

I

(Akty przyjęte na mocy Traktatów WE/Euratom, których publikacja jest obowiązkowa)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 606/2009

z dnia 10 lipca 2009

ustanawiające niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 479/2008 z dnia 29 kwietnia 2008 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina, zmieniające rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, (WE) nr 1782/2003, (WE) nr 1290/2005 i (WE) nr 3/2008 oraz uchylające rozporządzenia (EWG) nr 2392/86 i (WE) nr 1493/1999 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 25 ust. 3 i art. 32,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Definicja wina znajdująca się załączniku IV pkt 1 akapit drugi lit. c) tiret pierwsze do rozporządzenia (WE) nr 479/2008 wyszczególniającym kategorii produktów winiarskich określa całkowitą zawartość alkoholu na poziomie nie większym niż 15 % obj. Limit ten może jednak osiągnąć 20 % obj. w przypadku win wyprodukowanych bez wzbogacania w niektórych strefach uprawy winorośli, które należy określić.
- (2) Tytuł III rozdział II rozporządzenia (WE) nr 479/2008 oraz załączniki V i VI do tego rozporządzenia ustanawiają ogólne zasady dotyczące procesów i praktyk enologicznych oraz odsyłają w innych sprawach do szczegółowych zasad wykonania, które mają zostać przyjęte przez Komisję. Należy jasno i dokładnie określić dopuszczone praktyki enologiczne, w tym zasady dosładzania win, a także wyznaczyć limity stosowania niektórych substancji oraz warunki stosowania niektórych z tych substancji.

- (3) Załącznik IV do rozporządzenia Rady (WE) nr 1493/1999 z dnia 17 maja 1999 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina ⁽²⁾ wymieniał dozwolone praktyki enologiczne. Należy zachować wykaz dozwolonych praktyk enologicznych, uzupełniając go w celu uwzględnienia rozwoju technik oraz nadając mu prostsze i spójniejsze brzmienie w jednolitym załączniku.
- (4) Załącznik V sekcja A do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 określał maksymalną zawartość siarczynów w winach wyprodukowanych we Wspólnocie, która przekraczała poziomy wyznaczone przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina (OIV). Należy dostosować się do limitów wyznaczonych przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina, które są uznane na szczeblu międzynarodowym, a w przypadku niektórych specjalnych win słodkich produkowanych w małych ilościach utrzymać odstępstwa wynikające z wyższej zawartości cukru w tych winach i podyktowane koniecznością zapewnienia dobrej konserwacji. W świetle wyników trwających badań naukowych w zakresie ograniczenia i zastąpienia siarczynów w winie oraz ilości siarczynów z wina w żywieniu ludzi należy przewidzieć możliwość ponownej analizy wartości granicznych w późniejszym terminie w celu ich zmniejszenia.
- (5) Należy określić zasady zezwalania przez państwa członkowskie, na określony czas i dla celów eksperymentalnych, na stosowanie niektórych praktyk i procesów enologicznych nieprzewidzianych w przepisach wspólnotowych.
- (6) Wytwarzanie win musujących, gatunkowych win musujących i gatunkowych aromatyzowanych win musujących, wymaga — oprócz odrębnie dopuszczonych praktyk enologicznych — szeregu szczególnych praktyk. Ze względu na zapewnienie jasności należy wymienić te praktyki w odrębnym załączniku.

⁽¹⁾ Dz.U. L 148 z 6.6.2008, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 179 z 14.7.1999, s. 1.

- (7) Wytwarzanie win likierowych wymaga — oprócz odrębnie dopuszczonych praktyk enologicznych — szeregu szczególnych praktyk, a w przypadku niektórych win likierowych o chronionej nazwie pochodzenia — niektórych cech szczególnych. Ze względu na zapewnienie jasności należy wymienić te praktyki i ograniczenia w odrębnym załączniku.
- (8) Kupażowanie jest powszechną praktyką enologiczną i ze względu na wpływ, jaki może mieć na jakość wina, należy dokładnie określić jego definicję i uregulować jego stosowanie, aby uniknąć nadużyć i zapewnić wysoką jakość win dostosowaną do większej konkurencyjności sektora. Z tych samych powodów praktyka ta musi być jeszcze precyzyjnie uregulowana w odniesieniu do produkcji wina różowego w przypadku niektórych win, które nie podlegają zapisom specyfikacji produktu.
- (9) Wymogi dotyczące czystości i tożsamości wielu substancji stosowanych w praktykach enologicznych są już określone w przepisach wspólnotowych dotyczących środków spożywczych, a także w Międzynarodowym kodeksie enologicznym Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina. Ze względu na zapewnienie harmonizacji i jasności należy oprzeć się w pierwszej kolejności na tych wymogach, przewidując jednocześnie ich uzupełnienie zasadami dostosowanymi do sytuacji wspólnotowej.
- (10) Produkty winiarskie niezgodne z przepisami tytułu III rozdział II rozporządzenia (WE) nr 479/2008 lub przepisami, które należy określić w niniejszym rozporządzeniu, nie mogą być wprowadzane do obrotu. Przemysłowe wykorzystanie niektórych z tych produktów jest jednak możliwe i należy uściślić jego zasady, aby zapewnić odpowiednią kontrolę końcowego przeznaczenia takich produktów. Ponadto, aby uniknąć strat ekonomicznych ponoszonych przez podmioty posiadające zapasy niektórych produktów wytworzonych przed datą stosowania niniejszego rozporządzenia, należy postanowić, że produkty wytworzone zgodnie z zasadami istniejącymi przed tą datą mogą być przeznaczone do spożycia.
- (11) Załącznik V część D pkt 4 do rozporządzenia (WE) nr 479/2008 stanowi, że każde przeprowadzenie procesu wzbogacania, zakwaszania i odkwaszania musi być zgłoszone właściwym organom. Dotyczy to również ilości cukru lub zagęszczonego moszczu gronowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego znajdujących się w posiadaniu osób fizycznych lub prawnych, które przeprowadzają wspomniane procesy. Celem zgłoszeń jest umożliwienie kontroli przedmiotowych procesów. Konieczne jest więc kierowanie tych zgłoszeń do właściwego organu państwa członkowskiego, na którego terytorium proces ma być przeprowadzany, umieszczanie w nich dokładnych informacji i dostarczanie ich właściwemu organowi w czasie odpowiednim do przeprowadzenia skutecznej kontroli zgłoszenia w odniesieniu do zwiększenia zawartości alkoholu.
- (12) W przypadku zakwaszania i odkwaszania kontrola *a posteriori* jest wystarczająca. Z tego względu i w celu uproszczenia procedur administracyjnych należy dopuścić dokonywanie zgłoszeń poprzez aktualizację rejestrów regularnie kontrolowanych przez właściwe organy, z wyjątkiem pierwszego zgłoszenia w danym roku gospodarczym. W niektórych państwach członkowskich właściwe organy przeprowadzają systematyczną kontrolę analityczną wszystkich partii produktów uczestniczących w procesie wyrobu wina. Zgłoszenia zamiaru wzbogacania wina nie są niezbędne tak długo jak stosuje się te warunki.
- (13) W drodze odstępstwa od ogólnej zasady określonej w załączniku VI część D do rozporządzenia (WE) nr 479/2008 polewanie winem lub moszczem gronowym drożdżowego osadu winiarskiego, wytlóków z winogron lub wyciśniętego miąższu *aszú* lub *wýber* stanowi podstawową cechę wyrobu niektórych win węgierskich i słowackich. Szczegółowe warunki stosowania tej praktyki należy określić zgodnie z przepisami krajowymi obowiązującymi w odpowiednich państwach członkowskich na dzień 1 maja 2004 r.
- (14) Artykuł 31 rozporządzenia (WE) nr 479/2008 stanowi, że metody analizy umożliwiające określenie składu produktów objętych tym rozporządzeniem oraz zasady umożliwiające ustalenie, czy produkty te zostały poddane procesom naruszającym dozwolone praktyki enologiczne, odpowiadają metodom i zasadom zalecanym i opublikowanym przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina w „Zbiorze międzynarodowych metod analizy win i moszczu”. W przypadku konieczności zastosowania metod analizy właściwych dla niektórych wspólnotowych produktów winiarskich, które nie zostały opracowane przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina, należy opisać takie metody wspólnotowe.
- (15) Aby zapewnić większą przejrzystość, należy opublikować wykaz i opis odpowiednich metod analizy na szczeblu wspólnotowym.
- (16) W związku z tym należy uchylić rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2676/90 z dnia 17 września 1990 r. określające wspólnotowe metody analizy wina⁽¹⁾ i (WE) nr 423/2008 z dnia 8 maja 2008 r. ustanawiające niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 1493/1999 oraz wspólnotowy kodeks praktyk i procesów enologicznych⁽²⁾.
- (17) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Regulacyjnego ustanowionego na mocy art. 113 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1
Przedmiot

Niniejsze rozporządzenie określa niektóre zasady stosowania tytułu III rozdział I i II rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

⁽¹⁾ Dz.U. L 272 z 3.10.1990, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 127 z 15.5.2008, s. 13.

Artykuł 2

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

Strefy uprawy winorośli, o których mowa w załączniku IV pkt 1 akapit drugi lit. c) tiret pierwsze do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, są to strefy C I, C II i C III, o których mowa w załączniku IX do tego rozporządzenia, oraz obszary strefy B, na których można wytwarzać następujące wina białe o chronionym oznaczeniu geograficznym: „Vin de pays de Franche-Comté” i „Vin de pays du Val de Loire”.

Artykuł 3

Dozwolone praktyki enologiczne i ograniczenia

1. Dozwolone praktyki enologiczne i ograniczenia mające zastosowanie do wytwarzania i konserwacji produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 479/2008, o których mowa w jego art. 29 ust. 1, są określone w załączniku I do niniejszego rozporządzenia.
2. Dozwolone praktyki enologiczne, warunki i limity ich stosowania są określone w załączniku I A.
3. Limity dotyczące zawartości dwutlenku siarki w winach są określone w załączniku I B.
4. Limity dotyczące zawartości kwasu lotnego są określone w załączniku I C.
5. Warunki dotyczące praktyki dosładzania są określone w załączniku I D.

Artykuł 4

Eksperymentalne stosowanie nowych praktyk enologicznych

1. Dla celów eksperymetalnych, o których mowa w art. 29 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, każde państwo członkowskie może zezwolić na stosowanie niektórych praktyk lub procesów enologicznych nieprzewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 479/2008 lub w niniejszym rozporządzeniu przez okres nieprzekraczający trzech lat, pod warunkiem że:
 - a) przedmiotowe praktyki lub procesy spełniają wymogi określone w art. 27 ust. 2 i kryteria określone w art. 30 lit. b)–e) rozporządzenia (WE) nr 479/2008;
 - 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. 112 ust. 1 i do rejestru, o którym mowa w art. 112 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

Eksperyment polega na czynności lub czynnościach przeprowadzanych w ramach projektu badawczego, który jest ściśle określony i opisany w pojedynczym protokole eksperymetalnym.

2. Produkty uzyskane w wyniku eksperymetalnego stosowania takich praktyk lub procesów 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 eksperymetal o warunkach zezwolenia i przedmiotowych ilościach.

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

4. W razie potrzeby i w zależności od wyniku eksperymetalu zainteresowane państwo członkowskie może zwrócić się do Komisji z wnioskiem o zezwolenie na jego kontynuację, ewentualnie w odniesieniu do większej ilości niż podczas pierwszego eksperymetalu, przez następny okres nieprzekraczający trzech lat. Na poparcie wniosku zainteresowane państwo członkowskie składa odpowiednią eksperymetalu. Komisja podejmuje decyzję w sprawie wniosku o kontynuację eksperymetalu zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 113 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

Artykuł 5

Praktyki enologiczne mające zastosowanie do kategorii win musujących

Dozwolone praktyki enologiczne i ograniczenia, również w zakresie wzbogacania, zakwaszania i odkwaszania, dotyczące win musujących, gatunkowych win musujących i gatunkowych aromatyzowanych win musujących, o których mowa w art. 32 akapit drugi lit. b) rozporządzenia (WE) nr 479/2008, są określone w załączniku II do niniejszego rozporządzenia bez uszczerbku dla praktyk enologicznych i ograniczeń o ogólnym zakresie przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 479/2008 lub w załączniku I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 6

Praktyki enologiczne mające zastosowanie do win likierowych

Dozwolone praktyki enologiczne i ograniczenia dotyczące win likierowych, o których mowa w art. 32 akapit drugi lit. c) rozporządzenia (WE) nr 479/2008, są określone w załączniku III do niniejszego rozporządzenia bez uszczerbku dla praktyk enologicznych i ograniczeń o ogólnym zakresie przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 479/2008 lub w załączniku I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 7

Definicja kupażowania

1. W rozumieniu art. 32 akapit drugi lit. d) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 „kupażowanie” 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 odmienne kategorie wina lub moszczu uznaje się:
- wino czerwone, wino białe, a także moszcz lub wina, z których można uzyskać te kategorie win;
 - wino bez chronionej nazwy pochodzenia/chronionego oznaczenia geograficznego, wino posiadające chronioną nazwę pochodzenia i wino posiadające chronione oznaczenie geograficzne, a także moszcz lub wina, z których można uzyskać te kategorie win.

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

3. Za kupażowanie nie uznaje się:
- wzbogacania poprzez dodanie zagęszczonego moszczu gronowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego;
 - dosładzania.

Artykuł 8

Ogólne zasady dotyczące mieszania i kupażowania

1. Wino można uzyskiwać przez mieszanie lub kupażowanie tylko, jeżeli składniki przeznaczone do mieszania lub kupażowania mają cechy umożliwiające uzyskanie wina i są zgodne z przepisami rozporządzenia (WE) nr 479/2008 i niniejszego rozporządzenia.

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

Przepis określony w ustępie drugim nie wyklucza jednak kupażowania, o jakim mowa w wymienionym ustępie w przypadkach, gdy produkt końcowy służy otrzymaniu nastawu winiarskiego (*cuvée*) zgodnego z definicją zawartą w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, lub win półmusujących.

2. Kupażowanie moszczu gronowego lub wina, które zostały poddane praktyce enologicznej określonej w załączniku I A pkt 14 do niniejszego rozporządzenia, z moszczem gronowym lub winem, które nie zostały poddane tej praktyce enologicznej, jest zabronione.

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. 32 akapit drugi lit. e) rozporządzenia (WE) nr 479/2008, nie są określone w dyrektywie Komisji 2008/84/WE⁽¹⁾, stosuje się wymogi określone i opublikowane w Międzynarodowym kodeksie enologicznym Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina.

W odpowiednim przypadku kryteria czystości uzupełnia się szczegółowymi zaleceniami przewidzianymi w załączniku I A do niniejszego rozporządzenia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 253 z 20.9.2008, s. 1.

2. Enzymy i preparaty enzymatyczne stosowane w dozwolonych praktykach i procesach enologicznych wymienionych w załączniku I A muszą spełniać wymogi rozporządzenia (WE) nr 1332/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie enzymów spożywczych⁽²⁾.

Artykuł 10

Warunki przechowywania, obrotu i stosowania dotyczące produktów niezgodnych z przepisami tytułu III rozdział II rozporządzenia (WE) nr 479/2008 lub przepisami niniejszego rozporządzenia

1. Produkty niezgodne z przepisami tytułu III rozdział II rozporządzenia (WE) nr 479/2008 lub przepisami niniejszego rozporządzenia podlegają zniszczeniu. Państwa członkowskie mogą jednak zezwolić na wykorzystanie niektórych produktów o określonych przez nich cechach w gorzelniach 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 gorzelni, wytwórni octu lub zakładu wykorzystującego 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. Mogą również z uzasadnionych powodów wprowadzić zakaz zastosowań, o których mowa 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 wspólnotowe lub krajowe obowiązujące przed tą datą.

Artykuł 11

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

Procesy, o których mowa w załączniku V część D pkt 1 do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, muszą być przeprowadzane jednorazowo. Państwa członkowskie mogą jednak zezwolić na przeprowadzenie niektórych procesów w kilku etapach, jeżeli wpływa to korzystnie na wytwarzanie danych produktów. W takim przypadku limity przewidziane w załączniku V do rozporządzenia (WE) nr 479/2008 mają zastosowanie do całego procesu.

⁽²⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 7.

Artykuł 12

Zasady administracyjne dotyczące wzbogacania

1. Zgłoszenie, o którym mowa w załączniku V część D pkt 4 do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, dotyczące zwiększenia zawartości alkoholu dokonywane jest przez osobę fizyczną lub prawną przeprowadzającą wymienione procesy w odpowiednich terminach i warunkach kontroli określonych przez właściwe organy państwa członkowskiego, na którego terytorium proces jest przeprowadzany.

2. Zgłoszenie, o którym mowa w ust. 1, ma formę pisemną i zawiera następujące informacje:

- a) nazwę/nazwisko i adres zgłaszającego;
- b) miejsce przeprowadzenia procesu;
- c) datę i godzinę rozpoczęcia procesu;
- d) nazwę produktu, który będzie poddawany procesowi;
- e) przebieg procesu z podaniem rodzaju produktu używanego do procesu.

3. Państwa członkowskie mogą zezwolić na skierowanie do właściwego organu zgłoszenia wstępnego, ważnego dla kilku procesów lub na określony czas. Zgłoszenie takie dopuszcza się wyłącznie, jeżeli zgłaszający prowadzi rejestr, w którym wpisuje każdy proces wzbogacania zgodnie z ust. 6 oraz informacje określone w ust. 2.

4. Państwa członkowskie określają warunki przekazywania właściwemu organowi nowego zgłoszenia umożliwiającego przeprowadzenie koniecznych kontroli, w przypadku gdy zgłaszający w związku z działaniem siły wyższej nie mógł przeprowadzić w odpowiednim czasie procesu wskazanego w pierwszym zgłoszeniu.

5. Zgłoszenie, o którym mowa w ust. 1, nie jest wymagane w państwach członkowskich, w których właściwe organy kontroli przeprowadzają systematycznie kontrolę analityczną wszystkich partii produktów uczestniczących w procesie wyrobu wina.

6. Wpis informacji na temat przebiegu procesów zwiększania zawartości alkoholu do rejestru, o którym mowa w art. 112 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, następuje niezwłocznie po zakończeniu samego procesu.

Ponadto w przypadku gdy zgłoszenie wstępne obejmujące kilka procesów nie zawiera daty ani godziny rozpoczęcia procesów, wpisu w rejestrze należy dokonywać przed rozpoczęciem każdego procesu.

Artykuł 13

Zasady administracyjne dotyczące zakwaszania i odkwaszania

1. Podmioty dokonują zgłoszenia, o którym mowa w załączniku V część D pkt 4 do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, w odniesieniu do zakwaszania i odkwaszania najpóźniej drugiego dnia po przeprowadzeniu pierwszego procesu w danym roku gospodarczym. Zgłoszenie jest ważne w odniesieniu do wszystkich procesów w roku gospodarczym.

2. Zgłoszenie, o którym mowa w ust. 1, ma formę pisemną i zawiera następujące informacje:

- a) nazwę/nazwisko i adres zgłaszającego;
- b) rodzaj procesu;
- c) miejsce przeprowadzania procesu.

3. Informacje dotyczące przebiegu każdego z procesów zakwaszania lub odkwaszania należy wpisać do rejestru, o którym mowa w art. 112 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

Artykuł 14

Polewanie winem lub moszczem gronowym drożdżowego osadu winiarskiego, wyłoków z winogron lub wyciśniętego miąższu aszú/výber

Polewanie winem lub moszczem gronowym drożdżowego osadu winiarskiego, wyłoków z winogron lub wyciśniętego miąższu aszú/výber, o którym mowa w załączniku VI część D pkt 2 do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, jest przeprowadzane zgodnie z poniższym opisem i przepisami krajowymi obowiązującymi na dzień 1 maja 2004 r.:

- a) „Tokaji fordítás” lub „Tokajský fordítás” jest otrzymywany w wyniku polewania moszczem lub winem wyciśniętego miąższu aszú/výber;
- b) „Tokaji máslás” lub „Tokajský máslás” jest otrzymywany w wyniku polewania moszczem lub winem drożdżowego osadu winiarskiego szamorodni/samorodné lub aszú/výber;

Wymienione produkty muszą pochodzić z tego samego roku zbiorów.

Artykuł 15

Wspólnotowe metody analizy

1. Metody analizy, o których mowa w art. 31 akapit drugi rozporządzenia (WE) nr 479/2008, mające zastosowanie do kontroli niektórych produktów winiarskich lub niektórych limitów określonych na szczeblu wspólnotowym, są określone w załączniku IV.

2. Komisja publikuje w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* serii C wykaz i opis metod analizy, o których mowa w art. 31 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 479/2008 i które zostały opisane w „Zbiorze międzynarodowych metod analizy win i moszczu” Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina, mających zastosowanie do kontroli limitów i wymogów określonych w przepisach wspólnotowych w odniesieniu do wytwarzania produktów winiarskich.

Artykuł 16

Uchylenie

Rozporządzenia (EWG) nr 2676/90 i (WE) nr 423/2008 tracą moc.

Odesłania do uchylonych rozporządzeń i do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 należy odczytywać jako odesłania do niniejszego rozporządzenia, zgodnie z tabelą korelacji zawartą w załączniku V.

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

Sporządzono w Brukseli dnia 10 lipca 2009 r.

Artykuł 17

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 sierpnia 2009 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I A

DOZWOLONE PRAKTYKI I PROCESY ENOLOGICZNE

1		2	3
Praktyka enologiczna		Warunki stosowania (1)	Limity stosowania
1	Napowietrzanie lub dodawanie tlenu przy użyciu tlenu gazowego		
2	Obróbka termiczna		
3	Odwirowywanie oraz filtracja, z obojętnym filtrującym środkiem pomocniczym lub bez tego środka		W wyniku ewentualnego zastosowania środka pomocniczego w produkcie poddanym obróbce nie mogą występować niepożądane pozostałości.
4	Stosowanie dwutlenku węgla, argonu lub azotu, pojedynczo lub razem, w celu stworzenia obojętnej atmosfery oraz w obróbce produktu bez dostępu powietrza		
5	Stosowanie suchych drożdży w procesie produkcji wina lub zawiesiny winnej	Wyłącznie w odniesieniu do świeżych winogron, moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego uzyskanego z suszonych winogron, zagęszczonego moszczu gronowego, młodego wina w trakcie fermentacji, a także w odniesieniu do drugiej fermentacji wszystkich kategorii win musujących.	
6	Zastosowanie jednej lub więcej wymienionych poniżej substancji wraz z obojętnym podłożem z celulozy mikrokrystalicznej w celu rozwoju drożdży:		
	— dodawanie fosforanu dwuamoniaku lub siarczanu amoniaku	Wyłącznie w odniesieniu do świeżych winogron, moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego uzyskanego z suszonych winogron, zagęszczonego moszczu gronowego, młodego wina w trakcie fermentacji, a także w odniesieniu do drugiej fermentacji wszystkich kategorii win musujących.	Limit stosowania odpowiednio do 1 g/l (wyrażonego jako sole) (2) lub 0,3 g/l w przypadku drugiej fermentacji win musujących.
	— dodawanie dwusiarczynu amoniaku.	Wyłącznie w odniesieniu do świeżych winogron, moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego uzyskanego z suszonych winogron, zagęszczonego moszczu gronowego, młodego wina w trakcie fermentacji.	Limit stosowania odpowiednio do 0,2 g/l (wyrażonego jako sole) (2) lub limit przewidziany w pkt 7.
	— dodawanie chlorowodoru tiaminy	Wyłącznie w odniesieniu do świeżych winogron, moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego uzyskanego z suszonych winogron, zagęszczonego moszczu gronowego, młodego wina w trakcie fermentacji, a także w odniesieniu do drugiej fermentacji wszystkich kategorii win musujących.	Limit stosowania do 0,6 mg/l (wyrażonego jako tiamina) w przypadku każdego procesu.
7	Stosowanie dwutlenku siarki, wodorosiarczynu potasu lub metasiarczynu potasu, które mogą być również nazywane dwusiarczynem potasu lub pirosiarczynem potasu		Limity (maksymalna ilość w produkcie wprowadzonym do obrotu) przewidziane w załączniku I–B.
8	Eliminacja dwutlenku siarki przy zastosowaniu procesów fizycznych	Wyłącznie w odniesieniu do świeżych winogron, moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego uzyskanego z suszonych winogron, zagęszczonego moszczu gronowego, rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego i młodego wina w trakcie fermentacji.	

1		2	3
Praktyka enologiczna		Warunki stosowania ⁽¹⁾	Limity stosowania
9	Obróbka węglem drzewnym do zastosowań enologicznych	Wyłącznie w odniesieniu do moszczu i młodego wina w trakcie fermentacji, rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego oraz białych win.	Limit stosowania do 100 g suchej masy produktu na hl.
10	Oczyszczanie przy użyciu jednej lub więcej wymienionych poniżej substancji do zastosowań enologicznych: <ul style="list-style-type: none"> — żelatyna jadalna, — substancje białkowe pochodzenia roślinnego uzyskane z pszenicy lub grochu, — karuk, — kazeina oraz kazeiniany potasu, — albumina jaja kurzego, — glina bentonitowa, — dwutlenek krzemu w postaci żelu lub zawiesiny koloidalnej, — glinka kaolinowa, — kwas garbnikowy, — enzymy pektynowe, — enzymatyczny preparat betamaltazy 	Warunki stosowania betamaltazy przewidziano w dodatku 1.	
11	Stosowanie kwasu sorbowego w postaci soli potasowej		Maksymalna ilość kwasu sorbowego w produkcie poddawanych obróbce i wprowadzanych do obrotu: 200 mg/l.
12	Stosowanie do zakwaszania kwasu winowego L(+), kwasu jabłkowego L, kwasu jabłkowego DL lub kwasu mlekowego	Warunki i limity przewidziane w załączniku V część C i D do rozporządzenia (WE) nr 479/2008 i w art. 11 i 13 niniejszego rozporządzenia. Wymogi dotyczące kwasu winowego L(+) przewidziane w dodatku 2 ust. 2.	
13	Stosowanie jednej lub więcej wymienionych poniżej substancji do odkwaszania: <ul style="list-style-type: none"> — neutralnego winianu potasu, — wodorowęglanu potasu, — węglanu wapnia, który może zawierać niewielkie ilości podwójnej soli wapniowej kwasów winowego L(+) oraz jabłkowego L(-), — winianu wapniowego — kwasu winowego, — jednorodnego preparatu w stanie rozpylnym, składającego się z różnych części kwasu winowego oraz węglanu wapniowego 	Warunki i limity przewidziane w załączniku V część C i D do rozporządzenia (WE) nr 479/2008 i w art. 11 i 13 niniejszego rozporządzenia. Wymogi dotyczące kwasu winowego L(+) przewidziane w dodatku 2.	
14	Dodawanie żywicy z sosny Aleppo	Na warunkach przewidzianych w dodatku 3.	

1		2	3
Praktyka enologiczna		Warunki stosowania (1)	Limity stosowania
15	Stosowanie preparatów wykonanych ze ścian komórkowych drożdży		Limit stosowania do 40 g/hl.
16	Stosowanie czterowodoropirołu poliwinylu		Limit stosowania do 80 g/hl.
17	Stosowanie bakterii mlekowych		
18	Dodawanie lizosomu		Limit stosowania do 500 mg/l (jeżeli substancja jest dodawana do moszczu i wina, łączna ilość nie może przekraczać 500 mg/l).
19	Dodawanie kwasu L-askorbinowego		Maksymalna ilość w winie poddawanym obróbce i wprowadzanym do obrotu: 250 mg/l (3).
20	Stosowanie żywicznej wymiany jonowej	Wyłącznie w odniesieniu do moszczu gronowego przeznaczonego do wytwarzania rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego i na warunkach określonych w dodatku 4.	
21	Wykorzystywanie w winach wytrawnych, w ilości nie przekraczającej 5 % świeżego drożdżowego osadu winiarskiego, który jest zdrowy i nierozcieńczony oraz zawiera drożdże pochodzące z ostatniej produkcji win wytrawnych	W przypadku produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8 i 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.	Ilości nie przekraczające 5 % ilości produktu poddanego obróbce.
22	Barbotaż przy użyciu argonu oraz azotu		
23	Dodawanie dwutlenku węgla	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 7 i 9 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.	W przypadku win destylowanych maksymalna ilość dwutlenku węgla w winie poddanym obróbce i wprowadzanym do obrotu wynosi 3 g/l, a ciśnienie wynikające z dwutlenku węgla musi być mniejsze niż 1 bar w temperaturze 20 °C.
24	Dodawanie kwasu cytrynowego w celu stabilizacji wina	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.	Maksymalna ilość w winie poddawanym obróbce i wprowadzanym do obrotu: 1 g/l.
25	Dodawanie kwasu garbnikowego	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.	
26	Obróbka: — win białych oraz różowych przy użyciu żelazocyjanku potasu, — win czerwonych przy użyciu żelazocyjanku potasu lub fitynianu wapnia (calciumphytate)	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, na warunkach określonych w dodatku 5.	W przypadku fitynianu wapnia limit stosowania wynosi 8 g/hl.
27	Dodawanie kwasu metawinowego	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.	Limit stosowania do 100 mg/l.

1		2	3
Praktyka enologiczna		Warunki stosowania ⁽¹⁾	Limity stosowania
28	Stosowanie gumy arabskiej	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.	
29	Stosowanie kwasu D,L — winowego, zwanego również kwasem gronowym lub jego neutralnej soli potasowej, w celu wytrącenia nadmiaru wapnia	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, na warunkach określonych w dodatku 5.	
30	Wykorzystywanie, w celu wytrącenia soli kwasu winowego: <ul style="list-style-type: none"> — dwuwinienu potasu, — winianu wapniowego 	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.	W przypadku winianu wapniowego limit stosowania wynosi 200 g/hl.
31	Stosowanie siarczynu miedzi lub cytrynianu miedzi w celu wyeliminowania defektów w smaku lub zapachu wina	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.	Limit stosowania do 1 g/hl, pod warunkiem że zawartość miedzi w poddawanym obróbce produkcie nie przekracza 1 mg/l.
32	Dodawanie karmelu w rozumieniu dyrektywy 94/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie barwników stosowanych w środkach spożywczych ⁽⁴⁾ w celu wzmocnienia koloru	Wyłącznie w przypadku win likierowych.	
33	Wykorzystywanie dysków z czystą parafiną, zaimpregnowanych izotjocyjanem allilu w celu wytworzenia sterylnej atmosfery	Wyłącznie w odniesieniu do częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci oraz do wina. Dopuszczone wyłącznie we Włoszech, o ile nie zabraniają tego przepisy krajowe, wyłącznie w pojemnikach o pojemności powyżej 20 litrów.	Wino nie powinno zawierać żadnych ilości śladowych izotjocyjanu allilu.
34	Dodawanie dwuwęglanu dimetylu (DMDC), aby zagwarantować stabilizację mikrobiologiczną	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, na warunkach określonych w dodatku 6.	Limit stosowania do 200 mg/l i niewykrywalne pozostałości w winie wprowadzanym do obrotu.
35	Dodawanie mannoprotein drożdży w celu zapewnienia winowej i białkowej stabilizacji wina	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.	

1		2	3
Praktyka enologiczna		Warunki stosowania ⁽¹⁾	Limity stosowania
36	Elektrodializa w celu zagwarantowania winowej stabilizacji wina	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008 Rady, na warunkach określonych w dodatku 7.	
37	Stosowanie ureazy w celu zredukowania zawartości mocznika w winie	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, na warunkach określonych w dodatku 8.	
38	Wykorzystywanie kawałków drewna dębowego przy produkcji i dojrzewaniu wina, w tym do fermentacji świeżych winogron i moszczu gronowego	Na warunkach określonych w dodatku 9.	
39	Stosowanie: — alginianu wapnia lub — alginianu potasu;	Wyłącznie do wytwarzania wszystkich kategorii win musujących i win półmusujących uzyskanych w drodze fermentacji w butelce, w przypadku których oddzielenie osadu następuje przez usunięcie.	
40	Częściowe zmniejszenie zawartości alkoholu w winach	Wyłącznie w odniesieniu do wina i na warunkach określonych w dodatku 10.	
41	Wykorzystywanie komolimerów poliwinylimidazolu — poliwinylpyrrolidonu (PVI/PVP), aby ograniczyć zawartość miedzi, żelaza i metali ciężkich	Na warunkach określonych w dodatku 11.	Limit stosowania do 500 mg/l (jeżeli substancja jest dodawana do moszczu i wina, łączna dawka nie może przekraczać 500 mg/l).
42	Dodawanie karboksymetylocelulozy (guma celulozowa) w celu zapewnienia winowej stabilizacji wina	Wyłącznie w odniesieniu do wina i wszystkich kategorii win musujących oraz win półmusujących.	Limit stosowania do 100 mg/l.
43	Stosowanie żywic kationitowych w celu zapewnienia winowej stabilizacji wina	W przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci i produktów określonych w pkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16 załącznika IV do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008, na warunkach określonych w dodatku 12.	

⁽¹⁾ Z wyjątkiem wyraźnej wzmianki opisana praktyka lub opisany proces mogą być stosowane w odniesieniu do świeżych winogron, moszczu gronowego, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego uzyskanego z suszonych winogron, zageszczonego moszczu gronowego, młodego wina w trakcie fermentacji, częściowo sfermentowanego moszczu gronowego przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci, wszystkich kategorii win musujących, wina półmusującego, wina półmusującego gazowanego, win z suszonych winogron i win z przezjrzałych winogron.

⁽²⁾ Te sole amonu mogą być również używane łącznie w ramach ogólnego limitu 1 g/l, bez uszczerbku dla wymienionych wyżej limitów szczegółowych 0,3 g/l lub 0,2 g/l.

⁽³⁾ Limit stosowania wynosi 250 mg/l w przypadku każdego procesu.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 237 z 10.9.1994, s. 13.

Dodatek 1

Wymogi dotyczące beta-glukanazy

1. Międzynarodowy kod beta-glukanazy: E.C. 3-2-1-58
2. Hydrolaza beta-glukanowa (niszczy glukan u *Borytritis cinerea*)
3. Pochodzenie: *Trichoderma harzianum*
4. Obszar zastosowań: niszczy beta-glukany obecne w winach, w szczególności wytworzone z winogron botrytyzowanych
5. Dawka maksymalna: 3 g preparatu enzymatycznego zawierającego 25 % całkowitego ekstraktu organicznego (TOS) na hektolitr
6. Charakterystyka czystości chemicznej i mikrobiologicznej:

Strata w suszeniu	Mniej niż 10 %
Metale ciężkie	Mniej niż 30 części na milion
Ołów (Pb):	Mniej niż 10 części na milion
Arsen (As):	Mniej niż 3 części na milion
Pałczkopodobne:	Nieobecne
<i>Escherichia coli</i> :	Nieobecna w 25 g próbki
<i>Salmonella</i> spp:	Nieobecna w 25 g próbki
Łączna liczba tlenowców:	Mniej niż 5×10^4 komórek/g

Dodatek 2

Kwas L(+)-winowy

1. Kwas winowy, którego stosowanie do celów odkwaszania przewidziane jest w załączniku I A pkt 13, może być stosowany wyłącznie w odniesieniu do produktów, które:

pochodzą z odmian winorośli Elbling i Riesling; oraz

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

- Ahr,
- Rheingau,
- Mittelrhein,
- Mosel,
- Nahe,
- Rheinhessen,
- Pfalz,
- Moselle luxembourgeoise.

2. Kwas winowy, którego wykorzystanie określa się w pkt 12 i 13 niniejszego załącznika, nazywany również kwasem L(+)-winowym, musi być pochodzenia rolniczego i ekstrahowany wyłącznie z produktów winiarskich. Musi spełniać kryteria czystości ustanowione w dyrektywie 2008/84/WE.

—

Dodatek 3

Żywica z sosny Aleppo

1. Żywica z sosny Aleppo, której stosowanie przewidziane jest w załączniku I A pkt 14, może być używana tylko do produkcji wina „retsina”. Ta praktyka enologiczna może być przeprowadzana tylko:
 - a) na terytorium geograficznym Grecji;
 - b) z użyciem moszczu gronowego z odmian winorośli, obszarów produkcji i obszarów winiarskich, określonych w greckich przepisach obowiązujących w dniu 31 grudnia 1980 r.;
 - c) poprzez dodanie 1 000 gramów lub mniej 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 ust. 1 lit. b). Jeśli Komisja nie udzieli odpowiedzi w ciągu dwóch miesięcy od takiego powiadomienia, Grecja będzie mogła wprowadzić planowane zmiany.
-

Dodatek 4

Żywice jonowymienne

Żywicami jonowymiennymi, które można stosować zgodnie z ust. 20 załącznika I A, są kopolimery styrenu i diwinylobenzenu zawierające grupy kwasu sulfonowego lub grupy amonowe. Muszą one spełniać wymogi ustanowione w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽¹⁾ oraz w przepisach wspólnotowych i krajowych przyjętych w celu jego wykonania. Ponadto podczas badania metodami analitycznymi ustanowionymi w ust. 2 nie mogą one stracić więcej niż 1 mg/l substancji organicznej w żadnym z wymienionych rozpuszczalników. Muszą być regenerowane za pomocą substancji dopuszczonych do stosowania podczas przygotowywania środków spożywczych.

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

Analityczna metoda określenia utraty substancji organicznych z żywic jonowymiennych:

1. ZAKRES I OBSZAR ZASTOSOWAŃ

Metoda określa utratę substancji organicznych z żywic jonowymiennych.

2. DEFINICJA

Utrata substancji organicznych z żywic jonowymiennych. Utrata substancji jest określana za pomocą określonej poniżej metody.

3. ZASADA

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

4. ODCZYNNIKI

Wszystkie odczynniki powinny być cz.d.a. (czyste do analizy).

Rozpuszczalniki ekstrahujące.

4.1. Woda destylowana lub woda dejonizowana równoważnej czystości.**4.2. Etanol 15 % v/v. Przygotować poprzez zmieszanie 15 części bezwodnego alkoholu etylowego z 85 częściami wody (pkt 4.1).****4.3. Kwas octowy 5 % m/m. Przygotować poprzez zmieszanie 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. Płytki parownicze zdolne do wytrzymania temperatury pieca muflowego 850 °C.****5.4. Piec do suszenia, sterowany termostatem w temperaturze 105 ± 2 °C.****5.5. Piec muflowy, sterowany termostatem w temperaturze 850 ± 25 °C.****5.6. Waga analityczna, dokładność 0,1 mg.****5.7. Parownicza, gorąca płytka lub parownicza w podczerwieni.**

(¹) Dz.U. L 338 z 13.11.2004, s. 4.

6. POSTĘPOWANIE

- 6.1. Do każdej z trzech oddzielnych kolumn do chromatografii jonowymiennej (pkt 5.1) dodać po 50 ml badanej żywicy jonowymiennej, przemytej i obrobionej zgodnie ze wskazówkami producenta dotyczącymi przygotowania żywic do stosowania z żywnością.
- 6.2. Dla żywic anionowych przez przygotowane kolumny (pkt 6.1) przepuścić oddzielnie trzy rozpuszczalniki ekstrahujące (pkt 4.1, 4.2 i 4.3) z szybkością przepływu 350–450 ml/godz. W każdym przypadku usunąć pierwszy litr eluatu i zebrać kolejne dwa litry do cylindrów miarowych (pkt 5.2). Dla żywic kationowych przepuścić tylko rozpuszczalniki określone w pkt 4.1 i 4.2 przez kolumny przygotowane do tego celu.
- 6.3. Odparować trzy eluaty na gorącej płytce lub z użyciem parowniczy w podczerwieni (pkt 5.7) w oddzielnych naczyniach parowniczych (pkt 5.3), które uprzednio wyczyszczono i zważono (m_0). Umieścić naczynka w piecyku (pkt 5.4) i wysuszyć do stałej wagi (m_1).
- 6.4. Po zapisaniu stałej wagi (pkt 6.3) umieścić naczynko parownicze w piecu muflowym (pkt 5.5) i spopielać do stałej wagi (m_2).
- 6.5. Obliczyć wyekstrahowaną substancję organiczną (pkt 7.1). Jeżeli wynik jest większy niż 1 mg/l, przeprowadzić ślepą próbę na odczynnikach i ponownie policzyć wagę wyekstrahowanej substancji organicznej.

Ślepą próbę należy przeprowadzić, powtarzając pkt 6.3 i 6.4, lecz z użyciem dwóch litrów rozpuszczalnika ekstrahującego, aby uzyskać odpowiednio wagę m_3 i m_4 z pkt 6.3 i 6.4.

7. PRZEDSTAWIENIE 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 5

Żelazocyjanek potasu

Fitynian wapnia

Kwas D,L-winowy

Wykorzystywanie żelazocyjanku potasu, wykorzystywanie fitynianu wapnia określone w załączniku I A pkt 26 lub wykorzystywanie kwasu D,L-winowego określone w załączniku I A pkt 29 są dozwolone wyłącznie pod nadzorem enologa lub technika, urzędowo zatwierzonego przez władze państwa członkowskiego, na którego terytorium proces jest przeprowadzany i którego zakres odpowiedzialności jest ustalany, w razie potrzeby, przez zainteresowane państwo członkowskie.

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

Nadzór nad stosowaniem produktów, o których mowa w akapicie pierwszym, jest regulowany przepisami przyjmowanymi przez państwa członkowskie.

Dodatek 6

Wymogi dotyczące dwuwęglanu dimetylu

OBSZAR ZASTOSOWAŃ

Dwuwęglan dimetylu może być dodany do wina dla osiągnięcia następującego celu: zagwarantowania stabilizacji mikrobiologicznej wina butelkowanego zawierającego cukry ulegające fermentacji.

WYMOGI

- Dodanie dwuwęglanu dimetylu powinno nastąpić na krótko przed butelkowaniem, zdefiniowanym jako wprowadzanie dla celów handlowych produktu, o którym mowa, do opakowań o pojemności nie przekraczającej 60 litrów,
 - praktyka ta może być stosowana tylko w przypadku win z zawartością cukru nie mniejszą niż 5 g/l,
 - wykorzystany produkt musi spełniać kryteria czystości ustanowione w dyrektywie 2008/84/WE,
 - zabieg ten należy odnotować w rejestrze określonym w art. 112 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.
-

Dodatek 7

Wymogi dotyczące elektrodializy

Celem elektrodializy jest uzyskanie stabilizacji wina w odniesieniu do wodorowinianu potasu i winianu wapnia (oraz pozostałych soli wapnia) poprzez wyekstrahowanie jonów w stanie przesylenia pod wpływem działania pola elektrycznego i z użyciem membran, z których jedne są przepuszczalne wyłącznie dla anionów, a drugie wyłącznie dla kationów.

1. WYMOGI DOTYCZĄCE MEMBRAN

- 1.1. Membrany rozmieszcza się naprzemiennie w systemie „prasy filtracyjnej” lub w innym odpowiednim układzie oddzielającym obróbkę (wino) i przedziały koncentracji (woda odpływowa).
- 1.2. Membrany przepuszczalne dla kationów mają na celu wyłącznie ekstrakcję kationów, w szczególności K^+ , Ca^{++} .
- 1.3. Membrany przepuszczalne dla anionów mają na celu wyłącznie wydzielanie anionów, w szczególności anionów winianowych.
- 1.4. Membrany nie mogą nadmiernie modyfikować składu fizykochemicznego i właściwości sensorycznych wina. Muszą spełniać następujące wymagania:
 - muszą być wytwarzane zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną z substancji dopuszczonych do wytwarzania materiałów plastikowych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi, wymienionych w załączniku II do dyrektywy Komisji 2002/72/WE ⁽¹⁾,
 - użytkownik aparatury do elektrodializy musi wykazać, że stosowane membrany spełniają powyższe wymogi i że jakiegokolwiek wymiany zostały dokonane przez wyspecjalizowany personel,
 - nie mogą przepuszczać żadnej substancji w ilościach zagrażających ludzkiemu zdrowiu lub wpływających na smak lub zapach środków spożywczych i muszą spełniać kryteria ustanowione w dyrektywie 2002/72/WE,
 - użycie membran nie może wywołać żadnych interakcji między ich elementami składowymi a winem, mogących doprowadzić do powstania w obrabianym produkcie nowych składników, które byłyby toksyczne.

Stabilność świeżych membran do elektrodializy można określić z wykorzystaniem czynnika imitującego fizykochemiczne właściwości wina w celu zbadania ewentualnej migracji z nich niektórych substancji.

Zaleca się następującą metodę doświadczalną:

Czynnikiem imitującym jest wodny roztwór alkoholu buforowany do pH i do przewodności wina. Jego skład jest następujący:

- bezwodny alkohol etylowy: 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-procentowego odmineralizowania roztworu. Obwód wyciekowy jest inicjowany przez 5 g/l roztworu chlorku potasu. Migrujące substancje są badane w odniesieniu do czynnika imitującego oraz wycieku.

⁽¹⁾ Dz.U. L 220 z 15.8.2002, s. 18.

Oznaczone zostaną cząsteczki organiczne wchodzące w skład membrany, które posiadają zdolność do przenikania do obrabianego roztworu. Dokładne oznaczenie każdego z tych składników będzie przeprowadzone przez zatwierdzone laboratorium. Zawartość wszystkich określanych związków w czynniku imitującym musi być mniejsza niż 50 g/l.

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

2. WYMOGI DOTYCZĄCE WYKORZYSTANIA MEMBRAN

Układ membran stosowanych w procesie winowej stabilizacji wina poprzez elektrodializę jest tak stworzony, aby spełnić następujące warunki:

- obniżenie pH wina nie przekracza 0,3 jednostki pH,
- obniżenie kwasu lotnego jest 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 stężenia alkoholu przekraczającego 0,1 % objętościowego,
- membrany należy konserwować i czyścić zatwierdzonymi metodami, za pomocą substancji dopuszczonych do stosowania w przygotowywaniu środków spożywczych,
- membrany są oznaczone w sposób umożliwiający kontrolowanie przemienności w stosie,
- sprzęt pracuje z wykorzystaniem mechanizmu kontrolno-sterującego, który uwzględnia niestabilność właściwą dla każdego wina tak, aby eliminować tylko przesylenie wodorowinianem potasu i solami wapnia,
- za przeprowadzenie procesu odpowiada enolog lub wykwalifikowany technik.

Zabieg należy odnotować w rejestrze określonym w art. 112 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

—

Dodatek 8

Wymogi dotyczące ureazy

1. Międzynarodowy kod ureazy: EC 3-5-1-5, CAS nr: 9002-13-5.
2. Aktywność: ureaza (aktywna w kwaśnym pH) rozkłada mocznik na amoniak i dwutlenek węgla. Aktywność ustalona jest nie mniejsza niż 5 jednostek/mg, jedną jednostkę definiujemy jako ilość enzymu, która wytwarza jeden μmol NH_3 na minutę w temperaturze 37 °C z 5 g/l mocznika o pH 4.
3. Pochodzenie: *Lactobacillus fermentum*.
4. Obszar zastosowań: niszczy mocznik obecny w winie przeznaczonym do przedłużonego dojrzewania, w przypadku gdy początkowe 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 wyeliminować poprzez przefiltrowanie wina (średnica porów < 1 μm).
6. Charakterystyka czystości chemicznej i mikrobiologicznej:

Strata w 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
Pałczkopodobne	Nieobecne
<i>Salmonella</i> spp	Nieobecna w 25 g próbki
Łączna liczba tlenowców	Mniej niż 5×10^4 komórek/g

Ureaza stosowana do obróbki wina musi być przygotowana zgodnie z warunkami podobnymi do warunków zawartych w opinii Komitetu Naukowego ds. Żywności z dnia 10 grudnia 1998 r.

Dodatek 9

Wymogi dotyczące kawałków drewna dębowego

PRZEDMIOT, POCHODZENIE I ZAKRES STOSOWANIA

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

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

Pozostawia się je w stanie naturalnym lub podgrzewa w stopniu określonym jako lekki, średni lub mocny, ale bez spalania, w tym nawet na powierzchni, nie powinny być też zwęglone ani kruche w dotyku. Nie należy również poddawać ich procesom chemicznym, enzymatycznym ani fizycznym innym niż podgrzanie. Nie należy dodawać do nich żadnego produktu, który mógłby zwiększyć ich naturalną moc aromatyzującą lub ich fenolowe składniki ekstraktywne.

ETYKIETOWANIE STOSOWANEGO PRODUKTU

Na etykiecie muszą zostać wymienione: pochodzenie odmiany lub odmian botanicznych dębu, stopień ewentualnego podgrzewania, warunki przechowywania i zasady dotyczące bezpieczeństwa.

WYMIARY

Zręby drewna muszą mieć takie wymiary, aby wagowo co najmniej 95 % pozostało na sicie o oczkach 2 mm (czyli 9 mesh).

CZYSTOŚĆ

Kawałki drewna dębowego nie powinny wydzielać substancji w stężeniach, które mogłyby ewentualnie prowadzić do zagrożenia zdrowia.

Zabieg ten należy odnotować w rejestrze określonym w art. 112 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.

Dodatek 10

Wymogi dotyczące procesu częściowego usuwania alkoholu z wina

Celem tego procesu jest otrzymanie wina z którego częściowo usunięto alkohol (etanol) poprzez fizyczne procesy oddzielania związków.

Wymogi

- Wina poddawane temu procesowi nie powinny zawierać wad organoleptycznych i muszą być zdatne do bezpośredniego spożycia przez ludzi.
- Nie można przeprowadzać procesu usuwania alkoholu zawartego w winie, jeśli w odniesieniu do produktów winiarskich wykorzystywanych do wytwarzania danego wina przeprowadzano jeden z procesów wzbogacania, o których mowa w załączniku V do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.
- Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu nie może zostać obniżona o więcej niż 2 % obj. i rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu produktu końcowego musi być zgodna z rzeczywistą objętościową zawartością alkoholu określoną w pkt 1 akapit drugi pkt a) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008.
- Za przeprowadzenie procesu odpowiada enolog lub wykwalifikowany technik.
- Proces ten należy wpisać do rejestru określonego w art. 112 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.
- Państwa członkowskie mogą ustalić, że proces ten podlega zgłoszeniu do właściwych organów.

*Dodatek 11***Wymogi dotyczące obróbki kopolimerami PVI/PVP**

Celem tego procesu jest zmniejszenie zbyt wysokiego stężenia metali i zapobieganie wadom wynikającym z tej zbyt wysokiej zawartości metali, takim jak zawiesina żelazowa, poprzez dodanie kopolimerów absorbujących te metale.

Wymogi

- Kopolimery dodane do wina muszą zostać usunięte poprzez przefiltrowanie wina najpóźniej dwa dni po ich dodaniu z uwzględnieniem zasady ostrożności.
- W przypadku moszczu kopolimery muszą zostać dodane najwcześniej dwa dni przed przefiltrowaniem.
- Za przeprowadzenie procesu odpowiada enolog lub wykwalifikowany technik.
- Stosowane kopolimery absorbujące muszą być zgodne z wymogami Międzynarodowego kodeksu praktyk enologicznych opublikowanego przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina, w szczególności w zakresie maksymalnej zawartości monomerów ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Obróbka kopolimerami PVI/PVP może być stosowana dopiero po stabilizacji wina i opublikowaniu w Międzynarodowym kodeksie praktyk enologicznych Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina specyfikacji czystości i tożsamości dozwolonych kopolimerów.

Dodatek 12

Wymogi dotyczące obróbki kationitami w celu zapewnienia stabilizacji wina

Celem tego procesu jest uzyskanie winowej stabilizacji wina w odniesieniu do wodorowinianu potasu i winianu wapnia (oraz pozostałych soli wapnia).

Wymogi

1. Proces musi się ograniczać do usunięcia zbędnych kationów.
 - Wino zostanie wcześniej poddane procesowi chłodzenia.
 - Tylko minimalna część wina niezbędna do uzyskania stabilności zostanie poddana obróbce kationitami.
2. Obróbki dokonuje się za pomocą żywic kationitowych regenerowanych w cyklu kwasu.
3. Za przeprowadzenie wszystkich procesów odpowiada enolog lub wykwalifikowany technik. Zabieg należy odnotować w rejestrze określonym w art. 112 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.
4. Żywice kationowe muszą być zgodne z wymogami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽¹⁾ oraz w przepisach wspólnotowych i krajowych przyjętych w celu jego wykonania i muszą spełniać wymogi analityczne określone w dodatku 4 do niniejszego rozporządzenia. Nie mogą one nadmiernie modyfikować składu fizykochemicznego i właściwości sensorycznych wina i muszą być stosowane w ilościach określonych w punkcie 3 monografii „Żywice kationitowe” międzynarodowego kodeksu praktyk enologicznych opublikowanego przez Międzynarodowa Organizację ds. Winorośli i Wina.

(¹) Dz.U. L 338 z 13.11.2004, s. 4.

ZAŁĄCZNIK I 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 wprowadzania 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 i winach różowych.
2. W drodze odstępstwa od ust. 1 lit. a) i b) dla win z zawartością cukru wyrażoną jako suma glukozy + fruktozy większą lub równą 5 gramów na litr maksymalna zawartość dwutlenku siarki wynosi:
 - a) 200 miligramów na litr w winach czerwonych; i
 - b) 250 miligramów na litr w winach białych i winach różowych;
 - c) 300 miligramów na litr w:
 - winach, które zgodnie z przepisami Wspólnoty mogą być określane jako „Spätlese”,
 - białych winach objętych następującymi chronionymi nazwami pochodzenia: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette i Savennières,
 - białych winach 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 tardía”,
 - winach słodkich objętych chronioną nazwą pochodzenia „Binissalem-Mallorca”,
 - winach pochodzących ze Zjednoczonego Królestwa, produkowanych zgodnie z ustawodawstwem brytyjskim, gdy zawartość cukrów przekracza 45 g/l,
 - winach pochodzących z Węgier z chronioną nazwą pochodzenia „Tokaji” i noszących zgodnie z węgierskimi przepisami nazwę „Tokaji édes szamorodni” lub „Tokaji szàraz szamorodni”,
 - winach objętych następującymi chronionymi nazwami pochodzenia: Loazzolo, Alto Adige i Trentino, określanych za pomocą wzmianek „passito” i „vendemmia tardiva” lub jednej z nich,
 - winach objętych chronioną nazwą pochodzenia: „Colli orientali del Friuli”, której towarzyszy określenie „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 o następujących chronionych oznaczeniach geograficznych, gdy całkowita objętościowa zawartość alkoholu przekracza 15 %, a zawartość cukru przekracza 45 g/l:
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,

- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l'Île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel,
- Vin de pays du Val de Loire,
- Vin de pays de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille;
- winach słodkich pochodzących z Grecji, których całkowita objętościowa zawartość alkoholu jest nie mniejsza niż 15 %, a zawartość cukru jest nie mniejsza niż 45 g/l, objętych następującymi chronionymi oznaczeniami geograficznymi:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tyrnavos),
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia),
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia),
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina),
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades),
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida),
 - Τοπικός Οίνος Περίας (Regional wine of Pieria),
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos — Regional wine of Holy Mountain);
- winach słodkich pochodzących z Cypru, których rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu jest nie większa niż 15 %, 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 %, 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),
- d) 350 miligramów na litr w:
- winach, które mogą być określane jako „Auslese”,
 - rumuńskich białych winach objętych jedną z następujących chronionych nazw 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 określanymi jako „výber z hrozna” oraz winach słowackich Tokaj objętych chronioną nazwą pochodzenia „Tokajský másĺás” lub „Tokajský fordítás”,
 - winach pochodzących ze Słowenii, objętych chronioną nazwą pochodzenia i określanymi jako „vrhunsko vino ZGP — izbor”,
- e) 400 miligramów na litr w:
- winach, które mogą być określane jako „Beerenauslese”, „Ausbruch”, „Ausbruchwein”, „Trockenbeerenauslese”, „Strohwein”, „Schilfwein” i „Eiswein”,
 - białych winach 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, Saussignac, Jurançon, o ile nie towarzyszy im określenie „sec”, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon z nazwą gminy pochodzenia, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Billh, o ile nie towarzyszy im określenie „sec”, Alsace i Alsace grand cru z określeniem „vendanges tardives” lub „sélection de grains nobles”,
 - winach słodkich z przejrzałych winogron i winach słodkich z suszonych winogron, pochodzących z Grecji, których resztkowa zawartość cukru wyrażona jako cukier jest nie mniejsza niż 45 g/l, objętych jedną z następujących chronionych nazw pochodzenia: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Cephalonia (Κεφαλονιά), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Daphnes (Δαφνές) oraz winach słodkich z przejrzałych winogron i winach słodkich z suszonych winogron, objętych jednym z następujących chronionych oznaczeń geograficznych: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos — Holy Mountain),
 - 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 określanymi jako: „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, które zgodnie z węgierskimi przepisami mogą być określane jako „Tokaji másĺás”, „Tokaji fordítás”, „Tokaji aszúeszencia”, „Tokaji eszencia”, „Tokaji aszú” lub „Töppedt szőlőből készült bor”,
 - winach objętych chronioną nazwą pochodzenia „Albana di Romagna”, określanymi jako „passito”,
 - winach luksemburskich, objętych chronioną nazwą pochodzenia i określanymi jako „vendanges tardives”, „vin de glace” lub „vin de paille”,
 - winach białych, objętych chronioną nazwą pochodzenia „Douro”, której towarzyszy określenie „colheita tardia”,
 - winach pochodzących ze Słowenii, objętych chronioną nazwą pochodzenia i określanymi jako: „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”.

3. Wykazy win objętych chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, które są wymienione w ust. 2 lit. c), d) i e) mogą ulec zmianie, gdy warunki produkcji odnośnych win zostaną zmienione lub zmienione zostanie ich oznaczenie geograficzne lub nazwa pochodzenia. Państwa członkowskie dostarczą uprzednio wszelkich niezbędnych informacji technicznych dotyczących odnośnych win, w tym specyfikacje oraz roczną wielkość produkcji.
4. Jeżeli wymagają tego warunki klimatyczne, Komisja może zadecydować, zgodnie z procedurą określoną w art. 113 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 479/2008, że w niektórych wspólnotowych strefach uprawy winorośli zainteresowane państwa członkowskie mogą zezwolić, w odniesieniu do win produkowanych na ich terytorium, na zwiększenie maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki poniżej 300 miligramów na litr, o której mowa w niniejszym punkcie, o maksymalnie 50 miligramów na litr. Wykaz przypadków, w których państwa członkowskie mogą zezwolić na takie zwiększenie zawarto w dodatku 1.
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 wprowadzania do obrotu w celu bezpośredniego spożycia przez ludzi nie może przekroczyć:

150 miligramów na litr przy zawartości cukru mniejszej niż 5 gramów na litr,

200 miligramów na litr przy zawartości cukru większej lub równej niż 5 gramów na litr.

C. ZAWARTOŚĆ DWUTLENKU SIARKI W WINACH MUSUJĄCYCH

1. Całkowita zawartość dwutlenku siarki w winach musujących w chwili wprowadzania do obrotu w celu bezpośredniego spożycia przez ludzi nie może przekroczyć:
 - a) 185 miligramów na litr dla wszystkich kategorii gatunkowych win musujących, i;
 - b) 235 miligramów na litr dla pozostałych win musujących.
2. Jeżeli wymagają tego warunki klimatyczne w niektórych wspólnotowych strefach uprawy winorośli zainteresowane państwa członkowskie mogą zezwolić, w odniesieniu do win musujących, o których mowa w ust. 1 lit. a) i b), produkowanych na ich terytorium na zwiększenie maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki o maksymalnie 40 miligramów na litr, pod warunkiem że wina objęte takim zezwoleniem nie będą wysyłane poza te państwa członkowskie.

Dodatek 1

Zwiększenie maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki konieczne z powodu warunków klimatycznych

(załącznik I B do tego rozporządzenia)

	Rok	Państwo członkowskie	Strefa/y uprawy winorośli	Objęte wina
1.	2000	Niemcy	Wszystkie strefy uprawy winorośli na obszarze Niemiec	Wszystkie wina uzyskane z winogron zebranych w 2000 r.
2.	2006	Niemcy	Strefy uprawy winorośli w regionach: Badenia-Wirtembergia, Bawaria, Hesja i Nadrenia-Palatynat	Wszystkie wina uzyskane z winogron zebranych w 2006 r.
3.	2006	Francja	Strefy uprawy winorośli w departamentach Dolny Ren i Górny Ren	Wszystkie wina uzyskane z winogron zebranych w 2006 r.

ZAŁĄCZNIK I C

MAKSYMALNA ZAWARTOŚĆ KWASU LOTNEGO W WINACH

1. Zawartość kwasu lotnego nie może przekraczać:
 - a) 18 miliekwiwaleńtów na litr w przypadku częściowo sfermentowanego moszczu gronowego;
 - b) 18 miliekwiwaleńtów na litr w winach białych i różowych; lub
 - c) 20 miliekwiwaleńtów na litr w winach czerwonych.
2. Poziomy zawartości, o których mowa w pkt 1, mają zastosowanie:
 - a) do produktów otrzymanych z winogron zebranych na terenie Wspólnoty, na etapie produkcji oraz na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu;
 - b) do częściowo sfermentowanego moszczu gronowego oraz win wyprodukowanych na terenie krajów trzecich, na wszystkich etapach, począwszy od przekroczenia granicy terytorium geograficznego Wspólnoty.
3. Możliwe są odstępstwa od zasad określonych w pkt 1 odnośnie do:
 - a) niektórych win objętych chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) i niektórych win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG), które
 - dojrzewały przez co najmniej dwa lata, lub
 - zostały wyprodukowane zgodnie z określonymi metodami;
 - b) win, których całkowita objętościowa zawartość alkoholu jest nie mniejsza niż 13 %.

Państwa członkowskie powiadamiają o tych odstępstwach Komisję, która informuje o nich pozostałe państwa członkowskie.

ZAŁĄCZNIK I D

MAKSYMALNE POZIOMY I WARUNKI DOSŁADZANIA WIN

1. Wino można słaodzić wyłącznie za pomocą jednego lub kilku następujących produktów:
 - a) moszcz gronowy;
 - b) zagęszczony moszcz gronowy;
 - c) oczyszczony zagęszczony moszcz gronowy.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu danego wina nie może wzrosnąć o więcej niż 4 %.
2. Dosładzanie win z przywozu, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia przez ludzi i określanych za pomocą oznaczenia geograficznego na terytorium Wspólnoty jest zabronione. Dosładzanie pozostałych win z przywozu podlega tym samym warunkom, które mają zastosowanie do win wyprodukowanych we Wspólnocie.
3. Państwo członkowskie może zezwolić na dosładzanie wina objętego chronioną nazwą pochodzenia, o ile odbywa się ono:
 - a) z poszanowaniem warunków i maksymalnych poziomów określonych skądinąd w niniejszym załączniku;
 - b) w obrębie regionu, z którego pochodzi dane wino lub w granicach obszaru znajdującego się w jego bezpośrednim sąsiedztwie;

Moszcz gronowy i zagęszczony moszcz gronowy, o których mowa w pkt 1, muszą pochodzić z tego samego regionu co wino, do którego dosładzania są wykorzystywane.
4. Dosładzanie wina jest dozwolone jedynie na etapie produkcji i handlu hurtowego.
5. Dosładzanie win musi odbywać się z poszanowaniem następujących szczególnych przepisów administracyjnych:
 - a) Każda osoba fizyczna lub prawna przeprowadzająca dosładzanie zgłasza to właściwemu organowi państwa członkowskiego, na którego terytorium czynność ma być przeprowadzana.
 - b) Zgłoszenia mają formę pisemną; właściwe organy powinny je otrzymać co najmniej 48 godzin przed dniem przeprowadzenia procesu dosładzania.
 - c) Jeżeli przedsiębiorstwo dokonuje dosładzania regularnie lub zawsze, państwa członkowskie mogą zezwolić na skierowanie do właściwego organu zgłoszenia ważnego dla kilku procesów lub na określony czas. Zgłoszenie takie dopuszcza się wyłącznie, jeżeli przedsiębiorstwo prowadzi pisemny rejestr, w którym wpisuje każdy proces dosładzania oraz rejestr informacji wymaganych przepisami lit. d).
 - d) Zgłoszenia zawierają następujące informacje:
 - ilość oraz całkowita i rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu odnośnego wina,
 - odpowiednio ilość oraz całkowita i rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu moszczu gronowego lub ilość i gęstość zagęszczonego moszczu gronowego lub oczyszczonego zagęszczonego moszczu gronowego, który będzie dodawany,
 - całkowita i rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu, którą będzie miało wino po dosładzeniu.

Osoby, o których mowa w lit. a) prowadzą rejestry przychodu i rozchodu towarów wskazujące ilości moszczu gronowego, zagęszczonego moszczu gronowego lub oczyszczonego zagęszczonego moszczu gronowego, które posiadają w celu dosładzania.

ZAŁĄCZNIK II

DOZWOLONE PRAKTYKI ENOLOGICZNE I OBOWIĄZUJĄCE OGRANICZENIA STOSOWANE DO GATUNKOWYCH WIN MUSUJĄCYCH I AROMATYCZNYCH GATUNKOWYCH WIN MUSUJĄCYCH**A. Wina musujące**

1. Dla celów niniejszej części, a także części B i C niniejszego załącznika:
 - a) „tirage liqueur” (zaczyn) oznacza:

produkt dodawany do nastawu winiarskiego w celu rozpoczęcia drugiej fermentacji;
 - b) „expedition liqueur” oznacza:

produkt dodawany do win musujących w celu nadania im specjalnych właściwości smakowych.
2. *Expedition liqueur* może zawierać wyłącznie:
 - sacharozę,
 - moszcz gronowy,
 - częściowo sfermentowany moszcz gronowy,
 - zagęszczony moszcz gronowy,
 - oczyszczony zagęszczony moszcz gronowy,
 - wino lub
 - mieszankę wymienionych powyżej substancjiz ewentualnym dodatkiem destylatu wina.
3. Nie naruszając ustaleń rozporządzenia (WE) nr 479/2008 dotyczących wzbogacania składników nastawu winiarskiego (*cuvée*), jakiegokolwiek bezpośrednie wzbogacanie nastawu winiarskiego jest zabronione.
4. Jednakże każde państwo członkowskie może zezwolić, w pewnych regionach oraz w przypadku niektórych odmian, tam gdzie jest to uzasadnione z technicznego punktu widzenia, na wzbogacanie nastawu winiarskiego w miejscach wytwarzania win musujących, pod warunkiem że:
 - a) żaden ze składników nastawu winiarskiego nie był wcześniej poddawany wzbogacaniu;
 - b) wymienione składniki pochodzą wyłącznie z winogron zbieranych na jego terytorium;
 - c) wzbogacanie przeprowadza się jednorazowo;
 - d) nie przekracza się następujących limitów:
 - (i) 3,5 % w przypadku nastawu winiarskiego zawierającego składniki ze strefy uprawy winorośli A;
 - (ii) 2 % w przypadku nastawu winiarskiego zawierającego składniki ze strefy uprawy winorośli B;
 - (iii) 1,5 % w przypadku nastawu winiarskiego zawierającego składniki ze strefy uprawy winorośli C;
 - e) stosowaną metodą jest dodanie sacharozy, zagęszczonego moszczu gronowego lub oczyszczonego zagęszczonego moszczu gronowego.
5. Dodanie *tirage liqueur* oraz *expedition liqueur* nie powinno być traktowane ani jako wzbogacanie, ani jako dosładzanie. Dodanie *tirage liqueur* nie może spowodować zwiększenia całkowitej objętościowej zawartości alkoholu nastawu winiarskiego o więcej niż 1,5 %. Zwiększenie to mierzy się poprzez obliczenie różnicy między całkowitą objętościową zawartością alkoholu nastawu winiarskiego, a całkowitą objętościową zawartością alkoholu wina musującego przed ewentualnym dodaniem *expedition liqueur*.

6. Dodanie *expedition liqueur* nie może spowodować zwiększenia rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu win musujących o więcej niż 0,5 %.
7. Zabrania się dosładzania nastawu winiarskiego oraz jego składników.
8. Poza ewentualnym zakwaszaniem lub odkwaszaniem składników nastawu winiarskiego zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 479/2008, nastaw wiarski może być poddawany zakwaszaniu oraz odkwaszaniu. Nie można zastosować obu tych procesów. Zakwaszanie może być stosowane wyłącznie do poziomu 1,5 grama na litr, wyrażonego w postaci kwasu winnego, tj. 20 miliekwiwaleńców na litr.
9. W latach wyjątkowej sytuacji pogodowej maksymalny poziom 1,5 grama na litr, czyli 20 miliekwiwaleńców na litr może zostać podniesiony do 2,5 grama na litr, czyli 34 miliekwiwaleńców na litr, pod warunkiem że naturalny poziom kwasowości produktów nie jest mniejszy niż 3 g/l, wyrażony w postaci kwasu winnego, tj. 40 miliekwiwaleńców na litr.
10. Dwutlenek węgla zawarty w winach musujących może powstawać wyłącznie w wyniku alkoholowej fermentacji nastawu wiarskiego, z którego jest produkowane omawiane wino.

Taka fermentacja, jeżeli nie ma na celu przetwarzania winogron, moszczu gronowego lub częściowo sfermentowanego moszczu gronowego bezpośrednio w winach musujących, może zachodzić wyłącznie poprzez dodanie *tirage liqueur*. Może ona mieć miejsce wyłącznie w butelkach lub zamkniętych zbiornikach.

Użycie dwutlenku węgla w procesie transferu poprzez kontrciśnienie może być zastosowane wyłącznie pod nadzorem i pod warunkiem że ciśnienie dwutlenku węgla zawartego w winie musującym nie zostanie w ten sposób zwiększone.

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

B. Gatunkowe wina musujące

1. Tirage liqueur przeznaczony do wytworzenia gatunkowych win musujących może zawierać wyłącznie:
 - a) sacharozę;
 - b) zagęszczony moszcz gronowy;
 - c) oczyszczony zagęszczony moszcz gronowy;
 - d) moszcz gronowy lub częściowo sfermentowany moszcz gronowy; lub
 - e) wino.
2. Państwa członkowskie mogą wprowadzić dodatkowe i bardziej surowe charakterystyki lub warunki produkcji i obrotu gatunkowych win musujących, o których mowa w niniejszym punkcie i produkowanych na ich terytorium.
3. Produkcja gatunkowych win musujących jest również określona przepisami zawartymi w:
 - części A pkt 1–10,
 - części C pkt 3 w odniesieniu do rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu, części C pkt 5 w odniesieniu do minimalnego nadciśnienia oraz części C pkt 6 i 7 w odniesieniu do minimalnego czasu trwania procesu produkcji, nie naruszając przepisów niniejszej części B pkt 4 lit. d).

4. W odniesieniu do aromatycznych gatunkowych win musujących
 - a) z wyjątkiem dopuszczonych odstępstw wina te mogą być otrzymywane tylko przy użyciu (do stworzenia nastawu winiarskiego) moszczu gronowego lub częściowo sfermentowanego moszczu gronowego pochodzących z odmian winorośli znajdujących się na wykazie zawartym w dodatku 1. Aromatyczne gatunkowe wina musujące mogą jednak być produkowane w sposób tradycyjny, przy użyciu jako składników nastawu winiarskiego win uzyskanych z winogron odmiany „Prosecco”, zbieranych w regionach Trentino-Alto Adige, Veneto i Friuli-Venezia Giulia;
 - b) kontrola procesu fermentacyjnego przed i po stworzeniu nastawu wiarskiego, aby wyprodukować musujący nastaw wiarski, może być dokonana tylko przez chłodzenie lub inne procesy fizyczne;
 - c) dodawanie *expedition liqueur* jest zabronione;
 - 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 nastawów wiarskich przeznaczonych do produkcji gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia wynosi co najmniej:
 - 9,5 % w strefach uprawy winorośli C III,
 - 9 % w pozostałych strefach uprawy winorośli.
2. Jednakże nastawy wiarskie przeznaczone do produkcji gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia „Prosecco di Conegliano Valdobbiadene” i „Montello e Colli Asolani”, wyprodukowanych z jednej odmiany winorośli, mogą mieć całkowitą objętościową zawartość alkoholu nie mniejszą niż 8,5 %.
3. Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia, w tym alkohol zawarty w ewentualnie dodanym *expedition liqueur*, wynosi co najmniej 10 %.
4. *Tirage liqueur* dla win musujących i gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia może zawierać wyłącznie:
 - a) sacharozę;
 - b) zagęszczony moszcz gronowy;
 - c) oczyszczony zagęszczony moszcz gronowy;oraz:
 - a) moszcz gronowy;
 - b) częściowo sfermentowany moszcz gronowy;
 - 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. W drodze odstępstwa od pkt 5 lit. c) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, w przypadku gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia, przechowywanych w zamkniętych pojemnikach o pojemności mniejszej niż 25 centylitrów, w temperaturze 20 °C, minimalne nadciśnienie może wynosić 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, gdy proces fermentacji mający na celu uzyskanie wina musującego dokonuje się w zamkniętych zbiornikach;
 - b) dziewięć miesięcy, gdy proces fermentacji mający na celu uzyskanie wina musującego dokonuje się w butelkach.

7. Czas trwania procesu fermentacji mającego na celu uzyskanie musującego nastawu winiarskiego oraz czas przetrzymania nastawu winiarskiego na osadzie nie będą krótsze niż:
 - 90 dni,
 - 30 dni, jeśli fermentacja odbywa się w pojemnikach wyposażonych w mieszadła.
8. Zasady określone w części A pkt 1–10 i części 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 tylko przy użyciu do utworzenia nastawu winiarskiego moszczu gronowego lub częściowo sfermentowanego moszczu gronowego pochodzących z odmian winorośli znajdujących się w wykazie zawartym w dodatku 1, o ile odmiany te są uznane za zdolne do wytworzenia gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia w regionie, którego nazwę noszą te gatunkowe wina musujące objęte chronioną nazwą pochodzenia. W drodze odstępstwa aromatyczne gatunkowe wina musujące objęte chronioną nazwą pochodzenia może być otrzymywane przy użyciu do utworzenia nastawu winiarskiego win uzyskiwanych z winogron odmiany winorośli „Prosecco”, które zostały zebrane w regionach nazwy pochodzenia „Conegliano-Valdobbiadene” i „Montello e Colli Asolani”;
 - b) kontrola procesu fermentacyjnego przed i po utworzeniu nastawu winiarskiego, aby uzyskać musujące nastawy winiarskie, może być dokonana tylko przez chłodzenie lub inne procesy fizyczne;
 - c) dodawanie *expedition liqueur* jest zabronione;
 - d) rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu aromatycznych gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia nie może być mniejsza niż 6 %;
 - e) całkowita objętościowa zawartość alkoholu aromatycznych gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia nie może być mniejsza niż 10 %;
 - f) aromatyczne gatunkowe wina musujące objęte chronioną nazwą pochodzenia, przechowywane w zamkniętych pojemnikach w temperaturze 20 °C, wykazują nadciśnienie nie mniejsze niż 3 bary;
 - g) w drodze odstępstwa od części C pkt 6 czas trwania procesu produkcji aromatycznych gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia nie może być krótszy niż jeden miesiąc.

Dodatek 1

Wykaz odmian winorośli, których winogrona mogą być wykorzystywane do tworzenia nastawów wiarskich aromatycznych gatunkowych win musujących i aromatycznych gatunkowych win musujących objętych chronioną nazwą pochodzenia

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

ZAŁĄCZNIK III

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

1. Produkty, o których mowa w pkt 3 lit. c) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, służące do produkcji win likierowych lub win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym mogą być przedmiotem, w stosownych przypadkach, wyłącznie praktyk i procesów enologicznych, o których mowa w rozporządzeniu (WE) nr 479/2008 lub w niniejszym rozporządzeniu.
2. Jednak:
 - a) zwiększenie naturalnej objętościowej zawartości alkoholu może wynikać jedynie z zastosowania produktów, o których mowa w pkt 3 lit. e) i f) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008; oraz
 - b) w drodze odstępstwa Hiszpania jest upoważniona do zezwolenia na stosowanie siarczynu wapnia w odniesieniu do hiszpańskich win określanych tradycyjnie jako „vino generoso” lub „vino generoso de licor”, gdy ta praktyka wynika z tradycji, z zastrzeżeniem, że zawartość siarczynu w produkcie poddanemu takiemu zabiegowi, wyrażona w siarczynie potasu, nie jest większa niż 2,5 grama na litr. Otrzymane w ten sposób wina mogą zostać poddane zabiegowi dodatkowego zakwaszania do maksymalnego poziomu 1,5 grama na litr.
3. Nie naruszając surowszych przepisów, jakie państwa członkowskie mogą przyjąć w odniesieniu do win likierowych i win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym wytwarzanych na ich terytorium, takie produkty mogą być poddane praktykom enologicznym, o których mowa w rozporządzeniu (WE) nr 479/2008 lub w niniejszym rozporządzeniu.
4. Dopuszczalne jest również:
 - a) dosładzanie, pod warunkiem zgłoszenia i prowadzenia rejestrów, gdy wytworzone produkty nie były poddane wzbogacaniu przy użyciu zagęszczonego moszczu gronowego. Dosładzania można dokonywać przy użyciu:
 - zagęszczonego moszczu gronowego lub oczyszczonego zagęszczonego moszczu gronowego, pod warunkiem że całkowita objętościowa zawartość alkoholu omawianego wina nie wzrośnie o więcej niż 3 %,
 - zagęszczonego moszczu gronowego lub oczyszczonego zagęszczonego moszczu gronowego, lub częściowo sfermentowanego moszczu gronowego uzyskanego z suszonych winogron w przypadku hiszpańskiego wina określanego tradycyjnie jako „vino generoso de licor”, pod warunkiem że całkowita objętościowa zawartość alkoholu omawianego wina nie wzrośnie o więcej niż 8 %,
 - zagęszczonego moszczu gronowego lub oczyszczonego zagęszczonego moszczu gronowego w przypadku win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia „Madeira”, pod warunkiem że całkowita objętościowa zawartość alkoholu omawianego wina nie wzrośnie o więcej niż 8 %;
 - b) dodawanie alkoholu, destylatów lub spirytusu, o których mowa w pkt 3 lit. e) i f) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, w celu uzupełnienia braków spowodowanych wietrzeniem w czasie dojrzewania;
 - c) dojrzewanie w zbiornikach w temperaturze nie przekraczającej 50 °C w przypadku win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia „Madeira”.
5. Odmiany winorośli, z których uzyskiwane są produkty, o których mowa w pkt 3 lit. c) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, otrzymywane dla celów produkcji win likierowych i win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, wybiera się spośród odmian, o których mowa w art. 24 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 479/2008.
6. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu produktów, o których mowa w pkt 3 lit. c) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, otrzymywanych dla celów produkcji wina likierowego innego niż wino likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, nie może być mniejsza niż 12 %.

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

1. Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, których produkcja obejmuje użycie moszczu gronowego lub połączenie moszczu gronowego z winem, o których mowa w pkt 3 lit. c) tiret czwarte załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, znajduje się w dodatku 1 część A niniejszego załącznika.

2. Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, do których można dodawać produkty, o których mowa w pkt 3 lit. f) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, znajduje się w dodatku 1 część B niniejszego załącznika.
3. Produkty, o których mowa w pkt 3 lit. c) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008 oraz zagęszczony moszcz gronowy i częściowo sfermentowany moszcz gronowy uzyskiwany z suszonych winogron, o których mowa w pkt 3 lit. f) ppkt (iii) załącznika IV, przygotowywane w celu wytworzenia wina likierowego objętego chronioną nazwą pochodzenia, muszą pochodzić z regionu, którego nazwę nosi to wino likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia.

Jeżeli chodzi o wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia „Málaga” i „Jerez-Xérès-Sherry”, moszcz gronowy, zagęszczony moszcz gronowy i — zgodnie z częścią B pkt 4 załącznika VI do rozporządzenia (WE) nr 479/2008 — częściowo sfermentowany moszcz gronowy uzyskiwany z suszonych winogron, o którym mowa w pkt 3 lit. f) ppkt (iii) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, uzyskane z odmiany winorośli „Pedro Ximenez”, mogą pochodzić z regionu „Montilla-Moriles”.

4. Procesy, o których mowa w części A pkt 1–4 niniejszego załącznika, mające na celu wytworzenie wina likierowego objętego chronioną nazwą pochodzenia, mogą mieć miejsce wyłącznie w regionie, o którym mowa w pkt 3.

Jeśli chodzi o wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia, w przypadku których 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. Nie naruszając surowszych przepisów, jakie państwa członkowskie mogą przyjąć w odniesieniu do win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, wytwarzanych na ich terytorium:

a) naturalna objętościowa zawartość alkoholu produktów wykorzystywanych do produkcji wina likierowego objętego chronioną nazwą pochodzenia, o których mowa w pkt 3 lit. c) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, nie może być niższa niż 12 %. Niektóre wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia, znajdujące się w jednym z wykazów dodatku 2 część A niniejszego załącznika, mogą jednak być otrzymywane:

(i) albo z moszczu gronowego, którego naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10 %, jeśli chodzi o wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia otrzymywane poprzez dodanie spirytusu destylowanego z wina lub wycieków winogronowych objętych nazwą pochodzenia i w miarę możliwości pochodzących z tego samego gospodarstwa;

(ii) albo z częściowo sfermentowanego moszczu gronowego lub, w związku z treścią tiret drugiego poniżej, wina, którego początkowa naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej:

— 11 % w przypadku win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia otrzymanych przez dodanie neutralnego alkoholu, destylatu wina o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 70 % lub spirytusu pochodzenia winnego,

— 10,5 % w przypadku win wyprodukowanych z moszczu białych gron, o których mowa w wykazie 3 dodatku 2 część A,

— 9 % w przypadku portugalskiego wina likierowego objętego chronioną nazwą pochodzenia „Madeira”, którego tradycyjna i zwyczajowa produkcja jest zgodna z krajowymi przepisami, które określają ją w sposób wyraźny;

b) wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, których całkowita objętościowa zawartość alkoholu jest, w drodze odstępstwa od pkt 3 lit. b) załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 479/2008, mniejsza niż 17,5 %, ale nie mniejsza niż 15 %, co przepisy krajowe mające do nich zastosowanie przed dniem 1 stycznia 1985 r. określały w sposób wyraźny, znajduje się w dodatku 2 część B.

6. Specyficzne tradycyjne określenia „οίνος γλυκός φυσικός”, „vine dulce natural”, „vino dulce naturale” i „vinho doce natural” są zastrzeżone dla win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia:

— otrzymanych ze zbiorów, których co najmniej 85 % należy do odmian winorośli znajdujących się w wykazie zawartym w dodatku 3,

— otrzymanych z moszczu o początkowej naturalnej zawartości cukru co najmniej 212 gramów na liter,

— otrzymanych poprzez dodanie alkoholu, destylatu lub spirytusu, o których mowa w załączniku IV pkt 3 lit. e) i f) rozporządzenia (WE) nr 479/2008, z wyłączeniem innych produktów wzbogacających.

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 tradycyjne określenie „vin doux naturel” może być użyte tylko w stosunku do win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, które są:
- bezpośrednio produkowane przez producentów zbierających winogrona i wytwarzane wyłącznie z ich zbiorów odmian takich jak *muscat*, *grenache*, *macabeo* lub *malvasia*; dopuszcza się jednak zbiory uzyskane z działek, na których rosną także odmiany winorośli inne niż cztery wyżej wymienione odmiany, o ile nie stanowią one więcej niż 10 % całkowitej liczby roślin,
 - otrzymane w granicach wydajności na hektar wynoszącej 40 hl moszczu gronowego, o którym mowa w załączniku IV pkt 3 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 479/2008 tiret pierwsze i czwarte, przy czym przekroczenie tej wydajności powoduje, że cały zbiór traci możliwość korzystania z nazwy „vin doux naturel”,
 - otrzymane z moszczu gronowego o początkowej naturalnej zawartości cukru co najmniej 252 gramy na litr,
 - otrzymane przez dodanie alkoholu pochodzenia winnego, z wyłączeniem innych produktów wzbogacających, który w czystym alkoholu odpowiada co najmniej 5 % objętości użytego moszczu gronowego i nie przekracza niższej z następujących dwóch wartości procentowych:
 - albo 10 % objętości wspomnianego wyżej użytego moszczu,
 - albo 40 % całkowitej objętościowej zawartości alkoholu produktu końcowego przedstawionej jako suma rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu i równowartości potencjalnej objętościowej zawartości alkoholu obliczonej na podstawie 1 % czystego alkoholu dla 17,5 gramów resztkowego cukru na litr.
8. Specyficzne tradycyjne określenie „vino generoso” jest zastrzeżone dla wytrawnych win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, dojrzewających częściowo lub całkowicie pod warstwą drożdży kożuchujących:
- otrzymanych z białych winogron, które pochodzą z następujących odmian winorośli: Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zelema i Garrido Fino,
 - dopuszczonych do spożycia po upływie średnio dwuletniego okresu dojrzewania w dębowych beczkach.
- Dojrzewanie pod warstwą drożdży kożuchujących, o której 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 tradycyjne określenie „vinho generoso” jest zastrzeżone dla win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia „Porto”, „Madeira”, „Moscatel de Setubal” i „Carcavelos” razem z odpowiednią nazwą pochodzenia.
10. Specyficzne tradycyjne określenie „vino generoso de licor” jest zastrzeżone dla 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 został dodany albo częściowo sfermentowany moszcz gronowy uzyskiwany z suszonych winogron, albo zagęszczony moszcz gronowy,
 - dopuszczonych do spożycia 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 OBEJMUJE UŻYCIEM MOSZCZU GRONOWEGO LUB POŁĄCZENIE TEGO PRODUKTU Z WINEM**

(Część B pkt 1 niniejszego załącznika)

GRECJA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat z Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion z Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat z Kefalini), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat z Rodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat z Lemnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne z Kefalini), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patras)

HISZPANIA

Wina likierowe objęte ochroną nazwą pochodzenia	Nazwa produktu określona w prawodawstwie wspólnotowym lub ustawodawstwie państwa członkowskiego
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

WŁOCHY

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

B. WYKAZ WIN LIKIEROWYCH OBJĘTYCH CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA, KTÓRYCH PRODUKCJA OBEJMUJE DODANIE PRODUKTÓW, O KTÓRYCH MOWA W ZAŁĄCZNIKU IV PKT 3 LIT. f) ROZPORZĄDZENIA (WE) NR 479/2008

(Punkt B.2 niniejszego załącznika)

1. Wykaz win likierowych objętych ochroną nazwą pochodzenia, których produkcja obejmuje dodanie alkoholu winnego lub alkoholu z suszonych winogron o zawartości alkoholu nie mniejszej niż 95 % i nie większej niż 96 %

(Załącznik IV pkt 3 lit. f) ppkt (ii) tiret pierwsze rozporządzenia (WE) nr 479/2008)

GRECJA

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

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 obejmuje dodanie spirytusu destylowanego z wina lub wyłoków winogronowych o zawartości alkoholu nie mniejszej niż 52 % i nie większej niż 86 %**

(Załącznik IV pkt 3 lit. f) ppkt (ii) tiret drugie rozporządzenia (WE) nr 479/2008)

GRECJA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne z Kefalini), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

FRANCJA

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

CYPR

Κουμανδάρια (Commandaria).

3. **Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, których produkcja obejmuje dodanie spirytusu destylowanego z suszonych winogron o zawartości alkoholu nie mniejszej niż 52 % i nie większej niż 94,5 %**

(Załącznik IV pkt 3 lit. f) ppkt (ii) tiret trzecie rozporządzenia (WE) nr 479/2008)

GRECJA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne z Kefalini).

4. **Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, których produkcja obejmuje dodanie częściowo sfermentowanego moszczu gronowego uzyskanego z suszonych winogron**

(Załącznik IV pkt 3 lit. f) ppkt (iii) tiret pierwsze rozporządzenia (WE) nr 479/2008)

HISZPANIA

Wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia	Nazwa produktu określona w prawodawstwie wspólnotowym lub ustawodawstwie państwa członkowskiego
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, Malvasia di Cagliari, Moscato passito di Pantelleria

CYPR

Κουμανδάρια (Commandaria).

5. **Wykaz win likierowych objętych ochroną nazwą pochodzenia, których produkcja obejmuje dodanie zagęszczonego moszczu gronowego otrzymanego za pomocą bezpośredniego nagrzewania, zgodnego, z wyjątkiem tej czynności, z definicją zagęszczonego moszczu gronowego**

(Załącznik IV pkt 3 lit. f) ppkt (ii) tiret drugie rozporządzenia (WE) nr 479/2008)

HISZPANIA

Wina likierowe objęte ochroną nazwą pochodzenia	Nazwa produktu określona w prawodawstwie wspólnotowym lub ustawodawstwie państwa członkowskiego
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

WŁOCHY

Marsala.

6. **Wykaz win likierowych objętych ochroną nazwą pochodzenia, których produkcja obejmuje dodanie zagęszczonego moszczu gronowego**

(Załącznik IV pkt 3 lit. f) ppkt (iii) tiret trzecie rozporządzenia (WE) nr 479/2008)

HISZPANIA

Wina likierowe objęte ochroną nazwą pochodzenia	Nazwa produktu określona w prawodawstwie wspólnotowym lub ustawodawstwie państwa członkowskiego
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

WŁOCHY

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Dodatek 2

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

1. Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, otrzymywanych z moszczu gronowego, którego naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10 %, otrzymywanych poprzez dodanie spirytusu destylowanego z wina lub wytlóków winogronowych objętych 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, otrzymywanych z częściowo sfermentowanego moszczu gronowego, którego początkowa naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 11 %, otrzymanych przez dodanie neutralnego alkoholu, destylatu wina o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 70 % lub spirytusu pochodzenia winnego

PORTUGALIA

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

WŁOCHY

Moscato di Noto

Trentino

3. Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, otrzymywanych z wina, którego początkowa naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 10,5 %.

HISZPANIA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, otrzymywanych z częściowo sfermentowanego moszczu gronowego, którego początkowa naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi co najmniej 9 %.

PORTUGALIA

Madeira.

B. Wykaz, o którym mowa w załączniku III B pkt 6

Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, których całkowita objętościowa zawartość alkoholu jest mniejsza niż 17,5 %, ale nie mniejsza niż 15 %, co przepisy krajowe mające do nich zastosowanie przed 1 stycznia 1985 r. określały w sposób wyraźny.

[Załącznik IV pkt 3 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 479/2008]

HISZPANIA

Wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia	Nazwa produktu określona w prawodawstwie wspólnotowym lub ustawodawstwie państwa członkowskiego
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xéres-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

PORTUGALIA

Wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia	Nazwa produktu określona w prawodawstwie wspólnotowym lub ustawodawstwie państwa członkowskiego
Porto — Port	Branco leve seco

*Dodatek 3***Wykaz odmian, które można wykorzystać w produkcji win likierowych objętych ochroną nazwą pochodzenia, do których stosuje się specyficzne tradycyjne określenia „vine 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.

ZAŁĄCZNIK IV

SPECJALNE WSPÓLNOTOWE METODY ANALIZY

A. IZOTIOCYJANIAN ALLILU

1. **Zasada metody**

Ewentualny izotiocyanian allilu obecny w winie jest identyfikowany metodą chromatografii gazowej po destylacji.

2. **Odczynniki**

- 2.1. Alkohol etylowy bezwodny.
- 2.2. Roztwór mianowany: roztwór izotiocyanianu allilu w bezwodnym alkoholu, zawierający 15 mg substancji czynnej na litr.
- 2.3. Mieszanina oziębiająca, składająca się z alkoholu etylowego i suchego lodu (temperatura – 60 °C).

3. **Aparatura**

- 3.1. Aparat destylacyjny przedstawiony na rysunku. Przez aparat przepływa stale strumień azotu.
- 3.2. Płaszcz grzejny z termostatem.
- 3.3. Przepływomierz.
- 3.4. Chromatograf gazowy z czujnikiem płomieniowo-spektrofotometrycznym, wyposażony w filtr selektywny dla związków siarkowych ($\lambda = 394$ nm) lub inny odpowiedni detektor.
- 3.5. Kolumna chromatograficzna ze stali kwasoodpornej o średnicy wewnętrznej 3 mm i długości 3 m z fazą stacjonarną 10 % Carbowax 20 M nośnik Chromosorb WHP, 80–100 mesh.
- 3.6. Mikrostrzykawka, 10 μ l.

4. **Procedura**

Do kolby destylacyjnej odmierzyć 2 litry wina, do dwóch przewodów odbierających wlać kilka mililitrów alkoholu etylowego (pkt 2.1), tak, aby porowata część rurek dyspergujących gaz była całkowicie zakryta. Schłodzić oba przewody od zewnątrz mieszaniną oziębiającą. Połączyć kolbę z przewodami odbierającymi i rozpocząć przepłukiwanie aparatu azotem z prędkością około 3 litrów na minutę. Wino podgrzać do temperatury 80 °C za pomocą odpowiedniej regulacji płaszcza grzejnego, destylować, zbierając 45–50 ml destylatu.

Ustabilizować chromatograf. Zaleca się stosowanie następujących warunków:

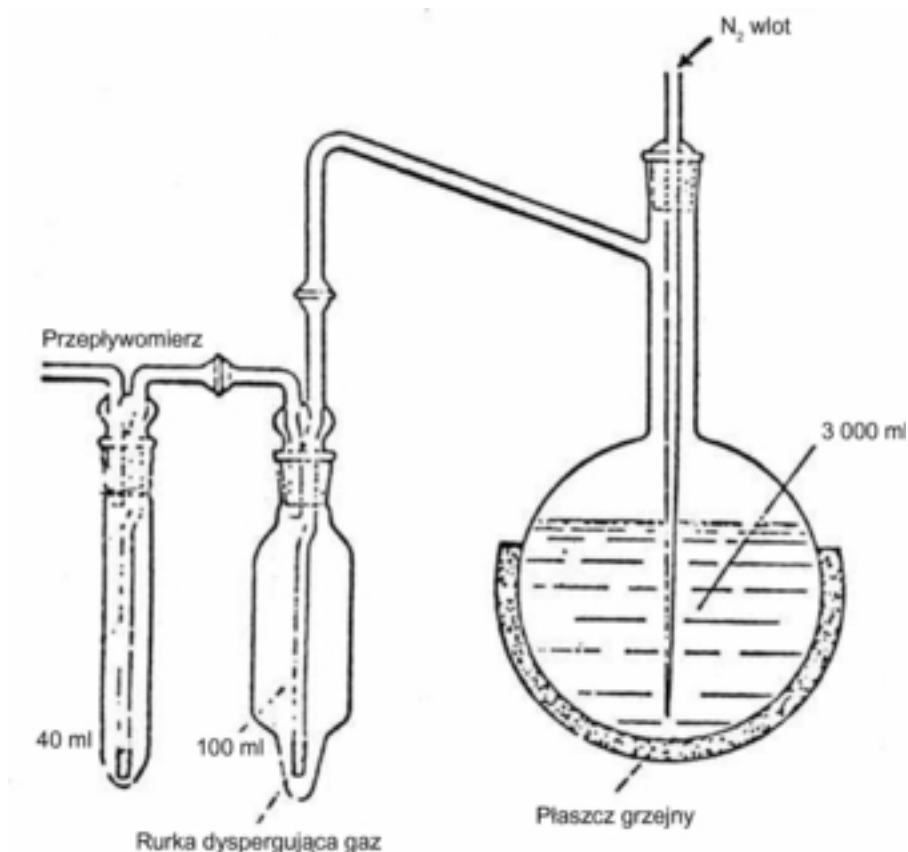
- temperatura dozownika: 200 °C,
- temperatura kolumny: 130 °C,
- przepływ gazu nośnego, helu: 20 ml/min.

Wprowadzić mikrostrzykawką taką objętość roztworu mianowanego, aby pik odpowiadający izotiocyanianowi allilu mógł być łatwo zidentyfikowany na chromatogramie.

W podobny sposób wprowadzić do chromatografu próbkę destylatu. Sprawdzić, czy czas retencji uzyskanego pików odpowiada czasowi retencji pików izotiocyanianu allilu.

Zgodnie z warunkami opisanymi powyżej składniki występujące naturalnie w winie nie będą dawały zakłócających pików na chromatogramie badanej próbki.

Aparat do destylacji w strumieniu azotu



B. SPECJALNE METODY ANALIZY REKTYFIKOWANEGO ZAGĘSZCZONEGO MOSZCZU GRONOWEGO

a) *Kationy ogółem*1. **Zasada**

Badana próbka jest poddawana chromatografii na silnie kwasowej żywicy kationowymiennej. Kationy są wymieniane na H⁺. Zawartość kationów ogółem wyrażana jest przez różnicę między kwasowością ogólną eluatu i próbki.

2. **Aparatura**

2.1. Kolumna szklana o średnicy wewnętrznej 10–11 mm i długości około 300 mm, wyposażona w zawór odwadniający.

2.2. Pehametr o działce elementarnej 0,1 jednostki pH.

2.3. Elektrody:

- elektroda szklana, przechowywana w wodzie destylowanej,
- kalomelowa/nasycona chlokiem potasu elektroda odniesienia, przechowywana w nasyconym roztworze chloru potasu,
- lub elektroda kombinowana, przechowywana w wodzie destylowanej.

3. **Odczynniki**

3.1. Silnie kwasowa żywica kationowymienna w formie H⁺, wstępnie napęczniała przez namoczenie w wodzie przez noc.

3.2. Roztwór wodorotlenku sodu, 0,1 M.

3.3. Papierek lakmusowy.

4. Procedura

4.1. Przygotowanie próbki

Użyć roztworu otrzymanego przez rozcieńczenie rektyfikowanego moszczu zagęszczonego do 40 % (m/v): umieścić 200 g dokładnie odważonego rektyfikowanego moszczu zagęszczonego w kolbie miarowej na 500 ml, uzupełnić wodą do kreski i dokładnie wymieszać.

4.2. Przygotowanie kolumny jonowymiennej

Do kolumny wlać około 10 ml napęczniałej wstępnie żywicy jonowymiennej w formie H⁺. Przemyc kolumnę wodą destylowaną do usunięcia całej kwasowości, stosując do kontroli papierek lakmusowy.

4.3. Wymiana jonów

Przesączyć przez kolumnę 100 ml roztworu rektyfikowanego moszczu zagęszczonego, otrzymanego jak w pkt 4.1, z prędkością jednej kropli na sekundę. Zbierać wyciek w zlewce. Przemyc kolumnę 50 mililitrami wody destylowanej. Wyciek (łącznie z wodą użytą do przemywania) miareczkować 0,1 M roztworem wodorotlenku sodu do wartości pH 7 w temperaturze 20 °C. Roztwór zasady powinien być dodawany powoli, przy ciągłym wstrząsaniu próbki. Niech *n* oznacza ilość ml zużytego 0,01 M roztworu wodorotlenku sodu.

5. Przedstawianie wyników

Zawartość kationów ogółem wyrazić w miliekwiwentach na kilogram cukru ogółem z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

5.1. Obliczenia

— Kwasowość wycieku wyrażona w miliekwiwentach na kilogram rektyfikowanego moszczu zagęszczonego:

$$E = 2,5 n.$$

— Kwasowość ogólna rektyfikowanego moszczu zagęszczonego w miliekwiwentach na kilogram: a.

— Zawartość kationów ogółem w miliekwiwentach na kilogram cukrów ogółem:

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

P = procentowa zawartość (m/m) cukrów ogółem.

b) Przewodność elektryczna

1. Zasada

Pomiar przewodności elektrycznej słupa cieczy znajdującego się między dwoma równoległymi elektrodami platynowymi jest wykonywany poprzez włączenie go do jednego ramienia mostka Wheatstone'a.

Przewodność elektryczna różni się w zależności od temperatury i dlatego jest wyrażana jako przewodność w temperaturze 20 °C.

2. Aparatura

2.1. Konduktometr umożliwiający pomiar przewodności elektrycznej w zakresie 1–1 000 mikrosimensów na cm.

2.2. Ultratermostat do utrzymania temperatury badanych próbek do około 20 °C (20 ± 2 °C).

3. Odczynniki

3.1. Demineralizowana woda o przewodności elektrycznej mniejszej niż 2 μS cm⁻¹ w temperaturze 20 °C.

3.2. Roztwór wzorcowy chlorku potasu.

Rozpuścić 0,581 g chlorku potasu, KCl, wysuszonego uprzednio do stałej masy w temperaturze 105 °C, w wodzie demineralizowanej (3.1). Uzupełnić do 1 litra wodą demineralizowaną (3.1). Roztwór ten wykazuje przewodność elektryczną 1 000 μS cm⁻¹ w temperaturze 20 °C. Roztwór nie powinien być przechowywany dłużej niż 3 miesiące.

4. Procedura

4.1. Przygotowanie próbki do analizy

Przygotować roztwór o zawartości cukrów ogółem 25 % (m/m) (25°Brix): odważyć masę równą 2500/P i uzupełnić wodą do 100 g (3.1), gdzie P = procentowa (m/m) zawartość cukrów ogółem w rektyfikowanym moszczu zagęszczonym.

4.2. Oznaczanie przewodności elektrycznej

Sprowadzić temperaturę próbki do 20 °C, wstawiając ją do ultratermostatu. Utrzymywać tę temperaturę w granicach $\pm 0,1$ °C.

Komorę konduktometru przepłukać dwukrotnie badanym roztworem.

Wykonać pomiar przewodności właściwej i wyrazić wynik w $\mu\text{S cm}^{-1}$.

5. Przedstawianie wyników

Wyniki wyrażać w mikrosimensach na cm ($\mu\text{S cm}^{-1}$) w temperaturze 20 °C, zaokrąglając do liczby całkowitej dla 25 % (m/m) (25°Brix) roztworu rektyfikowanego moszczu zagęszczonego.

5.1. Obliczenia

Jeżeli aparat nie jest wyposażony w urządzenie do kontrolowania temperatury, zmierzoną przewodność właściwą należy skorygować, wykorzystując tabelę I. Jeżeli temperatura wynosi poniżej 20 °C, wartość korekty należy dodać, jeżeli temperatura wynosi powyżej 20 °C, wartość korekty należy odjąć.

Tabela I

Korekta, jaką należy wprowadzić, jeżeli przewodność właściwa była oznaczana w temperaturze innej niż 20 °C ($\mu\text{S cm}^{-1}$)

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

⁽¹⁾ Odjąć wartość korekty.

⁽²⁾ Dodać wartość korekty.

c) **Hydroksymetylofurfural (HMF)**

1. Zasada metody

1.1. Metoda kolorymetryczna

Aldehydy pochodne furanu, z których głównym jest hydroksymetylofurfural, reagują z kwasem barbiturowym i paratoluidyną, dając czerwone produkty reakcji, które oznacza się kolorymetrycznie przy 550 nm.

1.2. Metoda wykorzystująca wysokosprawną chromatografię ciekową (HPLC)

Rozdział w kolumnie chromatograficznej w systemie odwróconych faz i oznaczanie przy 280 nm.

2. Metoda kolorymetryczna

2.1. Aparatura

2.1.1. Spektrofotometr dostosowany do pomiarów w zakresie 300–700 nm z możliwością pomiaru absorbancji w czasie.

2.1.2. Kuwety szklane o drodze optycznej równej 1 cm.

2.2. Odczynniki

2.2.1. Kwas barbiturowy, roztwór 0,5 % (m/v)

Rozpuścić 500 mg kwasu barbiturowego, $C_4O_3N_2H_4$ w wodzie destylowanej i ogrzać lekko w kąpeli wodnej o temperaturze 100 °C. Uzupełnić do 100 ml wodą destylowaną. Roztwór można przechowywać przez około tydzień.

2.2.2. Roztwór paratoluidyny, 10 % (m/v)

Przenieść 10 g paratoluidyny, $C_6H_4(CH_3)NH_2$ do kolby miarowej o pojemności 100 ml; dodać 50 ml izopropanolu, $CH_3CH(OH)CH_3$ i 10 ml kwasu octowego lodowatego, CH_3COOH , ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml). Uzupełnić do 100 ml izopropanolem. Roztwór ten powinien być przygotowywany codziennie.

2.2.3. Etanal (aldehyd octowy), CH_3CHO , 1-procentowy (m/v) roztwór wodny

Przygotować bezpośrednio przed użyciem.

2.2.4. Hydroksymetylofurfural, $C_6O_3H_6$, roztwór wodny o stężeniu 1 g/l

Przygotować serię roztworów o stężeniu 5, 10, 20, 30 i 40 mg/l. Roztwór o stężeniu 1 g/l i roztwory rozcieńczone należy przygotowywać na bieżąco.

2.3. Procedura

2.3.1. Przygotowanie próbki

Użyć roztworu otrzymanego przez rozcieńczenie rektyfikowanego moszczu zagęszczonego do 40 % (m/v): umieścić 200 g dokładnie odważonego rektyfikowanego moszczu zagęszczonego w kolbie miarowej na 500 ml, uzupełnić wodą do kreski i dokładnie wymieszać. Do oznaczania wziąć 2 ml tego roztworu.

2.3.2. Oznaczanie kolorymetryczne

Do każdej z dwóch kolb o pojemności 25 ml z doszlifowanym korkiem, oznaczonych *a* i *b*, odmierzyć 2 ml próbki, przygotowanej jak w pkt 2.3.1. Do każdej kolby dodać 5 ml roztworu paratoluidyny (pkt 2.2.2); wymieszać. Do kolby *b* (próbka kontrolna) dodać 1 ml wody destylowanej, a do kolby *a* 1 ml kwasu barbiturowego (pkt 2.2.1). Wymieszać dokładnie. Zawartość kolb przenieść do kuwet spektrofotometru o drodze optycznej 1 cm. Ustawić zero na skali, używając zawartości kolby *b* przy długości fali 550 nm. Obserwować zmiany chłonności próbki *a*; zapisać najwyższą wartość absorbancji *A*, osiąganą po upływie od dwóch do pięciu minut.

Próbki o zawartości hydroksymetylofurfuralu powyżej 30 mg/l należy rozcieńczyć przed analizą.

2.3.3. Ustalenie krzywej kalibracyjnej

Umieścić 2 ml roztworów hydroksymetylofurfuralu o stężeniu 5, 10, 20, 30 i 40 mg/l (pkt 2.2.4) w dwóch zestawach *a* i *b* kolb miarowych o pojemności 25 ml i postępować dalej jak w pkt 2.3.2.

Wykres przedstawiający zależność absorbancji od stężenia hydroksymetylofurfuralu w mg/l jest prostą przechodzącą przez początek układu współrzędnych.

2.4. Przedstawianie wyników

Stężenie hydroksymetylofurfuralu w rektyfikowanych moszczach zagęszczonych wyrażać w miligramach na kilogram cukrów ogółem.

2.4.1. Metoda obliczania

Zawartość hydroksymetylofurfuralu *C* w mg/l w badanej próbce jest to stężenie odczytane z krzywej kalibracyjnej odpowiadające zmierzonej absorbancji *A* próbki.

Zawartość hydroksymetylofurfuralu w miligramach na kilogram cukrów ogółem wynosi:

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

P = procentowa (m/m) zawartość cukrów ogółem w rektyfikowanym moszczu zagęszczonym.

3. Wysokosprawna chromatografia cieczowa

3.1. Aparatura

3.1.1. Wysokosprawny chromatograf cieczowy wyposażony w:

- dozownik „pętlowy” o pojemności 5 lub 10 μl ,
- detektor spektrofotometryczny do wykonywania pomiarów przy 280 nm,
- kolumnę z fazą stacjonarną oktadecylosilanową (np. Bondapak C_{18} — Corasil, Waters Ass.),
- rejestrator, ewentualnie integrator.

Szybkość przepływu fazy ruchomej: 1,5 ml/min.

3.1.2. Aparat do filtracji membranowej, średnica porów 0,45 μm .

3.2. Odczynniki

3.2.1. Woda podwójnie destylowana.

3.2.2. Metanol, CH_3OH , destylowany lub o czystości HPLC.

3.2.3. Kwas octowy, CH_3COOH ($\rho_{20} = 1,05 \text{ g/ml}$).

3.2.4. Faza ruchoma: woda-metanol (pkt 3.2.2) kwas octowy (pkt 3.2.3), przefiltrowana uprzednio przez filtr membranowy (0,45 μm), (40:9:1 v/v).

Fazę ruchomą należy przygotowywać codziennie i odgazowywać przed użyciem.

3.2.5. Roztwór wzorcowy hydroksymetylofurfuralu, 25 mg/l (v/v).

Do kolby miarowej o pojemności 100 ml przenieść dokładnie odważone 25 mg hydroksymetylofurfuralu, $\text{C}_6\text{H}_3\text{O}_6$, i uzupełnić do kreski metanolem (pkt 3.2.2). Uzyskany roztwór rozcieńczyć metanolem (pkt 3.2.2) w stosunku 1:10 i przefiltrować przez filtr membranowy (0,45 μm).

Roztwór ten, przechowywany w butelce z brązowego szkła w lodówce, jest trwały przez dwa-trzy miesiące.

3.3. Procedura

3.3.1. Przygotowanie próbki

Użyć roztworu otrzymanego przez rozcieńczenie rektyfikowanego moszczu zagęszczonego do 40 % (m/v) (umieścić 200 g dokładnie odważonego rektyfikowanego moszczu zagęszczonego w kolbie miarowej o pojemności 500 ml, uzupełnić wodą do kreski i dokładnie wymieszać) i przefiltrowanego przez filtr membranowy o średnicy porów 0,45 μm .

3.3.2. Oznaczanie chromatograficzne

Do chromatografu wprowadzić 5 (lub 10) μl próbki przygotowanej, jak opisano w pkt 3.3.1, i 5 (lub 10) μl roztworu wzorcowego hydroksymetylofurfuralu (pkt 3.2.5). Zarejestrować chromatogram.

Czas retencji hydroksymetylofurfuralu wynosi od około 6–7 minut.

3.4. Przedstawianie wyników

Zawartość hydroksymetylofurfuralu w rektyfikowanych moszczach zagęszczonych wyrażać w miligramach na kilogram cukrów ogółem.

3.4.1. Metoda obliczania

C oznacza zawartość hydroksymetylofurfuralu w 40-procentowym (m/v) roztworze rektyfikowanego moszczu zagęszczonego w mg/l.

Zawartość hydroksymetylofurfuralu w miligramach na kilogram cukrów ogółem wynosi:

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

P = procentowa (m/m) zawartość cukrów ogółem w rektyfikowanym moszczu zagęszczonym.

d) **Metale ciężkie**1. **Zasady**I. *Szybka metoda szacowania zawartości metali ciężkich*

Metale ciężkie są wykrywane w odpowiednio rozcieńczonym moszczu rektyfikowanym za pomocą reakcji tworzenia ich barwnych siarczków. Ilość metali ciężkich jest szacowana na podstawie porównania z roztworem mianowanym ołowiu, o stężeniu odpowiadającym najwyższej dopuszczalnej ich zawartości.

II. *Oznaczanie zawartości ołowiu metodą spektrofotometrii absorpcji atomowej*

Związek chelatowy powstający w wyniku reakcji ołowiu z pirolidynoditiokarbaminianem wyłączany jest metyloizobutyloketonem, a absorbcję mierzy się przy 283,3 nm. Zawartość ołowiu oznacza się przy użyciu szeregu roztworów wzorcowych o znanej zawartości ołowiu.

2. **Szybka metoda szacowania zawartości metali ciężkich**2.1. *Odczynniki*2.1.1. *Rozcieńczony kwas solny, 70 % (m/v).*

Pobrać 70 g kwasu solnego, HCl, ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) i uzupełnić wodą do 100 ml.

2.1.2. *Rozcieńczony kwas solny, 20 % (m/v)*

Pobrać 20 g kwasu solnego, HCl, ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) i uzupełnić wodą do 100 ml.

2.1.3. *Rozcieńczony amoniak*

Pobrać 14 g amoniaku (NH_3), ($\rho_{20} = 0,931-0,934$ g/ml) i uzupełnić wodą do 100 ml.

2.1.4. *Roztwór buforowy o pH 3,5*

Rozpuścić 25 g octanu amonowego, $\text{CH}_3\text{COONH}_4$, w 25 ml wody i dodać 38 ml rozcieńzonego kwasu solnego (2.1.1). Jeżeli potrzeba, przeprowadzić korektę pH za pomocą rozcieńzonego kwasu solnego (2.1.2) lub rozcieńzonego amoniaku (2.1.3) i uzupełnić wodą do 100 ml.

2.1.5. *Roztwór tioacetamidu, $\text{C}_2\text{H}_5\text{NS}$, 4 % (m/v)*2.1.6. *Roztwór glicerolu, $\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$, 85 % (m/v)*

($n_D^{20\text{ }^\circ\text{C}} = 1,449-1,455$).

2.1.7. *Odczynnik tioacetamidowy*

Do 0,2 ml roztworu tioacetamidu (pkt 2.1.5) dodać 1 ml roztworu otrzymanego przez zmieszanie 5 ml wody, 15 ml 1 M roztworu wodorotlenku sodu i 20 ml glicerolu (pkt 2.1.6). Ogrzewać w kąpeli wodnej w temperaturze 100 °C przez 20 sekund. Przygotowywać bezpośrednio przed użyciem.

2.1.8. *Roztwór o zawartości ołowiu 0,002 g/l*

Przygotować roztwór o zawartości ołowiu 1 g/l przez rozpuszczenie 0,400 g azotanu ołowianego, $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$ w wodzie i uzupełnienie wodą do 250 ml. Przed użyciem rozcieńczyć roztwór wodą w stosunku dwóch części na 1 000 (v/v), otrzymując roztwór o stężeniu 0,002 g/l.

2.2. *Procedura*

Rozpuścić badaną próbkę 10 g rektyfikowanego moszczu zagęszczonego w 10 ml wody. Dodać 2 ml roztworu buforowego o pH 3,5 (pkt 2.1.4); wymieszać. Dodać 1,2 ml odczynnika tioacetamidowego (pkt 2.1.7). Niezwłocznie wymieszać. Przygotować próbkę kontrolną w ten sam sposób, używając 10 ml roztworu ołowiu o stężeniu 0,002 g/l (pkt 2.1.8).

Barwa badanej próbki rektyfikowanego moszczu zagęszczonego po 2 minutach nie powinna być intensywniejsza od barwy próbki kontrolnej.

2.3. *Obliczenia*

W warunkach powyższego oznaczania próbka kontrolna odpowiada maksymalnej dopuszczalnej zawartości metali ciężkich, wyrażonej w przeliczeniu na ołów, w wysokości 2 mg/kg rektyfikowanego moszczu zagęszczonego.

3. Oznaczenie zawartości ołowiu metodą atomowej spektrometrii absorbcyjnej

3.1. Aparatura

3.1.1. Spektrofotometr absorpcji atomowej wyposażony w palnik powietrzno-acetylenowy.

3.1.2. Lampa ołowiowa z katodą wnątkową.

3.2. Odczynniki

3.2.1. Rozcieńczony kwas octowy.

Pobrać 12 g kwasu octowego lodowatego ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml) i uzupełnić do 100 ml wodą.

3.2.2. Roztwór pirolidynoditiokarbaminianu, $C_5H_{12}N_2S_2$, 1 % (m/v).

3.2.3. Metyloizobutyloketon, $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$.

3.2.4. Roztwór zawierający 0,010 g ołowiu w litrze.

Roztwór ołowiu o stężeniu 1 g/l (2.1.8) rozcieńczyć do 1 % (v/v).

3.3. Procedura

3.3.1. Przygotowanie roztworu do badania

Rozpuścić 10 g rektyfikowanego moszczu zagęszczonego w mieszaninie składającej się z równych objętości rozcieńczonego kwasu octowego (pkt 3.2.1) i wody i uzupełnić do 100 ml tą mieszaniną.

Dodać 2 ml roztworu pirolidynoditiokarbaminianu amonowego (pkt 3.2.2) i 10 ml metyloizobutyloketonu (pkt 3.2.3). Wytrząsać przez 30 sekund, chroniąc przed dostępem światła. Pozostawić do rozdzielenia się dwóch warstw. Do analizy pobrać warstwę metyloizobutyloketonu.

3.3.2. Przygotowanie roztworów wzorcowych

Przygotować trzy roztwory wzorcowe zawierające, oprócz 10 g rektyfikowanego moszczu zagęszczonego, odpowiednio 1, 2 i 3 ml roztworu o stężeniu 0,010 g/l ołowiu (pkt 3.2.4). Postępować dalej tak jak z roztworem badanej próbki.

3.3.3. Próba ślepa

Przygotować próbę ślepa jak w pkt 3.3.1, ale bez dodatku rektyfikowanego moszczu zagęszczonego.

3.3.4. Oznaczenie

Ustawić długość fali na 283,3 nm.

Rozpylić ekstrakt metyloizobutyloketonowy z próby ślepej w płomieniu i wyzerować skalę chłonności.

Zmierzyć chłonność ekstraktów uzyskanych z badanego roztworu i z roztworów wzorcowych.

3.4. Przedstawianie wyników

Zawartość ołowiu wyrażać w miligramach na kilogram rektyfikowanego moszczu zagęszczonego z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

3.4.1. Obliczenia

Wykreślić krzywą obrazującą zróżnicowanie absorpcji w stosunku do zawartości ołowiu w roztworach wzorcowych, przy czym wartość zerowa odpowiada badanemu roztworowi.

Ekstrapolować linię prostą łączącą punkty do przecięcia się z ujemną częścią osi stężenia. Odległość punktu przecięcia od początku układu współrzędnych wyznacza zawartość ołowiu w badanym roztworze.

e) **Chemiczne oznaczanie alkoholu etylowego**

Metoda ta służy do oznaczania alkoholu w cieczach o niskiej zawartości alkoholu, takich jak moszcze, moszcze zagęszczone i rektyfikowane moszcze zagęszczone.

1. **Zasada**

Prosta destylacja badanej cieczy. Utlenianie alkoholu etylowego w destylacie dichromianem potasu. Miareczkowanie nadmiaru dichromianu potasu roztworem żelaza (II).

2. **Aparatura**

2.1. Aparat destylacyjny używany do pomiaru zawartości alkoholu.

3. **Odczynniki**

3.1. *Roztwór dichromianu potasu*

Rozpuścić 33,600 g dichromianu potasu, $K_2Cr_2O_7$ w wodzie i uzupełnić do objętości 1 litra w temperaturze 20 °C.

1 mililitr tego roztworu utlenia 7,8924 mg alkoholu.

3.2. *Roztwór siarczanu amonu żelaza (II)*

Rozpuścić 135 g siarczanu amonu żelaza (II), $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6 H_2O$ w wodzie, uzupełnić do 1 litra i dodać 20 ml stężonego kwasu siarkowego, H_2SO_4 , ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml). Pół objętości tego roztworu odpowiada mniej więcej objętości roztworu dichromianu potasu świeżo przygotowanego. Z tego względu powoli ulega utlenianiu.

3.3. *Roztwór nadmanganianu potasu*

Rozpuścić 1,088 g nadmanganianu potasu, $KMnO_4$, w wodzie i uzupełnić do jednego litra.

3.4. *Kwas siarkowy rozcieńczony w stosunku 1:2 (v/v)*

Małymi porcjami, i stale mieszając, dodać 500 ml kwasu siarkowego, H_2SO_4 , ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml) do 500 ml wody.

3.5. *Odczynnik żelazawo-ortofenantrolinowy*

Rozpuścić 0,695 g siarczanu żelaza, $FeSO_4 \cdot 7 H_2O$ w 100 ml wody, dodać 1,485 g jednowodnej ortofenantroliny, $C_{12}H_8N_2$, H_2O . Podgrzać, aby ułatwić rozpuszczanie. Otrzymany jasnoczerwony roztwór jest trwały.

4. **Procedura**

4.1. *Destylacja*

W kolbie destylacyjnej umieścić 100 g rektyfikowanego moszczu zagęszczonego i 100 ml wody. Zbierać destylat w kolbie miarowej o pojemności 100 ml i uzupełnić wodą do kreski.

4.2. *Utlenianie*

Wziąć kolbę z doszlifowanym korkiem i z rozszerzoną szyjką, umożliwiającą przepłukiwanie szyjki bez strat. W kolbie umieścić 20 ml roztworu dichromianu potasu (pkt 3.1) i 20 ml kwasu siarkowego rozcieńczonego w stosunku 1:2 (pkt 3.4) i wstrząsnąć. Dodać 20 ml destylatu. Zamknąć kolbę korkiem, wstrząsnąć i odczekać co najmniej 30 minut, wstrząsając od czasu do czasu. (Kolba ta nazywana jest kolbą pomiarową.)

Odmiareczkować roztwór dichromianu potasu roztworem siarczanu amonu żelaza (II) (pkt 3.2), umieszczając w identycznej kolbie taką samą ilość odczynników, ale zastępując 20 ml destylatu 20 ml wody destylowanej (kolba ta nazywana jest kolbą kontrolną).

4.3. *Miareczkowanie*

Do kolby pomiarowej dodać cztery krople odczynnika ortofenantrolinowego (pkt 3.5). Odmiareczkować nadmiar dichromianu potasu za pomocą roztworu siarczanu amonu żelaza (II) (pkt 3.2). Miareczkowanie zakończyć w chwili zmiany barwy roztworu z zielononiebieskiej na brązową.

W celu dokładniejszego uchwycenia punktu końcowego miareczkowania należy zmienić barwę roztworu z powrotem z brązowej na zielononiebieską za pomocą roztworu nadmanganianu potasu (pkt 3.3). Jedną dziesiątą objętości zużytego roztworu nadmanganianu odjąć od objętości zużytego roztworu siarczanu amonu żelaza (II). Niech n oznacza uzyskaną różnicę w ml.

Postępować tak samo z roztworem w kolbie kontrolnej. Niech n' oznacza różnicę uzyskaną w ml.

5. Przedstawianie wyników

Zawartość etanolu wyrażana jest w gramach na kilogram cukrów ogółem i jest podawana z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

5.1. Metoda obliczania

Niech n' ml roztworu soli żelaza (II) redukuje 20 ml roztworu dichromianu potasu, która to ilość utlenia 157,85 mg czystego alkoholu etylowego.

1 mililitr roztworu żelaza (II) wykazuje taką samą zdolność redukcyjną jak:

$$((157,85)/(n')) \text{ mg etanolu}$$

$n-n'$ ml roztworu żelaza (II) wykazuje taką samą zdolność redukcyjną jak:

$$157,85 \times ((n' - n)/(n')) \text{ mg etanolu.}$$

Zawartość etanolu w g/kg rektyfikowanego moszczu zagęszczonego wynosi:

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

Zawartość etanolu w g/kg cukrów ogółem wynosi:

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

P = procentowa (m/m) zawartość cukrów ogółem w rektyfikowanym moszczu zagęszczonym.

f) **Mezoinozytol, scylloinozytol i sacharoza**

1. Zasada

Chromatografia gazowa pochodnych siliolowych.

2. Odczynniki

- 2.1. Wzorzec wewnętrzny: ksylitol (roztwór wodny o stężeniu około 10 g/l, do którego dodano na końcu łąpatki azydku sodu)
- 2.2. Bis(trimetylosililo)trifluoroacetamid — BSTFA — ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)
- 2.3. Trimetylochlorosilan (C_3H_9ClSi)
- 2.4. Pirydyna (C_5H_5N)
- 2.5. Mezoinozytol ($C_6H_{12}O_6$)

3. Aparatura

- 3.1. Chromatograf gazowy wyposażony w:
- 3.2. Kolumnę kapilarną (np. ze stopionej krzemionki, pokryta fazą OV 1 o grubości 0,15 μm , o długości 25 m i średnicy wewnętrznej 0,3 mm).

Warunki rozdziału: gaz nośny: wodór i hel,

- szybkość przepływu gazu nośnego: około 2 ml/min,
- temperatura dozownika i detektora: 300 °C,
- program temperaturowy: 1 minuta w temperaturze 160 °C, wzrost temperatury 4 °C/min do temperatury 260 °C, stała temperatura 260 °C przez 15 minut,
- stosunek podziału: około 1:20.

- 3.3. Integrator.

- 3.4. Mikrostrzykawką, 10 μl .

- 3.5. Mikropipety, 50, 100 i 200 µl.
- 3.6. Kolba o pojemności 2 ml z korkiem teflonowym.
- 3.7. Piec.

4. Procedura

Dokładnie odważoną próbkę rektyfikowanego moszczu zagęszczonego o masie około 5 g umieścić w kolbie o pojemności 50 ml. Dodać 1 µl roztworu mianowanego ksylitolu (pkt 2.1) i dopełnić wodą do kreski. Po wymieszaniu pobrać 100 µl roztworu i przenieść do kolby (pkt 3.6), w której jest on odparowywany delikatnym strumieniem powietrza. Jeśli potrzeba, w celu ułatwienia odparowywania można dodać 100 µl bezwodnego alkoholu etylowego.

Pozostałość ostrożnie rozpuścić w 100 µl pirydyny (pkt 2.4) i dodać 100 µl bis(trimetylosililo)tetrafluoroacetamidu (pkt 2.2) oraz 10 µl tetrametylochlorosilanu (pkt 2.3). Kolbę zamknąć korkiem teflonowym i ogrzewać w temperaturze 60 °C przez jedną godzinę.

Pobrać do strzykawki 0,5 µl klarownego płynu i nanieść na chromatograf, używając ogrzanej igły, zgodnie z podanym stosunkiem podziału.

5. Obliczanie wyników

- 5.1. Przygotować roztwór zawierający:

60 g/l glukozy, 60 g/l fruktozy, 1 g/l mezoinozytolu i 1 g/l sacharozy.

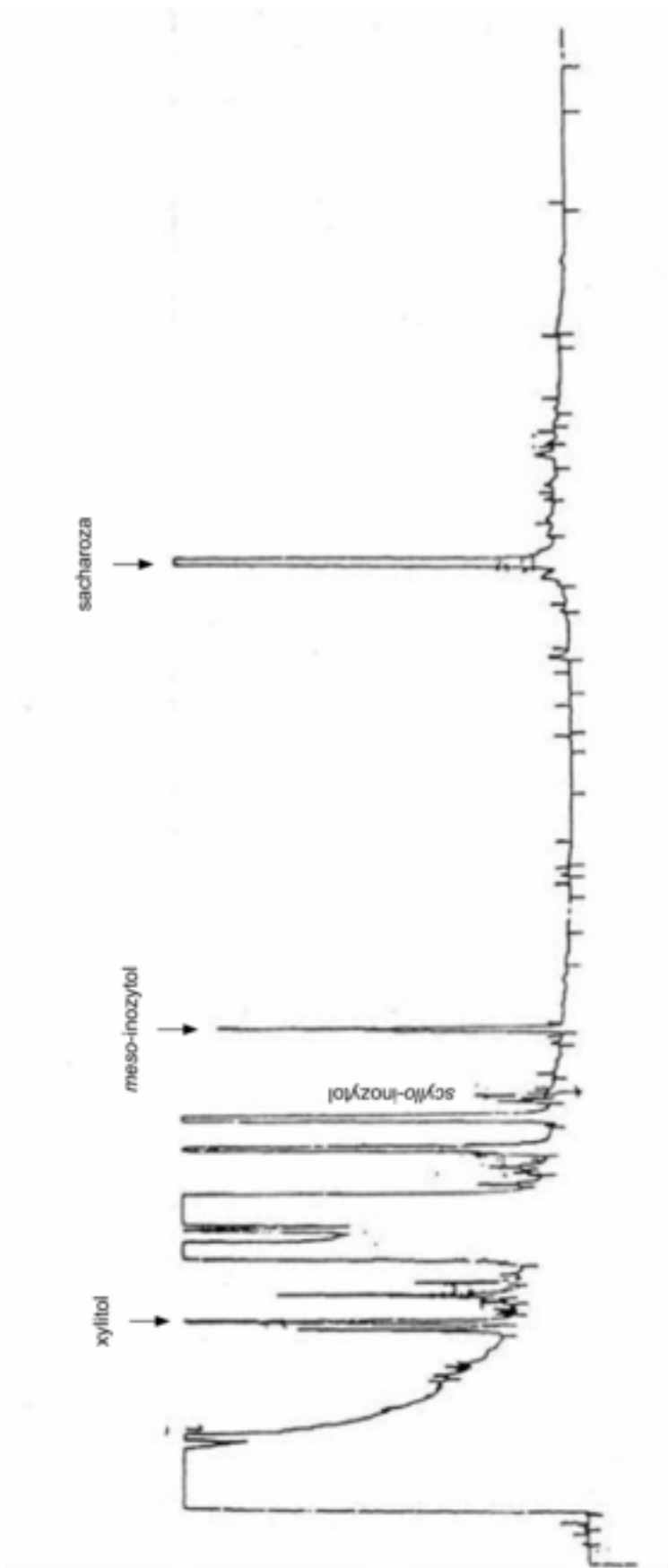
Odważyć 5 g roztworu i postępować jak w pkt 4. Wyniki dla mezoinozytolu i sacharozy w stosunku do ksylitolu obliczyć na podstawie chromatogramu.

W przypadku scylloinozytolu, który nie jest dostępny w handlu, a którego czas retencji znajduje się między ostatnim pikiem anomerycznych form glukozy i pikiem mezoinozytolu (zob. załączony schemat), przyjmuje się taki sam współczynnik jak dla mezoinozytolu.

6. Przedstawianie wyników

- 6.1. Zawartość mezoinozytolu i scylloinozytolu wyrażana jest w miligramach na kilogram cukrów ogółem.

Zawartość sacharozy wyrażana jest w gramach na kilogram moszczu.



ZAŁĄCZNIK V

TABELA KORELACJI, O KTÓREJ MOWA W ART. 16 AKAPIT DRUGI

Rozporządzenie (WE) nr 1493/1999	Rozporządzenie (EWG) nr 2676/90	Rozporządzenie (WE) nr 423/2008	Niniejsze rozporządzenie
—	—	Artykuł 1	Artykuł 1
—	—	—	Artykuł 2
Artykuł 43 ust. 1	—	Artykuł 5	Artykuł 3 ust. 1
Artykuł 43 ust. 2 tiret pierwsze	—	Artykuł 23	Artykuł 3 ust. 2
Artykuł 43 ust. 2 tiret pierwsze	—	Artykuł 24	Artykuł 3 ust. 3
Artykuł 43 ust. 2 tiret pierwsze	—	Artykuł 34, 35 i 36	Artykuł 3 ust. 4
—	—	Artykuł 44	Artykuł 4
Artykuł 43 ust. 2 tiret drugie	—	—	Artykuł 5
Artykuł 43 ust. 2 tiret trzecie	—	—	Artykuł 6
—	—	Artykuł 38	Artykuł 7
Artykuł 42 ust. 6	—	Artykuł 39	Artykuł 8
—	—	Artykuł 6	Artykuł 9
—	—	Artykuł 46	Artykuł 10 ust. 1
—	—	Artykuł 45	Artykuł 10 ust. 2
—	—	Artykuł 32	Artykuł 11
—	—	Artykuł 29	Artykuł 12
—	—	Artykuł 30	Artykuł 13
—	—	Artykuł 21	Artykuł 14
—	Artykuł 1 ust. 1	Artykuł 47	Artykuł 15
—	—	Artykuł 48	Artykuł 16
Załącznik IV	—	Artykuł 7 i 12	Załącznik I–A
—	—	Artykuł 10	Załącznik I–A, dodatek 1
—	—	Artykuł 8	Załącznik I–A, dodatek 2
—	—	Artykuł 9	Załącznik I–A, dodatek 3
—	—	Artykuł 13	Załącznik I–A, dodatek 4
—	—	Artykuł 14, 15 i 16	Załącznik I–A, dodatek 5
—	—	Artykuł 17	Załącznik I–A, dodatek 6
—	—	Artykuł 18	Załącznik I–A, dodatek 7
—	—	Artykuł 19	Załącznik I–A, dodatek 8
—	—	Artykuł 22	Załącznik I–A, dodatek 9
Załącznik V–A	—	—	Załącznik I–B
Załącznik V–B	—	—	Załącznik I–C
Załącznik V–F	—	—	Załącznik I–D
Załącznik V–H	—	Artykuł 28	Załącznik II–A
Załącznik V–I	—	Artykuł 4	Załącznik II–B
Załącznik VI–K	—	—	Załącznik II–C
Załącznik V–J	—	Artykuł 25 i 37	Załącznik III–A
—	—	Artykuł 43	Załącznik III–A
Załącznik VI–L	—	Artykuł 40 i 41	Załącznik III–B
—	Załącznik pkt 39	—	Załącznik IV–A
—	Załącznik pkt 42	—	Załącznik IV–B