



2024/3085

9.12.2024

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2024/3085

z dnia 30 września 2024 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 ⁽¹⁾, 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 ⁽²⁾ 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 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 tabeli 1 w części A 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 zmienić w celu uwzględnienia postępu technicznego, w szczególności w odniesieniu do rezolucji przyjętych przez OIV w latach 2022 i 2023. Ponadto niektóre informacje przedstawione w tabelach 1 i 2 powinny zostać doprecyzowane.
- (3) W pozycji 2 tabeli 1 w części A w załączniku I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 określono warunki stosowania obróbki cieplnej. Wskazano, że pojęcie „obróbek cieplnych” w kolumnie 1 tej pozycji nie jest jasne, ponieważ może obejmować kilka różnych zabiegów. W celu zwiększenia przejrzystości należy dodać przypis w tabeli 1 w celu wyszczególnienia szerokich kategorii obróbki cieplnej, o których mowa w dokumentach OIV wymienionych w kolumnie 2 wiersza 2. Tę samą kwestię poruszono w odniesieniu do obróbki na zimno, o której mowa w kolumnie 1 pozycji 2a tej tabeli 1. Podobnie jak w przypadku obróbki cieplnej, w tabeli 1 należy dodać przypis w celu określenia szerokich kategorii obróbki na zimno objętych dokumentacją OIV, o której mowa w kolumnie 2 w pozycji 2a wiersza.
- (4) W rezolucji OIV-OENO 708-2022 zmieniono przepisy dokumentu OIV 2.1.14 dotyczące flotacji poprzez skreślenie odniesienia do dwutlenku węgla i dodanie odniesienia do argonu. Należy zatem odpowiednio zmienić kolumnę 2 pozycji 8 w tabeli 1 oraz kolumnę 3 pozycji 8.1, 8.2 i 8.3 tabeli 2 w części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

⁽²⁾ 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, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2019/934/oj).

- (5) Wdrażanie niektórych praktyk enologicznych wymienionych w części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 ma być nadzorowane przez enologa lub wykwalifikowanego lub wyspecjalizowanego technika ze względu na ich ważną rolę w zapewnianiu bezpieczeństwa operatorów oraz bezpieczeństwa i jakości żywności. Dotyczy to praktyk, o których mowa w tabeli 1, pozycje 6, 10, 12–18 i 20 oraz w tabeli 2, pozycje 6.5, 6.6, 6.9 i 6.12. W przypadku niektórych z tych praktyk nadzór jest wyraźnie przewidziany w tym rozporządzeniu delegowanym za pośrednictwem odpowiednich dodatków do części A załącznika I. W przypadku innych praktyk nadzór jest wymagany na podstawie odpowiednich dokumentów zawartych w Kodeksie praktyk enologicznych OIV, a zatem nie są one wyraźnie wymienione w tym rozporządzeniu delegowanym. Właściwe byłoby jednak uczynienie tego wymogu bardziej przejrzystym. Należy zatem odpowiednio zmienić pozycje 13, 14, 15, 17, 18 i 20 tabeli 1 oraz pozycję 6.12 tabeli 2.
- (6) W 2014 r. na mocy rezolucji OIV-OENO 504-2014 OIV zezwoliła na obróbkę win za pomocą technologii membranowej połączonej z węglem aktywnym w celu ograniczenia nadmiaru 4-etylofenolu i 4-etyloglikolu. Obróbka ta jest regulowana w części A tabela 1 pozycja 18 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 oraz w dodatku 10 do tego załącznika. W 2023 r. w rezolucji OIV-OENO 657-2023 rozszerzono zakres tej obróbki, zezwalając na stosowanie adsorbcyjnego styren-diwinylbenzenu w postaci kulek oprócz węgla aktywnego i obejmując wszystkie lotne fenole. Takie zmiany pomogłyby unijnym producentom wina w dalszym korygowaniu wad organoleptycznych ich wina. Należy zatem wprowadzić je do prawodawstwa Unii dotyczącego praktyk enologicznych. Należy zatem odpowiednio zmienić pozycję 18 tabeli 1 w części A załącznika I do tego rozporządzenia delegowanego. Ponadto należy skreślić dodatek 10 do tej części, ponieważ jego zakres stał się bardziej ograniczony niż zmieniona pozycja 18 tabeli 1. Wymóg zgodności membran z przepisami unijnymi i krajowymi określony w tym dodatku należy jednak utrzymać i przenieść do kolumny 2 pozycji 18 tabeli 1.
- (7) Art. 9 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 stanowi, że wymogi dotyczące czystości i tożsamości substancji stosowanych w praktykach enologicznych określono w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012⁽³⁾. Jeżeli nie określono w tym rozporządzeniu, zastosowanie mają specyfikacje Międzynarodowego kodeksu praktyk enologicznych OIV, o których mowa w części A tabela 2 kolumna 4 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934. Kolumna 4 tabeli 2 zawiera obecnie odpowiednie dokumenty Kodeksu OIV w odniesieniu do wszystkich substancji wymienionych w tej tabeli, w tym substancji objętych rozporządzeniem (UE) nr 231/2012, co może prowadzić do nieporozumień. W związku z tym, aby zwiększyć przejrzystość, należy usunąć dokument w kodeksie OIV z kolumny 4 tabeli 2 w odniesieniu do substancji, których specyfikacje mają być zgodne ze specyfikacjami określonymi w rozporządzeniu (UE) nr 231/2012. Dotyczy to pozycji 1.1 do 1.6, 1.10, 2.1 do 2.7, 4.1, 4.3, 5.10, 5.16, 5.17, 5.18, 6.1, 6.3, 6.5, 6.7, 6.8, 6.11, 6.13, 8.1 do 8.4 oraz 11.3.
- (8) Zgodnie z częścią A tabela 2 pozycja 2.6 kolumna 7 w załączniku I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 kwas askorbinowy może być stosowany w maksymalnej dawce 250 mg/l dla każdej obróbki, a jego maksymalna zawartość w winie poddanym obróbce i wprowadzanym do obrotu wynosi 250 mg/l. Ta maksymalna dawka odpowiada maksymalnej dawce zalecanej w dokumentach OIV 1.11, 2.2.7 i 3.4.7, o których mowa w kolumnie 3 tej pozycji 2.6. Jednakże maksymalna zawartość kwasu askorbinowego wymieniona w kolumnie 7 tej pozycji wiersza różni się od zawartości zalecanej w dokumencie OIV 3.4.7, która wynosi 300 mg/l. Biorąc pod uwagę, że kwas askorbinowy może być naturalnie obecny w winie lub być wynikiem reakcji chemicznych, jego obróbka w dawce 250 mg/l może prowadzić do obecności do 300 mg/l w winie wprowadzanym do obrotu. Należy zatem przewidzieć maksymalną zawartość kwasu askorbinowego w winie wynoszącą 300 mg/l, zgodnie z zaleceniami OIV. Należy zatem skreślić warunki stosowania określone w kolumnie 7 pozycji 2.6 tabeli 2, tak aby miały zastosowanie przepisy zawarte w dokumentach OIV 1.11, 2.2.7 i 3.4.7.
- (9) W rezolucji OIV-OENO 684 A-2022 zmieniono zalecenia zawarte w dokumencie OIV 3.4.20 dotyczące stosowania włókien roślinnych o właściwościach selektywnych w winie. W rezolucji OIV-OENO 684B-2022 rozszerzono ich zastosowanie do moszczu. Należy zatem odpowiednio zmienić pozycję 3.2 tabeli 2 w części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934.

⁽³⁾ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 83 z 22.3.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj>).

- (10) Kolumna 7 pozycji 4.1 tabeli 2 w części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 stanowi, że specyfikacje celulozy mikrokrystalicznej muszą być zgodne ze specyfikacjami określonymi w załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012. Te warunki stosowania są zbędne w związku z art. 9 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934. Należy zatem je usunąć.
- (11) Wodorofosforan diamonu nosi numer INS 342 w międzynarodowym systemie numeracji dodatków do żywności. Nie ma on odpowiedniego numeru E w prawodawstwie UE, ponieważ nigdy nie został dopuszczony do obrotu jako dodatek do żywności na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 (*). Numer E 342 został błędnie umieszczony w części A tabela 2 pozycja 4.2 kolumna 2 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934. Należy zatem go usunąć.
- (12) W rezolucji OIV-OENO 633-2019 dodano tzw. celulozę spożywczą do wykazu aktywatorów fermentacji wymienionych w dokumencie OIV 2.3.2. Ustanawiając specyfikacje dla sproszkowanej celulozy (E 460(ii)), w rezolucji OIV-OENO 681-2022 wyjaśniono, że sproszkowana celuloza i celuloza spożywcza są jedną i tą samą substancją. Ze względu na to wyjaśnienie należy dodać tę substancję do sekcji dotyczącej aktywatorów fermentacji alkoholowej i jabłkowo-mlekowej w tabeli 2 w części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934.
- (13) W rezolucjach OIV-OENO 675 A-2022, OIV-OENO 675B-2022, OIV-OENO 675C-2022 i OIV-OENO 675D-2022 przyjęto specjalne monografie dla podklas tanin enologicznych, a mianowicie, odpowiednio, procyanidyn/prodelfinidyn, elagitanin, galotanin i profisetynidyn/prorobitenidyn. Ponieważ monografie te są istotne dla tanin, o których mowa w części A tabela 2 pozycje 5.12 i 6.4 załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934, należy je włączyć do kolumny 4 tych pozycji. Sekcja 1 tych monografii jest jednak obecnie zmieniana w OIV. Do czasu zakończenia tej zmiany właściwe jest, aby jedynie sekcja 2 tych monografii miała zastosowanie w Unii. Należy zatem odpowiednio zmienić kolumnę 7 tabeli 2 w pozycjach 5.12 i 6.4.
- (14) W rezolucji OIV-OENO 689-2022 zmieniono zalecenia zawarte w dokumencie OIV 3.3.6 dotyczącym obróbki gumą arabską. Należy odpowiednio zmienić pozycję 6.8 tabeli 2 w części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934.
- (15) Warunki i ograniczenia stosowania, o których mowa w kolumnie 7 w pozycjach 7.2–7.12 tabeli 2 w części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934, są szersze niż wymagania dotyczące odpowiednich dokumentów OIV wskazanych w kolumnie 3 tych pozycji wierszy. Z technicznego punktu widzenia nie jest jednak uzasadnione dopuszczenie szerszych warunków stosowania enzymów w Unii niż w OIV. Należy zatem skreślić szczegółowe warunki stosowania wymienione w pozycjach 7.2–7.12 kolumna 7, tak aby miały zastosowanie zalecenia OIV.
- (16) Pozycja 7.5 tabeli 2 w części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 stanowi, że specyfikacje stosowane do hemicelulazy muszą być zgodne ze specyfikacjami określonymi w dokumencie COEI-1-ACTGHE Międzynarodowego kodeksu praktyk enologicznych OIV. W rezolucji OIV-OENO 682-2021 usunięto jednak monografię COEI-1-ACTGHE z kodeksu OIV. Należy zatem skreślić odniesienie do niej w kolumnie 4 pozycji 7.5 tabeli 2. Jedynym enzymem o aktywności hemicelulazy obecnie dopuszczonym w OIV jest ksylanaza. Należy zatem dostosować pozycję 7.5 tabeli 2 poprzez wprowadzenie w niej prawidłowych odniesień do ksylanazy, a mianowicie jej nazwy, numeru EC i odpowiedniego dokumentu Międzynarodowego kodeksu praktyk enologicznych OIV. Jednocześnie w kolumnie 1 tabeli 2 należy wyjaśnić, że ksylanaza jest hemicelulazą w celu powiązania z aktami Kodeksu praktyk enologicznych OIV, które odnoszą się jedynie do ogólnego terminu „hemicelulaza”.

(*) 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, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

- (17) Specyfikacje beta-glukanazy oznaczonej numerem EC 3.2.1.58 określono w dokumentach COEI-1-BGLUCA, COEI-1-PRENZY i COEI-1-ACTGLU Międzynarodowego kodeksu praktyk enologicznych OIV. Brakuje dokumentu COEI-1-ACTGLU, w związku z czym należy go dodać w kolumnie 4 pozycji 7.7 tabeli 2 w części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934. Ponadto kodeks praktyk enologicznych OIV umożliwia stosowanie beta-glukanazy zarówno w moszczach, jak i w winach w celu klarowania, filtrowania i rozpuszczania związków drożdży. Jednakże kolumna 3 pozycji 7.7 tabeli 2 odnosi się wyłącznie do dokumentu OIV 3.2.10, którego celem jest wyłącznie poprawa rozpuszczania związków drożdżowych w winie. W celu dostosowania prawodawstwa Unii do zaleceń OIV dotyczących beta-glukanazy należy dodać dokumenty OIV 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11 i 3.5.7 w kolumnie 3 pozycji 7.7. Należy również odpowiednio zmienić kolumnę 8 w tej pozycji.
- (18) W maju 2022 r. OIV wprowadziła zmiany redakcyjne w celu zgłoszenia COEI-1-ACTGLU do Międzynarodowego kodeksu praktyk enologicznych. W szczególności skreślono odniesienie do glikozydazy (EC 3.2.1.20), która jest specyficzną glikozydą niestosowaną w produkcji wina. Należy zatem usunąć pozycję 7.8 z tabeli 2 w części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934.
- (19) Kodeks praktyk enologicznych OIV umożliwia stosowanie beta-glukanazy (β 1-3, β 1-6) zarówno w moszczach, jak i w winach w celu klarowania, filtrowania i rozpuszczania związków drożdży. Kolumna 3 pozycji 7.10 tabeli 2 w części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 odnosi się jednak wyłącznie do dokumentu OIV 3.5.7, który ma na celu wyłącznie poprawę klarowania i filtrowalności wina. W celu dostosowania prawodawstwa Unii do zaleceń OIV dotyczących beta-glukanazy (β 1-3, β 1-6), należy dodać dokumenty OIV 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.10 i 3.2.11 w kolumnie 3 pozycji 7.10. Należy również odpowiednio zmienić kolumnę 8 w tej pozycji.
- (20) Pozycja 11.3 tabeli 2 w części A załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 dopuszcza stosowanie dodatków E 150a, E 150b, E 150c i E 150d w produkcji win likierowych. Dodatki te są oznaczone nazwą zwyczajową „karmel” w kolumnie 1 tej pozycji wiersza. Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 przewiduje jednak indywidualne oznaczenie każdej wersji E 150. E 150a oznacza się jako czysty karmel, E 150b jako karmel siarczynowy, E 150c jako karmel amoniakalny i E 150d jako karmel amoniakalno-siarczynowy. W celu dostosowania rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 należy ustanowić cztery oddzielne pozycje dla dodatków E 150a, E 150b, E 150c i E 150d oraz oznaczyć je jak określone w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008.
- (21) W części B sekcja A pkt 2 lit. c) tiret drugie załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 wymieniono szereg win białych z Francji uprawnionych do chronionej nazwy pochodzenia, w przypadku których maksymalna zawartość dwutlenku siarki może zostać zwiększona do 300 mg/l. Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Corrèze”, które mogą być opatrzone tradycyjnym określeniem „Vin de paille”, charakteryzują się wysoką zawartością cukrów resztkowych, co wymaga stosowania dwutlenku siarki do 300 mg/l w celu zapewnienia ich konserwacji. Należy zatem odpowiednio zmienić ten tiret.
- (22) Zgodnie z pkt 3 lit. a) części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 zmienionego rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/2117⁽ⁱ⁾ rzeczywista zawartość alkoholu w winach likierowych o długim okresie leżakowania może wyjątkowo wynosić nie mniej niż 14 % obj. zamiast nie mniej niż 15 % obj. Zgodnie z tym przepisem Komisja jest uprawniona do ustanowienia wykazu win likierowych korzystających z tego odstępstwa. Hiszpania wystąpiła z wnioskiem o dodanie do tego wykazu kilku hiszpańskich win likierowych. Komisja oceniła ten wniosek i stwierdziła, że należy zatem dodać nowy punkt w sekcji B załącznika III do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 oraz dodać nową sekcję w dodatku 1 do tego załącznika w celu uwzględnienia tego wniosku.

⁽ⁱ⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/2117 z dnia 2 grudnia 2021 r. zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych, (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych, (UE) nr 251/2014 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych aromatyzowanych produktów sektora wina i (UE) nr 228/2013 ustanawiające szczególne środki w dziedzinie rolnictwa na rzecz regionów najbardziej oddalonych w Unii Europejskiej (Dz.U. L 435 z 6.12.2021, s. 262, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2021/2117/oj>).

- (23) W celu wprowadzenia do obrotu wina likierowe muszą mieć m.in. całkowitą zawartość alkoholu nie mniejszą niż 17,5 % obj., chyba że korzystają z odstępstwa, o którym mowa w części II pkt 3 lit. b) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, w sekcji B pkt 5 lit. b) załącznika III do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 oraz w sekcji B dodatku 2 do tego załącznika III. Takie odstępstwo jest obecnie możliwe tylko wtedy, gdy przepisy krajowe mające do niego zastosowanie przed dniem 1 stycznia 1985 r. wyraźnie tak przewidywały. Metody produkcji win likierowych zmieniały się jednak z biegiem czasu, a nowe chronione nazwy pochodzenia, które mogłyby potencjalnie skorzystać z tego odstępstwa, zostały zarejestrowane od 1985 r. W konsekwencji to ograniczenie czasowe nie wydaje się już uzasadnione. Należy zatem skreślić odniesienie do dnia 1 stycznia 1985 r. w odpowiednich przepisach załącznika III do tego rozporządzenia delegowanego.
- (24) W rozporządzeniach wykonawczych Komisji (UE) 2024/217 ⁽⁶⁾ i (UE) 2023/2887 ⁽⁷⁾ zatwierdzono zmiany określić tradycyjnych odpowiednio „vino generoso” i „vino generoso de licor”. W związku z tym pkt 8 i 10 sekcji B załącznika III do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 stały się nieaktualne i w związku z tym należy je skreślić. Ponadto w sekcji B pkt 9 tego załącznika powtórzono te same przepisy, co w streszczeniu definicji/warunku stosowania określenia tradycyjnego „vinho generoso” w unijnym rejestrze określeń tradycyjnych „e-Ambrosia”. Aby uniknąć powielania takich przepisów, należy skreślić ten punkt.
- (25) W części II pkt 3 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 upoważniono Komisję do sporządzania wykazów win likierowych o nazwie pochodzenia lub oznaczeniu geograficznym, które mogą korzystać z odstępstw przewidzianych w tym punkcie. Komisja nie jest jednak uprawniona do dalszego opisywania produktów objętych tymi odstępstwami. Informacje te powinny natomiast stanowić część specyfikacji nazw pochodzenia lub oznaczeń geograficznych. Na tej podstawie Hiszpania zmieniła specyfikacje odpowiednich nazw pochodzenia w celu wyjaśnienia, które produkty mogą korzystać z odstępstw, o których mowa w sekcji A dodatku 1 do załącznika III do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934, w sekcji B pkt 4, 5 i 6 tego dodatku oraz w sekcji B dodatku 2 do załącznika III do tego rozporządzenia delegowanego. W związku z tym prawa kolumna tabel pod nagłówkiem „HISZPANIA” w tych dodatkach stała się nieaktualna i powinna zostać usunięta. Ponadto same tabele nie służą już żadnemu celowi. Należy je zastąpić wykazami win o chronionej nazwie pochodzenia.
- (26) Hiszpania poinformowała Komisję, że producenci win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Lebrija” zwrócili się o możliwość produkcji swoich win, korzystając z odstępstwa przewidzianego w części II pkt 3 lit. f) ppkt (ii) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, w sekcji B pkt 2 załącznika III do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 oraz w sekcji B pkt 1 dodatku 1 do tego załącznika III. Komisja oceniła ten wniosek i stwierdziła, że należy dodać nazwę „Lebrija” do wykazu chronionych nazw pochodzenia z Hiszpanii w sekcji B pkt 1 tego dodatku.
- (27) Ponadto ze względu na proces produkcji, wina likierowe „Lebrija” charakteryzują się bardzo niską zawartością cukru redukującego i nie mogą osiągnąć minimalnej 17,5 % objętościowo całkowitej zawartości alkoholu wymaganej dla win likierowych. W celu wprowadzenia do obrotu takie wina musiałyby korzystać z odstępstwa, o którym mowa w części II pkt 3 lit. b) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz w sekcji B pkt 5 lit. b) załącznika III do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 oraz w sekcji B dodatku 2 do tego załącznika III. W sekcji B dodatku 2 do załącznika III do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 należy zatem dodać nazwę „Lebrija” pod nagłówkiem „HISZPANIA”.

⁽⁶⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2024/217 z dnia 11 stycznia 2024 r. zatwierdzające zmianę dotyczącą określenia tradycyjnego w sektorze wina zgodnie z art. 115 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 – *Vino generoso* (Dz.U. L, 2024/217, 12.1.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/217/oj).

⁽⁷⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2023/2887 z dnia 20 grudnia 2023 r. zatwierdzające zmianę dotyczącą określenia tradycyjnego w sektorze wina zgodnie z art. 115 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 – *Vino generoso de licor* (Dz.U. L, 2023/2887, 22.12.2023, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2023/2887/oj).

- (28) Specyfikacja chronionej nazwy pochodzenia „Porto – Port” stanowi, że wino likierowe opisane jako „branco leve seco” może korzystać z odstępstwa przewidzianego w części II pkt 3 lit. b) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, w sekcji B pkt 5 lit. b) załącznika III do rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/934 oraz w sekcji B dodatku 2 do tego załącznika III. Wzmianka o „branco leve seco” w tabeli „PORTUGALIA” w tej sekcji stanowi zatem powtórzenie tego samego przepisu w specyfikacji produktu. Aby uniknąć takiego powtórzenia, należy skreślić tę tabelę i zastąpić ją chronioną nazwą pochodzenia „Porto – Port”.
- (29) 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) w załączniku I wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia;
- 2) w załączniku III wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Uzgodnienia przejściowe

Produkty sektora wina wyprodukowane przed datą rozpoczęcia stosowania niniejszego rozporządzenia zgodnie z przepisami obowiązującymi przed tą datą mogą być wprowadzane do spożycia przez ludzi aż do wyczerpania zapasów.

Artykuł 3

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 30 września 2024 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN

Załącznik 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 ⁽¹⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽²⁾
1	Napowietrzanie lub natlenianie	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 ⁽³⁾	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 ⁽⁴⁾	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 produkcji 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	Żyvice 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.

	1	2	3
	Procesy enologiczne	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽¹⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽²⁾
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 argonu, lub poprzez napowietrzanie. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dokumencie 2.1.14 (2022).	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, w tym przeprowadzania zabiegów na odpowiedzialność enologa lub wykwalifikowanego technika. Proces ten musi również być zgodny z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽³⁾ 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 ⁽⁴⁾ 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, w tym przeprowadzania zabiegów na odpowiedzialność enologa lub wykwalifikowanego	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

	1	2	3
	Procesy enologiczne	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽¹⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽²⁾
		technika. Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.	
15	Wymieniacze kationowe do zakwaszania	Z zastrzeżeniem warunków i ograniczeń określonych w części I sekcja C i D załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz w art. 11 niniejszego rozporządzenia. Proces ten musi być zgodny z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 oraz z przepisami krajowymi przyjętymi w celu jego wykonania. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dokumentach 2.1.3.1.4 (2012) i 3.1.1.5 (2012) Kodeksu praktyk enologicznych OIV, w tym przeprowadzania zabiegów na odpowiedzialność enologa lub wykwalifikowanego technika. 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, w tym przeprowadzania zabiegów na odpowiedzialność enologa lub wykwalifikowanego technika. 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	Obróbka wina przy użyciu technologii membranowej połączonej z adsorpcją na węglu aktywnym lub adsorbcyjnego styren-diwinylbenzenu w postaci kulek	Wyłącznie w celu ograniczenia lotnych fenoli w winie. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dokumencie 3.5.18 (2023) Kodeksu praktyk enologicznych OIV, w tym przeprowadzania zabiegów na odpowiedzialność enologa lub wykwalifikowanego technika. Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Stosowane membrany muszą spełniać warunki rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz z rozporządzenia (UE) nr 10/2011 i być zgodnie z przepisami krajowymi przyjętymi w celu ich wykonania.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16

	1	2	3
	Procesy enologiczne	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽¹⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽²⁾
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. Dokument 2.1.12.1 (1993) zawiera obowiązek wprowadzenia osmozy odwrotnej na odpowiedzialność enologa lub wykwalifikowanego technika. 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 adsorpcyjnego styren-diwinylbenzenu w postaci kulek	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

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

⁽²⁾ Jeżeli nie ma zastosowania do wszystkich kategorii produktów sektora wina określonych w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

⁽³⁾ Obróbka cieplna obejmuje macerację po podgrzaniu winogron, pasteryzację, przerwanie fermentacji przez ogrzewanie, macerację na ciepło po fermentacji, butelkowanie na gorąco.

⁽⁴⁾ Obróbka na zimno obejmuje macerację na zimno przed fermentacją, kriokoncentrację, przerwanie fermentacji na zimno, odkwaszanie na zimno i stabilizację na zimno.

	1	2	3
	Procesy enologiczne	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽¹⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽²⁾

⁽⁵⁾ 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, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/1935/oj>).

⁽⁶⁾ 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, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/10/oj>).

Tabela 2

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

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/ praktyki	Numer E lub numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Doda- tek	Substancja pomocnicza/ stosowana jako pomocnicza w prze- twórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
1	Regulatory kwasowości							
1.1	Kwas winowy (L+)-)	E 334 / CAS 87-69-4	Dokumenty 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)		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)		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)		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)			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)			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)			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	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/ praktyki	Numer E lub numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Doda- tek	Substancja pomocnicza/ stosowana jako pomocnicza w prze- twórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
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. 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, 10, 11, 12, 15 i 16
1.10	Kwas cytrynowy	E 330	Dokumenty 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)		x			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 ⁽²⁾		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 ⁽²⁾		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/ praktyki	Numer E lub numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Doda- tek	Substancja pomocnicza/ stosowana jako pomocnicza w prze- twórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
2	Substancje konserwujące i przeciwutleniacze							
2.1	Dwutlenek siarki	E 220 / CAS 7446-09-5	Dokumenty 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		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)		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)		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)		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)		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)		x			Świeże winogrona, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/ praktyki	Numer E lub numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Doda- tek	Substancja pomocnicza/ stosowana jako pomocnicza w prze- twórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
2.7	Diwęglan dimetylu (DMDC)	E 242 / CAS 4525-33-1	Dokument 3.4.13 (2001)		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 owłasciwościach selektywnych		Dokumenty 2.1.28 (2022), 3.4.20 (2022)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
4	Aktywatory fermentacji alkoholowej i jabłkowo-mlekowej							
4.1	Celuloza mikrokrysta- liczna	E 460(i) / CAS 9004-34-6	Dokumenty 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)			x		Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
4.2	Wodorofosforan diamonu	— / CAS 7783-28-0	Dokument 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Wyłącznie w przypadku fermentacji alkoholowej. Nie więcej niż 1 g/l (wyrażony jako sole) ⁽⁵⁾ lub 0,3 g/l w przypadku drugiej fermentacji win musujących.	Świeże winogrona, 2, 10, 11, 12, druga fermentacja alkoholowa 4, 5, 6 i 7.
4.3	Siarczan amonu	E 517 / CAS 7783-20-2	Dokument 4.1.7 (1995)			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 drożdży	— / —	Dokumenty 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x ⁽²⁾		Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/ praktyki	Numer E lub numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Doda- tek	Substancja pomocnicza/ stosowana jako pomocnicza w prze- twórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
4.7	Ściany komórkowe drożdży	— / —	Dokumenty 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x ⁽²⁾		Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
4.8	Drożdże dezaktywowane	— / —	Dokumenty 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
4.9	Drożdże dezaktywowane z gwarantowa- nym poziomem glutationu	— / —	Dokument 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x ⁽²⁾	Wyłącznie w przypadku fermentacji alkoholowej.	Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
4.10	Celuloza sproszkowana	E 460(ii) / CAS 9004-34-6	Dokument 2.3.2 (2019)			x		10, 11 i 12

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

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/ praktyki	Numer E lub numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Doda- tek	Substancja pomocnicza/ stosowana jako pomocnicza w prze- twórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
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)			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 COEI- 1-PROCYA COEI-1-ELLAGI COEI- 1-GALLOT COEI-1-PROFIS		x	Zastosowanie ma jedynie sekcja 2 dokumentów COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT i COEI-1-PROFIS.	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), 3.2.13 (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-EPLV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/ praktyki	Numer E lub numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Doda- tek	Substancja pomocnicza/ stosowana jako pomocnicza w prze- twórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
5.16	Poliwinylopoli- pirolidon	E 1202 / CAS 25249-54-1	Dokument 3.4.9 (1987)			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)			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)			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)			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

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/ praktyki	Numer E lub numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Doda- tek	Substancja pomocnicza/ stosowana jako pomocnicza w prze- twórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
6.3	Kwas cytrynowy	E 330	Dokumenty 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)		x		Maksymalna zawartość w winie poddawanym obróbce i wprowadzanym do obrotu: 1 g/l.	Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
6.4	Taniny	— / —	Dokumenty 2.1.7 (2019), 3.2.6 (2019), 3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS COEI- 1-PROCYA COEI-1-ELLAGI COEI- 1-GALLOT COEI-1-PROFIS			Zastosowanie ma jedynie sekcja 2 dokumentów COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT i COEI-1-PROFIS.	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)			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

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/ praktyki	Numer E lub numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Doda- tek	Substancja pomocnicza/ stosowana jako pomocnicza w prze- twórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
6.7	Kwas metawinowy	E 353 / —	Dokument 3.3.7 (1970)		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 (2022)		x			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 2.1.21 (2008), 3.4.15 (2008)	COEI- 1-DLTART		x	Wyłącznie w celu wytrącenia nadmiaru wapnia. Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 4 do niniejszego załącznika.	Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
6.10	Mannoproteiny drożdży	— / —	Dokument 3.3.13 (2005)	COEI- 1-MANPRO	x			Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
6.11	Karboksymety- loceluloza	E 466 / —	Dokument 3.3.14 (2020)		x		Wyłącznie w celu zapewnienia stabilizacji winianowej	Wina białe i różowe, 4, 5, 6, 7, 8 i 9

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/ praktyki	Numer E lub numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Doda- tek	Substancja pomocnicza/ stosowana jako pomocnicza w prze- twórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
6.12	Kopolimery poliwinylolimi- dazolu – poliwinylopyr- rolidonu (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. Dokumenty 2.1.20 (2014) i 3.4.14 (2014) zawierają obowiązek przeprowadzenia procesu na odpowiedzialność enologa lub wyspecjalizowanego technika.	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)		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), 3.4.23 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
7	Enzymy ⁽⁶⁾							
7.1	Ureaza	EC 3.5.1.5	Dokument 3.4.11 (1995)	COEI- 1-UREASE 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		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		Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/ praktyki	Numer E lub numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Doda- tek	Substancja pomocnicza/ stosowana jako pomocnicza w prze- twórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
7.4	Poligalakturo- naza	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		Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
7.5	Ksylanaza (hemicelulaza)	EC 3.2.1.8	Dokumenty 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI- 1-XYLANA COEI- 1-PRENZY		x		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		Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
7.7	Betaglucanase	EC 3.2.1.58	Dokumenty 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2004), 3.2.8 (2021), 3.2.10 (2004), 3.2.11 (2021), 3.5.7 (2013)	COEI- 1-BGLUCA COEI- 1-ACTGLU COEI- 1-PRENZY		x		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		Świeże winogrona, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
7.10	Betaglukanaza (β1-3, β1-6)	EC 3.2.1.6	Dokumenty 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.10 (2004), 3.2.11 (2021), 3.5.7 (2013)	COEI- 1-ACTGLU COEI- 1-PRENZY		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 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		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/ praktyki	Numer E lub numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Doda- tek	Substancja pomocnicza/ stosowana jako pomocnicza w prze- twórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
7.12	Aspergillopep- syna I	EC 3.4.23.18	Dokumenty 2.2.12 (2021), 3.3.16 (2021)	COEI- 1-PROTEA COEI- 1-PRENZY		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
8	Gazy i gazy do pakowania ⁽⁷⁾							
8.1	Argon	E 938 / CAS 7440-37-1	Dokumenty 2.1.14 (2022), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)		x ⁽⁷⁾	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
8.2	Azot	E 941 / CAS 7727-37-9	Dokumenty 2.1.14 (2022), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)		x ⁽⁷⁾	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
8.3	Dwutlenek węgla	E 290 / CAS 124-38-9	Dokumenty 1.7 (1970), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002)		x ⁽⁷⁾	x	W przypadku win niemusujących maksymalna zawartość dwutlenku węgla w winie poddanym obróbce i wprowadzonym do obrotu wynosi 3 g/l, a nadciśnienie spowodowane obecnością dwutlenku węgla musi być mniejsze niż 1 bar w temperaturze 20 °C.	Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
8.4	Tlen gazowy	E 948 / CAS 17778-80-2	Dokumenty 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016)			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 ⁽²⁾		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 ⁽²⁾		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
10	Korygowanie wad							
10.1	Siarczan miedzi, pentahydrat	— / 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 poddawany obróbce produkcie nie przekracza	Częściowo sfermentowany moszcz do

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/ praktyki	Numer E lub numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Doda- tek	Substancja pomocnicza/ stosowana jako pomocnicza w prze- twórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
							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.	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 poddawanym obróbce produkcie nie przekracza 1 mg/l, z wyjątkiem win likierowych otrzymywanych z moszczu winogronowego ze świeżych lub nieznacznie sfermentowanych winogron, w przypadku których zawartość miedzi nie może przekraczać 2 mg/l.	Częściowo sfermentowany moszcz do bezpośredniego spożycia przez ludzi w tej postaci, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/ praktyki	Numer E lub numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Doda- tek	Substancja pomocnicza/ stosowana jako pomocnicza w prze- twórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
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 ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
11	Pozostałe praktyki							
11.1	Żywica z sosny alepskiej	— / —			x		Z zastrzeżeniem warunków określonych w dodatku 2 do niniejszego załącznika.	2, 10 i 11
11.2	Świeży osad	— / —				x ⁽²⁾	Wyłącznie w przypadku win wytrawnych. Świeży osad jest zdrowy i nierozcieńczony oraz zawiera drożdże pochodzące z ostatniej produkcji wina wytrawnego. Ilości nieprzekraczające 5 % ilości produktu poddawanego obróbce.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 i 16
11.3	Karmel	E 150a / —	Dokument 4.3 (2007)		x		W celu wzmocnienia barwy zgodnie z definicją w pkt 2 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.	(3)
11.3a	Karmel siarczynowy	E 150b / —	Dokument 4.3 (2007)		x		W celu wzmocnienia barwy zgodnie z definicją w pkt 2 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.	(3)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substancje/ praktyki	Numer E lub numer CAS	Kodeks praktyk enologicznych OIV ⁽¹⁾	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Doda- tek	Substancja pomocnicza/ stosowana jako pomocnicza w prze- twórstwie ⁽²⁾	Warunki i ograniczenia stosowania ⁽³⁾	Kategorie produktów sektora wina ⁽⁴⁾
11.3b	Karmel amoniakalny	E 150c / —	Dokument 4.3 (2007)		x		W celu wzmocnienia barwy zgodnie z definicją w pkt 2 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 1 333/2008.	(3)
11.3c	Karmel amoniakalno- siarczynowy	E 150d / —	Dokument 4.3 (2007)		x		W celu wzmocnienia barwy zgodnie z definicją w pkt 2 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 1 333/2008.	(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 ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

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

⁽²⁾ Substancje stosowane jako substancje pomocnicze w przetwórstwie, o których mowa w art. 20 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia 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, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>).

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

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

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

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

⁽⁷⁾ Jeżeli są stosowane jako dodatki, o których mowa w pkt 20 załącznika I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16), ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>);

- b) skreśla się dodatek 10;
- 2) W części B sekcja A pkt 2 lit. c) tiret drugie otrzymuje brzmienie:
- „— winach białych objętych następującymi chronionymi nazwami pochodzenia: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire w przypadku win zwanych „moelleux”, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac, po których następuje określenie „doux” lub „vendanges tardives”, Rosette, Savennières i Corrèze, po których następuje określenie ‘Vin de paille’,”.
-

ZAŁĄCZNIK II

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

1) w sekcji B wprowadza się następujące zmiany:

a) po pkt 2 dodaje się następujący pkt:

„2a. Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, o której mowa w części II pkt 3 lit. a) zdanie drugie załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, określono w sekcji C dodatku 1 do niniejszego załącznika.”;

b) pkt 5(b) otrzymuje brzmienie:

„b) wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia posiadających, niezależnie od części II pkt 3 lit. b) załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, całkowitą objętościową zawartość alkoholu mniejszą niż 17,5 % obj., ale nie mniejszą niż 15 % obj., określono w sekcji B dodatku 2 do niniejszego załącznika.”;

c) po pkt 5 dodaje się następujący pkt:

„5a. W przypadku gdy odstępstwo, o którym mowa w dodatku 1 lub dodatku 2 do niniejszego załącznika, ma być stosowane wyłącznie w odniesieniu do niektórych produktów objętych tą samą chronioną nazwą pochodzenia, wykaz tych produktów dopuszczonych do stosowania odpowiedniego odstępstwa stanowi część specyfikacji tej chronionej nazwy pochodzenia.”;

d) skreśla się pkt 8, 9 i 10;

2) w dodatku 1 wprowadza się następujące zmiany:

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

„Alicante, Cariñena, Condado de Huelva, Empordà, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Málaga, Montilla-Moriles, Priorato, Tarragona, Valencia.”;

b) w sekcji B wprowadza się następujące zmiany:

(i) w pkt 1 wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia odnoszącą się do „HISZPANII” otrzymuje brzmienie:

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

(ii) w pkt 4 tabela dotycząca „HISZPANII” otrzymuje brzmienie:

„Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla Moriles.”;

(iii) w pkt 5 tabela dotycząca „HISZPANII” otrzymuje brzmienie:

„Alicante, Condado de Huelva, Empordà, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla-Moriles, Navarra.”;

(iv) w pkt 6 tabela dotycząca „HISZPANII” otrzymuje brzmienie:

„Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla-Moriles, Tarragona.”;

c) Po sekcji B dodaje się następującą sekcję:

„C. WYKAZ WIN LIKIEROWYCH objętych chronioną nazwą pochodzenia, których rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu w dojrzałym winie wynosi nie mniej niż 14 % obj. I jest mniejsza niż 15 % obj.

(sekcja B pkt 2a niniejszego załącznika)

HISZPANIA

Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles.”;

- 3) w sekcji B dodatku 2 wprowadza się następujące zmiany:
- a) zdanie wprowadzające otrzymuje brzmienie:
„Wykaz win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, o całkowitej objętościowej zawartości alkoholu mniejszej niż 17,5 % obj., ale nie mniejszej niż 15 % obj.”;
 - b) tabela dotycząca „HISZPANII” otrzymuje brzmienie:
„Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Málaga, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Priorato, Rueda, Tarragona.”;
 - c) tabela dotycząca „PORTUGALII” otrzymuje brzmienie:
„Porto – Port”.
-