

## II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

## ROZPORZĄDZENIA

## ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2022/68

z dnia 27 października 2021 r.

**zmieniające rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2019/934 uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do dozwolonych praktyk enologicznych**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

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

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) 2019/934 <sup>(2)</sup> ustanowiono przepisy uzupełniające rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 dotyczące obszarów uprawy winorośli, w przypadku których zawartość alkoholu może być zwiększona, dozwolonych praktyk enologicznych i ograniczeń mających zastosowanie do produkcji i konserwowania produktów sektora win, minimalnej zawartości alkoholu w odniesieniu do produktów ubocznych oraz ich usuwania, a także publikacji dokumentów Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina (OIV).
- (2) W art. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 określono obszary uprawy winorośli, z których wina mogą posiadać całkowitą zawartość alkoholu nie większą niż 20 % obj. Nazwy win „Vin de pays de Franche-Comté” i „Vin de pays du Val de Loire”, o których mowa w tym artykule, zostały zmienione. Należy zatem odpowiednio zmienić ten artykuł.
- (3) W części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 zawarto wykaz dozwolonych praktyk enologicznych i ograniczeń mających zastosowanie do produkcji i konserwowania produktów sektora wina objętych zakresem części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, o których mowa w art. 80 ust. 1 tego rozporządzenia. W części A tabela 1 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 określono dozwolone procesy enologiczne oraz warunki i ograniczenia ich stosowania. W tabeli 2 w tej samej części określono dozwolone związki enologiczne oraz warunki i ograniczenia ich stosowania. Tabele 1 i 2 należy uzupełnić w celu uwzględnienia postępu technicznego, w szczególności w odniesieniu do rezolucji przyjętych przez OIV w latach 2019, 2020 i 2021. Ponadto należy doprecyzować niektóre informacje przedstawione w tych tabelach i poprawić ich spójność.
- (4) Aby zapewnić większą jasność i dostarczyć lepsze informacje producentom produktów sektora wina wykorzystującym dozwolone procesy enologiczne, w części A tabela 1 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 należy dodać nową kolumnę. W kolumnie tej należy wymienić kategorie produktów sektora wina, w produkcji których można stosować proces enologiczny.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

<sup>(2)</sup> Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2019/934 z dnia 12 marca 2019 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do obszarów uprawy winorośli, w przypadku których zawartość alkoholu może być zwiększona, dozwolonych praktyk enologicznych i ograniczeń mających zastosowanie do produkcji i konserwowania produktów sektora win, minimalnej zawartości alkoholu w odniesieniu do produktów ubocznych oraz ich usuwania, a także publikacji dokumentów OIV (Dz.U. L 149 z 7.6.2019, s. 1).

- (5) Obecnie obowiązujące warunki i ograniczenia stosowania procesu enologicznego „napowietrzanie lub utlenianie” określonego w części A tabela 1 pozycja 1 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 są zbyt restrykcyjne, ponieważ dopuszczają stosowanie jedynie tlenu gazowego. Zamiast tego powinny odnosić się do odpowiednich dokumentów OIV 2.1.1 i 3.5.5, w których dopuszczono stosowanie zarówno tlenu, jak i powietrza.
- (6) W celu zapewnienia kompletności warunki i ograniczenia stosowania procesu enologicznego „obróbka termiczna” określonego w części A tabela 1 pozycja 2 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 powinny odnosić się do dodatkowych dokumentów OIV, które dotyczą obróbki termicznej, a mianowicie do dokumentów 2.3.6, 2.3.9, 3.5.4 i 3.5.10.
- (7) Chociaż OIV dopuszcza obróbkę w niskiej temperaturze, obecnie nie uwzględniono takiej obróbki w części A tabela 1 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934. Z uwagi na znaczenie tej obróbki w produkcji wina należy zezwolić na jej stosowanie w określonych warunkach i dodać nową pozycję w tej tabeli.
- (8) Aby zapewnić większą jasność, należy określić, które obojętne filtrujące środki pomocnicze są dopuszczone w części A tabela 1 pozycja 3 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934, poprzez odniesienie do odpowiednich dokumentów OIV, a mianowicie dokumentów 2.1.11, 2.1.11.1, 3.2.2 i 3.2.2.1.
- (9) W celu zachowania spójności w części A tabela 1 pozycja 5 kolumna 2 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 należy skreślić informacje dotyczące kategorii produktów sektora wina, w produkcji których można stosować eliminację dwutlenku siarki przy zastosowaniu procesów fizycznych, i wprowadzić te informacje do nowej kolumny 3 w tej tabeli.
- (10) Art. 29 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2018/273 <sup>(3)</sup> stanowi, że szereg metod przetwarzania należy uwzględnić w rejestrze, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Wymóg ten wskazano w niektórych, ale nie we wszystkich, odpowiednich pozycjach tabeli 1 w części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934, a także w niektórych dodatkach do załącznika I do tego rozporządzenia. Aby zwiększyć spójność w ramach rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934, należy odnieść się do tego wymogu we wszystkich odpowiednich pozycjach tabeli 1 poprzez dodanie go tam, gdzie go brakuje, oraz poprzez przeniesienie go, w stosownych przypadkach, z dodatków do załącznika I. Dotyczy to tabeli 1 pozycje 6, 10, 11, 12, 16, 17 i 18 kolumna 2 oraz załącznika I dodatki 5, 7, 8 i 10.
- (11) Część I sekcja B pkt 1 lit. b) i c) załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 odnoszą się do możliwości zwiększenia naturalnej objętościowej zawartości alkoholu poprzez częściowe zagęszczenie, odpowiednio w przypadku moszczu winogronowego i wina. Obecnie nie uwzględniono tego procesu enologicznego w części A tabela 1 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934. Należy zatem zezwolić na jego stosowanie i dodać nową pozycję w tej tabeli.
- (12) W rezolucji OIV-OENO 594 A-2019 określono nową praktykę enologiczną, a mianowicie redukcję mikroorganizmów autochtonicznych w winogronach i moszczu za pomocą ciągłego procesu wysokociśnieniowego. Należy zatem dodać nową pozycję w tabeli 1 w części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934.
- (13) W rezolucji OIV-OENO 594B-2020 określono nową praktykę enologiczną, a mianowicie obróbkę moszczu za pomocą ciągłych procesów wysokociśnieniowych w celu wyeliminowania dzikich mikroorganizmów. Należy zatem dodać nową pozycję w tabeli 1 w części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934.
- (14) W rezolucji OIV-OENO 616-2019 określono nową praktykę enologiczną, a mianowicie obróbkę rozgniecionych winogron za pomocą ultradźwięków w celu pobudzenia ekstrakcji ich związków. Należy zatem dodać nową pozycję w tabeli 1 w części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934.

<sup>(3)</sup> Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2018/273 z dnia 11 grudnia 2017 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do systemu zezwoleń na nasadzenia winorośli, rejestru winnic, dokumentów towarzyszących i świadectw, rejestru przychodów i rozchodów, obowiązkowych deklaracji, powiadomień i publikowania zgłoszonych informacji, oraz uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1306/2013 w odniesieniu do odpowiednich kontroli i kar, zmieniające rozporządzenie Komisji (WE) nr 555/2008, (WE) nr 606/2009 i (WE) nr 607/2009 oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 436/2009 i rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2015/560 (Dz.U. L 58 z 28.2.2018, s. 1).

- (15) W rezolucji OIV-OENO 634-2020 określono nową praktykę enologiczną, a mianowicie obróbkę winogron za pomocą pulsacyjnych pól elektrycznych w celu ułatwienia i zwiększenia ekstrakcji wartościowych substancji. Należy zatem dodać nową pozycję w tabeli 1 w części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934.
- (16) W rezolucjach OIV-OENO 614 A-2020 i 614B-2020 określono nową praktykę enologiczną, a mianowicie obróbkę, odpowiednio, moszczu i win za pomocą adsorbujących granulek styrenowo-diwinylobenzenowych w celu zmniejszenia lub wyeliminowania odchyleń organoleptycznych określanych jako „ziemisty smak pleśni”. Należy zatem dodać nową pozycję w tabeli 1 w części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934.
- (17) Winian wapnia zawarto w sekcji dotyczącej regulatorów kwasowości w części A tabela 2 pozycja 1.7 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 przez pomyłkę. W dokumencie OIV 3.3.12 odniesiono się tylko do jego właściwości jako czynnika stabilizującego. Należy zatem skreślić tę pozycję z tej tabeli.
- (18) Kwas cytrynowy zawarto w sekcji dotyczącej czynników stabilizujących w części A tabela 2 pozycja 6.3 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934. Drożdże do produkcji wina i bakterie kwasu mlekowego zawarto w sekcji dotyczącej czynników fermentacji w pozycjach, odpowiednio, 9.1 i 9.2 w tej tabeli. Oprócz właściwości stabilizujących i fermentacyjnych te związki enologiczne mogą również zmieniać kwasowość i smak wina, jak określono w odpowiednich dokumentach zawartych w Kodeksie praktyk enologicznych OIV. W sekcji dotyczącej regulatorów kwasowości w tej tabeli należy zatem dodać nowe pozycje dotyczące odpowiednio kwasu cytrynowego, drożdży do produkcji wina i bakterii kwasu mlekowego.
- (19) Z doświadczeń wynika, że w przypadku niektórych związków enologicznych nie uwzględniono szeregu kategorii produktów sektora wina wymienionych w części A tabela 2 kolumna 8 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 lub informacje były nieprawidłowe. Dotyczy to pozycji 2.1–2.4, 4.1–4.6, 5.9, 5.11, 5.12, 5.16, 6.4, 6.11, 7.2–7.8 oraz 9.2. Należy zatem odpowiednio zmienić kolumnę 8 w tych pozycjach.
- (20) Dwutlenek siarki, wodorosiarczyn potasu i pirosiarczyn potasu, określone odpowiednio w części A tabela 2 pozycje 2.1, 2.2 i 2.3 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934, to podobne związki uwzględnione w tych samych dokumentach OIV. W odniesieniu do tych trzech związków w kolumnie 3 tej tabeli należy zatem wskazać te same dokumenty OIV, a w kolumnie 8 tej tabeli te same kategorie produktów sektora wina.
- (21) Węgiel do celów enologicznych, o którym mowa w części A tabela 2 pozycja 3.1 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934, oraz włókna roślinne o właściwościach selektywnych, o których mowa w pozycji 3.2 tej tabeli, stosuje się raczej ze względu na ich właściwości w zakresie adsorpcji niż sekwestracji. W związku z tym, na potrzeby uściślenia, nazwę sekcji 3 w tej tabeli, w której zawarto te związki, należy zmienić z „Sekwestranty” na „Adsorbenty”.
- (22) W rezolucji OIV-OENO 633-2019 zmieniono cele i zalecenia zawarte w dokumencie OIV 2.3.2 dotyczącym aktywatorów fermentacji. Należy zatem odpowiednio zmienić część A tabela 2 pozycje 4.1, 4.6 i 4.8 kolumna 3 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934.
- (23) W rozporządzeniu Komisji (WE) nr 606/2009<sup>(\*)</sup> określono warunki stosowania chlorowodoru tiaminy, zgodnie z którymi w danym procesie obowiązuje limit stosowania do 0,6 mg/l (wyrażonego jako tiamina). W rozporządzeniu delegowanym (UE) 2019/934, którym uchylono rozporządzenie (WE) nr 606/2009, utrzymano ten wymóg. Usunięto jednak jednoznaczne odniesienie do ilościowego limitu stosowania tiaminy, ponieważ uznano, że informacja ta znajduje się już w dokumentach OIV 2.3.3 i 4.1.7 wymienionych w części A tabela 2 pozycja 4.5 kolumna 3 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934. W pierwszym roku wykonywania rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 stało się jednak jasne, że łączna interpretacja tych dwóch dokumentów OIV może prowadzić do pomyłek w kwestii maksymalnej dopuszczalnej ilości tiaminy. Możliwe, że w sytuacji braku wyraźnego odniesienia

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

liczbowego, oddzielne odniesienia w dokumencie 2.3.3 (w którym uznano 0,6 mg/l za wystarczającą dawkę w przypadku moszczu) i w dokumencie 4.1.7 (w którym dozwolono maksymalnie 0,6 mg/l w przypadku win musujących) mogą zostać zrozumiane jako przewidujące łączny maksymalny limit 1,2 mg/l. Aby uniknąć ewentualnych nieporozumień w kwestii warunków stosowania tiaminy, w części A tabela 2 pozycja 4.5 kolumna 7 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 należy określić maksymalną ilość 0,6 mg/l, tak jak miało to miejsce w rozporządzeniu (WE) nr 606/2009 w odniesieniu do tego związku.

- (24) Od dnia 1 czerwca 2013 r. zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 <sup>(5)</sup> bentonit nie jest już dopuszczony do stosowania jako dodatek do żywności. Należy zatem skreślić jego numer E w części A tabela 2 pozycja 5.9 kolumna 2 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934.
- (25) Rezolucja OIV-OENO 612-2019 zastąpiła dokument OIV 2.1.7 dotyczący dodawania tanin do moszczu. Należy zatem odpowiednio zmienić część A tabela 2 pozycje 5.12 i 6.4 kolumna 3 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934.
- (26) Rezolucja OIV-OENO 613-2019 zastąpiła dokument OIV 3.2.6 dotyczący dodawania tanin do win. Należy zatem odpowiednio zmienić część A tabela 2 pozycje 5.12 i 6.4 kolumna 3 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934.
- (27) Rozporządzeniem (WE) nr 606/2009 ograniczono stosowanie chitozanu w produkcji wina do związków pochodzących wyłącznie z *Aspergillus niger*. Ograniczenie to utrzymano w części A tabela 2 pozycje 5.13 i 10.3 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934. W rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) 2017/2470 <sup>(6)</sup> w unijnym wykazie nowej żywności zawartym w załączniku do tego rozporządzenia, dopuszczono jednak wyciąg chitozanowy z grzybów pochodzący albo z *Agaricus bisporus*, albo z *Aspergillus niger*. W związku z tym odniesienia w pozycjach 5.13 i 10.3 tej tabeli należy dostosować do odpowiedniego przepisu w tabeli 1 załącznika do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2017/2470. W kolumnie 1 tych pozycji należy zatem określić, że chitozan może również pochodzić z *Agaricus bisporus*.
- (28) Winian wapnia w postaci czterowodzianu, o którym mowa w części A tabela 2 pozycja 6.2 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934, stosuje się w unijnym sektorze wina jako substancję pomocniczą w przetwórstwie. Winian wapnia występuje jednak również w postaci dwuwodzianu – chociaż rzadko stosuje się ją w żywności, dopuszczono ją do stosowania jako dodatek do żywności E 354 na podstawie rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 i jest odrębna względem postaci czterowodzianu. W celu zapewnienia kompletności odniesienie do E 354 zawarto również w części A tabela 2 pozycja 6.2 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934. Jednak w pierwszym roku wykonywania rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 stało się jasne, że w produkcji wina nie stosuje się winianu wapnia w postaci dwuwodzianu. Ponadto państwa członkowskie i przedstawiciele branży informują, że w praktyce winian wapnia jest dostępny na rynku jedynie w postaci czterowodzianu. Aby wyjaśnić kwestię stosowania i uniknąć mylenia tych dwóch postaci winianu wapnia, należy zatem skreślić odniesienie do dodatku do żywności E 354 w części A tabela 2 pozycja 6.2 kolumna 2 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934.
- (29) Dokument OIV 3.3.10 dotyczy obróbki win z zastosowaniem żelazocyjanku potasu. Nie wskazano tego dokumentu w części A tabela 2 pozycja 6.5 kolumna 3 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934, chociaż ma w tej kwestii szczególne znaczenie. Należy zatem dodać odniesienie do tego dokumentu.
- (30) W rezolucjach OIV-OENO 586-2019 i OIV-OENO 659-2020 zmieniono zalecenia zawarte w dokumencie OIV 3.3.14 dotyczącym obróbki z zastosowaniem gum celulozowych (karboksymetyloceluloza). Należy zatem odpowiednio zmienić część A tabela 2 pozycja 6.11 kolumny 3 i 8 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934.

<sup>(5)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16).

<sup>(6)</sup> Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/2470 z dnia 20 grudnia 2017 r. ustanawiające unijny wykaz nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 w sprawie nowej żywności (Dz.U. L 351 z 30.12.2017, s. 72).

- (31) W części A tabela 2 pozycja 6.13 kolumna 4 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 znajduje się błędne odniesienie do dokumentu COEI-1-POTASP zawartego w Międzynarodowym kodeksie praktyk enologicznych OIV. Należy je zastąpić odniesieniem do dokumentu COEI-1-POTPOL.
- (32) W rezolucji OIV-OENO 581 A-2021 ustanowiono nową praktykę enologiczną, a mianowicie poddanie wina obróbce kwasem fumarowym w celu powstrzymania fermentacji jabłkowo-mlekowej. Należy zatem dodać nową pozycję w tabeli 1 w części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934.
- (33) Jak wskazano w dokumencie COEI-1-PRENZY zawartym w Międzynarodowym kodeksie praktyk enologicznych OIV, preparaty enzymatyczne zawierają wiele rodzajów aktywności enzymatycznej, a aktywność drugorzędna, poza główną aktywnością enzymatyczną, jest tolerowana tylko wtedy, gdy mieści się w ramach ograniczeń technologicznych dotyczących wytwarzania preparatów enzymatycznych. Obecnie w rozporządzeniu delegowanym (UE) 2019/934 nie uwzględniono tego rozróżnienia między aktywnością główną i drugorzędą. Należy zatem zawrzeć je w części A tabela 2 załącznika I do tego rozporządzenia delegowanego i dodać odniesienie do dokumentu COEI-1-PRENZY w pozycjach 7.1–7.11 kolumna 4.
- (34) W rezolucji OIV-OENO 682-2021 zaktualizowano dokumenty 1.13, 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8 i 3.2.11 Kodeksu praktyk enologicznych OIV. Należy zatem odpowiednio zmienić rok odniesienia tych dokumentów zgodnie z częścią A tabela 2 sekcja 7 kolumna 3 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934
- (35) W Kodeksie praktyk enologicznych OIV wymieniono szereg różnych enzymów. Nie wszystkie z nich uwzględniono w części A tabela 2 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934. Aby producenci win mogli wykorzystywać do poprawy jakości swoich win możliwie najszerszy wachlarz enzymów, należy ujednoczyć wykaz dopuszczonych enzymów znajdujący się w tej tabeli z wykazem zatwierdzonych enzymów znajdującym się w Kodeksie praktyk enologicznych OIV. W sekcji 7 „Enzymy” w tej tabeli należy zatem dodać nowe pozycje dotyczące enzymów arabinanazy, beta-glukanazy ( $\beta$ 1-3,  $\beta$ 1-6) i glukozydazy. Ponadto z pozycji 7.8 kolumna 4 w tej tabeli należy skreślić odniesienie do dokumentu COEI-1-GLYCOS zawartego w Międzynarodowym kodeksie praktyk enologicznych OIV i przenieść je do nowej pozycji 7.11 kolumna 4, ponieważ dotyczy ono enzymu o numerze EC 3.2.1.21.
- (36) W rezolucjach OIV-OENO 541 A-2021 i 541B-2021 ustanowiono nową praktykę enologiczną, a mianowicie stosowanie aspergillopepsyny I do usuwania białek zmętniających odpowiednio w moszczu winogronowym i w winie. Należy zatem dodać nową pozycję w tabeli 1 w części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934.
- (37) Dokument COEI-1-LESEAC zawarty w Międzynarodowym kodeksie praktyk enologicznych OIV zastąpiono dokumentami COEI-1-SACCHA i COEI-1-NOSACC. W części A tabela 2 pozycja 9.1 kolumna 4 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 należy zatem skreślić odniesienie do dokumentu COEI-1-LESEAC zawartego w Międzynarodowym kodeksie praktyk enologicznych OIV i zastąpić je odniesieniem do dokumentów COEI-1-SACCHA i COEI-1-NOSACC.
- (38) Rezolucją OIV-OENO 611-2019 uzupełniono dokument OIV 2.1.3.2.3.2 dotyczący odkwaszania za pomocą bakterii kwasu mlekowego. Dokument ten ma znaczenie dla części A tabela 2 pozycja 9.2 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 i dlatego należy go uwzględnić w kolumnie 3 w tej pozycji.
- (39) Zgodnie z dodatkiem 1 pkt 1 do załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 stosowanie kwasu winowego do odkwaszania jest obecnie dozwolone wyłącznie w przypadku produktów pochodzących z odmian winorośli „Elbling” i „Weißer Riesling” i uzyskanych z winogron zbieranych w następujących obszarach uprawy winorośli w północnej części strefy uprawy winorośli A: Ahr, Rheingau, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Rheinhessen, Pfalz i Moselle luxembourgeoise. Niemcy poinformowały Komisję, że uprawa odmian winorośli „Elbling” i „Weißer Riesling” jest obecnie dozwolona w Niemczech na innych obszarach uprawy winorośli w strefie uprawy winorośli A. Należy zatem zmienić wykaz regionów, o których mowa w tym punkcie, w taki sposób, aby obejmował wszystkie obszary w strefie uprawy winorośli A w Niemczech.

- (40) W części B załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 określono maksymalną zawartość dwutlenku siarki w winach. Nazwy win „Côteaux de l’Ardèche”, „Lot”, „Corrèze”, „Oc”, „Thau” i „Allobrogie”, o których mowa w pkt A ppkt 2 lit. c) tiret czternaste w tej części, zostały zmienione. Ponadto Słowenia wystąpiła z wnioskiem o dodanie wina „vrhunsko vino ZGP – slamno vino (vino iz sušenega grozdja)” do wykazu win, w których maksymalna zawartość dwutlenku siarki może zostać podniesiona do 400 mg/l. Wino to charakteryzuje się bardzo wysoką zawartością cukru resztkowego, w związku z czym wymaga wyższych poziomów dwutlenku siarki w celu zapewnienia jego konserwacji. Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik I część B.
- (41) Hiszpania wystąpiła o wprowadzenie zmian w przepisach dotyczących hiszpańskich win likierowych określonych w załączniku III do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 w celu zapewnienia spójności z definicją win likierowych, o której mowa w części II pkt 3 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, oraz ze specyfikacjami win objętych chronionymi nazwami pochodzenia Condado de Huelva i Lebrija. Na wniosek producentów wina Hiszpania zwróciła się również o dodanie odmian Garnacha roja i Mazuela do wykazu odmian, o którym mowa w dodatku 3 do załącznika III do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934. Należy zatem zmienić odpowiednie sekcje i dodatki załącznika III do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934.
- (42) W dodatku 1 część B załącznika III do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 wymieniono wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia, których produkcja wiąże się z dodawaniem produktów, o których mowa w części II pkt 3 lit. f) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. W związku ze zmianami w specyfikacji wina objętego chronioną nazwą pochodzenia „Κομμανδάρια (Commandaria)” Cypr wystąpił o uwzględnienie tego wina w części B pkt 5 i 6 dodatku 1 do załącznika III do tego rozporządzenia delegowanego. Należy zatem odpowiednio zmienić te punkty.
- (43) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie delegowane (UE) 2019/934,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 1

### Zmiany w rozporządzeniu delegowanym (UE) 2019/934

W rozporządzeniu delegowanym (UE) 2019/934 wprowadza się następujące zmiany:

- 1) art. 2 otrzymuje brzmienie:

„Artykuł 2

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

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

- 2) w załączniku I wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia;
- 3) w załączniku III wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem II do niniejszego rozporządzenia.

#### Artykuł 2

### Wejście w życie

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

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

Sporządzono w Brukseli dnia 27 października 2021 r.

*W imieniu Komisji*  
Ursula VON DER LEYEN  
*Przewodnicząca*

---

## ZALĄCZNIK I

W załączniku I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 wprowadza się następujące zmiany:

1) w części A wprowadza się następujące zmiany:

a) tabele 1 i 2 otrzymują brzmienie:

**„Tabela 1**

Dozwolone procesy enologiczne, o których mowa w art. 3 ust. 1

	1	2	3
	Procesy enologiczne	Warunki i ograniczenia stosowania (*)	Kategorie produktów sektora wina (*)
1	Napowietrzanie lub utlenianie	Z zastrzeżeniem warunków i ograniczeń określonych w dokumentach 2.1.1 (2016) i 3.5.5 (2016) Kodeksu praktyk enologicznych OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
2	Obróbka termiczna	Z zastrzeżeniem warunków określonych w dokumentach 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 2.3.6 (1988), 2.3.9 (2005), 3.4.3 (1988), 3.4.3.1 (1990), 3.5.4 (1997) i 3.5.10 (1982) Kodeksu praktyk enologicznych OIV.	Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
2a	Obróbka na zimno	Z zastrzeżeniem warunków określonych w części I sekcja B pkt 1 lit. c) załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz w dokumentach 1.14 (2005), 1.15 (2005), 2.1.12.4 (1998), 2.3.6 (1988), 3.1.2 (1979), 3.1.2.1 (1979), 3.3.4 (2004) i 3.5.11.1 (2001) Kodeksu praktyk enologicznych OIV.	Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
3	Odwirowywanie oraz filtrowanie, z zastosowaniem obojętnego filtrującego środka pomocniczego lub bez takiego środka	Obojętne filtrujące środki pomocnicze to środki, o których mowa w dokumentach 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) i 3.2.2.1 (1990) Kodeksu praktyk enologicznych OIV. W wyniku ich zastosowania w produkcie poddanym obróbce nie mogą występować niepożądane pozostałości.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
4	Stworzenie atmosfery obojętnej	Wyłącznie w celu obróbki produktu bez dostępu powietrza.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5	Eliminacja dwutlenku siarki przy zastosowaniu procesów fizycznych		Świeże winogrona, 2, 10, 11, 12, 13 i 14
6	Żywice jonowymienne	Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 3 do niniejszego załącznika. Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.	W odniesieniu do moszczu winogronowego przeznaczanego do produkcji rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego.
7	Barbotaż	Wyłącznie przy użyciu argonu lub azotu.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16



8	Flotacja	Wyłącznie przy użyciu azotu lub dwutlenku węgla, lub poprzez napowietrzanie. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dokumencie 2.1.14 (1999).	10, 11 i 12
9	Dyski z czystą parafiną zaimpregnowane izotiocyjanianem allilu	Wyłącznie w celu stworzenia sterylnej atmosfery. We Włoszech dozwolone jest wyłącznie pod warunkiem że jest to zgodne z prawodawstwem tego kraju i jedynie w zbiornikach o pojemności większej niż 20 litrów. Izotiocyjanian allilu stosuje się z zastrzeżeniem warunków i ograniczeń określonych w tabeli 2 dotyczącej dozwolonych związków enologicznych.	Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
10	Proces elektrodializy	Wyłącznie w celu zapewnienia stabilizacji winianowej wina. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 5 do niniejszego załącznika. Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.	Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
11	Kawałki drewna dębowego	Wykorzystanie przy produkcji i dojrzewaniu wina, w tym przy fermentacji świeżych winogron i moszczu winogronowego. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 7 do niniejszego załącznika. Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
12	Korekta zawartości alkoholu w winach	Korekta dokonywana wyłącznie z wykorzystaniem wina. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 8 do niniejszego załącznika. Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
13	Wymieniacze kationowe do stabilizacji winianowej	Z zastrzeżeniem warunków określonych w dokumencie 3.3.3 (2011) Kodeksu praktyk enologicznych OIV. Proces ten musi również być zgodny z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady (?) oraz z przepisami krajowymi przyjętymi w celu jego wykonania. Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.	Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
14	Działanie elektromembranowe	Wyłącznie w celu zakwaszania lub odkwaszania. Z zastrzeżeniem warunków i ograniczeń określonych w części I sekcja C i D załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz w art. 11 niniejszego rozporządzenia. Proces ten musi być zgodny z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 oraz z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 10/2011 (?) i z przepisami krajowymi przyjętymi w celu jego wykonania. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dokumentach 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010), 3.1.2.4 (2012) Kodeksu praktyk enologicznych OIV. Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
15	Wymieniacze kationowe do zakwaszania	Z zastrzeżeniem warunków i ograniczeń określonych w części I sekcja C i D załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz w art. 11 niniejszego rozporządzenia. Proces ten musi być zgodny z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 oraz z przepisami krajowymi przyjętymi w celu jego wykonania. Z zastrzeżeniem warunków i ograniczeń określonych w dokumentach 2.1.3.1.4 (2012) i 3.1.1.5 (2012) Kodeksu praktyk enologicznych OIV. Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

16	Połączenie procesów membranowych	Wyłącznie w celu zmniejszenia zawartości cukru w moszczach. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 9 do niniejszego załącznika. Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.	10
17	Kontaktory membranowe	Wyłącznie w celu zarządzania gazami rozpuszczonymi w winie. Dodawanie dwutlenku węgla w przypadku produktów określonych w części II pkt 4, 5, 6 i 8 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 jest zakazane. Proces ten musi być zgodny z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 oraz z rozporządzeniem (UE) nr 10/2011 i z przepisami krajowymi przyjętymi w celu jego wykonania. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dokumencie 3.5.17 (2013) Kodeksu praktyk enologicznych OIV. Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
18	Technologia filtracji membranowej w połączeniu z węglem aktywnym	Wyłącznie w celu ograniczenia nadmiaru 4-etylofenolu i 4-etylogwajakolu w winie. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 10 do niniejszego załącznika. Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
19	Płytki filtracyjne zawierające zeolit typu fojazytu Y	Wyłącznie w celu adsorpcji haloanizoli. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dokumencie 3.2.15 (2016) Kodeksu praktyk enologicznych OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
20	Częściowe stężenie	W przypadku moszczu gronowego: z zastrzeżeniem warunków określonych w części I sekcja B pkt 1 lit. b) załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz w dokumentach 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) i 2.1.12.4 (1998) Kodeksu praktyk enologicznych OIV. W przypadku wina: z zastrzeżeniem warunków określonych w części I sekcja B pkt 1 lit. c) załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz w dokumentach 3.5.11 (2001) i 3.5.11.1 (2001) Kodeksu praktyk enologicznych OIV. Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 i 16
21	Obróbka za pomocą nieciągłych procesów wysokociśnieniowych	Z zastrzeżeniem warunków określonych w dokumentach 1.18 (2019) i 2.1.26 (2019) Kodeksu praktyk enologicznych OIV.	Świeże winogrona, 10, 11 i 12
22	Obróbka za pomocą ciągłych procesów wysokociśnieniowych	Z zastrzeżeniem warunków określonych w dokumencie 2.2.2010 (2020) Kodeksu praktyk enologicznych OIV.	10, 11 i 12
23	Obróbka ultradźwiękowa miazgi winogronowej w celu lepszej ekstrakcji jej związków	Z zastrzeżeniem warunków określonych w dokumencie 1.17 (2019) Kodeksu praktyk enologicznych OIV.	Winogrona świeże
24	Obróbka winogron za pomocą pulsacyjnych pól elektrycznych	Z zastrzeżeniem warunków określonych w dokumencie 2.1.27 (2020) Kodeksu praktyk enologicznych OIV.	Winogrona świeże
25	Obróbka moszczu i win z zastosowaniem adsorpcyjnych granulek styrenowodiwinylobenzenowych	Z zastrzeżeniem warunków określonych w dokumentach 2.2.11 (2020) i 3.4.22 (2020) Kodeksu praktyk enologicznych OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

- (<sup>1</sup>) Rok podany w nawiasach po odniesieniach do dokumentów zawartych w Kodeksie praktyk enologicznych OIV oznacza wersję dokumentu dopuszczoną przez Unię jako dozwolone praktyki enologiczne, z zastrzeżeniem warunków i ograniczeń stosowania określonych w niniejszej tabeli.
- (<sup>2</sup>) Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.U. L 338 z 13.11.2004, s. 4).
- (<sup>3</sup>) Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz.U. L 12 z 15.1.2011, s. 1).
- (<sup>4</sup>) Jeżeli nie ma zastosowania do wszystkich kategorii produktów sektora wina określonych w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Tabela 2

Dozwolone związki enologiczne, o których mowa w art. 3 ust. 1

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/praktyki	Numer E lub numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ( <sup>1</sup> )	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Dodatek	Substancja pomocnicza/ stosowana jako pomocnicza w przetwórstwie ( <sup>2</sup> )	Warunki i ograniczenia stosowania ( <sup>3</sup> )	Kategorie produktów sektora wina ( <sup>4</sup> )
1	Regulatory kwasowości							
1.1	Kwas winowy (L(+)-)	E 334/CAS 87-69-4	Dokumenty 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Warunki i ograniczenia określone w części I sekcja C i D załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz w art. 11 niniejszego rozporządzenia. Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Specyfikacje dla kwasu winowego (L(+)-) określone w dodatku 1 pkt 2 do niniejszego załącznika.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
1.2	Kwas jabłkowy (D,L;- L-)	E 296/-	Dokumenty 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
1.3	Kwas mlekowy	E 270/-	Dokumenty 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
1.4	L(+)-winian potasu	E 336(ii)/CAS 921-53-9	Dokumenty 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

1.5	Wodorowęglan potasu	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Dokumenty 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16	
1.6	Węglan wapnia	E 170/CAS 471-34-1	Dokumenty 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16	
1.8	Siarczan wapnia	E 516/-	Dokument 2.1.3.1.1.1 (2017)			x		Warunki i ograniczenia określone w załączniku III sekcja A pkt 2 lit. b). Maksymalny poziom stosowania: 2 g/l.	3
1.9	Węglan potasu	E 501(i)	Dokumenty 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)			x		Warunki i ograniczenia określone w części I sekcja C i D załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz w art. 11 niniejszego rozporządzenia. Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
1.10	Kwas cytrynowy	E 330	Dokumenty 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-CITACI		x		Kwas cytrynowy: Zastosowanie ma jedynie cel a) dokumentów OIV 3.1.1 (1979) i 3.1.1.1 (2001). Maksymalna zawartość w winie poddawanych obróbce i wprowadzanym do obrotu: 1 g/l.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
1.11	Drożdże do produkcji wina	-/-	Dokumenty 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x <sup>(2)</sup>			10, 11 i 12
1.12	Bakterie kwasu mlekowego	-/-	Dokumenty 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x <sup>(2)</sup>			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

2 Konserwanty i przeciwutleniacze								
2.1	Dwutlenek siarki	E 220/CAS 7446-09-5	Dokumenty 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Ograniczenia (tzn. ilość maksymalna w produkcie wprowadzonym do obrotu) określone w załączniku I część B.	Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
2.2	Wodorosiarczyn potasu	E 228/CAS 7773-03-7	Dokumenty 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTBIS	x			Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
2.3	Pirosiarczyn potasu	E 224/CAS 16731-55-8	Dokumenty 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
2.4	Sorbinian potasu	E 202	Dokument 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
2.5	Lizozym	E 1105	Dokumenty 2.2.6 (1997), 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
2.6	Kwas L-askorbinowy	E 300	Dokumenty 1.11 (2001), 2.2.7 (2001), 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Maksymalna zawartość w winie poddawanych obróbce i wprowadzanych do obrotu: 250 mg/l. Maksymalnie 250 mg/l w przypadku każdego procesu.	Świeże winogrona, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
2.7	Diwęglan dimetylu (DMDC)	E 242/CAS 4525-33-1	Dokument 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.	Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16

3	Adsorbenty							
3.1	Węgiel do celów enologicznych		Dokumenty 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.	Wina białe 2, 10 i 14
3.2	Włókna roślinne o właściwościach selektywnych		Dokument 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
4	Aktywatory fermentacji alkoholowej i jabłkowo-mlekowej							
4.1	Celuloza mikrokrystaliczna	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Dokumenty 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Musi być zgodna ze specyfikacjami określonymi w załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012.	Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
4.2	Wodorofosforan diamonu	E 342/CAS 7783-28-0	Dokument 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Wyłącznie w przypadku fermentacji alkoholowej. Nie więcej niż 1 g/l (wyrażony jako sole) <sup>(5)</sup> lub 0,3 g/l w przypadku drugiej fermentacji win musujących.	Świeże winogrona, 2, 10, 11, 12, druga fermentacja alkoholowa 4, 5, 6 i 7.
4.3	Siarczan amonu	E 517/CAS 7783-20-2	Dokument 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	Wodorosiarczyn amonu	-/CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Wyłącznie w przypadku fermentacji alkoholowej. Nie więcej niż 0,2 g/l (wyrażonego jako sole) lub zgodnie z ograniczeniami przewidzianymi w pkt 2.1, 2.2 i 2.3.	Świeże winogrona, 2, 10, 11, i 12
4.5	Chlorowodorek tiaminy	-/CAS 67-03-8	Dokumenty 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Wyłącznie w przypadku fermentacji alkoholowej. Limit stosowania do 0,6 mg/l (wyrażonego jako tiamina) w przypadku każdego procesu.	Świeże winogrona, 2, 10, 11, 12, druga fermentacja alkoholowa 4, 5, 6 i 7.

4.6	Autolizaty drożdżowe	-/-	Dokumenty 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x <sup>(2)</sup>		Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
4.7	Ściany komórkowe drożdży	-/-	Dokumenty 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x <sup>(2)</sup>		Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
4.8	Drożdże dezaktywowane	-/-	Dokumenty 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x <sup>(2)</sup>		Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
4.9	Drożdże dezaktywowane z gwarantowanym poziomem glutationu	-/-	Dokument 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x <sup>(2)</sup>	Wyłącznie w przypadku fermentacji alkoholowej.	Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5	Środki klarujące							
5.1	Żelatyna jadalna	-/CAS 9000-70-8	Dokumenty 2.1.6 (1997), 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.2	Białko pszenicy		Dokumenty 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

5.3	Białko grochu		Dokumenty 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.4	Białko ziemniaczane		Dokumenty 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.5	Karuk		Dokument 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
5.6	Kazeina	-/CAS 9005-43-0	Dokument 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.7	Kazeiniany potasu	-/CAS 68131-54-4	Dokumenty 2.1.15 (2004), 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.8	Albumina jaja	-/CAS 9006-59-1	Dokument 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
5.9	Bentonit	-/-	Dokumenty 2.1.8 (1970), 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16



5.10	Dwutlenek krzemu (w postaci żelu lub zawiesiny koloidalnej)	E 551/-	Dokumenty 2.1.10 (1991), 3.2.1 (2011), 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.11	Kaolin	-/CAS 1332-58-7	Dokument 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
5.12	Taniny		Dokumenty 2.1.7 (2019), 2.1.17 (2004), 3.2.6 (2019), 3.2.7 (2004), 4.1.8 (1981), 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x	Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.13	Chitozan pochodzący z <i>Aspergillus niger</i> lub <i>Agaricus bisporus</i>	-/CAS 9012-76-4	Dokumenty 2.1.22 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.12 (2009)	COEI-1-CHITOS		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.14	Glukan chitynowy pochodzący z <i>Aspergillus niger</i>	Chityna: CAS 1398-61-4; Glukan: CAS 9041-22-9.	Dokumenty 2.1.23 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.2013 (2009)	COEI-1-CHITGL		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.15	Ekstrakty protein drożdżowych	-/-	Dokumenty 2.1.24 (2011), 3.2.14 (2011), 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
5.16	Poliwinylopolipiroli-don	E 1202/CAS 25249-54-1	Dokument 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

5.17	Alginian wapnia	E 404/CAS 9005-35-0	Dokument 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Wyłącznie do produkcji wszystkich kategorii win musujących i win półmusujących uzyskiwanych w drodze fermentacji w butelce, w przypadku których oddzielenie osadu następuje przez usunięcie.	4, 5, 6, 7, 8 i 9
5.18	Alginian potasu	E 402/CAS 9005-36-1	Dokument 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Wyłącznie do produkcji wszystkich kategorii win musujących i win półmusujących uzyskiwanych w drodze fermentacji w butelce, w przypadku których oddzielenie osadu następuje przez usunięcie.	4, 5, 6, 7, 8 i 9
6	Czynniki stabilizujące							
6.1	Wodorowinian potasu	E 336(i)/CAS 868-14-4	Dokument 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Wyłącznie jako środek wspierający wytrącanie soli kwasu winowego.	Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
6.2	Winian wapnia	-/-	Dokument 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
6.3	Kwas cytrynowy	E 330	Dokumenty 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Maksymalna zawartość w winie poddawanych obróbce i wprowadzanych do obrotu: 1 g/l.	Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16

6.4	Taniny	-/-	Dokumenty 2.1.7 (2019), 3.2.6 (2019), 3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS				Świeże winogrona, częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
6.5	Żelazocyjanek potasu	E 536/-	Dokumenty 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 4 do niniejszego załącznika. Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.	Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
6.6	Fitynian wapnia	-/CAS 3615-82-5	Dokument 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Wyłącznie w przypadku win czerwonych i nie więcej niż 8 g/hl. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 4 do niniejszego załącznika.	Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
6.7	Kwas metawinowy	E 353/-	Dokument 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI		x		Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16

6.8	Guma arabska	E 414/CAS 9000-01-5	Dokument 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		<i>Quantum satis.</i>	Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
6.9	Kwas D, L-winowy lub jego neutralna sól potasowa	-/CAS 133-37-9	Dokumenty 02.01.2021 (2008), 03.04.2015 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Wyłącznie w celu wytrącenia nadmiaru wapnia. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 4 do niniejszego załącznika.	Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
6.10	Mannoproteiny drożdży	-/-	Dokument 3.3.2013 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
6.11	Karboksymetyloceluloza	E466/-	Dokument 3.3.14 (2020)	COEI-1-CMC	x		Wyłącznie w celu zapewnienia stabilizacji winianowej.	Wina białe i różowe, 4, 5, 6, 7, 8 i 9
6.12	Kopolimery poliwinylimidazolu – poliwinilopirrolidonu (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	Dokumenty 2.1.20 (2014), 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

6.13	Poliasparaginian potasu	E 456/CAS 64723-18-8	Dokument 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTPOL	x		Wyłącznie na potrzeby stabilizacji winianowej.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
6.14	Kwas fumarowy	E 297/CAS 110-17-8	Dokument 3.4.2 (2021), 03.04.2023 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
7	Enzymy (°)							
7.1	Ureaza	EC 3.5.1.5	Dokument 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Wyłącznie w celu zmniejszenia zawartości mocznika w winie. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 6 do niniejszego załącznika.	Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
7.2	Pektolizy	EC 4.2.2.10	Dokumenty 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x	Wyłącznie w celach enologicznych w maceracji, klarowaniu, stabilizacji, filtracji oraz w celu wykrycia prekursorów aromatycznych winogron.	Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
7.3	Metylesteraza pektynowa	EC 3.1.1.11	Dokumenty 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x	Wyłącznie w celach enologicznych w maceracji, klarowaniu, stabilizacji, filtracji oraz w celu wykrycia prekursorów aromatycznych winogron.	Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
7.4	Poligalakturonaza	EC 3.2.1.15	Dokumenty 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x	Wyłącznie w celach enologicznych w maceracji, klarowaniu, stabilizacji, filtracji oraz w celu wykrycia prekursorów aromatycznych winogron.	Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

7.5	Hemicelulaza	EC 3.2.1.78	Dokumenty 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTGHE COEI-1-PRENZY		x	Wyłącznie w celach enologicznych w maceracji, klarowaniu, stabilizacji, filtracji oraz w celu wykrycia prekursorów aromatycznych winogron.	Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
7.6	Celulaza	EC 3.2.1.4	Dokumenty 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x	Wyłącznie w celach enologicznych w maceracji, klarowaniu, stabilizacji, filtracji oraz w celu wykrycia prekursorów aromatycznych winogron.	Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
7.7	Betamaltaza	EC 3.2.1.58	Dokument 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-PRENZY		x	Wyłącznie w celach enologicznych w maceracji, klarowaniu, stabilizacji, filtracji oraz w celu wykrycia prekursorów aromatycznych winogron.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
7.8	Glikozydaza	EC 3.2.1.20	Dokumenty 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-PRENZY		x	Wyłącznie w celach enologicznych w maceracji, klarowaniu, stabilizacji, filtracji oraz w celu wykrycia prekursorów aromatycznych winogron.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
7.9	Arabinaza	EC 3.2.1.99	Dokumenty 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x	Wyłącznie w celach enologicznych w maceracji, klarowaniu, stabilizacji, filtracji oraz w celu wykrycia prekursorów aromatycznych winogron.	Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
7.10	Betaglukanaza ( $\beta$ 1-3, $\beta$ 1-6)	EC 3.2.1.6	Dokument 3.5.7 (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x	Wyłącznie w celach enologicznych w maceracji, klarowaniu, stabilizacji, filtracji oraz w celu wykrycia prekursorów aromatycznych winogron.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16

7.11	Glukozydazy	EC 3.2.1.21	Dokumenty 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x	Wyłącznie w celach enologicznych w maceracji, klarowaniu, stabilizacji, filtracji oraz w celu wykrycia prekursorów aromatycznych winogron.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16	
7.12	Aspergillopepsyna I	EC 3.4.23.18	Dokumenty 02.02.2012 (2021), 03.03.2016 (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x	Wyłącznie w celach enologicznych w maceracji, klarowaniu, stabilizacji, filtracji oraz w celu wykrycia prekursorów aromatycznych winogron.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16	
8	Gazy i gazy do pakowania (?)								
8.1	Argon	E 938/CAS 7440-37-1	Dokumenty 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x (?)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16	
8.2	Azot	E 941/CAS 7727-37-9	Dokumenty 2.1.14 (1999), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x (?)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16	
8.3	Dwutlenek węgla	E 290/CAS 124-38-9	Dokumenty 1.7 (1970), 2.1.14 (1999), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x (?)	x	W przypadku win niemusujących maksymalna zawartość dwutlenku węgla w winie poddanym obróbce i wprowadzonym do obrotu wynosi 3 g/l, a nadciśnienie spowodowane obecnością dwutlenku węgla musi być mniejsze niż 1 bar w temperaturze 20 °C.	Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16	
8.4	Tlen gazowy	E 948/CAS 17778-80-2	Dokumenty 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16	

9	Czynniki fermentacji							
9.1	Drożdże do produkcji wina	-/-	Dokumenty 2.1.3.2.3.1. (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x <sup>(2)</sup>		Świeże winogrona, 2, 10, 11, 12, 13, druga fermentacja alkoholowa 4, 5, 6 i 7.
9.2	Bakterie kwasu mlekowego	-/-	Dokumenty 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x <sup>(2)</sup>		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
10	Korygowanie wad							
10.1	Pentahydrat siarczynu miedzi(II)	-/CAS 7758-99-8	Dokument 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Nie więcej niż 1 g/hl, pod warunkiem że zawartość miedzi w poddawanej obróbce produkcie nie przekracza 1 mg/l, z wyjątkiem win likierowych otrzymywanych z moszczu winogronowego ze świeżych lub nieznacznie sfermentowanych winogron, w przypadku których zawartość miedzi nie może przekraczać 2 mg/l.	Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
10.2	Cytrynian miedzi	-/CAS 866-82-0	Dokument 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Nie więcej niż 1 g/hl, pod warunkiem że zawartość miedzi w poddawanej obróbce produkcie nie przekracza 1 mg/l, z wyjątkiem win likierowych otrzymywanych z moszczu winogronowego ze świeżych lub nieznacznie sfermentowanych winogron, w przypadku których zawartość miedzi nie może przekraczać 2 mg/l.	Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
10.3	Chitozan pochodzący z <i>Aspergillus niger</i> lub <i>Agaricus bisporus</i>	-/CAS 9012-76-4	Dokument 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16



10.4	Glukan chitynowy pochodzący z <i>Aspergillus niger</i>	Chityna: CAS 1398-61-4; Glukan: CAS 9041-22-9.	Dokument 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
10.5	Drożdże dezaktywowane	-/-		COEI-1-INAYEA		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
11	Pozostałe praktyki							
11.1	Żywica z sosny alepskiej	-/-				x		Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 2 do niniejszego załącznika. 2, 10 i 11
11.2	Świeży osad	-/-				x <sup>(2)</sup>		Wyłącznie w przypadku win wytrawnych. Świeży osad jest zdrowy i nierozcieńczony oraz zawiera drożdże pochodzące z ostatniej produkcji wina wytrawnego. Ilości nieprzekraczające 5 % ilości produktu poddawanego obróbce. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
11.3	Karmel	E 150 a-d/-	Dokument 4.3 (2007)	COEI-1-CARAMEL		x		W celu wzmocnienia barwy zgodnie z definicją w pkt 2 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008. 3
11.4	Izotiocyanian allilu	-/57-06-7				x		Wyłącznie w celu impregnacji dysków z czystą parafiną. Zob. tabela 1. Wino nie powinno zawierać żadnych ilości śladowych izotiocyanianu allilu. Wyłącznie w przypadku częściowo sfermentowanego moszczu przeznaczonego do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci oraz w przypadku wina.
11.5	Drożdże dezaktywowane	-/-		COEI-1-INAYEA		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

- 
- (<sup>1</sup>) Rok podany w nawiasach po odniesieniach do dokumentów zawartych w Kodeksie praktyk enologicznych OIV oznacza wersję dokumentu dopuszczoną przez Unię jako dozwolone praktyki enologiczne, z zastrzeżeniem warunków i ograniczeń stosowania określonych w niniejszej tabeli.
- (<sup>2</sup>) Substancje stosowane jako substancje pomocnicze w przetwórstwie, o których mowa w art. 20 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18).
- (<sup>3</sup>) Dozwolone związki enologiczne powinny być stosowane zgodnie z przepisami zawartymi w dokumentach Kodeksu praktyk enologicznych OIV, o których mowa w kolumnie 3, chyba że zastosowanie mają jakiegokolwiek dodatkowe warunki i ograniczenia stosowania określone w tej kolumnie.
- (<sup>4</sup>) Jeżeli nie ma zastosowania do wszystkich kategorii produktów sektora wina określonych w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (<sup>5</sup>) Sole amonowe, o których mowa w pozycjach 4.2, 4.3 i 4.4, mogą być również stosowane łącznie, do poziomu ogólnego limitu 1 g/l lub 0,3 g/l w przypadku drugiej fermentacji wina musującego. Sól amonowa, o której mowa w pozycji 4.4, nie może jednak przekraczać limitu, o którym mowa w pozycji 4.4.
- (<sup>6</sup>) Zob. również art. 9 ust. 2 niniejszego rozporządzenia.
- (<sup>7</sup>) Jeżeli są stosowane jako dodatki, o których mowa w pkt 20 załącznika I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16).”;
- 

b) w dodatku 1 ust. 1 otrzymuje brzmienie:

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

pochodzą z odmian winorośli Elbling i Riesling oraz

zostały uzyskane z winogron zebranych w Niemczech w strefie uprawy winorośli A.”;

c) w dodatku 5 skreśla się zdanie: „Obróbkę należy odnotować w rejestrze, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.”;

d) w dodatku 7 skreśla się zdanie: „Obróbkę należy odnotować w rejestrze, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.”;

e) w dodatku 8 skreśla się zdanie: „Obróbkę należy odnotować w rejestrze, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.”;

f) w dodatku 10 skreśla się zdanie: „Obróbkę należy odnotować w rejestrze, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.”;

2) w części B sekcja A pkt 2 wprowadza się następujące zmiany:

a) w lit. c) tiret czternaste otrzymuje brzmienie:

„— winach białych objętych następującymi chronionymi oznaczeniami geograficznymi, o całkowitej objętościowej zawartości alkoholu przekraczającej 15 % obj. oraz zawartości cukru przekraczającej 45 g/l:

— Franche-Comté,

— Coteaux de l'Auxois,

— Saône-et-Loire,

— Ardèche,

- Collines rhodaniennes,
- Comté Tolosan,
- Côtes de Gascogne,
- Gers,
- Côtes du Lot,
- Côtes du Tarn,
- Vins de la Corrèze,
- Ile de Beauté,
- Pays d'Oc,
- Côtes de Thau,
- Val de Loire,
- Méditerranée,
- Comtés rhodaniens,
- Côtes de Thongue,
- Côte Vermeille,
- Agenais,
- Landes,
- Vins des Allobroges,
- Var;”;

b) lit. e) tiret dziesiąte otrzymuje brzmienie:

„— winach pochodzących ze Słowenii, objętych chronioną nazwą pochodzenia i oznaczonych określeniem: »vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor« lub »vrhunsko vino ZGP – ledeno vino«, »vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor« lub »vrhunsko vino ZGP — slámno vino (vino iz sušenega grozdja)«,”.

ZAŁĄCZNIK II

W załączniku III do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 wprowadza się następujące zmiany:

1) w sekcji A pkt 4 lit. a) tiret drugie otrzymuje brzmienie:

„— zagęszczonego moszczu winogronowego, zagęszczonego moszczu winogronowego otrzymanego za pomocą bezpośredniego nagrzewania, zgodnego, z wyjątkiem tej czynności, z definicją zagęszczonego moszczu winogronowego, rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego lub moszczu z suszonych winogron, do którego dodano alkohol neutralny pochodzenia winnego w celu zapobieżenia fermentacji, w przypadku hiszpańskiego wina oznaczonego określeniem tradycyjnym »vino generoso de licor« i pod warunkiem że całkowita objętościowa zawartość alkoholu w omawianym winie nie wzrośnie o więcej niż 8 % obj.»;

2) w sekcji B pkt 3 akapit drugi otrzymuje brzmienie:

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

3) w dodatku 1 wprowadza się następujące zmiany:

a) w sekcji A tabela dotycząca „HISZPANII” otrzymuje brzmienie:

„Wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia	Opis produktu określony przepisami unijnymi lub prawodawstwem krajowym
<b>Alicante</b>	Moscatel de Alicante Vino dulce
<b>Cariñena</b>	Vino dulce
<b>Condado de Huelva</b>	Pedro Ximénez Moscatel Mistela Vino dulce
<b>Empordà</b>	Mistela Moscatel
<b>Jerez-Xérès-Sherry</b>	Pedro Ximénez Moscatel

<b>Lebrija</b>	
<b>Málaga</b>	Vino dulce
<b>Montilla-Moriles</b>	Pedro Ximénez Moscatel
<b>Priorato</b>	Vino dulce
<b>Tarragona</b>	Vino dulce
<b>Valencia</b>	Moscatel de Valencia Vino dulce”

- b) w sekcji B wprowadza się następujące zmiany:  
(i) w pkt 4 tabela dotycząca „HISZPANII” otrzymuje brzmienie:

„Wina likierowe objęte ochroną nazwą pochodzenia	Opis produktu określony przepisami unijnymi lub prawodawstwem krajowym
<b>Condado de Huelva</b>	
<b>Jerez-Xérès-Sherry</b>	Vino generoso de licor
<b>Málaga</b>	Vino dulce
<b>Montilla-Moriles</b>	Vino generoso de licor”

- (ii) w pkt 5 po słowach „WŁOCHY Marsala” dodaje się słowa w brzmieniu:

„CYPR

Κομάνδαρια (Commandaria).”;

- (iii) w pkt 6 po słowach „WŁOCHY Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani” dodaje się słowa w brzmieniu:

„CYPR

Κομάνδαρια (Commandaria).”.

- 4) w załączniku 3, wykaz odmian otrzymuje brzmienie:

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