożliwiający kontrolowanie zmiany w stosie.
- Aparatura powinna pracować z wykorzystaniem mechanizmu kontroli i sterowania uwzględniającego szczególną niestabilność każdego wina w taki sposób, aby eliminować jedynie przesylenie wodorowinianem potasu i solami wapnia.
- Za przeprowadzenie obróbki odpowiada enolog lub wykwalifikowany technik.

Obróbkę należy odnotować w rejestrze, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Dodatek 6

Wymogi dotyczące ureazy

1. Międzynarodowy kod ureazy: EC 3-5-1-5, Numer CAS: 9002-13-5.
2. Działanie: ureaza (aktywna w kwaśnym pH) rozkłada mocznik na amoniak i dwutlenek węgla. Aktywność ustalona wynosi co najmniej 5 jednostek/mg, przy czym jedną jednostkę definiujemy jako ilość, która wytwarza jeden μmol amoniaku na minutę w temperaturze 37 °C z 5 g/l mocznika o pH 4.
3. Pochodzenie: *Lactobacillus fermentum*.
4. Obszar zastosowania: niszczy mocznik obecny w winie przeznaczonym do długiego dojrzewania, w przypadku gdy stężenie mocznika jest wyższe niż 1 mg/l.
5. Dawka maksymalna: 75 mg preparatu enzymatycznego na litr obrabianego wina, nieprzekraczającego 375 jednostek ureazy na litr wina. Po obróbce całą szczątkową aktywność enzymu należy usunąć poprzez przefiltrowanie wina (średnica porów < 1 μm).
6. Charakterystyka czystości chemicznej i mikrobiologicznej:

Strata przy suszeniu	Mniej niż 10 %
Metale ciężkie	Mniej niż 30 części na milion
Ołów (Pb)	Mniej niż 10 części na milion
Arsen (As)	Mniej niż 2 części na milion
Łącznie bakterie z grupy coli	Brak
<i>Salmonella</i> spp	Brak w 25 g próbki
Łącznie tlenowce	Mniej niż 5×10^4 komórki/g

Ureaza stosowana do obróbki wina musi być przygotowana w warunkach podobnych do warunków określonych w opinii Komitetu Naukowego ds. Żywności z dnia 10 grudnia 1998 r. „Opinion on the use of urease prepared from *Lactobacillus fermentum* in wine production” [„Opinia na temat zastosowania ureazy przygotowanej z *Lactobacillus fermentum* w produkcji wina”].

Dodatek 7

Wymogi dotyczące kawałków drewna dębowego

CEL, POCHODZENIE I OBSZAR ZASTOSOWANIA

Kawałki drewna dębowego są stosowane w produkcji i dojrzewaniu wina, w tym do fermentacji świeżych winogron i moszczu winogronowego, w celu dostarczenia mu pewnych składników pochodzących z drewna dębowego.

Kawałki drewna dębowego muszą pochodzić wyłącznie z odmian należących do rodzaju *Quercus*.

Można pozostawić je w stanie naturalnym lub podgrzać w stopniu określonym jako lekki, średni lub mocny, ale nie mogą one zostać poddane spalaniu, w tym na powierzchni, nie mogą też zawierać węgla ani być kruche w dotyku. Nie należy również poddawać ich procesom chemicznym, enzymatycznym ani fizycznym innym niż podgrzanie. Nie należy dodawać do nich żadnego produktu w celu zwiększenia ich naturalnej mocy aromatyzującej lub ich fenolowych składników ekstraktywnych.

ETYKIETOWANIE

Na etykiecie musi zostać wymienione pochodzenie odmiany lub gatunków botanicznych dębu oraz stopień podgrzania, warunki przechowywania i środki ostrożności.

WYMIARY

Wymiary kawałków drewna muszą być takie, aby co najmniej 95 % ich wagi pozostało na sicie o oczkach 2 mm (czyli 9 mesh).

CZYSTOŚĆ

Kawałki drewna dębowego nie mogą wydzielać żadnych substancji w stężeniach, które mogłyby być szkodliwe dla zdrowia.

Obróbkę należy odnotować w rejestrze, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Dodatek 8

Wymogi dotyczące obróbki w celu korekty zawartości alkoholu w winach

Obróbka polegająca na korekcie zawartości alkoholu (zwana dalej „obróbką”) ma na celu obniżenie zawartości etanolu w winie, aby poprawić równowagę smakową.

Wymogi:

- 1). Cele te można osiągnąć poprzez procesy oddzielenia, stosowane osobno lub w połączeniu.
- 2). Wina poddawane tej obróbce nie powinny posiadać wad organoleptycznych i muszą być zdatne do bezpośredniego spożycia przez ludzi.
- 3). Nie można przeprowadzać procesu usuwania alkoholu zawartego w winie, jeżeli jeden z produktów sektora wina wykorzystanych do produkcji danego wina został poddany jednemu z procesów wzbogacania, o których mowa w części I załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- 4). Zawartość alkoholu może zostać obniżona maksymalnie o 20 %, a całkowita objętościowa zawartość alkoholu w produkcie końcowym musi być zgodna z całkowitą objętościową zawartością alkoholu określoną w części II pkt 1 akapit drugi lit. a) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- 5). Za przeprowadzenie obróbki odpowiada enolog lub wykwalifikowany technik.
- 6). Obróbkę należy odnotować w rejestrze, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- 7). państwa członkowskie mogą wymagać zgłoszenia tej obróbki do właściwych organów.

Dodatek 9

Wymogi dotyczące obróbki w celu zmniejszenia zawartości cukru w moszczach poprzez połączenie procesów membranowych

Obróbka polegająca na zmniejszeniu zawartości cukru (zwana dalej „obróbką”) ma na celu usunięcie cukru z moszczu poprzez połączenie procesów membranowych łączących mikrofiltrację lub ultrafiltrację z nanofiltracją lub osmozą odwróconą.

Wymogi:

- 1). Obróbka powoduje zmniejszenie objętości moszczu w zależności od ilości oraz od zawartości cukru w roztworze cukru usuniętym z moszczu pierwotnego.
- 2). Procesy te muszą pozwolić na zachowanie w moszczu zawartości składników innych niż cukier.
- 3). Zmniejszenie zawartości cukru w moszczach wyklucza korektę zawartości alkoholu w winach, które z nich pochodzą.
- 4). Obróbka nie może być stosowana w połączeniu z jednym z procesów wzbogacania, przewidzianych w części I załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- 5). Obróbki tej dokonuje się na objętości moszczu określonej jako funkcja celu, jaki ma zamierzone zmniejszenie zawartości cukru.
- 6). Pierwszy etap ma na celu, z jednej strony, uzdatnienie moszczu do drugiego etapu, jakim jest zagęszczenie, a z drugiej strony zachowanie makrocząsteczek większych niż punkt odcięcia membrany. Etap ten można wykonać w drodze ultrafiltracji.
- 7). Filtrat uzyskany podczas pierwszego etapu obróbki jest następnie zagęszczany w drodze nanofiltracji lub osmozy odwróconej.

Oryginalna woda i kwasy organiczne niezachowane podczas nanofiltracji mogą w szczególności zostać ponownie wprowadzone do poddanego obróbce moszczu.

- 8). Za przeprowadzenie obróbki odpowiada enolog lub wykwalifikowany technik.
- 9). Wykorzystywane membrany muszą spełniać wymogi rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz rozporządzenia (UE) nr 10/2011 oraz być zgodne z przepisami krajowymi przyjętymi w celu ich wykonania. Muszą one spełniać wymogi Międzynarodowego kodeksu praktyk enologicznych opublikowanego przez OIV.

Dodatek 10

Wymogi dotyczące obróbki wina z wykorzystaniem technologii filtracji membranowej w połączeniu z węglem aktywnym w celu ograniczenia nadmiaru 4-etylofenolu i 4-etylogwajakolu

Celem tej obróbki jest zmniejszenie zawartości 4-etylofenolu i 4-etylogwajakolu pochodzenia mikrobiologicznego, które stanowią wady organoleptyczne i maskują aromat wina.

Wymogi:

- 1). Za przeprowadzenie obróbki odpowiada enolog lub wykwalifikowany technik.
- 2). Obróbkę należy odnotować w rejestrze, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- 3). Wykorzystywane membrany muszą spełniać wymogi rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz rozporządzenia (UE) nr 10/2011 oraz być zgodne z przepisami krajowymi przyjętymi w celu ich wykonania. Muszą one spełniać wymogi Międzynarodowego kodeksu praktyk enologicznych opublikowanego przez OIV.

CZĘŚĆ B

MAKSYMALNA ZAWARTOŚĆ DWUTLENKU SIARKI W WINACH

A. ZAWARTOŚĆ DWUTLENKU SIARKI W WINACH

1. Całkowita zawartość dwutlenku siarki w winach innych niż wina musujące i wina likierowe w chwili dopuszczenia do obrotu w celu bezpośredniego spożycia przez ludzi nie może przekroczyć:
 - a) 150 miligramów na litr w winach czerwonych;
 - b) 200 miligramów na litr w winach białych oraz różowych.
2. Niezależnie od ust. 1 lit. a) i b) w przypadku win z zawartością cukru wyrażoną jako suma glukozy i fruktozy, wynoszącą co najmniej 5 gramów na litr, maksymalna zawartość dwutlenku siarki wynosi:
 - a) 200 miligramów na litr w winach czerwonych;
 - b) 250 miligramów na litr w winach białych oraz różowych;
 - c) 300 miligramów na litr w:
 - winach, które zgodnie z przepisami unijnymi mogą być określane jako „Spätlese”,
 - winach białych objętych następującymi chronionymi nazwami pochodzenia: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire w przypadku win zwanych „moelleux”, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac, po którym następuje określenie „doux” lub „vendanges tardives”, Rosette i Savennières,
 - winach białych objętych następującymi chronionymi nazwami pochodzenia: Allela, Navarra, Penedès, Tarragona i Valencia oraz winach objętych chronioną nazwą pochodzenia, pochodzących z Comunidad Autónoma del País Vasco i określanych jako „vendimia tardia”,
 - winach słodkich objętych chronioną nazwą pochodzenia „Binissalem-Mallorca”,
 - winach z przejrzałych winogron i z suszonych winogron, objętych chronioną nazwą pochodzenia „Málaga”, o zawartości cukru resztkowego wynoszącej co najmniej 45 g/l,
 - winach pochodzących ze Zjednoczonego Królestwa, produkowanych zgodnie z przepisami brytyjskimi, jeżeli zawartość cukrów przekracza 45 g/l,
 - winach pochodzących z Węgier objętych chronioną nazwą pochodzenia „Tokaji” i noszących zgodnie z przepisami węgierskimi nazwę „Tokaji édes szamorodni” lub „Tokaji szàraz szamorodni”,
 - winach objętych następującymi chronionymi nazwami pochodzenia: Loazzolo, Alto Adige i Trentino, oznaczonych co najmniej jednym z następujących określeń: „passito” lub „vendemmia tardiva”,
 - winach objętych chronioną nazwą pochodzenia „Colli orientali del Friuli” oraz oznaczonych określeniem „Picolit”,
 - winach objętych chronioną nazwą pochodzenia Moscato di Pantelleria naturale i Moscato di Pantelleria,
 - winach pochodzących z Republiki Czeskiej, które mogą być określane jako „pozdní sběr”,
 - winach pochodzących ze Słowacji, objętych chronioną nazwą pochodzenia i określanych jako „neskorý zber” oraz winach słowackich Tokaj objętych chronioną nazwą pochodzenia „Tokajské samorodné suché” lub „Tokajské samorodné sladké”,
 - winach pochodzących ze Słowenii, objętych chronioną nazwą pochodzenia i określanych jako „vrhunsko vino ZGP – pozna trgatev”,
 - winach białych objętych następującymi chronionymi oznaczeniami geograficznymi, o całkowitej objętościowej zawartości alkoholu przekraczającej 15 % obj. oraz zawartości cukru przekraczającej 45 g/l:
 - Franche-Comté,
 - Coteaux de l’Auxois,

- Saône-et-Loire,
- Coteaux de l'Ardèche,
- Collines rhodaniennes,
- Comté Tolosan,
- Côtes de Gascogne,
- Gers,
- Lot,
- Côtes du Tarn,
- Corrèze,
- Ile de Beauté,
- Oc,
- Thau,
- Val de Loire,
- Méditerranée,
- Comtés rhodaniens,
- Côtes de Thongue,
- Côte Vermeille,
- Agenais,
- Landes,
- Allobrogie,
- Var,
- winach słodkich pochodzących z Grecji, których rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu jest nie mniejsza niż 15 % obj., a zawartość cukru jest nie mniejsza niż 45 g/l, objętych jednym z następujących chronionych oznaczeń geograficznych:
 - Άγιο Όρος (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Ἄθως),
 - Αργολίδα (Argolida),
 - Αχαΐα (Achaia),
 - Επανομή (Epanomi),
 - Κυκλάδες (Cyclades),
 - Λακωνία (Lakonia),
 - Πιερία (Pieria),
 - Τύρναβος (Tyrnavos),
 - Φλώρινα (Florina),
- winach słodkich pochodzących z Cypru, których rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu jest nie większa niż 15 % obj., a zawartość cukru jest nie mniejsza niż 45 g/l, objętych chronioną nazwą pochodzenia Κουμανδάρια (Commandaria),
- winach słodkich pochodzących z Cypru, uzyskiwanych z przejrziałych lub suszonych winogron, których całkowita objętościowa zawartość alkoholu jest nie mniejsza niż 15 % obj., a zawartość cukru jest nie mniejsza niż 45 g/l, objętych jednym z następujących chronionych oznaczeń geograficznych:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka),
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia),
 - winach pochodzących z Malty, o całkowitej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 13,5 % obj. oraz zawartości cukru wynoszącej co najmniej 45 g/l, objętych chronioną nazwą pochodzenia „Malta” i „Gozo”,
 - winach z Chorwacji objętych chronioną nazwą pochodzenia i oznaczonych określeniem „kvalitetno vino KZP – desertno vino” lub „vrhunsko vino KZP – desertno vino”, w których zawartość cukru wynosi więcej niż 50 g/l, lub „vrhunsko vino KZP – kasna berba”,
 - winach z suszonych winogron objętych chronioną nazwą pochodzenia „Ponikve”, w których zawartość cukru wynosi więcej niż 50 g/l,
 - winach objętych chronioną nazwą pochodzenia „Muškat momjanski/Moscato di Momiano” oznaczonych określeniem „kvalitetno vino KZP – desertno vino” lub „vrhunsko vino KZP – desertno vino”, w których zawartość cukru wynosi więcej niż 50 g/l;
- d) 350 miligramów na litr w:
- winach, które zgodnie z przepisami unijnymi mogą być określane jako „Auslese”,
 - winach białych pochodzących z Rumunii objętych następującymi chronionymi nazwami pochodzenia: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
 - winach pochodzących z Republiki Czeskiej, które mogą być określane jako „výběr z hroznů”,
 - winach pochodzących ze Słowacji, objętych chronioną nazwą pochodzenia i oznaczonych określeniem „výber z hrozna” oraz winach słowackich Tokaj objętych chronioną nazwą pochodzenia „Tokajský másľás” lub „Tokajský forditáš”,
 - winach pochodzących ze Słowenii, objętych chronioną nazwą pochodzenia i oznaczonych określeniem „rhunsko vino ZGP – izbor”,
 - winach, które mogą być oznaczone tradycyjnym określeniem „Késői szüretelésű bor”,
 - winach pochodzących z Włoch typu „aleatico”, objętych chronioną nazwą pochodzenia „Pergola”, oznaczonych tradycyjnym określeniem „passito”,
 - win z Chorwacji objętych chronioną nazwą pochodzenia i oznaczonych określeniem „vrhunsko vino KZP – izborna berba”,
 - win z Węgier objętych chronioną nazwą pochodzenia i opisanych zgodnie z węgierskimi przepisami jako „Válogatott szüretelésű bor” lub „Főbor”;
- e) 400 miligramów na litr w:
- winach, które zgodnie z przepisami unijnymi mogą być określane jako „Beerenauslese”, „Ausbruch”, „Ausbruchwein”, „Trockenbeerenauslese”, „Strohwein”, „Schilfwein” i „Eiswein”,
 - winach białych objętych następującymi chronionymi nazwami pochodzenia: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix- du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l’Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Haut-Montravel, Saussignac, Jurançon z wyjątkiem win oznaczonych określeniem „sec”, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon wraz z następującym po nazwie oznaczeniem nazwy gminy pochodzenia, Chaume, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon wraz z następującym po nazwie określeniem premier cru i uzupełniającym oznaczeniem geograficznym Chaume, Pacherenc du Vic Bilh z wyjątkiem win oznaczonych określeniem „sec”, Alsace i Alsace grand cru wraz z następującym po nazwie określeniem „vendanges tardives” lub „sélection de grains nobles”,
 - winach słodkich pochodzących z Grecji, produkowanych z przejrziałych winogron oraz z suszonych winogron, o zawartości cukru resztkowego, wyrażonej jako cukier, wynoszącej co najmniej 45 g/l, objętych jedną z następujących chronionych nazw pochodzenia:
 - Δαφνές (Dafnes),
 - Λήμνος (Limnos),
 - Malvasia Πάρος (Malvasia Paros),

- Malvasia Σητείας (Malvasia Sitia),
- Malvasia Χάνδακας – Candia,
- Μονεμβασία– Malvasia (Monemvasia – Malvasia),
- Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia – Muscat de Céphalonie),
- Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos),
- Μοσχάτο Πατρών (Muscat of Patra),
- Μοσχάτος Ρίου Πάτρας (Muscat of Rio Patra),
- Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos),
- Νεμέα (Nemea),
- Σάμος (Samos),
- Σαντορίνη (Santorini),
- Σητεία (Sitia);

oraz win słodkich pochodzących z Grecji, produkowanych z przejrzalnych winogron oraz z suszonych winogron, objętych jednym z następujących chronionych oznaczeń geograficznych:

- Άγιο Όρος (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Άθως),
 - Αιγαίο Πέλαγος (Aegean Sea – Aigaio Pelagos),
 - Δράμα (Drama),
 - Ηράκλειο (Iraklio),
 - Καστοριά (Kastoria),
 - Κρήτη (Crete),
 - Μακεδονία (Macedonia),
 - Ρέθυμνο (Rethimno),
 - Σιάτιστα (Siatista),
 - Στερεά Ελλάδα (Sterea Ellada),
 - Χανιά (Chania),
- winach pochodzących z Republiki Czeskiej, które mogą być określane jako „výběr z bobulí”, „výběr z cibéb”, „ledové víno” lub „slámové víno”,
- winach pochodzących ze Słowacji, objętych chronioną nazwą pochodzenia i oznaczonych określeniem: „bobulový výber”, „hrozienkový výber”, „cibébový výber”, „ľadové víno” lub „slamové víno” oraz winach słowackich Tokaj objętych chronionymi nazwami pochodzenia „Tokajský výber”, „Tokajská esencia”, „Tokajská výberová esencia”,
- winach pochodzących z Węgier, objętych chronioną nazwą pochodzenia i które zgodnie z węgierskimi przepisami mogą być określane jako „Tokaji mászlás”, „Tokaji fordítás”, „Tokaji aszúeszencia”, „Tokaji eszencia”, „Tokaji aszú” lub „Töppedt szőlőből készült bor” lub „Jégbor”,
- winach objętych chronioną nazwą pochodzenia „Albana di Romagna”, oznaczonych określeniem „passito”,
- winach luksemburskich, objętych chronioną nazwą pochodzenia i oznaczonych określeniem „vendanges tardives”, „vin de glace” lub „vin de paille”,
- winach pochodzących z Portugalii, objętych chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, jak również określeniem „colheita tardia”,
- winach pochodzących ze Słowenii, objętych chronioną nazwą pochodzenia i oznaczonych określeniem: „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor” lub „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino”, lub „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor”,

- winach białych pochodzących z Kanady, które mogą być określane jako „Icewine”,
 - winach pochodzących z Chorwacji, objętych chronioną nazwą pochodzenia i oznaczonych określeniem „vrhunsko vino KZP – izborna berba bobica”, „vrhunsko vino KZP – izborna berba prosušenih bobica” lub „vrhunsko vino KZP – ledeno vino”.
3. Wykazy win objętych chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, o których mowa w pkt 2 lit. c), d) i e), mogą zostać zmienione w celu włączenia nowych win lub w przypadku zmiany warunków produkcji wina lub zmiany nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego. Państwa członkowskie przesyłają Komisji wniosek o odstępstwo zgodnie z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) 2017/1183 i przekazują wszelkie niezbędne informacje techniczne dotyczące przedmiotowych win, w tym specyfikacje produktów i roczną wielkość produkcji.
 4. W latach, w których w związku z wyjątkowymi warunkami klimatycznymi jest to niezbędne, państwa członkowskie mogą zezwolić na zwiększenie maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki poniżej 300 miligramów na litr, w przypadku win produkowanych na niektórych obszarach uprawy winorośli na ich terytorium, o maksymalnie 50 miligramów na litr. Państwa członkowskie powiadamiają Komisję o tych odstępstwach w terminie jednego miesiąca od przyznania odstępstwa zgodnie z rozporządzeniem delegowanym (UE) 2017/1183, wskazując rok, obszary uprawy winorośli i odpowiednie wina oraz przedstawiając dowody wskazujące, że warunki klimatyczne spowodowały konieczność zwiększenia tej zawartości. Następnie Komisja publikuje odstępstwo na swojej stronie internetowej.
 5. Państwa członkowskie mogą stosować bardziej rygorystyczne przepisy w odniesieniu do win produkowanych na ich terytorium.

B. ZAWARTOŚĆ DWUTLENKU SIARKI W WINACH LIKIEROWYCH

Całkowita zawartość dwutlenku siarki w winach likierowych w chwili dopuszczenia do obrotu w celu bezpośredniego spożycia przez ludzi nie może przekroczyć:

- a) 150 mg/l przy zawartości cukru mniejszej niż 5 g/l;
- b) 200 mg/l przy zawartości cukru nie mniejszej niż 5 g/l.

C. ZAWARTOŚĆ DWUTLENKU SIARKI W WINACH MUSUJĄCYCH

1. Całkowita zawartość dwutlenku siarki w winach musujących w chwili dopuszczenia do obrotu w celu bezpośredniego spożycia przez ludzi nie może przekroczyć:
 - a) 185 mg/l w przypadku wszystkich kategorii gatunkowych win musujących; oraz
 - b) 235 mg/l w przypadku innych win musujących.
2. Jeżeli wymagają tego warunki klimatyczne w niektórych unijnych obszarach uprawy winorośli, zainteresowane państwa członkowskie mogą zezwolić, w przypadku win musujących, o których mowa w pkt 1 lit. a) i b), produkowanych na ich terytorium, na zwiększenie maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki o maksymalnie 40 mg/l, pod warunkiem że wina objęte takim zezwoleniem nie będą wysyłane poza te państwa członkowskie.

CZĘŚĆ C

MAKSYMALNA ZAWARTOŚĆ KWASU LOTNEGO W WINACH

1. Zawartość kwasu lotnego nie może przekraczać:
 - a) 18 miliekwiwaletów na litr w częściowo sfermentowanym moszczu winogronowym;
 - b) 18 miliekwiwaletów na litr w winach białych oraz różowych; lub
 - c) 20 miliekwiwaletów na litr w winach czerwonych.
2. Poziomy, o których mowa w pkt 1, mają zastosowanie:
 - a) do produktów otrzymanych z winogron zebranych na terenie Unii, na etapie produkcji oraz na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu;
 - b) do częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego oraz win pochodzących z państw trzecich, na wszystkich etapach, począwszy od przekroczenia granicy terytorium geograficznego Unii.

3. Państwa członkowskie mogą przyznawać odstępstwa od maksymalnych zawartości określonych w pkt 1:
 - a) w przypadku niektórych win objętych chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, które:
 - dojrzewały przez co najmniej dwa lata, lub
 - zostały wyprodukowane zgodnie z określonymi metodami;
 - b) w przypadku win o całkowitej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 13 % obj.

Państwa członkowskie powiadamiają o tych odstępstwach Komisję zgodnie z rozporządzeniem delegowanym (UE) 2017/1183, w terminie jednego miesiąca od daty przyznania odstępstwa. Następnie Komisja publikuje odstępstwo na swojej stronie internetowej.

CZĘŚĆ D

MAKSYMALNE POZIOMY I WARUNKI SŁODZENIA WIN

1. Słodzenie wina może być dozwolone wyłącznie wówczas, gdy odbywa się za pomocą co najmniej jednego z następujących produktów:
 - a) moszcz winogronowy;
 - b) zagęszczony moszcz winogronowy;
 - c) rektyfikowany zagęszczony moszcz winogronowy.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w danym winie nie może wzrosnąć o więcej niż 4 % obj.

2. Na terytorium Unii zabronione jest słodzenie win z przywozu, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia przez ludzi i posiadających oznaczenie geograficzne. Słodzenie pozostałych win z przywozu podlega tym samym warunkom, które mają zastosowanie do win wyprodukowanych w Unii.
3. Państwo członkowskie może zezwolić na słodzenie wina objętego chronioną nazwą pochodzenia wyłącznie wówczas, gdy odbywa się ono:
 - a) zgodnie z warunkami i ograniczeniami określonymi w niniejszym załączniku;
 - b) w obrębie regionu, z którego pochodzi dane wino, lub w granicach obszaru znajdującego się w jego bezpośrednim sąsiedztwie.

Moszcz winogronowy i zagęszczony moszcz winogronowy, o których mowa w pkt 1, muszą pochodzić z tego samego regionu co wino, do którego słodzenia są wykorzystywane.

4. Słodzenie wina jest dozwolone jedynie na etapie produkcji i handlu hurtowego.

—

ZAŁĄCZNIK II

DOZWOLONE PRAKTYKI ENOLOGICZNE I OGRANICZENIA MAJĄCE ZASTOSOWANIE DO
GATUNKOWYCH WIN MUSUJĄCYCH I AROMATYCZNYCH GATUNKOWYCH WIN MUSUJĄCYCH

A. Wino musujące

1. Do celów niniejszego punktu, a także części B i C niniejszego załącznika:
 - a) „tirage liqueur” oznacza produkt dodawany do *cuvée* w celu wywołania wtórnej fermentacji;
 - b) „expedition liqueur” oznacza produkt dodawany do win musujących w celu nadania im szczególnych właściwości smakowych.
2. *Expedition liqueur* może zawierać wyłącznie:
 - sacharozę,
 - moszcz winogronowy,
 - moszcz winogronowy w trakcie fermentacji,
 - zagęszczony moszcz winogronowy,
 - rektyfikowany zagęszczony moszcz winogronowy,
 - wino, lub
 - mieszaninę powyższychz ewentualnym dodatkiem destylatu wina.
3. Bez uszczerbku dla wzbogacania dozwolonego zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do składników *cuvée*, zabrania się jakiegokolwiek wzbogacania *cuvée*.
4. Każde państwo członkowskie może jednak zezwolić, w odniesieniu do regionów oraz odmian, w przypadku których jest to uzasadnione z technicznego punktu widzenia, na wzbogacanie *cuvée* w miejscach produkcji win musujących, pod warunkiem że:
 - a) żaden ze składników *cuvée* nie był wcześniej poddawany wzbogacaniu;
 - b) wspomniane składniki pochodzą wyłącznie z winogron zbieranych na jego terytorium;
 - c) wzbogacanie przeprowadza się w ramach jednej operacji;
 - d) nie przekracza się następujących wartości maksymalnych:
 - (i) 3 % obj. w przypadku *cuvée* zawierającego składniki pochodzące ze strefy uprawy winorośli A;
 - (ii) 2 % obj. w przypadku *cuvée* zawierającego składniki pochodzące ze strefy uprawy winorośli B;
 - (iii) 1,5 % obj. w przypadku *cuvée* zawierającego składniki pochodzące ze strefy uprawy winorośli C;
 - e) stosowana metoda polega na dodaniu sacharozy, zagęszczonego moszczu winogronowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego.
5. Dodanie *tirage liqueur* oraz *expedition liqueur* nie uznaje się ani za wzbogacanie, ani za słodzenie. Dodanie *tirage liqueur* nie może spowodować zwiększenia całkowitej objętościowej zawartości alkoholu w *cuvée* o więcej niż 1,5 % obj. Zwiększenie to mierzy się poprzez obliczenie różnicy między całkowitą objętościową zawartością alkoholu w *cuvée*, a całkowitą objętościową zawartością alkoholu w winie musującym przed ewentualnym dodaniem *expedition liqueur*.
6. Dodanie *expedition liqueur* nie może spowodować zwiększenia rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu w winie musującym o więcej niż 0,5 % obj.
7. Zabrania się słodzenia *cuvée* oraz jego składników.
8. Oprócz ewentualnego zakwaszania lub odkwaszania składników *cuvée* zgodnie z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, *cuvée* może być poddawany zakwaszaniu oraz odkwaszaniu. Nie można równocześnie stosować zakwaszania i odkwaszania *cuvée*. Zakwaszanie może być stosowane wyłącznie do poziomu 1,5 grama na litr, wyrażonego jako kwas winowy, tj. 20 miliekwiwaleńców na litr.

9. W latach występowania wyjątkowych warunków klimatycznych maksymalny poziom 1,5 grama na litr, czyli 20 miliekwiwaleńtów na litr, może zostać podniesiony do 2,5 grama na litr, czyli 34 miliekwiwaleńtów na litr, pod warunkiem że naturalny poziom kwasowości produktów nie jest mniejszy niż 3 g/l, wyrażony jako kwas winowy, tj. 40 miliekwiwaleńtów na litr.
10. Dwutlenek węgla zawarty w winach musujących może powstawać wyłącznie w wyniku alkoholowej fermentacji *cuvée*, z którego wino to jest produkowane.

Taka fermentacja, jeżeli nie ma na celu przetwarzania winogron, moszczu winogronowego lub częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego bezpośrednio w wino musujące, może zachodzić wyłącznie poprzez dodanie *tirage liqueur*. Może ona zachodzić wyłącznie w butelkach lub zamkniętych zbiornikach.

Użycie dwutlenku węgla w procesie przelewania przez przeciwcisnienie jest dozwolone pod nadzorem oraz pod warunkiem że ciśnienie dwutlenku węgla zawartego w winach musujących nie zostanie w ten sposób zwiększone wskutek nieuniknionych wymian gazowych z dwutlenkiem węgla pochodzącym z fermentacji alkoholowej *cuvée*.

11. W przypadku win musujących innych niż wina musujące objęte chronioną nazwą pochodzenia:
 - a) *tirage liqueur* przeznaczony do ich przygotowania może zawierać wyłącznie:
 - moszcz winogronowy,
 - moszcz winogronowy w trakcie fermentacji,
 - zagęszczony moszcz winogronowy,
 - rektyfikowany zagęszczony moszcz winogronowy, lub
 - sacharozę i wino;
 - b) ich rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu, w tym ewentualnie alkohol zawarty w dodanym *expedition liqueur*, wynosi co najmniej 9,5 % obj.

B. Gatunkowe wino musujące

1. *Tirage liqueur* przeznaczony do produkcji gatunkowego wina musującego może zawierać wyłącznie:
 - a) sacharozę;
 - b) zagęszczony moszcz winogronowy;
 - c) rektyfikowany zagęszczony moszcz winogronowy;
 - d) moszcz winogronowy lub częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, lub
 - e) wino.
2. Produkujące państwo członkowskie może określić dodatkowe lub bardziej rygorystyczne właściwości lub warunki produkcji gatunkowych win musujących produkowanych na jego terytorium oraz obrotu nimi na tym terytorium.
3. Produkcja gatunkowych win musujących jest również objęta przepisami, o których mowa w:
 - sekcji A pkt 1–10,
 - sekcji C pkt 3 w odniesieniu do rzeczywistej zawartości alkoholu, sekcji C pkt 5 w odniesieniu do minimalnego nadciśnienia oraz sekcji C pkt 6 i 7 w odniesieniu do minimalnego czasu trwania procesu produkcji, bez uszczerbku dla sekcji B pkt 4 lit. d) niniejszego załącznika.
4. W odniesieniu do aromatycznych gatunkowych win musujących:
 - a) Z wyjątkiem dopuszczonych odstępstw wina te mogą być otrzymywane wyłącznie przy użyciu jako składników *cuvée* moszczu winogronowego lub częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego pochodzącego z odmian winorośli wymienionych w wykazie zamieszczonym w dodatku do niniejszego załącznika. Aromatyczne gatunkowe wina musujące mogą jednak być produkowane w sposób tradycyjny, przy użyciu jako składników *cuvée* win uzyskanych z winogron odmiany „Glera”, zbieranych w regionach Veneto i Friuli-Venezia Giulia.
 - b) Kontrola procesu fermentacyjnego przed i po utworzeniu *cuvée* w celu uzyskania musującego *cuvée* może być dokonywana wyłącznie z zastosowaniem chłodzenia lub innych procesów fizycznych.
 - c) Zabrania się dodawania *expedition liqueur*.
 - d) Czas trwania procesu produkcji aromatycznych gatunkowych win musujących nie może być krótszy niż jeden miesiąc.

C. Wina musujące i gatunkowe wina musujące objęte chronioną nazwą pochodzenia

1. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w *cuvée* przeznaczonych do produkcji gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia wynosi co najmniej:
 - 9,5 % obj. w strefach uprawy winorośli C III,
 - 9 % obj. w pozostałych strefach uprawy winorośli.
2. *Cuvée* przeznaczone do produkcji gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia „Prosecco”, „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” i „Colli Asolani – Prosecco” lub „Asolo – Prosecco”, przygotowane z jednej odmiany winorośli, mogą mieć całkowitą objętościową zawartość alkoholu nie mniejszą niż 8,5 % obj.
3. Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu w gatunkowych winach musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia, w tym ewentualnie alkohol zawarty w dodanym *expedition liqueur*, wynosi co najmniej 10 % obj.
4. *Tirage liqueur* w przypadku win musujących i gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia może zawierać wyłącznie:
 - a) sacharozę;
 - b) zagęszczony moszcz winogronowy;
 - c) rektyfikowany zagęszczony moszcz winogronowy;oraz:
 - a) moszcz winogronowy;
 - b) częściowo sfermentowany moszcz winogronowy;
 - c) wino,nadające się do produkcji takiego samego wina musującego lub takiego samego gatunkowego wina musującego objętego chronioną nazwą pochodzenia jak wino, do którego dodano *tirage liqueur*.
5. Niezależnie od części II pkt 5 lit. c) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, w przypadku gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia, przechowywanych w temperaturze 20 °C w zamkniętych zbiornikach o pojemności mniejszej niż 25 cl., naciśnienie musi wynosić co najmniej 3 bary.
6. Czas trwania procesu produkcji gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia, włączając dojrzewanie w przedsiębiorstwach, w których wina te są produkowane, począwszy od procesu fermentacji mającego na celu uzyskanie wina musującego, nie może być krótszy niż:
 - a) sześć miesięcy, jeżeli proces fermentacji mający na celu uzyskanie wina musującego odbywa się w zamkniętych zbiornikach;
 - b) dziewięć miesięcy, jeżeli proces fermentacji mający na celu uzyskanie wina musującego odbywa się w butelkach.
7. Czas trwania procesu fermentacji mającego na celu uzyskanie musującego *cuvée* oraz czas przetrzymania *cuvée* na osadzie nie mogą być krótsze niż:
 - 90 dni,
 - 30 dni, jeżeli fermentacja odbywa się w pojemnikach wyposażonych w mieszadła.
8. Zasady określone w sekcji A pkt 1–10 i w sekcji B pkt 2 mają również zastosowanie do win musujących i gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia.
9. W odniesieniu do aromatycznych gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia:
 - a) Wina te mogą być otrzymywane wyłącznie przy użyciu jako składnika *cuvée* moszczu winogronowego lub częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego pochodzącego z odmian winorośli wymienionych w wykazie zamieszczonym w dodatku do niniejszego załącznika, pod warunkiem że odmiany te są uznane za nadające się do produkcji gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia w regionie, którego nazwę noszą te gatunkowe wina musujące objęte chronioną nazwą pochodzenia. Na zasadzie odstępstwa aromatyczne gatunkowe wina musujące objęte chronioną nazwą pochodzenia może być otrzymywane przy użyciu jako składnika *cuvée* win uzyskiwanych z winogron odmiany winorośli „Glera”, które zostały zebrane w regionach nazwy pochodzenia „Prosecco”, „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco”, „Colli Asolani – Prosecco” i „Asolo – Prosecco”.
 - b) Kontrola procesu fermentacyjnego przed i po utworzeniu *cuvée* w celu uzyskania musującego *cuvée* może być dokonywana wyłącznie z zastosowaniem chłodzenia lub innych procesów fizycznych.

- c) Zabrania się dodawania *expedition liqueur*.
 - d) Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu w aromatycznych gatunkowych winach musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia nie może być mniejsza niż 6 % obj.
 - e) Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w aromatycznych gatunkowych winach musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia nie może być mniejsza niż 10 % obj.
 - f) W przypadku aromatycznych gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia, przechowywanych w temperaturze 20 °C w zamkniętych zbiornikach, nadciśnienie musi wynosić nie mniej niż 3 bary.
 - g) Niezależnie od pkt 6 niniejszej sekcji czas trwania procesu produkcji aromatycznych gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia nie może być krótszy niż jeden miesiąc.
-

Dodatek

Wykaz odmian winorośli, które mogą być wykorzystywane jako *cuvée* do przygotowania aromatycznych gatunkowych win musujących oraz gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia

Airén	Macabeu B
Albariño	Toutes les Malvasías
Aleatico N	All the Malvoisies
Alvarinho	Mauzac blanc i rosé
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Monica N
Bourboulenc B	Tous les Moscateles
Brachetto N.	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Busuioacă de Bohotin	Müller-Thurgau B
Clairette B	All the Muscatels
Colombard B	Manzoni moscato
Csaba gyöngye B	Nektár
Cserszegi fűszeres B	Pálava B
Devín	Parellada B
Fernão Pires	Perle B
Freisa N	Piquepoul B
Gamay N	Poulsard
Gewürztraminer Rs	Ροδίτης (Roditis)
Girò N	Scheurebe
Glera	Tămâioasă românească
Γλυκερύθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeo B	Zefír B

ZAŁĄCZNIK III

DOZWOLONE PRAKTYKI ENOLOGICZNE I OGRANICZENIA MAJĄCE ZASTOSOWANIE DO WIN LIKIEROWYCH I WIN LIKIEROWYCH OBJĘTYCH CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM**A. Wina likierowe**

1. Produkty, o których mowa w części II pkt 3 lit. c) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, stosowane do produkcji win likierowych i win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, mogą być poddane, w stosownych przypadkach, praktykom i procesom enologicznym, o których mowa w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013 lub w niniejszym rozporządzeniu.
2. Należy jednak uwzględnić fakt, że:
 - a) zwiększenie naturalnej objętościowej zawartości alkoholu może wynikać wyłącznie z zastosowania produktów, o których mowa w części II pkt 3 lit. e) i f) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013; oraz
 - b) na zasadzie odstępstwa Hiszpania jest upoważniona do zezwolenia na stosowanie siarczanu wapnia w przypadku hiszpańskich win oznaczonych określeniem tradycyjnym „vino generoso” lub „vino generoso de licor”, w przypadku gdy praktyka ta wynika z tradycji i pod warunkiem że zawartość siarczanu w produkcie poddanym takiemu zabiegowi, wyrażona jako siarczan potasu, nie jest większa niż 2,5 g/l. Produkty te mogą zostać poddane procesowi dodatkowego zakwaszania do maksymalnego poziomu 1,5 g/l.
3. Bez uszczerbku dla surowszych przepisów, jakie państwa członkowskie mogą przyjąć w odniesieniu do win likierowych i win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym produkowanych na ich terytorium, zezwala się na poddanie takich produktów praktykom enologicznym, o których mowa w rozporządzeniu (UE) nr 1308/2013 oraz w niniejszym rozporządzeniu.
4. Dozwolone są również następujące praktyki:
 - a) słodzenie, objęte wymogiem zgłaszania i prowadzenia rejestrów, w przypadku gdy zastosowane produkty nie były poddane wzbogacaniu przy użyciu zagęszczonego moszczu winogronowego, przy użyciu:
 - zagęszczonego moszczu winogronowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego, pod warunkiem że całkowita objętościowa zawartość alkoholu w omawianym winie nie wzrośnie o więcej niż 3 % obj.,
 - zagęszczonego moszczu winogronowego, rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego lub moszczu z suszonych winogron, do którego dodano alkohol neutralny pochodzenia winnego w celu zapobieżenia fermentacji, w przypadku hiszpańskiego wina oznaczonego określeniem tradycyjnym „vino generoso de licor” i pod warunkiem że całkowita objętościowa zawartość alkoholu w omawianym winie nie wzrośnie o więcej niż 8 % obj.,
 - zagęszczonego moszczu winogronowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego w przypadku win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia „Madeira”, pod warunkiem że całkowita objętościowa zawartość alkoholu w omawianym winie nie wzrośnie o więcej niż 8 % obj.;
 - b) dodanie alkoholu, destylatu lub napoju spirytusowego, o których mowa w części II pkt 3 lit. e) i f) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, w celu zrekompensowania strat spowodowanych odparowaniem podczas procesu dojrzewania;
 - c) dojrzewanie w zbiornikach w temperaturze nieprzekraczającej 50 °C w przypadku win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia „Madeira”.
5. Odmiany winorośli, z których uzyskiwane są produkty, o których mowa w części II pkt 3 lit. c) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, wykorzystywane do produkcji win likierowych i win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, wybiera się spośród odmian, o których mowa w art. 81 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
6. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w produktach, o których mowa w części II pkt 3 lit. c) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, wykorzystywanych do produkcji wina likierowego innego niż wino likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, nie może być mniejsza niż 12 % obj.

B. Wina likierowe objęte ochroną nazwą pochodzenia (przepisy inne niż przepisy, o których mowa w sekcji A niniejszego załącznika, dotyczące w szczególności win likierowych objętych ochroną nazwą pochodzenia)

1. Wykaz win likierowych objętych ochroną nazwą pochodzenia, przy produkcji których wykorzystuje się moszcz winogronowy lub mieszaninę moszczu winogronowego z winem, o której mowa w części II pkt 3 lit. c) tiret czwarte załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, znajduje się w niniejszym załączniku, dodatek 1 sekcja A.
2. Wykaz win likierowych objętych ochroną nazwą pochodzenia, do których mogą być dodawane produkty, o których mowa w części II pkt 3 lit. f) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, znajduje się w niniejszym załączniku, dodatek 1 sekcja B.
3. Produkty, o których mowa w części II pkt 3 lit. c) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, oraz zagęszczony moszcz winogronowy i częściowo sfermentowany moszcz winogronowy uzyskiwany z suszonych winogron, o którym mowa w załączniku VII część II pkt 3 lit. f) ppkt (iii), stosowane do produkcji wina likierowego objętego ochroną nazwą pochodzenia, muszą pochodzić z regionu, którego nazwę nosi dane wino likierowe objęte ochroną nazwą pochodzenia.

W przypadku win likierowych objętych ochroną nazwą pochodzenia „Málaga” i „Jerez-Xérès-Sherry” moszcz z suszonych winogron, do którego został dodany alkohol neutralny pochodzenia winnego w celu zapobieżenia fermentacji, uzyskany z odmiany winorośli „Pedro Ximénez”, może jednak pochodzić z regionu „Montilla-Moriles”.

4. Procesy, o których mowa w niniejszym załączniku sekcja A pkt 1–4, mające na celu wyprodukowanie wina likierowego objętego ochroną nazwą pochodzenia, mogą mieć miejsce wyłącznie w regionie, o którym mowa w pkt 3.

Jeżeli chodzi o wino likierowe objęte ochroną nazwą pochodzenia, w przypadku którego oznaczenie „Porto” jest zastrzeżone dla produktu przygotowanego z winogron uzyskiwanych z regionu zwanego „Douro”, produkcja uzupełniająca i proces dojrzewania mogą mieć miejsce albo we wspomnianym wyżej regionie „Douro”, albo w regionie Vila Nova de Gaia – Porto.

5. Bez uszczerbku dla surowszych przepisów, jakie państwa członkowskie mogą przyjąć w odniesieniu do win likierowych objętych ochroną nazwą pochodzenia produkowanych na ich terytorium:
 - a) naturalna objętościowa zawartość alkoholu w produktach, o których mowa w części II pkt 3 lit. c) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, stosowanych do produkcji wina likierowego objętego ochroną nazwą pochodzenia, nie może być mniejsza niż 12 % obj. Niektóre wina likierowe objęte ochroną nazwą pochodzenia, wymienione w jednym z wykazów zamieszczonych w niniejszym załączniku dodatek 2 sekcja A można jednak uzyskać z następujących produktów:
 - (i) z moszczu winogronowego, w którym naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10 % obj., jeżeli chodzi o wina likierowe objęte ochroną nazwą pochodzenia otrzymywane poprzez dodanie napoju spirytusowego destylowanego z wina lub wyłoków z winogron objętych nazwą pochodzenia i w miarę możliwości pochodzących z tego samego gospodarstwa lub
 - (ii) z częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego lub, w przypadku określonym w tiret drugim poniżej, z wina, którego początkowa naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej:
 - 11 % obj. w przypadku win likierowych objętych ochroną nazwą pochodzenia otrzymanych przez dodanie neutralnego alkoholu lub destylatu wina o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 70 % obj., lub napoju spirytusowego pochodzenia winnego,
 - 10,5 % obj. w przypadku win wyprodukowanych z moszczu białych winogron, o którym mowa w wykazie 3 zamieszczonym w dodatku 2 sekcja A,
 - 9 % obj. w przypadku portugalskiego wina likierowego objętego ochroną nazwą pochodzenia „Madeira”, produkowanego w sposób tradycyjny i zwyczajowy zgodnie z krajowymi przepisami, które zawierają wyraźne przepisy dotyczące tego wina;
 - b) w dodatku 2 sekcja B znajduje się wykaz win likierowych objętych ochroną nazwą pochodzenia, posiadających, niezależnie od części II pkt 3 lit. b) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, całkowitą objętościową zawartość alkoholu mniejszą niż 17,5 % obj., ale nie mniejszą niż 15 % obj., w przypadku gdy prawodawstwo krajowe mające zastosowanie do tych win przed dniem 1 stycznia 1985 r. zawiera wyraźne przepisy w tym zakresie.
6. Specyficzne określenia tradycyjne „οἶνος γλυκὺς φυσικὸς”, „vino dulce natural”, „vino dolce naturale” i „vinho doce natural” mogą być użyte wyłącznie w odniesieniu do win likierowych objętych ochroną nazwą pochodzenia:
 - otrzymanych ze zbiorów, których co najmniej 85 % należy do odmian winorośli znajdujących się w wykazie zamieszczonym w dodatku 3,

- otrzymanych z moszczu o początkowej zawartości cukru naturalnego wynoszącej co najmniej 212 gramów na litr,
 - otrzymanych przez dodanie alkoholu, destylatu lub napoju spirytusowego, o których mowa w części II pkt 3 lit. e) i f) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, z wyłączeniem wszelkich innych procesów wzbogacania.
7. O ile wymagają tego tradycyjne praktyki produkcyjne, państwa członkowskie mogą, w odniesieniu do win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia produkowanych na ich terytorium, postanowić, że specyficzne określenie tradycyjne „vin doux naturel” może być użyte wyłącznie w stosunku do win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, które są:
- produkowane bezpośrednio przez producentów zbierających winogrona i wyłącznie ze zbiorów winogron odmiany Muscatel, Grenache, Maccabeo lub Malvoisie; można jednak włączyć w to zbiory uzyskane z winnic, na których rosną również odmiany winorośli inne niż cztery odmiany wymienione powyżej, pod warunkiem że nie stanowią one więcej niż 10 % całkowitej liczby roślin,
 - otrzymane w granicach wydajności na hektar wynoszącej 40 hl moszczu winogronowego, o którym mowa w części II pkt 3 lit. c) tiret pierwsze i czwarte załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, przy czym przekroczenie tej wydajności powoduje, że cały zbiór traci możliwość korzystania z określenia „vin doux naturel”,
 - otrzymane z moszczu winogronowego, o którym mowa powyżej, o początkowej zawartości cukru naturalnego wynoszącej co najmniej 252 gramy na litr,
 - z wyłączeniem wszelkich innych procesów wzbogacania, otrzymane przez dodanie alkoholu pochodzenia winnego, który pod względem czystego alkoholu odpowiada co najmniej 5 % objętości użytego moszczu winogronowego i nie przekracza niższej z następujących dwóch wartości procentowych:
 - 10 % objętości wspomnianego wyżej użytego moszczu winogronowego, albo
 - 40 % całkowitej objętościowej zawartości alkoholu w produkcie końcowym przedstawionej jako suma rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu i równowartości potencjalnej objętościowej zawartości alkoholu obliczonej na podstawie 1 % obj. czystego alkoholu przypadającej na 17,5 grama resztkowego cukru na litr.
8. W przypadku win likierowych specyficzne określenie tradycyjne „vino generoso” może być użyte wyłącznie w stosunku do wytrawnych win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, dojrzewających całkowicie lub częściowo pod warstwą drożdży kożuchujących, a także:
- otrzymanych z białych winogron, które pochodzą z następujących odmian winorośli: Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema i Garrido Fino,
 - dopuszczonych do obrotu po upływie średnio dwuletniego okresu dojrzewania w dębowych beczkach.
- Dojrzewanie pod warstwą drożdży kożuchujących, o którym mowa w akapicie pierwszym, oznacza proces biologiczny, który zachodzi, gdy warstwa charakterystycznych drożdży powstaje samorodnie na wolnej powierzchni wina po całkowitej fermentacji alkoholu w moszczu, nadając produktowi specyficzne cechy analityczne i organoleptyczne.
9. Specyficzne określenie tradycyjne „vinho generoso” może być użyte wyłącznie w stosunku do win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia „Porto”, „Madeira”, „Moscatel de Setubal” i „Carcavelos” razem ze wskazaniem odpowiedniej nazwy pochodzenia.
10. Specyficzne określenie tradycyjne „vino generoso de licor” może być użyte wyłącznie w stosunku do win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia:
- otrzymanych z „vino generoso”, o którym mowa w pkt 8, lub z wina pod warstwą drożdży kożuchujących nadającego się do produkcji „vino generoso”, do którego dodano albo moszcz z suszonych winogron z dodatkiem alkoholu neutralnego pochodzenia winnego w celu zapobieżenia fermentacji, albo rektyfikowany zagęszczony moszcz winogronowy lub „vino dulce natural”,
 - dopuszczonych do obrotu po upływie średnio dwuletniego okresu dojrzewania w dębowych beczkach.

Dodatek 1

Wykaz win likierowych objętych ochroną nazwą pochodzenia, których produkcja opiera się na szczególnych zasadach

A. WYKAZ WIN LIKIEROWYCH OBJĘTYCH CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA, KTÓRYCH PRODUKCJA POLEGA NA UŻYCIU MOSZCZU WINOGRONOWEGO LUB JEGO MIESZANINY Z WINEM

(Niniejszy załącznik sekcja B pkt 1)

GRECJA

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

HISZPANIA

Wina likierowe objęte ochroną nazwą pochodzenia	Opis produktu określony przepisami unijnymi lub prawodawstwem krajowym
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

WŁOCHY

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

- B. WYKAZ WIN LIKIEROWYCH OBJĘTYCH CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA, KTÓRYCH PRODUKCJA POLEGA NA DODANIU PRODUKTÓW, O KTÓRYCH MOWA W CZĘŚCI II PKT 3 LIT. f) ZAŁĄCZNIKA VII DO ROZPORZĄDZENIA (UE) NR 1308/2013

(Niniejszy załącznik sekcja B pkt 2)

1. **Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, których produkcja polega na dodaniu alkoholu winnego lub alkoholu z suszonych winogron o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 95 % obj. i nie większej niż 96 % obj.**

(część II pkt 3 lit. f) ppkt (ii) tiret pierwsze załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013)

GRECJA

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

HISZPANIA

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

CYPR

Κουμανδάρια (Commandaria).

2. **Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, których produkcja polega na dodawaniu napoju spirytusowego destylowanego z wina lub wyłoków z winogron, o rzeczywistej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 52 % i nie większej niż 86 %**

(część II pkt 3 lit. f) ppkt (ii) tiret drugie załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013)

GRECJA

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

FRANCJA

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

CYPR

Κουμανδάρια (Commandaria).

3. **Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, których produkcja polega na dodawaniu napoju spirytusowego destylowanego z suszonych winogron, o zawartości alkoholu nie mniejszej niż 52 %, ale mniejszej niż 94,5 %**

(część II pkt 3 lit. f) ppkt (ii) tiret trzecie załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013)

GRECJA

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

4. Wykaz win likierowych objętych ochroną nazwą pochodzenia, których produkcja polega na dodaniu częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego uzyskanego z suszonych winogron

(część II pkt 3 lit. f) ppkt (iii) tiret pierwsze załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013)

HISZPANIA

Wina likierowe objęte ochroną nazwą pochodzenia	Opis produktu określony przepisami unijnymi lub prawodawstwem krajowym
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

WŁOCHY

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

CYPR

Κομάνδαρια (Commandaria).

5. Wykaz win likierowych objętych ochroną nazwą pochodzenia, których produkcja polega na dodaniu zagęszczonego moszczu winogronowego otrzymanego za pomocą bezpośredniego nagrzewania, zgodnego, z wyjątkiem tej czynności, z definicją zagęszczonego moszczu winogronowego

(część II pkt 3 lit. f) ppkt (iii) tiret drugie załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013)

HISZPANIA

Wina likierowe objęte ochroną nazwą pochodzenia	Opis produktu określony przepisami unijnymi lub prawodawstwem krajowym
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Empordà	Garnacha/Garnatxa
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

WŁOCHY

Marsala

6. Wykaz win likierowych objętych ochroną nazwą pochodzenia, których produkcja polega na dodaniu zagęszczonego moszczu winogronowego

(część II pkt 3 lit. f) ppkt (iii) tiret trzecie załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013)

HISZPANIA

Wina likierowe objęte ochroną nazwą pochodzenia	Opis produktu określony przepisami unijnymi lub prawodawstwem krajowym
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
	Vino generoso de licor

Wina likierowe objęte ochroną nazwą pochodzenia	Opis produktu określony przepisami unijnymi lub prawodawstwem krajowym
Tarragona	Vino dulce
Jerez-Xerès-Sherry	Vino generoso de licor
Condado de Huelva	Vino generoso de licor

WŁOCHY

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Dodatek 2

A. Wykazy, o których mowa w załączniku III sekcja B pkt 5 lit. a)

1. Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, produkowanych z moszczu winogronowego o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 10 % obj., otrzymywanych poprzez dodanie napoju spirytusowego uzyskanego z wina lub wycieków z winogron i objętego chronioną nazwą pochodzenia, w miarę możliwości z tego samego gospodarstwa

FRANCJA

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

2. Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, produkowanych z fermentującego moszczu winogronowego, o początkowej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 11 % obj., otrzymywanych poprzez dodanie alkoholu neutralnego lub destylatu wina o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 70 % obj. lub napoju spirytusowego pochodzenia winnego

PORTUGAL

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

WŁOCHY

Moscato di Noto

3. Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, produkowanych z wina o początkowej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 10,5 % obj.

HISZPANIA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

WŁOCHY

Trentino

4. Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia otrzymywanych z fermentującego moszczu winogronowego, o początkowej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 9 % obj.

PORTUGAL

Madeira

B. Wykazy, o których mowa w załączniku III sekcja B pkt 5 lit. b)

Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, w których całkowita objętościowa zawartość alkoholu jest mniejsza niż 17,5 % obj., ale nie mniejsza niż 15 % obj., w przypadku gdy przepisy krajowe mające do nich zastosowanie przed dniem 1 stycznia 1985 r. wyraźnie to przewidywały

(część II pkt 3 lit. b) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013)

HISZPANIA

Wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia	Opis produktu określony przepisami unijnymi lub prawodawstwem krajowym
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

WŁOCHY

Trentino

PORTUGAL

Wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia	Opis produktu określony przepisami unijnymi lub prawodawstwem krajowym
Porto – Port	Branco leve seco

*Dodatek 3***Wykaz odmian, które można wykorzystać do produkcji win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia i oznaczonych specyficznym określeniem tradycyjnym „vino dulce natural”, „vino dolce naturale”, „vinho doce natural” i „οινος γλυκος φυσικος”**

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