NOR/309R0606.GHB
OJ L 193/09, p. 1-59

COMMISSION REGULATION (EC) No 606/2009 of 10 July 2009 laying down certain detail rules for implementing Council Regulation (EC) No 479/2008 as regards the categories of grapevine products, oenological practices and the applicable restrictions

UOFFISIELL OVERSETTELSE

KOMMISJONSFORORDNING (EF) nr. 606/2009

av 10. juli 2009

om fastsettelse av visse nærmere regler for gjennomføring av rådsforordning (EF) nr. 479/2008 med hensyn til kategorier av vinprodukter, ønologiske framstillingsmåter og gjeldende restriksjoner

KOMMISJONEN FOR DE EUROPEISKE FELLESSKAP HAR —

under henvisning til traktaten om opprettelse av Det europeiske fellesskap,

under henvisning til rådsforordning (EF) nr. 479/2008 av 29. april 2008 om den felles markedsordning for vin, om endring av forordning (EF) nr. 1493/1999, (EF) nr. 1782/2003, (EF) nr. 1290/2005, (EF) nr. 3/2008, og om oppheving av forordning (EØF) nr. 2392/86 og (EF) nr. 1493/1999([1]), særlig artikkel 25 nr. 3 og artikkel 32, og

ut fra følgende betraktninger:

1) I henhold til definisjonen av vin i nr. 1 annet ledd bokstav c) første strekpunkt i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008 som omhandler kategoriene av vinprodukter, har vin en total alkoholstyrke på høyst 15 volumprosent. Denne grensen kan imidlertid forhøyes til 20 volumprosent for viner som er produsert uten anriking i visse vindyrkingssoner som bør fastsettes.

2) Avdeling III kapittel II i forordning (EF) nr. 479/2008 og vedlegg V og VI til nevnte forordning inneholder allmenne regler om ønologiske framstillings- og behandlingsmåter og viser til de nærmere gjennomføringsbestemmelser som skal vedtas av Kommisjonen. Det bør defineres klart og tydelig hvilke ønologiske framstillingsmåter som er tillatt, herunder hvilke metoder som er tillatt til søtning av vin, og det bør fastsettes grenseverdier for bruken av visse stoffer og vilkårene for bruken av noen av dem.

3) Vedlegg IV til rådsforordning (EF) nr. 1493/1999 av 17. mai 1999 om den felles markedsordning for vin([2]), inneholder en liste over tillatte ønologiske framstillingsmåter. Denne listen over tillatte ønologiske framstillingsmåter bør samles i ett vedlegg, men beskrivelsene bør forenkles og gjøres mer sammenhengende, samtidig med at listen suppleres for å ta hensyn til den tekniske utvikling.

([1]) EUT L 148 av 6.6.2008, s. 1.

([2]) EFT L 179 av 14.7.1999, s. 1.

UOFFISIELL OVERSETTELSE

4) I avsnitt A i vedlegg V til forordning (EF) nr. 1493/1999 fastsettes grenseverdier for sulfitter i viner som produseres i Fellesskapet som er høyere enn grenseverdiene fastsatt av Den internasjonale vinorganisasjon (OIV). Grenseverdiene bør tilpasses med OIVs grenseverdier, som er internasjonalt anerkjent, og for visse søte viner som produseres i små menger, bør det fastsettes unntak på grunn av deres høye sukkerinnhold og ønsket om å sikre deres holdbarhet. På bakgrunn av resultatene av pågående vitenskapelig undersøkelser av hvordan bruken av sulfitter i vin kan reduseres eller erstattes og av hvordan tilsetningen av sulfitter i vin påvirker menneskers samlede inntak av sulfitter gjennom næringsmidler, bør grenseverdiene på et senere tidspunkt kunne tas opp til revisjon med sikte på å bli senket.

5) De framgangsmåter medlemstatene i en bestemt tidsperiode i forskningsøyemed kan bruke for å godkjenne visse ønologiske framstillings- og behandlingsmåter som ikke er inntatt i fellesskapsreglene, bør fastsettes.

6) Framstillingen av musserende vin, musserende kvalitetsvin og musserende kvalitetsvin av aromatisk type krever en rekke særlige framstillingsmåter i tillegg til de ønologiske framstillingsmåter som er tillatt andre steder. Av klarhetshensyn bør disse framstillingsmåter angis i et eget vedlegg.

7) Framstillingen av sterkviner krever en rekke særlige framstillingsmåter i tillegg til de ønologiske framstillingsmåter som er tillatt andre steder, og framstillingen av sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse har visse særegenheter. Av klarhetshensyn bør disse framstillingsmåter og restriksjoner angis i et eget vedlegg.

8) Sammenstikning er en utbredt ønologisk framstillingsmåte, og med tanke på de følger den kan ha på vinkvaliteten, er det nødvendig å innføre strenge regler for hvordan metodene skal brukes for å unngå misbruk og sikre en høy vinkvalitet som samtidig fremmer en mer konkurransedyktig sektor. Av samme årsaker bør bruken av denne metode reguleres for framstillingen av rosévin, særlig for visse viner som ikke omfattes av spesifikasjoner.

9) Spesifikasjoner for renhet og identitet for et stort antall stoffer som brukes i ønologiske framstillingsmåter, er allerede fastsatt i Fellesskapets alminnelige næringsmiddelregelverk og i OIVs internasjonale ønologiske regelverk. Av harmoniserings- og klarhetshensyn bør først og fremst disse spesifikasjoner legges til grunn, men de bør samtidig kunne suppleres med regler som er spesifikke for situasjonen i Fellesskapet.

10) Vinprodukter som ikke oppfyller bestemmelsene i avdeling III kapittel II i forordning (EF) nr. 479/2008 eller bestemmelsene som skal fastsettes i denne forordning, kan ikke markedsføres. Noen av disse produktene kan imidlertid brukes til industriformål, og vilkårene for bruken av dem bør fastsettes for å sikre hensiktsmessig overvåking av sluttbruken av dem. For å unngå at næringsdrivende som har lagre av visse produkter som er framstilt før denne forordning får anvendelse, lider økonomiske tap, bør det fastsettes at produkter som er framstilt i henhold til de regler som gjaldt før dette tidspunkt, kan leveres til konsum.

11) I henhold til bokstav D nr. 4 i vedlegg V til forordning (EF) nr. 479/2008 skal all anriking, syrning og avsyrning meddeles vedkommende myndigheter. Det samme gjelder for de mengder sukker, konsentrert druemost og rektifisert konsentrert druemost som innehas av de fysiske eller juridiske personer som utfører disse prosesser. Formålet med en slik underretning er å gjøre det mulig å overvåke nevnte prosesser. Underretningene må derfor rettes til vedkommende myndighet i den medlemsstat der slik prosess skal finne sted, og de bør være så nøyaktige som mulig. Dersom det gjelder en økning i alkoholstyrke, må vedkommende myndighet underrettes i tilstrekkelig tid til å kunne utføre en effektiv kontroll.

12) Dersom det gjelder syrning eller avsyrning, er det tilstrekkelig med en kontroll etter prosessen. For å forenkle administrasjonen bør det derfor tillates at slike underretninger, unntatt den første i produksjonsåret, skjer ved en ajourføring av registre som regelmessig kontrolleres av vedkommende myndighet. I noen medlemsstater foretar vedkommende myndigheter systematiske analytiske kontroller av alle partier av produkter som brukes til framstilling av vin. Så lenge det forholder seg slik, er det ikke absolutt nødvendig å kreve underretning om planlagt anriking.

UOFFISIELL OVERSETTELSE

13) Med forbehold for hovedregelen fastsatt i bokstav D i vedlegg VI til forordning (EF) nr. 479/2008, er helling av vin eller druemost over berme, pressrester av druer eller presset aszú- eller výber-pulp et vesentlig kjennetegn ved framstillingen av visse ungarske og slovakiske viner. De særlige regler for denne framgangsmåte må fastsettes i samsvar med de nasjonale bestemmelser som gjaldt i de berørte medlemsstater 1. mai 2004.

14) Artikkel 31 i forordning (EF) nr. 479/2008 fastsetter at de analysemetoder som skal anvendes for å fastsette sammensetningen av de produkter som omfattes av nevnte forordning, og de regler som gjør det mulig å fastslå om disse produkter har gjennomgått noen behandling som er i strid med tillatt ønologiske framstillingsmåte, skal være de som anbefales og er offentliggjort av OIV i Samling av internasjonale analysemetoder for vin og most. Dersom det kreves særskilte analysemetoder for visse av Fellesskapets vinprodukter og slike ikke er blitt fastsatt av OIV, bør disse fellesskapsmetoder beskrives.

15) For å oppnå større åpenhet bør listen over og beskrivelsen av de berørte analysemetoder offentliggjøres på fellesskapsplan.

16) Følgelig bør kommisjonsforordning (EØF) nr. 2676/90 av 17. september 1990 om fastsettelse av felles analysemetoder for vin([1]) og (EF) nr. 423/2008 av 8. mai 2008 om fastsettelse av nærmere regler for gjennomføring av rådsforordning (EF) nr. 1493/1999 og om innføring av et fellesskapsregelverk for ønologiske behandlings- og framstillingsmåter([2]) oppheves.

17) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelsen fra forskriftskomiteen opprettet ved artikkel 113 nr. 2 i forordning (EØF) nr. 479/2008 —

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Artikkel 1

Formål

Denne forordning fastsetter nærmere regler for anvendelsen av avdeling III kapittel I og II i forordning (EF) nr. 479/2008.

Artikkel 2

Vindyrkingssoner der vinene har en total alkoholstyrke på høyst 20 volumprosent

Vindyrkingssonene nevnt i nr. 1 annet ledd bokstav c) første strekpunkt i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008 skal være sone C I, C II og C III som nevnt i vedlegg IX til nevnte forordning og de områder i sone B der hvitviner med følgende beskyttede geografiske betegnelser kan dyrkes: «Vin de pays de Franche-Comté» og «Vin de pays du Val de Loire».

Artikkel 3

Tillatte ønologiske framstillingsmåter og restriksjoner

1. Tillatte ønologiske framstillingsmåter og restriksjoner som gjelder for framstilling og lagring av produkter som omfattes av forordning (EF) nr. 479/2008, som nevnt i artikkel 29 nr. 1, er fastsatt i vedlegg I til denne forordning.

2. Tillatte ønologiske framstillingsmåter og vilkårene og begrensningene for bruken av dem er fastsatt i vedlegg I A.

3. Grenseverdier for svoveldioksidinnhold i vin er gitt i vedlegg I B.

4. Grenseverdier for innhold av flyktig syre er gitt i vedlegg I C.

5. Reglene for søtning er fastsatt i vedlegg I D.

([1]) EFT L 272 av 3.10.1990, s. 1.
([2]) EUT L 127 av 15.5.2008, s. 13.

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Artikkel 4

Bruk i forsøksøyemed av nye ønologiske framstillingsmåter

1. For bruk i forsøksøyemed som nevnt i artikkel 29 nr. 2 i forordning (EF) nr. 479/2008 kan hver enkelt medlemsstat i en periode på inntil tre år tillate visse ønologiske framstillings- eller behandlingsmåter som ikke er tillatt i henhold til nevnte forordning eller denne forordning, under forutsetning av at

a) de berørte framstillings- eller behandlingsmåter oppfyller kravene i artikkel 27 nr. 2 og artikkel 30 bokstav b)–e) i forordning (EF) nr. 479/2008,

b) de kvanta som omfattes av slike framstillings- eller behandlingsmåter, ikke overstiger 50 000 hektoliter per år og per forsøk,

c) den berørte medlemsstat i begynnelsen av forsøket underretter Kommisjonen og de øvrige medlemsstatene om vilkårene for hver tillatelse,

d) behandlingsmåtene skal angis i følgedokumentet nevnt i artikkel 112 nr. 1 og i registeret nevnt i artikkel 112 nr. 2 i forordning (EF) nr. 479/2008.

Med «forsøk» menes en eller flere prosesser som utføres innenfor rammen av et veldefinert forskningsprosjekt med en enkelt forsøksprotokoll.

2. Produkter som er framstilt ved bruk i forskningsøyemed av slike ønologiske framstillings- eller behandlingsmåter, kan markedsføres i en annen medlemsstat enn den berørte medlemsstat under forutsetning av at den medlemsstat som har tillatt forsøket, på forhånd har underrettet vedkommende myndigheter i bestemmelsesmedlemsstaten om vilkårene for tillatelsen og de aktuelle mengder.

3. Senest tre måneder etter utløpet av tidsperioden nevnt i nr. 1, skal den berørte medlemsstat oversende Kommisjonen en rapport om det godkjente forsøket og resultatene av dette. Kommisjonen skal underrette de øvrige medlemsstatene om resultatene.

4. Avhengig av disse resultatene kan de berørte medlemsstater søke Kommisjonen om tillatelse til å videreføre forsøket, eventuelt med en større mengde enn i det første forsøket, for en ytterligere periode på inntil tre år. Medlemsstatene skal oversende hensiktsmessig dokumentasjon til støtte for søknaden. Kommisjonen skal i samsvar med framgangsmåten nevnt i artikkel 113 nr. 2 i forordning (EF) nr. 479/2008 treffe beslutning om søknaden om å videreføre forsøket.

Artikkel 5

Ønologiske framgangsmåter som gjelder for alle kategorier musserende vin

Tillatte ønologiske framstillingsmåter og restriksjoner, herunder anriking, syrning eller avsyrning, som gjelder for musserende vin, musserende kvalitetsvin og musserende kvalitetsvin av aromatisk type nevnt i artikkel 32 annet ledd bokstav b) i forordning (EF) nr. 479/2008, er oppført i vedlegg II til denne forordning, uten at dette berører de allmenne ønologiske framstillingsmåter og restriksjoner som er fastsatt i forordning (EF) nr. 479/2008 og i vedlegg I til denne forordning.

Artikkel 6

Ønologiske framstillingsmåter som gjelder for sterkvin

Tillatte ønologiske framstillingsmåter og begrensinger som gjelder for sterkvin som nevnt i artikkel 32 annet ledd bokstav c) i forordning (EF) nr. 479/2008, er oppført i vedlegg III til denne forordning, uten at dette berører de allmenne ønologiske framstillingsmåter og restriksjoner som er fastsatt i forordning (EF) nr. 479/2008 og i vedlegg I til denne forordning.

Artikkel 7

Definisjon av sammenstikning

1. I samsvar med artikkel 32 annet ledd bokstav d) i forordning (EF) nr. 479/2008 menes med «sammenstikning» blanding av viner eller moster av ulik opprinnelse, ulike druesorter, ulike avlingsår eller ulike vin- eller mostkategorier.

2. Følgende vin- eller mostkategorier skal betraktes som ulike:

a) rødvin, hvitvin og moster eller viner som egner seg til framstilling av en av disse vinkategorier,

UOFFISIELL OVERSETTELSE

b) viner uten beskyttet opprinnelsesbetegnelse eller geografisk betegnelse, viner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse (BOB) og viner med beskyttet geografisk betegnelse (BGB) samt moster eller viner som egner seg til framstilling av en av disse vinkategorier.

Ved anvendelsen av dette nummer skal rosévin betraktes som rødvin.

3. Følgende behandlinger skal ikke betraktes som sammenstikning:

a) anriking gjennom tilsetting av konsentrert druemost eller rektifisert konsentrert druemost,

b) søtning.

Artikkel 8

Alminnelige regler om blanding og sammenstikning

1. En vin kan framstilles ved blanding eller sammenstikning bare dersom bestanddelene i nevnte blanding eller sammenstikning har de egenskaper som kreves for å framstille vin og er i samsvar med forordning (EF) nr. 479/2008 og denne forordning.

Sammenstikning av hvitvin uten BOB/BGB med en rødvin uten BOB/BGB, kan ikke gi opphav til en rosévin.

Bestemmelsen i annet ledd utelukker imidlertid ikke en sammenstikning av den typen som der er nevnt, dersom sluttproduktet skal brukes til å framstille en vinblanding som fastsatt i vedlegg I til forordning (EF) nr. 479/2008 eller til framstilling av perlende vin.

2. Sammenstikning av en druemost eller en vin som har vært gjenstand for den ønologiske framgangsmåte nevnt i nr. 14 i vedlegg I A til denne forordning, med en druemost eller vin som ikke har vært gjenstand for slik framgangsmåte, er ikke tillatt.

Artikkel 9

Spesifikasjoner for renheten og identiteten til de stoffer som brukes ved ønologiske framstillingsmåter

1. Dersom det i kommisjonsdirektiv 2008/84/EF([1]) ikke er fastsatt spesifikasjoner for renheten og identiteten til de stoffer som brukes i ønologiske framstillingsmåter som nevnt i artikkel 32 annet ledd bokstav e) i forordning (EF) nr. 479/2008, gjelder de spesifikasjoner som er fastsatt og offentliggjort av OIVs internasjonale ønologiske regelverk.

Ved behov skal disse renhetskriterier suppleres med de særskilte krav som er angitt i vedlegg I A til denne forordning.

2. Enzymer og enzympreparater som brukes i tillatte ønologiske behandlings- og framstillingsmåter som oppført i vedlegg I A, skal oppfylle kravene i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1332/2008 av 16. desember 2008 om næringsmiddelenzymer([2]).

Artikkel 10

Vilkår for oppbevaring, omsetning og bruk av produkter som ikke er i samsvar med avdeling III kapittel II i forordning (EF) nr. 479/2008 eller denne forordning

1. Produkter som ikke er i samsvar med avdeling III kapittel II i forordning (EF) nr. 479/2008 eller denne forordning, skal tilintetgjøres. Medlemsstatene kan imidlertid tillate at visse produkter som de selv fastsetter kjennetegnene for, kan brukes av destillasjonsforetak eller eddikfabrikker eller til industriformål.

2. Slike produkter kan ikke uten gyldig grunn oppbevares av en produsent eller forhandler, og kan bare forflyttes dersom mottakeren er et destillasjonsforetak, en eddikfabrikk eller et foretak som skal bruke dem til industriformål eller til industriprodukter

([1]) EUT L 253 av 20.9.2008, s. 1.
([2]) EUT L 354 av 31.12.2008, s. 7.

UOFFISIELL OVERSETTELSE

eller til et anlegg som skal tilintetgjøre dem.

3. Medlemsstatene kan tilsette denatureringsmidler eller -indikatorer til viner som nevnt i nr. 1, for å gjøre det lettere å identifisere dem. De kan også i begrunnede tilfeller forby de anvendelser som er nevnt i nr. 1, og sørge for at produktene tilintetgjøres.

4. Vin som er produsert før 1. august 2009, kan tilbys eller leveres til direkte konsum forutsatt at den er i samsvar med Fellesskapets eller nasjonale regler som var gjeldende før nevnte dato.

Artikkel 11

Allmenne regler som gjelder anriking, syrning og avsyrning av andre produkter enn vin

Behandlingsmåtene nevnt i bokstav D nr. 1 i vedlegg V til forordning (EF) nr. 479/2008 må utføres i en enkelt prosess. Medlemsstatene kan imidlertid tillate at noen av disse behandlingsmåter kan utføres i flere prosesser dersom dette bedrer vinframstillingen av de berørte produkter. I slike tilfeller skal grenseverdiene fastsatt i vedlegg V til forordning (EF) nr. 479/2008 gjelde for hele prosessen.

Artikkel 12

Administrative regler som gjelder for anriking

1. De underretninger om prosesser som skal øke alkoholstyrken som nevnt i bokstav D nr. 4 i vedlegg V til forordning (EC) nr. 479/2008, skal inngis av de fysiske eller juridiske personer som utfører de berørte prosesser og i samsvar med hensiktsmessige tidsfrister og kontrollvilkår fastsatt av vedkommende myndighet i den medlemsstat der behandlingen skal finne sted.

2. Underretningene nevnt i nr. 1 skal gis skriftlig og skal inneholde følgende opplysninger:

a) navn og adresse på personen som gir underretningen,

b) det sted der prosessen skal utføres,

c) dato og tidspunkt for når prosessen skal begynne,

d) beskrivelse av det produkt som skal være gjenstand for prosessen,

e) framgangsmåten for prosessen som brukes, med detaljert beskrivelse av typen produkt som skal brukes.

3. Medlemsstatene kan tillate at vedkommende myndigheter på forhånd får underretninger som gjelder flere prosesser eller en bestemt periode. Slike underretninger skal bare godtas dersom den person som gir underretningen, fører et skriftlig register over hver enkelt anriking som nevnt i nr. 6 og opplysningene som kreves i henhold til nr. 2.

4. Dersom den berørte person grunnet force majeure forhindres i å utføre den planlagte prosessen på angitt tidspunkt, skal medlemsstatene fastsette vilkårene for når vedkommende person må inngi ny underretning til vedkommende myndighet slik at de nødvendige kontroller kan foretas.

5. Underretningen nevnt i nr. 1 skal ikke kreves i medlemsstater der vedkommende kontrollmyndigheter foretar systematiske analytiske kontroller av alle partier av produkter som brukes til framstilling av vin.

UOFFISIELL OVERSETTELSE

6. Opplysninger om prosesser for å øke alkoholstyrken skal føres i registrene nevnt i artikkel 112 nr. 2 i forordning (EF) nr. 479/2008 umiddelbart etter at prosessen er fullført.

I tilfeller der forutgående underretninger som omfatter flere prosesser, ikke angir dato og tidspunkt for når prosessene skal begynne, må også tidspunktet for når hver prosess begynner, føres inn i disse registrene

Artikkel 13

Administrative regler som gjelder for syrning og avsyrning

1. Når det gjelder syrning og avsyrning, skal næringsdrivende gi de underretninger som er nevnt i bokstav D nr. 4 i vedlegg V til forordning (EF) nr. 479/2008 senest den andre dagen etter at den første prosessen ble utført i et vinår. Slike underretninger skal være gyldige for alle prosesser i nevnte vinår.

2. Underretningene nevnt i nr. 1 skal gis skriftlig og skal inneholde følgende opplysninger:

a) navn og adresse på vedkommende person som gir underretningen,

b) type prosess som er involvert,

c) stedet der prosessen fant sted.

3. Opplysningene om hver enkelt syrning og avsyrning skal føres inn i registrene nevnt i artikkel 112 nr. 2 i forordning (EF) nr. 479/2008.

Artikkel 14

Helling av vin eller druemost over berme, pressrester av drue eller presset «aszú»-/«výber»-pulp

Helling av vin eller druemost over berme, pressrester av druer eller presset «aszú»-/«výber»-pulp i henhold til bokstav D nr. 2 i vedlegg VI til forordning (EF) nr. 479/2008, skal foretas på følgende måte, som angitt i gjeldende nasjonale bestemmelser per 1. mai 2004:

a) «Tokaji fordítás» eller «Tokajský forditáš» skal framstilles ved å helle most eller vin over presset «aszú»-/«výber»-pulp,

b) «Tokaji máslás» eller «Tokajský mášláš» skal framstilles ved å helle most eller vin over bermen av «szamorodni»/«samorodné» eller «aszú»/«výber».

De berørte produkter må være fra samme avlingsår.

Artikkel 15

Gjeldende fellesskapsanalysemetoder

1. De analysemetoder som er nevnt i artikkel 31 annet ledd i forordning (EF) nr. 479/2008, og som skal anvendes for kontroll av visse vinprodukter og visse grenseverdier som er fastsatt på fellesskapsnivå, er angitt i vedlegg IV til denne forordning.

2. Kommisjonen skal offentliggjøre i C-serien av *Den europeiske unions tidende* listen over og beskrivelsen av de analysemetoder som er nevnt i artikkel 31 første ledd i forordning (EF) nr. 479/2008, og beskrevet i Den internasjonale vinorganisasjons Samling av internasjonale analysemetoder for vin og most og som gjelder for kontroll av grenseverdier og kravene fastsatt i Fellesskapets regler for produksjon av vinprodukter.

Artikkel 16

Oppheving

Forordning (EØF) nr. 2676/90 og (EF) nr. 423/2008 oppheves.

Henvisninger til de opphevede forordninger og til forordning (EF) nr. 1493/1999 skal forstås som henvisninger til denne forordning og skal leses som angitt i sammenligningstabellen i vedlegg V.

UOFISIELL OVERSETTELSE

Artikkel 17

Denne forordning trer i kraft den sjuende dag etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Den får anvendelse fra 1. august 2009.

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

Utferdiget i Brussel, 10. juli 2009.

For Kommisjonen

Mariann FISCHER BOEL

Medlem av Kommisjonen

———

UOFFISIELL OVERSETTELSE

VEDLEGG I A

TILLATTE ØNOLOGISKE FRAMSTILLINGS- OG BEHANDLINGSMÅTER

1		2	
Ønologisk framstillingsmåte		Vilkår for bruk (1)	
1	Lufting eller oksygenering ved bruk av gassformig oksygen		
2	Varmebehandling		
3	Sentrifugering og filtrering med og uten inaktivt filtreringshjelpemiddel		Bruk av et hje behandlede pr
4	Bruk av karbondioksid, argon eller nitrogen, enten hver for seg eller blandet med hverandre, for å skape en inaktiv atmosfære og håndtere produktet atskilt fra luft		
5	Bruk av tørrgjær eller gjær suspendert i vin for framstilling av vin	Bare med friske druer, druemost, druemost i gjæring, druemost i gjæring av rosindruer, konsentrert druemost og ung, ikke ferdiggjæret vin og annengangs alkoholgjæring av alle kategorier av musserende vin.	
6	Bruk av ett eller flere av følgende stoffer for å fremme gjærutviklingen, eventuelt tilsatt mikrokrystallinsk cellulose som hjelpestoff:		
	tilsetting av diammoniumfosfat eller ammoniumsulfat	Bare med friske druer, druemost, druemost i gjæring, druemost i gjæring av rosindruer, konsentrert druemost og ung, ikke ferdiggjæret vin og annengangs alkoholgjæring av alle kategorier av musserende vin.	Høyst 1 gram liter for anner
	tilsetting av ammoniumbisulfitt	Bare med friske druer, druemost, druemost i gjæring, druemost i gjæring av rosindruer, konsentrert druemost og ung, ikke ferdiggjæret vin	Høyst 0,2 gra grenseverdien
	tilsetting av tiaminhydroklorid	Bare med friske druer, druemost, druemost i gjæring, druemost i gjæring av rosindruer, konsentrert druemost og ung, ikke ferdiggjæret vin og annengangs alkoholgjæring av alle kategorier av musserende vin.	Høyst 0,6 mil behandling
7	Bruk av svoveldioksid, kaliumbisulfitt eller kaliummetabisulfitt, også kalt kaliumdisulfitt eller kaliumpyrosulfitt		Grenseverdier markedsføres
8	Fjerning av svoveldioksid ved fysiske metoder	Bare med friske druer, druemost, druemost i gjæring, druemost i gjæring av rosindruer, konsentrert druemost, rektifisert konsentrert druemost og ung, ikke ferdiggjæret vin	
9	Behandling med kull til ønologisk bruk	Bare for most og ikke ferdiggjæret vin, rektifisert konsentrert druemost og hvitvin	Høyst 100 g t
10	Klaring ved hjelp av ett eller flere av følgende stoffer til ønologisk bruk: – spiselig gelatin, – planteproteiner fra hvete eller erter,	Vilkårene for bruk av betaglukanase er fastsatt i vedlegg 1	

UOFFISIELL OVERSETTELSE

1		2	
Ønologisk framstillingsmåte		Vilkår for bruk (1)	
	– fiskelim, – kaliumkasein og kaliumkaseinater, – eggalbumin, – bentonitt, – silisiumdioksid i form av gel eller kolloidal løsning, – kaolin, – tannin, – pektolytiske enzymer, – enzympreparater av betaglukanase		
11	Bruk av sorbinsyre eller kaliumsorbat		Grenseverdier som markedsf
12	Bruk av L(+)-vinsyre, L-eplesyre, DL-eplesyre eller melkesyre til syrning	Vilkårene og grenseverdier er fastsatt i bokstav C og D i vedlegg V til forordning (EF) nr. 479/2008 og artikkel 11 og 13 i denne forordning. Spesifikasjonene for L(+)-vinsyre fastsatt i nr. 2 i tillegg 2	
13	Bruk av ett eller flere av følgende stoffer til avsyrning: – nøytralt kaliumtartrat, – kaliumhydrogenkarbonat, – kalsiumkarbonat som eventuelt inneholder små mengder dikalsiumsalt av L (+)-vinsyre og L (-)-eplesyre, – kalsiumtartrat, – L(+)-vinsyre, – et homogent preparat bestående av like store deler fint pulverisert vinsyre og kalsiumkarbonat	Vilkårene og grenseverdier er fastsatt i bokstav C og D i vedlegg V til forordning (EF) nr. 479/2008 og artikkel 11 og 13 i denne forordning. Spesifikasjonene for L(+)-vinsyre fastsatt i tillegg 2	
14	Tilsetting av aleppofuruharpiks	På vilkårene fastsatt i tillegg 3	
15	Bruk av preparater av gjærskorpe		Høyst 40 gran
16	Bruk av polyvinylpolypyrrolidon		Høyst 80 gran
17	Bruk av melkebakterier		
18	Tilsetting av lysozym		Høyst 500 mi vin, skal saml
19	Tilsetning av L-askorbinsyre		Grenseverdier markedsføres
20	Bruk av ionbyttermasse	Bare i forbindelse med druemost til framstilling av rektifisert konsentrert druemost og på vilkårene fastsatt i tillegg 4	

UOFFISIELL OVERSETTELSE

1		2	
Ønologisk framstillingsmåte		Vilkår for bruk (1)	
21	Bruk i tørre viner av frisk berme som er sunn og ikke fortynnet, og som inneholder gjær som stammer fra nylig vinframstilling av tørr vin	For produkter angitt i nr. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008	Mengdene ka behandlede pr
22	Gjennomblåsing ved hjelp av argon		
23	Tilsetting av karbondioksid	For druemost i gjæring for direkte konsum i denne tilstand og produktene angitt i nr. 1, 7 og 9 i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008	For ikke-muss karbodioksidi gram per liter være under 1
24	Tilsetting av sitronsyre for å stabilisere vinen	For druemost i gjæring for direkte konsum i denne tilstand og produktene angitt i nr. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008	Grenseverdier markedsføres
25	Tilsetting av garvesyre	For druemost i gjæring for direkte konsum i denne tilstand og produktene angitt i nr. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i vedlegg IV til rådsforordning (EF) nr. 479/2008	
26	Behandling av hvitviner og roséviner med kaliumferrocyanid, av rødviner med kaliumferrocyanid eller kalsiumfytat	For druemost i gjæring for direkte konsum i denne tilstand og produktene angitt i nr. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008 på vilkårene fastsatt i tillegg 5	Når det gjelde
27	Tilsetting av metavinsyre	For druemost i gjæring for direkte konsum i denne tilstand og produktene angitt i nr. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008	Høyst 100 mi
28	Bruk av gummi arabicum	For druemost i gjæring for direkte konsum i denne tilstand og produktene angitt i nr. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008	
29	Bruk av DL-vinsyre, også kalt racemisk syre, eller av dens nøytrale kaliumsalt, med henblikk på å utfelle overskudd av kalsium	For druemost i gjæring for direkte konsum i denne tilstand og produktene angitt i nr. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008 og på vilkårene fastsatt i tillegg 5	
30	For å fremme utfellingen av tartratet, bruk av kaliumtartrat eller kaliumhydrogentartratet kalsiumtartrat	For druemost i gjæring for direkte konsum i denne tilstand og produktene angitt i nr. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008	Når det gjelde
31	Bruk av kobbersulfat eller kobbersitrat for å fjerne smaks- eller luktfeil i vinen	For druemost i gjæring for direkte konsum i denne tilstand og produktene angitt i nr. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008	Høyst 1 gram behandlede pr

UOFFISIELL OVERSETTELSE

1		2	
Ønologisk framstillingsmåte		Vilkår for bruk (1)	
32	Tilsetting av karamell, som definert i europaparlaments- og rådsdirektiv 94/36/EF av 30. juni 1994 om fargestoffer til bruk i næringsmidler (4)for å gjøre fargen sterkere	Bare for sterkviner	
33	Bruk av plater av ren parafin, impregnert med allylisotiocyanat for å skape en steril atmosfære	Bare for druemost i gjæring for direkte konsum i denne tilstand, og vin. Bare tillatt i Italia så lenge det ikke er forbudt i henhold til landets lovgivning, og bare i beholdere på over 20 liter	Det kan ikke v
34	Tilsetting av dimetyldikarbonat (DMDC) i vin for mikrobiologisk stabilisering	For druemost i gjæring for direkte konsum i denne tilstand og produktene angitt i nr. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008 og på vilkårene fastsatt i tillegg 6	Høyst 200 mi vin som mark
35	Tilsetting av mannoproteiner av gjærsopp for å sikre stabilisering av vinens syre- og proteininnhold	For druemost i gjæring for direkte konsum i denne tilstand og produktene angitt i nr. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008	
36	Behandling med elektrodialyse for å sikre vinsteinstabilisering	For druemost i gjæring for direkte konsum i denne tilstand og produktene angitt i nr. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008 og på vilkårene fastsatt i tillegg 7	
37	Bruk av urease for å redusere vinenes ureainnhold	For druemost i gjæring for direkte konsum i denne tilstand og produktene angitt i nr. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008 og på vilkårene fastsatt i tillegg 8	
38	Bruk av eikeflis i framstilling og modning av vin, herunder i gjæringen av ferske druer og druemost	På vilkårene fastsatt i tillegg 9	
39	Bruk av kalsiumalginat eller av kaliumalginat	Bare for framstilling av alle kategorier musserende og perlende vin som framstilles ved gjæring på flaske, og der bermen utskilles ved tømming	
40	Delvis avalkoholisering av vin	Bare i forbindelse med vin og på vilkårene fastsatt i tillegg 10	
41	Bruk av polyvinylimidazol /polyvinylpyrrolidon (PVI/PVP) kopolymerer for å redusere innholdet av kopper, jern og tungmetaller	På vilkårene fastsatt i tillegg 11	Høyst 500 mi vin, skal saml
42	Tilsetting av karboksymetylcellulose (cellulosegummi) for å sikre vinsteinstabilisering	Bare for hvitvin og alle kategorier musserende og perlende vin	Høyst 100 mi
43	Behandling med kationebyttere for å sikre vinsteinstabilisering	For druemost i gjæring for direkte konsum i denne tilstand og	

UOFFISIELL OVERSETTELSE

1		2	
Ønologisk framstillingsmåte		Vilkår for bruk (1)	
		produktene angitt i nr. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008 og på vilkårene fastsatt i tillegg 12	

([1]) Med mindre noe annet er angitt, kan den beskrevne framstillings- eller behandlingsmåte brukes for ferske druer, druemost, druemost i gjæring, druemost i gjæring framstilt av rosin druemost i gjæring for direkte konsum, vin, alle kategorier av musserende vin, perlende vin, kullsyreimpregnert perlende vin, sterkviner, viner framstilt av rosindruer og viner framstilt av
([2]) Disse ammoniumsalter kan også brukes sammen, opptil en samlet grenseverdi på 1 gram per liter, uten at dette berører de særlige grenseverdier på 0,3 gram per liter eller 0,2 gram per liter
([3]) Det kan høyst brukes 250 milligram per liter for hver behandling.
([4]) EFT L 237 av 10.9.1994, s. 13.

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Tillegg 1

Bestemmelser for betaglukanase

1. Internasjonal kode for betaglukanase: E.C. 3-2-1-58
2. Betaglukanhydrolase (bryter ned glukan i *Botrytis cinerea*)
3. Opprinnelse: *Trichoderma harzianum*
4. Anvendelsesområde: bryter ned betaglukaner i viner, særlig i viner som framstilles av druer angrepet av Botrytis
5. Høyeste dose: 3 gram enzympreparat med 25 prosent løst organisk materiale (TOS) per hektoliter
6. Spesifikasjoner for kjemisk og mikrobiologisk renhet:

Tap ved tørking	Under 10 %
Tungmetaller	Under 30 ppm
Pb	Under 10 ppm
As	Under 3 ppm
Koliformer totalt	Ingen
Escherichia coli	Ingen i en prøve på 25 g
Salmonella spp	Ingen i en prøve på 25 g
Aerobe bakterier totalt:	Under 5×10^4 celler/g

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Tillegg 2

L(+)-vinsyre

1. Vinsyre, som er tillatt til avsyrning i henhold til nr. 13 i vedlegg I A, kan brukes bare for produkter som

   stammer fra druesortene Elbling og Riesling, og

   som framstilles av druer som er høstet i følgende vindyrkingsområder i den nordlige delen av vindyrkingssone A:

   – Ahr,

   – Rheingau,

   – Mittelrhein,

   – Mosel,

   – Nahe,

   – Rheinhessen,

   – Pfalz,

   – Moselle luxembourgeoise.

2. Vinsyre, som er tillatt til bruk i henhold til nr. 12 og 13 i dette vedlegg, også kalt L(+)-vinsyre, skal være av landbruksopprinnelse og utvinnes særlig av vinprodukter. Den må også oppfylle renhetskriteriene fastsatt i direktiv 2008/84/EF.

———

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Tillegg 3

Aleppofuruharpiks

1. Aleppofuruharpiks, som er tillatt til bruk i henhold til nr. 14 i vedlegg I A, kan bare brukes til å framstille «retsina»-vin. Denne ønologiske framgangsmåte kan bare utføres

   a) på Hellas' geografiske territorium,

   b) ved bruk av druemost fra druer hvis sort, produksjonsområde og vinframstillingsområde er angitt i de greske bestemmelser som gjaldt per 31. desember 1980,

   c) ved tilsetting av høyst 1 000 gram harpiks per hektoliter av det anvendte produkt før gjæringen, eller, dersom sann alkoholstyrke ikke overstiger en tredel av den totale alkoholstyrken i volumprosent, under gjæringen.

2. Dersom Hellas planlegger å endre bestemmelsene nevnt i nr. 1 bokstav b), skal Kommisjonen underrettes om dette på forhånd. Dersom Kommisjonen ikke svarer innen to måneder fra slik underretning, kan Hellas gjennomføre de planlagte endringene.

———

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Tillegg 4

Ionebytterharpiks

De ionebytterharpikser som kan brukes i samsvar med nr. 20 i vedlegg I A, er kopolymerer av styren eller divinylbenzen som inneholder grupper av sulfonsyre eller ammonium. De må være i samsvar med kravene fastsatt i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1935/2004([1]) og de bestemmelser som på fellesskapsplan og nasjonalt plan er vedtatt til gjennomføring av denne forordning. I tillegg kan de når de kontrolleres ved hjelp av analysemetoden fastsatt i nr. 2, ikke tape mer enn 1 milligram per liter av organisk materiale til noen av de nevnte midler. Ionebytterharpikser skal regenereres ved hjelp av stoffer som er godkjent for bruk ved framstilling av næringsmidler.

Ionebytterharpikser kan bare brukes under tilsyn av en ønolog eller en tekniker og på anlegg som er godkjent av myndighetene i den medlemsstat, på hvis territorium disse harpikser brukes. Disse myndigheter skal fastsette de godkjente ønologers og teknikeres oppgaver og ansvar.

Analysemetode for fastsettelse av tap av organisk materiale fra ionebytterharpikser:

1. VIRKEOMRÅDE OG BRUKSOMRÅDE

Metoden fastsetter tap av organisk materiale fra ionebytterharpikser.

2. DEFINISJON

Tap av organisk materiale fra ionebytterharpikser. Tapet av organisk materiale fastsettes ved hjelp av den angitte metode.

3. PRINSIPP

Ekstraksjonsmidler passerer gjennom en kolonne som er pakket med klargjorte harpikser, og mengden ekstrahert organisk materiale bestemmes gravimetrisk.

4. REAGENSER

Alle reagenser skal være av analytisk kvalitet.

Ekstraksjonsmidler.

4.1. Destillert vann eller deionisert vann med tilsvarende renhet.

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

4.3. Eddiksyre, 5 % m/m. Tillages ved å blande 5 deler iseddiksyre med 95 deler vann (nr. 4.1).

5. APPARATER

5.1. Kromatografiske ionebytterkolonner.

5.2. Målesylindre, kapasitet 2 liter.

5.3. Inndampningsskåler som kan tåle oppvarming til 850 °C i muffelovn.

5.4. Tørkeovn, termostatstyrt til 105 ± 2 °C.

5.5. Muffelovn, termostatstyrt til 850 ± 25 °C.

5.6. Analysevekt med en følsomhet på 0,1 mg.

([1]) EUT L 338 av 13.11.2004, s. 4.

UOFFISIELL OVERSETTELSE

5.7. Fordamper, varmeplate eller infrarød fordamper.

6. FRAMGANGSMÅTE

6.1. Den ionebytterharpiks som skal prøves, vaskes og behandles i samsvar med produsentens anvisninger om forberedelse for bruk med næringsmidler, deretter helles 50 ml av harpiksen i tre ulike kromatografiske ionebytterkolonner (nr. 5.1).

6.2. Dersom harpiksen er av anionisk type, passeres de tre ekstraksjonsvæskene (punkt 4.1, 4.2 og 4.3) i hver sin klargjorte kolonne (nr. 6.1) med en strømningshastighet på 350–450 milliliter i timen. Første liter fra hver av de tre kolonnene kasseres, og de neste to litrene samles opp i målesylindre (nr. 5.2). For harpikser av kationisk type passeres bare løsemidlene nevnt i nr. 4.1 og 4.2 gjennom de klargjorte kolonnene.

6.3. De tre eluatene fordampes over en varmeplate eller med en infrarød fordamper (nr. 5.7) i egne fordampningsskåler (nr. 5.3) som i forveien har blitt rengjort og veid (m0). Skålene settes inn i en ovn (nr. 5.4) og innholdet tørkes til vekten er konstant (m1).

6.4. Når konstant vekt er registrert (nr. 6.3), legges fordampningsskålen inn i muffelovnen (nr. 5.5) der innholdet foraskes til vekten er konstant (m2).

6.5. Beregn mengden ekstrahert organisk materiale (nr. 7.1). Dersom resultatet er over 1 milligram per liter, utføres en blindprøve på reagensene, og mengden ekstrahert organisk materiale beregnes på nytt.

For å finne vekten m3 og m4 i nr. 6.3. og 6.4 utføres blindprøven ved å gjenta nr. 6.3 og 6.4 men ved bruk av to liter ekstraksjonsmiddel.

7. ANGIVELSE AV RESULTATER

7.1. Formler og beregning av resultater

Organisk materiale ekstrahert fra ionebytterharpikser, i milligram per liter, gis ved formelen:

$$500\ (m1 - m2)$$

der m1 og m2 er uttrykt i gram.

Korrigert mengde (milligram per liter) organisk materiale ekstrahert fra ionebytterharpikser, gis ved:

$$500\ (m1 - m2 - m3 + m4)$$

der m1, m2, m3 og m4 er uttrykt i gram.

7.2. Forskjellen mellom resultatene fra to parallelle bestemmelser som utføres på samme prøve, skal ikke overstige 0,2 milligram per liter.

———

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Tillegg 5

Kaliumferrocyanid

Kalsiumfytat

DL-vinsyre

Kaliumferrocyanid eller kalsiumfytat, hvis bruk er angitt i nr. 26 i vedlegg I A, eller DL-vinsyre, hvis bruk er angitt i nr. 29 i vedlegg I A, kan bare brukes under tilsyn av en ønolog eller tekniker som er offisielt godkjent av myndighetene i den medlemsstat på hvis territorium behandlingen utføres, og hvis ansvarsområde om nødvendig skal fastsettes av den berørte medlemsstat.

Etter behandling med kaliumferrocyanid eller kalsiumfytat skal vinen inneholde spor av jern.

Bestemmelsene om tilsyn med anvendelsen av produktet nevnt i nr. 1, skal fastsettes av medlemsstatene.

———

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Tillegg 6

Krav til dimetyldikarbonat

VIRKEOMRÅDE

Dimetyldikarbonat kan tilsettes vin for følgende formål: mikrobiologisk stabilisering av vin på flaske som inneholder gjærbart sukkerinnhold.

SPESIFIKASJONER

– Stoffet skal tilsettes kort tid før tapping, som defineres som den prosessen der det berørte produktet tappes for kommersielle formål på beholdere med et volum på høyst 60 liter.

– Behandlingen skal anvendes bare på vin med et sukkerinnhold på minst 5 gram per liter.

– Produktet som brukes, skal oppfylle renhetskriteriene fastsatt i direktiv 2008/84/EF.

– Denne behandling skal føres i registeret nevnt i artikkel 112 nr. 2 i forordning (EF) nr. 479/2008.

———

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Tillegg 7

Krav til behandling med elektrodialyse

Formålet med denne behandling er å stabilisere vinens syreinnhold med hensyn til forholdet mellom kaliumhydrogentartrat og kalsiumtartrat (og andre kalsiumsalter) ved at overskytende ioner i vinen fjernes under påvirkning av et elektrisk felt ved hjelp av membraner som er permeable bare for anioner og membraner som kun er permeable for kationer.

1. KRAV TIL MEMBRANER

1.1. Membranene plasseres vekselvis i et system av typen «filterpresse» eller et annet egnet system som har skille mellom rommet for behandling (vinen) og rommet for konsentrasjon (spillvann).

1.2. Membraner som er permeable for kationer, må være utformet til å ekstrahere bare kationer, særlig K^+ og Ca^{++}.

1.3. Membraner som er permeable for anioner, må være utformet til å ekstrahere bare anioner, særlig tartratanioner.

1.4. Membranene må ikke overdrevent endre vinens fysikalsk-kjemiske sammensetning og smakskarakter. De må oppfylle følgende krav:

– De må være framstilt i samsvar med god framstillingspraksis av stoffer som er godkjent for framstilling av plastmaterialer som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler som oppført i vedlegg II til kommisjonsdirektiv 2002/72/EF([1]),

– brukeren av elektrodialyseutstyret må vise at de membraner som brukes, oppfyller bestemmelsene nevnt over, og at eventuelle utskiftninger er utført av spesialisert personale,

– de kan ikke avgi noe farlige stoff i mengder som utgjør en fare for menneskers helse eller påvirker næringsmidlenes smak eller lukt og må oppfylle kriteriene fastsatt i direktiv 2002/72/EF,

– bruken av membranene må ikke utløse vekselvirkninger mellom deres bestanddeler og vinen slik at det dannes nye forbindelser i det behandlede produkt som kan være giftige.

Stabiliteten i nye elektrodialysemembraner skal bestemmes ved bruk av en testløsning med lignende fysikalsk-kjemiske sammensetning som vinen for å undersøke om membranen eventuelt avgir visse stoffer.

Følgende forsøksmetode anbefales:

Testløsningen er en løsning av alkohol og vann som er bufret til vinens pH og konduktivitet. Den skal ha følgende sammensetning:

– absolutt etanol: 11 liter,

– kaliumhydrogentartrat: 380 gram,

– kaliumklorid: 60 gram,

– konsentrert svovelsyre: 5 milliliter,

– destillert vann: fyll opp til 100 liter,

Denne løsningen brukes for å teste migrasjonen i en lukket krets i et membransystem for elektrodialyse under spenning (1 volt/celle), med 50

([1]) EFT L 220 av 15.8.2002, s. 18.

UOFFISIELL OVERSETTELSE

l/m^2 for anion- og kationmembraner, inntil løsningen er demineralisert til 50 %. Som startløsning brukes kaliumkloridløsning med en konsentrasjon på 5 gram per liter. Migrerende stoffer bestemmes både i testløsningen og eluatet.

De organiske molekyler som inngår i membranens sammensetning og som vil kunne migrere over i den behandlede løsning, fastsettes kvantitativt. Et godkjent laboratorium skal gjennomføre en spesifikk bestemmelse for hver av disse bestanddelene. Innholdet av alle de bestemte bestanddeler i testløsningen må være lavere enn 50 gram per liter.

De allmenne regler om kontroll av materialer som er beregnet å komme i kontakt med næringsmidler, må anvendes for disse membraner.

2. KRAV TIL BRUKEN AV MEMBRANER

Det membranparet som anvendes ved behandling for stabilisering av vinens syreinnhold ved elektrodialyse, skal oppfylle følgende vilkår:

– reduksjonen av vinens pH skal ikke være større enn 0,3 pH-enheter,

– reduksjonen av innholdet av flyktig syre skal være mindre enn 0,12 gram per liter (2 milliekvivalenter uttrykt som eddiksyre),

– behandlingen ved elektrodialyse må ikke påvirke de bestanddeler i vinen som ikke er ioner, særlig polyfenoler og polysakkarider,

– diffusjonen av små molekyler som etanol skal begrenses og bør ikke medføre en reduksjon av vinens alkoholstyrke på mer enn 0,1 volumprosent,

– membranene skal oppbevares og rengjøres i samsvar med godkjente metoder med stoffer som er godkjent for bruk i tilberedelsen av næringsmidler,

– membranene skal være merket slik at det er mulig å kontrollere at de er vekselvis plassert i systemet,

– utstyret som brukes, skal ha et system for styring og kontroll som tar hensyn til hver enkelt vins ustabilitet slik at bare overskuddet av kaliumhydrogentartrat og kalsiumsalter fjernes,

– behandlingen skal gjennomføres under en ønolog eller kvalifisert teknikers ansvar.

Behandlingen skal registreres i registeret nevnt i artikkel 112 nr. 2 i forordning EF nr. 479/2008.

———

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Tillegg 8

Krav til urease

1. Internasjonal kode for urease: EC 3-5-1-5, CAS-nr.: 9002-13-5.

2. Aktivitet: urease (aktivt i surt miljø), bryter ned urinstoffer til ammoniakk og karbondioksid. Den angitte aktivitet er på minst 5 enheter/mg, der en enhet er definert som den enzymmengde som frigjør 1 mikromol NH_3 per minutt ved 37 °C ved en urinstoffkonsentrasjon på 5 gram per liter (pH 4).

3. Opprinnelse: *Lactobacillus fermentum*.

4. Anvendelsesområde: nedbryting av urinstoff i vin som skal modnes i lengre tid, dersom den opprinnelige urinstoffkonsentrasjonen er over 1 milligram per liter.

5. Høyeste dose: 75 mg enzympreparat per liter behandlet vin med høyst 375 ureaseenheter per liter vin. Etter behandling skal all resterende enzymaktivitet fjernes ved å filtrere vinen (porestørrelse < 1 µm).

6. Spesifikasjoner for kjemisk og mikrobiologisk renhet:

Tap ved tørking	Under 10 %
Tungmetaller	Under 30 ppm
Pb	Under 10 ppm
As	Under 2 ppm
Koliformer totalt	Ingen
Salmonella spp	Ingen i en prøve på 25 g
Aerobe bakterier totalt	Under 5×10^4 celler/g

Urease til behandling av vin skal produseres under tilsvarende forhold som den urease som Vitenskapskomiteen for næringsmidler avga uttalelse om 10. desember 1998.

———

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Tillegg 9

Krav til eikeflis

FORMÅL, OPPRINNELSE OG BRUKSOMRÅDE

Eikeflis brukes til framstilling og modning av vin, herunder i gjæringen av ferske druer og druemost, for å overføre visse egenskaper fra eikeved til vin.

Eikeflisene kan utelukkende stamme fra Quercus genus.

De skal enten brukes i sin naturlige tilstand eller oppvarmet til lav, middels eller høy temperatur, men de kan ikke ha gjennomgått forbrenning, heller ikke på overflaten, eller være forkullet eller skjøre ved berøring. De kan ikke ha gjennomgått noen kjemisk, enzymatisk eller fysisk behandling utover oppvarmingen. Ingen produkter kan tilsettes for å øke de naturlige aromastoffer eller mengden ekstraherbare fenolforbindelser.

MERKING

Etiketten må være merket med eikeartenes botaniske opprinnelse, intensiteten ved en eventuell oppvarming, lagringsvilkår og forholdsregler.

DIMENSJONER:

Treflisenes dimensjoner må være slik at minst 95 vektprosent tilbakeholdes i en sil med 2 mm masker (*maskevidde 9*).

RENHET

Eikeflisene kan ikke frigi stoffer i konsentrasjoner som kan være helseskadelige.

Denne behandlingen skal angis i registeret nevnt i artikkel 112 nr. 2 i forordning (EF) nr. 479/2008.

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Tillegg 10

Krav til delvis avalkoholisering av vin

Formålet med denne behandling er å framstille en delvis avalkoholisert vin ved å fjerne noe av vinens alkohol (etanol) ved hjelp av fysiske separasjonsmetoder.

BESTEMMELSER

– Behandlet vin kan ikke ha noen organoleptiske mangler og må være egnet for direkte konsum.

– Fjerning av alkohol fra vinen kan ikke utføres dersom en av anrikingsprosessene fastsatt i vedlegg V til forordning (EF) nr. 479/2008 er blitt anvendt for noen av de vinprodukter som er brukt for å framstille den aktuelle vinen.

– Reduksjonen i sann alkoholstyrke kan ikke overstige 2 volumprosent, og sann alkoholstyrke i volumprosent i sluttproduktet må være i samsvar med det som er fastsatt i nr. 1 annet ledd bokstav a) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008.

– Behandlingen skal gjennomføres under en ønolog eller kvalifisert teknikers ansvar.

– Denne behandlingen skal angis i registeret nevnt i artikkel 112 nr. 2 i forordning (EF) nr. 479/2008.

– Medlemsstatene kan kreve at vedkommende myndigheter underrettes om denne behandlingen.

———

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Tillegg 11

Krav til behandling med PVI-/PVP-kopolymerer

Formålet med denne behandling er å redusere for høye metallkonsentrasjoner og forebygge mangler som skyldes slike høye konsentrasjoner, som jernutfelling (ferric casse) ved å tilsette kopolymerer som adsorberer disse metaller.

KRAV

– Tilsatte kopolymerer må fjernes ved filtrering senest to dager etter at de ble tilsatt, idet det tas hensyn til føre-var-prinsippet.

– Når det gjelder most, må kopolymerene tilsettes tidligst to dager før filtrering.

– Behandlingen skal gjennomføres under en ønolog eller kvalifisert teknikers ansvar.

– De adsorberte kopolymerer som brukes, må være i samsvar med kravene i Den internasjonale vinorganisasjons internasjonale ønologiske regelverk, særlig med hensyn til grenseverdien for monomerinnhold([1]).

———

UOFFISIELL OVERSETTELSE

([1]) Behandling med PVI-/PVP-kopolymerer kan bare skje etter at spesifikasjonene for renhet og identitet for godkjente kopolymerer er fastsatt og offentliggjort i OIVs internasjonale ønologiske regelverk.

Tillegg 12

Krav til behandling med kationebyttere for å sikre vinsteinstabilisering

Formålet med denne behandling er å sikre vinens vinsteinstabilitet med hensyn til kaliumhydrogentartrat og kalsiumtartrat (og andre kalsiumsalter).

KRAV

1. Behandlingen må begrenses til fjerningen av overskuddet av kationer

   – Først må vinen kjølebehandles.

   – Behandlingen med kationebyttere skal bare gjøres på en så stor del av vinen som kreves for å stabilisere den.

2. Behandlingen skal gjennomføres med kationebytterharpikser som regenereres med syre.

3. Alle prosesser skal gjennomføres under en ønolog eller kvalifisert teknikers ansvar. Behandlingen må registreres i registeret nevnt i artikkel 112 nr. 2 i forordning EF nr. 479/2008.

4. Kationiske harpikser som brukes, må være i samsvar med kravene i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1935/2004([1]) og de bestemmelser på fellesskapsplan og nasjonalt plan som er vedtatt i gjennomføringen av denne forordning, og analysekravene fastsatt i vedlegg 4 til denne forordning. Bruken av dem må ikke gi altfor store endringer i vinens fysikalsk-kjemiske sammensetning eller organoleptiske egenskaper og må overholde grensene fastsatt i nr. 3 i monografien om «kationebytterharpikser» publisert i OIVs internasjonale ønologiske regelverk.

———

UOFFISIELL OVERSETTELSE

([1]) EFT L 338 av 13.11.2004, s. 4.

VEDLEGG I B

GRENSEVERDIER FOR SVOVELDIOKSIDINNHOLD I VIN

A. SVOVELDIOKSIDINNHOLD I VIN

1. Det totale svoveldioksidinnhold i annen vin enn musserende vin og sterkvin kan ved frigivelsen til direkte konsum ikke overstige:

a) 150 milligram per liter for rødviner,

b) 200 milligram per liter for hvitviner og roséviner.

2. Med forbehold for nr. 1 bokstav a) og b) skal grenseverdien for svoveldioksidinnhold heves for vin med et sukkerinnhold, uttrykt som summen av glukose og fruktose, på minst fem gram per liter, til

a) 200 milligram per liter for rødviner,

b) 250 milligram per liter for hvitviner og roséviner,

c) 300 milligram per liter for

- viner som har rett til betegnelsen «Spätlese» i samsvar med fellesskapsbestemmelsene,
- hvitviner som har rett til en av de beskyttede opprinnelsesbetegnelsene Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette og Savennières,
- hvitviner som har rett til de beskyttede opprinnelsesbetegnelsene Allela, Navarra, Penedès, Tarragona og Valencia, og viner som har rett til en beskyttet opprinnelsesbetegnelse fra Comunidad Autónoma del País Vasco og beskrives som «vendimia tardia»,
- søte viner som har rett til den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Binissalem-Mallorca»,
- viner med opprinnelse i Det forente kongerike framstilt i samsvar med britisk lovgivning, når sukkerinnholdet er høyere enn 45 gram per liter,
- viner fra Ungarn som har den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Tokaji» og som beskrives i samsvar med ungarske bestemmelser som «Tokaji édes szamorodni» eller «Tokaji szàraz szamorodni»,
- viner som har rett til en av de beskyttede opprinnelsesbetegnelsene Loazzolo, Alto Adige og Trentino og beskrives med uttrykket «passito» eller «vendemmia tardiva»,
- viner som har rett til den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Colli orientali del Friuli» etterfulgt av uttrykket «Picolit»,
- viner som har rett til de beskyttede opprinnelsesbetegnelsene «Moscato di Pantelleria naturale» eller «Moscato di Pantelleria»,
- viner fra Tsjekkia som har rett til betegnelsen «pozdní sběr»,
- viner fra Slovakia som har rett til en beskyttet opprinnelsesbetegnelse og beskrives med uttrykket «neskorý zber», og slovakiske «Tokaj»-viner som har rett til den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Tokajské samorodné suché» eller «Tokajské samorodné sladké»,
- viner fra Slovenia som har rett til en beskyttet opprinnelsesbetegnelse og beskrives med uttrykket «vrhunsko vino ZGP — pozna trgatev»,
- hvitviner som har følgende beskyttede geografiske betegnelser, med en total alkoholstyrke på mer enn 15 volumprosent og et sukkerinnhold på mer enn 45 gram per liter:
  - Vin de pays de Franche-Comté,
  - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
  - Vin de pays de Saône-et-Loire,
  - Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,

UOFFISIELL OVERSETTELSE

  - Vin de pays des collines rhodaniennes,
  - Vin de pays du comté Tolosan,
  - Vin de pays des côtes de Gascogne,
  - Vin de pays du Gers,
  - Vin de pays du Lot,
  - Vin de pays des côtes du Tarn,
  - Vin de pays de la Corrèze,
  - Vin de pays de l'Ile de Beauté,
  - Vin de pays d'Oc,
  - Vin de pays des côtes de Thau,
  - Vin de pays des coteaux de Murviel,
  - Vin de pays du Val de Loire,
  - Vin de pays de Méditerranée,
  - Vin de pays des comtés rhodaniens,
  - Vin de pays des côtes de Thongue,
  - Vin de pays de la Côte Vermeille,
- søte viner med opprinnelse i Hellas som har en sann alkoholstyrke på 15 volumprosent eller høyere, og et sukkerinnhold på 45 gram per liter eller mer og som har rett til en av følgende beskyttede geografiske betegnelser:
  - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tyrnavos),
  - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia),
  - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia),
  - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina),
  - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades),
  - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida),
  - Τοπικός Οίνος Πιερίας (Regional wine of Pieria),
  - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos - Regional wine of Holy Mountain),
- søte viner med opprinnelse i Kypros med en sann alkoholstyrke på 15 volumprosent eller lavere og et sukkerinnhold på 45 gram per liter eller mer, og som har rett til den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen Κουμανδαρία (Commandaria),
- søte viner med opprinnelse i Kypros som er framstilt av overmodne druer eller av rosindruer med en sann alkoholstyrke på 15 volumprosent eller høyere og et sukkerinnhold på 45 gram per liter eller mer, og som har rett til en av følgende beskyttede geografiske betegnelser:
  - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos),
  - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos),

UOFFISIELL OVERSETTELSE

– Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka),

– Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia),

d) 350 milligram per liter for

– viner som har rett til betegnelsen «Auslese» i samsvar med fellesskapsbestemmelsene,

– rumenske hvitviner som har rett til de beskyttede opprinnelsesbetegnelsene Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa eller Valea Călugărească,

– viner fra Tsjekkia som har rett til betegnelsen «výběr z hroznů»,

– viner fra Slovakia som har rett til en beskyttet opprinnelsesbetegnelse som beskrives med uttrykket «výber z hrozna», og slovakiske «Tokaj»-viner som har rett til den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Tokajský másláš» eller «Tokajský forditáš»,

– viner fra Slovenia som har rett til en beskyttet opprinnelsesbetegnelse og beskrives med uttrykket «vrhunsko vino ZGP — izbor»,

e) 400 milligram per liter for

– viner som har rett til betegnelsen «Beerenauslese», «Ausbruch», «Ausbruchwein», «Trockenbeerenauslese», «Strohwein», «Schilfwein» eller «Eiswein» i samsvar med fellesskapsbetemmelsene,

– hvitviner som har rett til en av de beskyttede opprinnelsesbetegnelsene Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon, med mindre de er etterfulgt av uttrykket «sec», Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon etterfulgt av navnet på opprinnelseskommunen, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, med mindre de er etterfulgt av uttrykket «sec», Alsace et Alsace grand cru etterfulgt av uttrykket «vendanges tardives» eller «sélection de grains nobles»,

– søte viner med opprinnelse i Hellas framstilt av overmodne druer og av rosindruer med et restsukkerinnhold, uttrykt som sukker, på 45 gram per liter eller mer, og som har rett til en av de beskyttede opprinnelsesbetegnelsene Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πατρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céphalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Daphnès), og søte viner som er framstilt av overmodne druer og rosindruer som har rett til en av de beskyttede geografiske betegnelsene Σιάτισταs (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos — Holy Mountain),

– viner fra Tsjekkia som har rett til betegnelsen «výběr z bobulí», «výběr z cibéb», «ledové víno» eller «slámové víno»,

– viner fra Slovakia som har rett til en beskyttet opprinnelsesbetegnelse og beskrives med uttrykket «bobuľový výber», «hrozienkový výber», «cibébový výber», «ľadové víno» eller «slamové víno», og slovakiske «Tokaj»-viner som har rett til den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Tokajský výber», «Tokajská esencia» eller «Tokajská výberová esencia»,

– viner fra Ungarn som har rett til en beskyttet opprinnelsesbetegnelse og beskrives i samsvar med ungarske bestemmelser som «Tokaji máslás», «Tokaji fordítás», «Tokaji aszúeszencia», «Tokaji eszencia», «Tokaji aszú» eller «Töppedt szőlőből készült bor»,

– viner som har rett til den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Albana di Romagna» og beskrives med uttrykket «passito»,

– luxembourgske viner som har rett til en beskyttet opprinnelsesbetegnelse og beskrives med uttrykket «vendanges tardives», «vin de glace» eller «vin de paille»,

– hvitviner som har rett til den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Douro» etterfulgt av uttrykket «colheita tardia»,

– viner fra Slovenia som har rett til en beskyttet opprinnelsesbetegnelse og beskrives med uttrykket «vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor», «vrhunsko vino ZGP — ledeno vino» eller «vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor»,

– hvitviner med opprinnelse i Canada som har rett til betegnelsen «Icewine».

3. Listene over de viner som har en beskyttet opprinnelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse som angitt i nr. 2 bokstav c), d) og e), kan endres dersom framstillingsvilkårene for de berørte viner endres eller opprinnelsesbetegnelsen eller den geografiske betegnelsen endres. Medlemsstatene skal på forhånd gi Kommisjonen all nødvendig teknisk dokumentasjon for de berørte viner, herunder deres produktspesifikasjoner og årlige produksjonsmengder.

UOFFISIELL OVERSETTELSE

4. Når de klimatiske forhold gjør det nødvendig, kan Kommisjonen i samsvar med framgangsmåten nevnt i artikkel 113 nr. 2 i forordning (EG) nr. 479/2008 vedta at de berørte medlemsstater for vin framstilt på deres territorium i visse vindyrkingssoner i Fellesskapet, kan tillate at øvre grense for det totale svoveldioksidinnholdet på under 300 milligram per liter som nevnt i dette nummer, kan økes med høyst 50 milligram per liter. Listen over de tilfeller der medlemsstatene kan søke om slik økning, er gitt i tillegg 1.

5. Medlemsstatene kan fastsette mer begrensende bestemmelser for vin framstilt på deres eget territorium.

B. SVOVELDIOKSIDINNHOLD I STERKVIN

Det totale svoveldioksidinnhold i sterkvin kan ved frigivelsen til direkte konsum ikke overstige

150 milligram per liter når sukkerinnholdet er under 5 gram per liter,

200 milligram per liter når sukkerinnholdet er 5 gram per liter eller mer.

C. SVOVELDIOKSIDINNHOLD I MUSSERENDE VIN

1. Det totale svoveldioksidinnhold i musserende vin kan ved frigivelsen til direkte konsum ikke overstige:

a) 185 milligram per liter for alle kategorier av musserende kvalitetsviner, og

b) 235 milligram per liter for andre musserende viner.

2. Når de klimatiske forhold i visse vindyrkingssoner i Fellesskapet gjør det nødvendig, kan de berørte medlemsstater tillate at grenseverdien for svoveldioksidinnhold økes med høyst 40 milligram per liter for musserende viner som er nevnt i nr. 1 bokstav a) og b) som er framstilt på deres territorium, forutsatt at vinene som omfattes av denne godkjenning, ikke sendes ut fra den berørte medlemsstat.

———

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Tillegg 1

Økning av grenseverdien for svoveldioksidinnhold dersom klimatiske forhold har gjort det nødvendig

(Vedlegg I B til denne forordning)

	År	Medlemsstat	Vindyrkingssone(r)	Berørte viner
1.	2000	Tyskland	Alle vindyrkingssoner i Tyskland	Alle viner som er framstilt av druer høstet i 2000
2.	2006	Tyskland	Vindyrkingssonene i delstatene Baden-Württemberg, Bayern, Hessen og Rheinland-Pfalz	Alle viner som er framstilt av druer høstet i 2006
3.	2006	Frankrike	Vindyrkingssonene i departementene Bas-Rhin og Haut-Rhin.	Alle viner som er framstilt av druer høstet i 2006

UOFFISIELL OVERSETTELSE

VEDLEGG I C

GRENSEVERDIER FOR INNHOLD AV FLYKTIG SYRE I VIN

1. Innholdet av flyktig syre kan ikke overstige

   a) 18 milliekvivalenter per liter for druemost i gjæring,

   b) 18 milliekvivalenter per liter for hvitviner og roséviner, eller

   c) 20 milliekvivalenter per liter for rødviner,

2. Mengdene nevnt i nr. 1, skal gjelde

   a) for produkter som er framstilt av druer høstet i Fellesskapet, i framstillingsleddet og i alle omsetningsledd,

   b) for druemost i gjæring og viner med opprinnelse i tredjestater, i alle ledd etter innførsel til Fellesskapets geografiske territorium.

3. Det kan gis unntak fra nr. 1

   a) for visse viner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse

   – dersom de har vært modnet i minst to år, eller

   – dersom de er framstilt etter særlige metoder,

   b) viner med en total alkoholstyrke på minst 13 volumprosent.

   Medlemsstatene må underrette Kommisjonen om disse unntakene, og Kommisjonen må underrette de øvrige medlemsstatene.

———

UOFFISIELL OVERSETTELSE

VEDLEGG I D

GRENSEVERDIER OG VILKÅR FOR SØTNING AV VIN

1. Søtning av vin er bare tillatt ved hjelp av ett eller flere av følgende produkter:

   a) druemost,

   b) konsentrert druemost,

   c) rektifisert konsentrert druemost.

   Den berørte vinens totale alkoholstyrke kan ikke økes med mer enn 4 volumprosent.

2. Søtning av importerte viner som er beregnet på direkte konsum og som har en geografisk betegnelse, er forbudt på Fellesskapets territorium. For søtning av andre importerte viner gjelder de samme vilkår som for viner framstilt i Fellesskapet.

3. Søtning av vin som har en beskyttet opprinnelsesbetegnelse, kan tillates av en medlemsstat bare dersom den utføres

   a) i samsvar med vilkårene og grenseverdiene fastsatt i dette vedlegg,

   b) i samme region som vinen ble framstilt i eller i et umiddelbart underliggende område.

   Druemost og konsentrert druemost som nevnt i nr. 1 skal ha opprinnelse i det samme område som den vinen den brukes til søtning av.

4. Søtning av vin er tillatt bare i framstillings- og engrosleddet.

5. Søtning av vin skal utføres bare i samsvar med følgende særskilte administrative bestemmelser:

   a) Fysiske eller juridiske personer som planlegger å utføre søtning, skal underrette vedkommende myndighet i medlemsstaten på hvis territorium prosessen skal finne sted.

   b) Underretningen skal gis skriftlig. Den skal være vedkommende myndighet i hende minst 48 timer før den dagen søtningen skal finne sted.

   c) Dersom et foretak ofte eller kontinuerlig foretar søtning av vin, kan medlemsstatene tillate at vedkommende myndigheter gis en underretning som dekker flere prosesser eller en bestemt periode. En slik underretning skal bare godtas dersom foretaket fører et skriftlig register over hver enkelt søtning og de opplysninger som er nevnt i bokstav d).

   d) Underretningene skal inneholde følgende opplysninger:

   – mengden og total og sann alkoholstyrke i vinen som skal søtes,

   – mengden og total og sann alkoholstyrke i den druemost eller mengden og tettheten av den konsentrerte druemost eller rektifiserte druemost som skal tilsettes, alt etter som,

   – total og sann alkoholstyrke i vinen etter søtning.

   De personer som er nevnt i bokstav a), skal føre inngangs- og utgangsregistre med angivelse av de mengder druemost, konsentrert druemost eller rektifisert konsentrert druemost som de innehar for søtningsformål.

———

UOFFISIELL OVERSETTELSE

VEDLEGG II

TILLATTE ØNOLOGISKE FRAMSTILLINGSMÅTER OG RESTRIKSJONER SOM GJELDER FOR MUSSERENDE VINER, MUSSERENDE KVALITETSVINER OG MUSSERENDE KVALITETSVINER AV AROMATISK TYPE

A. **MUSSERENDE VIN**

1. I denne bokstav og bokstav B og C i dette vedlegg menes med

a) «sukker- og gjærløsning»

det produkt som tilsettes vinblandingen for å få i stand annengangsgjæring,

b) «etterfyllingsvæske for søtningsgrad»

det produkt som tilsettes musserende viner for å gi dem spesielle smakskvaliteter.

2. Etterfyllingsvæsken for søtningsgrad kan bare inneholde

– sukrose,

– druemost,

– druemost i gjæring,

– konsentrert druemost,

– rektifisert konsentrert druemost,

– vin eller

– en blanding av dette,

med eventuell tilsetting av vindestillat.

3. Med forbehold for den anriking av bestanddelene i vinblandingen som er tillatt i henhold til forordning (EF) nr. 479/2008, skal all anriking av vinblandingen være forbudt.

4. Hver medlemsstat kan imidlertid, for regioner og sorter der det er teknisk berettiget, tillate anriking av vinblandingen på det sted der de musserende viner framstilles, under forutsetning av at

a) ingen av bestanddelene i vinblandingen er tidligere blitt anriket,

b) nevnte bestanddeler stammer utelukkende fra druer høstet på dens territorium,

c) anrikingen utføres i en enkelt prosess,

d) følgende grenser ikke overstiges:

i) 3 volumprosent for en vinblanding bestående av bestanddeler fra vindyrkingssone A,

ii) 2 volumprosent for en vinblanding bestående av bestanddeler fra vindyrkingssone B,

iii) 1,5 volumprosent for en vinblanding bestående av bestanddeler fra vindyrkingssone C,

e) metoden som brukes, består i tilsetting av sukrose, konsentrert druemost eller rektifisert konsentrert druemost.

5. Tilsetting av sukker- og gjærløsning og etterfyllingsvæske for søtningsgrad skal verken anses som anriking eller søtning. Tilsetting av sukker- og

UOFFISIELL OVERSETTELSE

gjærløsning må ikke forårsake en økning i vinblandingens totale alkoholstyrke på mer enn 1,5 volumprosent. Denne økningen måles ved å beregne forskjellen mellom vinblandingens totale alkoholstyrke i volumprosent og den musserende vinens totale alkoholstyrke i volumprosent før tilsetting av etterfyllingsvæske for søtningsgrad.

6. Etterfyllingsvæsken for søtningsgrad skal tilsettes på en slik måte at de musserende viners sanne alkoholstyrke ikke økes med mer enn 0,5 volumprosent.

7. Søtning av vinblandingen og dens bestanddeler skal være forbudt.

8. I tillegg til eventuell syrning eller avsyrning av bestanddelene i vinblandingen i samsvar med forordning (EF) nr. 479/2008, kan vinblandingen syrnes eller avsyrnes. Syrning og avsyrning av vinblandingen skal gjensidig utelukke hverandre. Syrning kan bare utføres opp til en øvre grense på 1,5 gram per liter, uttrykt som vinsyre, dvs. 20 milliekvivalenter per liter.

9. I år med uvanlige klimatiske forhold kan den øvre grense på 1,5 gram per liter, eller 20 milliekvivalenter per liter, heves til 2,5 gram per liter, eller 34 milliekvivalenter per liter, forutsatt at det naturlige syreinnholdet i produktene ikke er mindre enn 3 gram per liter, uttrykt som vinsyre, eller 40 milliekvivalenter per liter.

10. Innholdet av karbondioksid i musserende viner kan bare være et resultat av alkoholgjæringen i den vinblandingen som vinen er framstilt av.

    Gjæringen kan, med mindre den skal omdanne druer, druemost eller druemost i gjæring, direkte til musserende vin, bare være et resultat av tilsetting av sukker- og gjærløsning. Den kan bare finne sted på flasker eller lukkede tanker.

    Bruk av karbondioksid i prosessen med omstikking ved mottrykk skal være tillatt under tilsyn og forutsatt at trykket av den karbondioksid de musserende vinene inneholder, ikke økes.

11. For andre musserende viner enn musserende viner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse gjelder følgende:

    a) sukker- og gjærløsningen beregnet på framstilling av musserende viner, skal bare inneholde

    – druemost,

    – druemost i gjæring,

    – konsentrert druemost,

    – rektifisert konsentrert druemost eller

    – sukrose og vin,

    b) sann alkoholstyrke, herunder alkoholen i den etterfyllingsvæske for søtningsgrad som eventuelt er tilsatt, skal være på minst 9,5 volumprosent.

B. **MUSSERENDE KVALITETSVIN**

1. Sukker- og gjærløsningen beregnet på framstilling av musserende kvalitetsvin, kan bare inneholde

    a) sukrose,

    b) konsentrert druemost,

    c) rektifisert konsentrert druemost,

    d) druemost eller druemost i gjæring, eller

    e) vin.

2. Produsentmedlemsstatene kan fastlegge ytterligere eller strengere kjennetegn og vilkår for framstilling og omsetning av musserende kvalitetsviner nevnt i denne avdeling som er framstilt på deres territorium.

3. Framstillingen av musserende kvalitetsviner er også underlagt reglene nevnt i

    – bokstav A nr. 1–10,

UOFFISIELL OVERSETTELSE

– bokstav C nr. 3 om sann alkoholstyrke, bokstav C nr. 5 om laveste overtrykk og bokstav C nr. 6 og 7 om korteste tid for framstillingsprosessen, uten hensyn til nr. 4 bokstav d) i dette nummer,

4. For musserende kvalitetsviner av aromatisk type gjelder følgende:

a) med mindre det innrømmes unntak, kan de framstilles bare ved bruk av druemost eller druemost i gjæring som er laget av vinstokksortene oppført på listen i vedlegg I, som eneste bestanddel i vinblandingen. Musserende kvalitetsviner av aromatisk type kan imidlertid framstilles på tradisjonell måte ved å bruke vin som lages av druer av vinstokksorten «Prosecco», som høstes i regionene Trentino-Alto Adige, Veneto og Friuli-Venezia Giulia, som bestanddel i vinblandingen,

b) bare kjøling eller andre fysiske prosesser kan brukes for å styre gjæringsprosessen før og etter at vinblandingen er sammensatt, for å gjøre vinblandingen musserende,

c) tilsetting av etterfyllingsvæske for søtningsgrad skal være forbudt,

d) for musserende kvalitetsviner av aromatisk type skal framstillingsprosessen vare minst en måned.

C. **MUSSERENDE VINER OG MUSSERENDE KVALITETSVINER MED BESKYTTET OPPRINNELSESBETEGNELSE**

1. Total alkoholstyrke i volumprosent i vinblandinger som er beregnet på framstilling av musserende kvalitetsviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse, skal ikke være lavere enn

– 9,5 volumprosent i vindyrkingssone C III,

– 9 volumprosent i andre vindyrkingssoner.

2. Vinblandinger beregnet på framstilling av musserende kvalitetsvin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Prosecco di Conegliano Valdobbiadene» og «Montello e Colli Asolani», og som framstilles av en eneste vinstokksort, kan imidlertid ha en total alkoholstyrke på minst 8,5 volumprosent.

3. Sann alkoholstyrke for musserende kvalitetsviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse, inklusive alkoholen i den etterfyllingsvæske for søtningsgrad som eventuelt er tilsatt, skal være minst 10 volumprosent.

4. Sukker- og gjærløsningen for musserende viner og musserende kvalitetsviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse kan bare inneholde

a) sukrose,

b) konsentrert druemost,

c) rektifisert konsentrert druemost,

og

a) druemost,

b) druemost i gjæring,

c) vin,

som er egnet til å framstille samme musserende vin eller musserende kvalitetsvin med beskyttet opprinnelsesbetegnelse som den som sukker- og gjærløsningen tilsettes.

5. Med forbehold for nr. 5 bokstav c) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008 skal musserende kvalitetsviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse ha et overtrykk på minst 3 bar når de oppbevares i lukkede beholdere som inneholder mindre enn 25 cl ved en temperatur på 20 °C.

6. Varigheten av prosessen med å framstille musserende kvalitetsviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse, herunder modning i foretaket der de er framstilt, regnet fra begynnelsen av gjæringsprosessen som skal gjøre vinen musserende, må ikke være under

UOFFISIELL OVERSETTELSE

a) seks måneder når gjæringsprosessen som skal gjøre vinene musserende, finner sted på lukkede tanker,

b) ni måneder når gjæringsprosessen som skal gjøre vinene musserende, finner sted på flasker.

7. Gjæringsprosessen som skal gjøre vinblandingen musserende, og det tidsrommet vinblandingen skal ligge på bermen, skal minst være

– 90 dager,

– 30 dager, dersom gjæringsprosessen finner sted i beholdere med røreverk.

8. Reglene fastsatt i bokstav A nr. 1–10 og bokstav B nr. 2 skal også gjelde for musserende viner og musserende kvalitetsviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse.

9. For musserende kvalitetsviner av aromatisk type med beskyttet opprinnelsesbetegnelse gjelder følgende:

a) slike viner kan framstilles bare ved å bruke som eneste bestanddel i vinblandingen, druemost eller druemost i gjæring som er laget av vinstokksortene som er oppført i vedlegg I, forutsatt at disse sortene er anerkjent som egnet for framstilling av musserende kvalitetsvin med beskyttet opprinnelsesbetegnelse i den region som den musserende kvalitetsvinen med beskyttet opprinnelsesbetegnelse har sitt navn etter. Som et unntak kan en musserende kvalitetsvin av aromatisk type med beskyttet opprinnelsesbetegnelse framstilles ved å bruke som bestanddeler i vinblandingen druer av vinstokksorten «Prosecco» høstet i regionene til opprinnelsesbetegnelsene «Conegliano-Valdobbiadene» og «Montello e Colli Asolani»,

b) bare kjøling eller andre fysiske prosesser kan brukes for å styre gjæringsprosessen før og etter at vinblandingen er sammensatt, for å gjøre vinblandingen musserende,

c) tilsetting av etterfyllingsvæske for søtningsgrad skal være forbudt,

d) sann alkoholstyrke i musserende kvalitetsvin av aromatisk type med beskyttet opprinnelsesbetegnelse skal være minst 6 volumprosent,

e) total alkoholstyrke i musserende kvalitetsviner av aromatisk type med beskyttet opprinnelsesbetegnelse skal være minst 10 volumprosent,

f) musserende kvalitetsviner av aromatisk type med beskyttet opprinnelsesbetegnelse skal ha et overtrykk på minst 3 bar når de oppbevares i lukkede beholdere ved en temperatur på 20 °C,

g) med forbehold for bokstav C nr. 6 skal prosessen med å framstille musserende kvalitetsviner av aromatisk type med beskyttet opprinnelsesbetegnelse ikke være under én måned.

———

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Tillegg 1

Liste over vinstokksorter som gir druer som kan brukes som bestanddeler i vinblandingen til musserende kvalitetsviner av aromatisk type og musserende kvalitetsviner av aromatisk type med beskyttet opprinnelsesbetegnelse

Airén	Alle Malvoisies-sorter
Aleatico N	Mauzac, hvit og rosé
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N.	Alle Muscatel-sorter
Busuioacă de Bohotin	Manzoni moscato
Clairette B	Nektár
Colombard B	Pálava B
Csaba gyöngye B	Parellada B
Cserszegi fűszeres B	Perle B
Devín	Piquepoul B
Fernão Pires	Poulsard
Freisa N	Prosecco
Gamay N	Ροδίτης (Roditis)
Gewürztraminer Rs	Scheurebe
Girò N	Tămâioasă românească

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Γλυκερύθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeu B	Zefír B

UOFFISIELL OVERSETTELSE

VEDLEGG III

TILLATTE ØNOLOGISKE FRAMGANGSMÅTER OG RESTRIKSJONER SOM GJELDER FOR STERKVINER OG STERKVINER MED BESKYTTET OPPRINNELSESBETEGNELSE ELLER BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

A. **STERKVINER**

1. Produktene nevnt i nr. 3 bokstav c) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008 og som brukes til framstilling av sterkviner og sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse, kan eventuelt ha gjennomgått bare de ønologiske framstillingsmåter og behandlingsmetoder som er nevnt i forordning (EF) nr. 479/2008 eller denne forordning.

2. Imidlertid gjelder følgende:

   a) økningen i naturlig alkoholstyrke i volumprosent kan bare skyldes bruken av produktene nevnt i nr. 3 bokstav e) og f) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008, og

   b) som et unntak bemyndiges Spania til å tillate bruken av kalsiumsulfat til spanske viner med den tradisjonelle betegnelsen «vino generoso» eller «vino generoso de licor» der dette er en tradisjonell metode, forutsatt at sulfatinnholdet i det behandlede produkt ikke overstiger 2,5 gram per liter, uttrykt som kaliumsulfat. Disse produkter kan gjennomgå ytterligere syrning inntil 1,5 gram per liter.

3. Med forbehold for mer begrensende bestemmelser som medlemsstatene kan vedta for sterkviner og sterkviner med beskyttet opprinnelsesbestemmelse eller beskyttet geografiske betegnelse framstilt på deres territorium, skal de ønologiske framstillingsmåter nevnt i forordning (EF) nr. 479/2008 og i denne forordning, være tillatt for disse produkter.

4. I tillegg tillates

   a) søtning, forutsatt at oppgave over framgangsmåten leveres og registreres, når de benyttede produktene ikke er anriket med konsentrert druemost, ved hjelp av

      – konsentrert druemost eller rektifisert konsentrert druemost, forutsatt at den aktuelle vinens totale alkoholstyrke høyst øker med 3 volumprosent,

      – konsentrert druemost, rektifisert konsentrert druemost eller druemost i gjæring framstilt av rosindruer, for spanske viner som beskrives med det tradisjonelle uttrykket «vino generoso de licor», forutsatt at den aktuelle vinens totale alkoholstyrke høyst øker med 8 volumprosent,

      – konsentrert druemost eller rektifisert konsentrert druemost for sterkviner med den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Madeira», forutsatt at den aktuelle vinens totale alkoholstyrke høyst øker med 8 volumprosent,

   b) tilsetting av alkohol, destillat eller brennevin, som nevnt i nr. 3 bokstav e) og f) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008, for å dekke tap som skyldes fordamping under lagring,

   c) lagring i beholdere ved en temperatur på høyst 50 °C for sterkviner med den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Madeira».

5. Vinstokksortene nevnt i nr. 3 bokstav c) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008 som brukes til framstilling av sterkviner og sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, skal velges blant dem som er nevnt i artikkel 24 nr. 1 i forordning (EF) nr. 479/2008.

6. Den naturlige alkoholstyrke i produktene nevnt i nr. 3 bokstav c) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008 som benyttes ved framstilling av andre sterkviner enn sterkvin med beskyttet opprinnelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, skal være minst 12 volumprosent.

B. **STERKVINER MED BESKYTTET OPPRINNELSESBETEGNELSE (ANDRE BESTEMMELSER ENN DEM SOM ER ANGITT I BOKSTAV A I DETTE VEDLEGG, OG SOM GJELDER SÆRSKILT FOR STERKVINER MED BESKYTTET OPPRINNELSESBETEGNELSE)**

1. Listen over sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse til hvis framstilling det anvendes druemost eller en blanding av druemost og vin, som nevnt i nr. 3 bokstav c) fjerde ledd i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008, er gitt i tillegg I A til dette vedlegg.

2. Listen over sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse som det er tillatt å tilsette de produkter som er nevnt i nr. 3 bokstav f) i vedlegg IV til forordning (EC) nr. 479/2008, er gitt i vedlegg 1 B til dette tillegg.

UOFFISIELL OVERSETTELSE

3. Produktene nevnt i nr. 3 bokstav c) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008 og konsentrert druemost og druemost i gjæring av rosindruer som nevnt i nr. 3 bokstav f) iii) i nevnte vedlegg IV, som brukes til framstilling av sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse, må komme fra den region som sterkvinen med beskyttet opprinnelsesbetegnelse har sitt navn etter.

   For sterkviner med de beskyttede opprinnelsesbetegnelsene «Málaga» og «Jerez-Xérès-Sherry», kan imidlertid druemosten, den konsentrerte druemosten eller, i henhold til bokstav B nr. 4 i vedlegg VI til forordning (EF) nr. 479/2008, druemosten i gjæring fra rosindruene nevnt i nr. 3 bokstav f) iii) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008 framstilt av vinstokksorten «Pedro Ximénez», komme fra Montilla-Moriles-regionen.

4. Prosessene nevnt i bokstav A nr. 1–4 i dette vedlegg for framstilling av sterkvin med beskyttet opprinnelsesbetegnelse kan utføres bare i regionen nevnt i nr. 3.

   Med hensyn til sterkvin med beskyttet opprinnelsesbetegnelse der betegnelsen «Porto» er forbeholdt produkter som er framstilt av druer som stammer fra regionen «Douro», kan imidlertid ytterligere framstillings- og lagringsprosesser finne sted enten i ovennevnte region eller i Vila Nova de Gaia — Porto.

5. Med forbehold for mer begrensende bestemmelser som medlemsstatene kan vedta for sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse framstilt på deres territorium, gjelder følgende:

   a) Den naturlige alkoholstyrke i produktene nevnt i nr. 3 bokstav c) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008 som benyttes til framstilling av sterkvin med beskyttet opprinnelsesbetegnelse, skal være minst 12 volumprosent. Enkelte sterkviner med beskyttet opprinnelselsbetegnelse som er oppført på en av listene i vedlegg 2A til dette vedlegg, kan imidlertid framstilles

      i) av druemost med en naturlig alkoholstyrke på minst 10 volumprosent dersom det dreier seg om sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse framstilt ved tilsetting av brennevin av vin eller av pressrester av druer som har en opprinnelsesbetegnelse, og som eventuelt stammer fra samme driftsenhet, eller

      ii) av druemost i gjæring eller, med hensyn til annet strekpunkt nedenfor, av vin med en opprinnelig naturlig alkoholstyrke på minst

         – 11 volumprosent når det gjelder sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse framstilt ved tilsetting av nøytral alkohol, vindestillat med en sann alkoholstyrke på minst 70 volumprosent eller brennevin framstilt av vin,

         – 10,5 volumprosent for viner framstilt av most av grønne druer nevnt i liste 3 i vedlegg 2 A,

         – 9 volumprosent når det gjelder sterkvin med den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Madeira», som er framstilt på tradisjonell og sedvanlig måte i samsvar med nasjonal lovgivning, som inneholder uttrykkelige bestemmelser for slik vin,

   b) listen over sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse som med forbehold for nr. 3 bokstav b) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008 har en total alkoholstyrke på høyst 17,5 volumprosent men ikke under 15 volumprosent, dersom dette var uttrykkelig fastsatt i gjeldende nasjonal lovgivning om slike produkter før 1. januar 1985, er gitt i vedlegg 2 B.

6. De tradisjonelle særbetegnelsene «οίνος γλυκύς φυσικός», «vino dulce natural», «vino dolce naturale» og «vinho doce natural» skal brukes bare for sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse som

   – er framstilt av høstede druer der minst 85 % stammer fra vinstokksortene som er oppført på listen i vedlegg 3,

   – stammer fra most med et opprinnelig naturlig sukkerinnhold på minst 212 gram per liter,

   – er framstilt ved tilsetting av alkohol, destillat eller brennevin, som nevnt i nr. 3 bokstav e) og f) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008, uten noen annen form for anriking,

7. I den utstrekning tradisjonelle framstillingsmåter krever det, kan medlemsstatene med hensyn til sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse framstilt på deres territorium, fastsette at den tradisjonelle særbetegnelsen «vin doux naturel» skal være forbeholdt sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse som

   – er framstilt direkte av produsentene som høster druene, som utelukkende kan være av sortene Muscat, Grenache, Maccabéo eller Malvoisie; avling fra vingårder som også er beplantet med andre vinstokksorter enn de fire nevnt ovenfor, kan imidlertid tas med dersom de ikke utgjør mer enn 10 % av det samlede antall vinstokker,

UOFFISIELL OVERSETTELSE

– er framstilt med en avlingsbegrensning per hektar på 40 hektoliter druemost som nevnt i nr. 3 bokstav c) første og fjerde strekpunkt i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008, idet enhver overskridelse av avlingsbegrensningen vil medføre at hele avlingen mister retten til betegnelsen «vin doux naturel»,

– er framstilt av druemost med et opprinnelig naturlig sukkerinnhold på minst 252 gram per liter,

– er framstilt, uten noen annen form for anriking, ved tilsetting av alkohol fra vin som i ren alkohol svarer til minst 5 % av den benyttede mengde druemost nevnt over, og til høyst den minste av følgende to størrelser:

  – enten 10 prosent av den benyttede mengde druemost nevnt over, eller

  – 40 prosent av det ferdige produkts totale alkoholstyrke i volumprosent, som består av summen av den sanne alkoholstyrken i volumprosent og det som svarer til den potensielle alkoholstyrken i volumprosent beregnet på grunnlag av 1 volumprosent ren alkohol per 17,5 gram per liter restsukker.

8. Den tradisjonelle særbetegnelsen «vino generoso» skal brukes bare for tørre sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse som er utviklet helt eller delvis «sous voile» (under dekke) og som

   – er framstilt av grønne druer av vinstokksortene Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema og Garrido Fino,

   – frigis for omsetning etter lagring på eikefat i gjennomsnittlig to år.

   Med framstilling «sous voile» (under dekke) nevnt i første ledd, menes den biologiske prosessen som tilfører produktet særlige analytiske og organoleptiske egenskaper ved spontan dannelse av et dekke av typisk gjær på vinens frie overflate etter fullstendig alkoholgjæring av mosten.

9. Den tradisjonelle særbetegnelsen «vinho generoso» er forbeholdt sterkvinene med de beskyttede opprinnelsesbetegnelsene «Porto», «Madeira», «Moscatel de Setúbal» og «Carcavelos» sammen med den respektive opprinnelsesbetegnelsen.

10. Den tradisjonelle særbetegnelsen «vino generoso de licor» er forbeholdt sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse som

   – er framstilt av «vino generoso» som nevnt i nr. 8, eller av vin «sous voile» (under dekke) som er egnet til å gi slik «vino generoso», ved tilsetting av enten druemost i gjæring framstilt av rosindruer eller konsentrert druemost,

   – frigis for omsetning etter lagring på eikefat i gjennomsnittlig to år.

———

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Tillegg 1

Liste over sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse hvis framstilling er underlagt særlige regler

A. LISTE OVER STERKVINER MED BESKYTTET OPPRINNELSESBETEGNELSE HVIS FRAMSTILLING INNEBÆRER BRUK AV DRUEMOST ELLER EN BLANDING AV DRUEMOST OG VIN

(bokstav B 1 i dette vedlegg)

HELLAS

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Céphalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemée), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras)

SPANIA

Sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse	Beskrivelse av produktet i henhold til Fellesskapets eller medlemsstatenes lovgivning
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIA

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

B. LISTE OVER STERKVINER MED BESKYTTET OPPRINNELSESBETEGNELSE HVIS FRAMSTILLING INNEBÆRER TILSETTING AV PRODUKTENE NEVNT I NR. 3 BOKSTAV f) I VEDLEGG IV TIL FORORDNING (EF) NR. 479/2008

(Bokstav B nr. 2 i dette vedlegg)

1. ***Liste over sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse hvis framstilling innebærer tilsetting av brennevin framstilt av vin eller av tørkede***

UOFFISIELL OVERSETTELSE

druer som har en alkoholstyrke på minst 95 volumprosent og høyst 96 volumprosent

(nr. 3 bokstav f) ii) første strekpunkt i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

HELLAS

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

SPANIA

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

KYPROS

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. ***Liste over sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse hvis framstilling innebærer tilsetting av brennevin destillert av vin eller av pressrester av druer som har en alkoholstyrke på minst 95 volumprosent og høyst 96 volumprosent***

(nr. 3 bokstav f) ii) annet strekpunkt i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

HELLAS

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemée).

FRANKRIKE

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

KYPROS

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. ***Liste over sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse hvis framstilling innebærer tilsetting av brennevin destillert av tørkede druer som har en alkoholstyrke på minst 52 volumprosent og høyst 94,5 volumprosent***

(nr. 3 bokstav f) ii) tredje strekpunkt i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

HELLAS

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie).

4. ***Liste over sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse hvis framstilling innebærer tilsetting av druemost i gjæring framstilt av rosindruer***

(nr. 3 bokstav f) iii) første strekpunkt i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

SPANIA

Sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse	Beskrivelse av produktet i henhold til Fellesskapets eller medlemsstatenes lovgivning
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIA

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

KYPROS

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. ***Liste over sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse hvis framstilling innebærer tilsetting av konsentrert druemost som er framstilt ved direkte oppvarming, og som bortsett fra denne prosess, oppfyller definisjonen av konsentrert druemost***

(nr. 3 bokstav f) iii) annet strekpunkt i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

SPANIA

Sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse	Beskrivelse av produktet i henhold til Fellesskapets eller medlemsstatenes lovgivning
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIA

Marsala

6. ***Liste over sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse hvis framstilling innebærer tilsetting av konsentrert druemost***

(nr. 3 bokstav f) iii) tredje strekpunkt i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

SPANIA

Sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse	Beskrivelse av produktet i henhold til Fellesskapets eller medlemsstatenes lovgivning

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

———

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Tillegg 2

A. **LISTER NEVNT I NR. 5 BOKSTAV A) I VEDLEGG III B**

1. ***Liste over sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse framstilt av druemost med en naturlige alkoholstyrke på minst 10 volumprosent framstilt ved tilsetting av brennevin av vin eller pressrester av druer som har opprinnelsesbetegnelse, og som eventuelt stammer fra samme driftsenhet***

FRANKRIKE

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

2. ***Liste over sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse framstilt av druemost i gjæring med en opprinnelig naturlig alkoholstyrke på minst 11 volumprosent framstilt ved tilsetting av nøytral alkohol eller vindestillat med en sann alkoholstyrke på minst 70 volumprosent eller brennevin fra vin.***

PORTUGAL

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITALIA

Moscato di Noto

Trentino

3. ***Liste over sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse framstilt av vin med en opprinnelig naturlig alkoholstyrke på minst 10,5 volumprosent***

SPANIA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

UOFFISIELL OVERSETTELSE

4. ***Liste over sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse framstilt av druemost i gjæring med en opprinnelig naturlig alkoholstyrke på minst 9 volumprosent***

PORTUGAL

Madeira

B. LISTE NEVNT I NR. 5 BOKSTAV B) I VEDLEGG III B

Liste over sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse med en total alkoholstyrke på høyst 17,5 volumprosent men ikke mindre enn 15 volumprosent, dersom dette var uttrykkelig fastsatt i gjeldende nasjonal lovgivning om slike produkter før 1. januar 1985

(nr. 3 bokstav b) i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 479/2008)

SPANIA

Sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse	Beskrivelse av produktet i henhold til Fellesskapets eller medlemsstatenes lovgivning
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITALIA

Trentino

PORTUGAL

Sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse	Beskrivelse av produktet i henhold til Fellesskapets eller medlemsstatenes lovgivning

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Porto — Port	Branco leve seco

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Tillegg 3

Liste over sorter som kan brukes til å framstille sterkviner med beskyttet opprinnelsesbetegnelse med de tradisjonelle betegnelsene «vino dulce natural», «vino dolce naturale», «vinho doce natural» og «οινος γλυκυς φυσικος»

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

———

UOFFISIELL OVERSETTELSE

VEDLEGG IV

SÆRSKILTE FELLESSKAPSANALYSEMETODER

A. ALLYLISOTIOCYANAT

1. *Metodens prinsipp*

Eventuelt allylisotiocyanat som er til stede i vinen, isoleres ved destillasjon og påvises ved gasskromatografi.

2. *Reagenser*

2.1. Etanol, absolutt.

2.2. *Standardløsning: løsning av allylisotiocyanat i absolutt alkohol som inneholder 15 mg allylisotiocyanat per liter.*

2.3. Kuldeblanding bestående av etanol og tørris (temperatur –60 °C).

3. *Apparat*

3.1. Destillasjonsapparat som vist på figuren. En konstant nitrogenstrøm ledes gjennom apparatet.

3.2. Termostatregulert varmekappe.

3.3. Strømningsmåler.

3.4. Gasskromatograf med flammespektrofotometrisk detektor, utstyrt med et selektivt filter for svovelforbindelser (bølgelengde = 394 nm) eller en annen egnet detektor.

3.5. Kromatografkolonne av rustfritt stål med indre diameter 3 mm og lengde 3 m, fylt med 10 % Carbowax 20M på Chromosorb WHP, maskevidde 80–100.

3.6. Mikroinjeksjonssprøyte, 10 µl.

4. *Framgangsmåte*

Hell 2 l vin over i destillasjonskolben. Deretter tilsettes noen få milliliter etanol (nr. 2.1) i de to oppsamlingsrør, slik at de porøse deler av gassdispersjonsrørene er fullstendig nedsenket. De to rørene avkjøles utenfra med kuldeblandingen. Kolben kobles til oppsamlingsrørene, og en nitrogenstrøm på 3 l per time ledes gjennom apparatet. Varm opp vinen til 80 °C med varmekappen, destiller og samle opp 45–50 ml av destillatet.

Kromatografen kalibreres, fortrinnsvis under følgende forhold:

– injektortemperatur: 200 °C,

– kolonnetemperatur: 130 °C,

– bæregass: helium med en strømningshastighet på 20 ml per minutt.

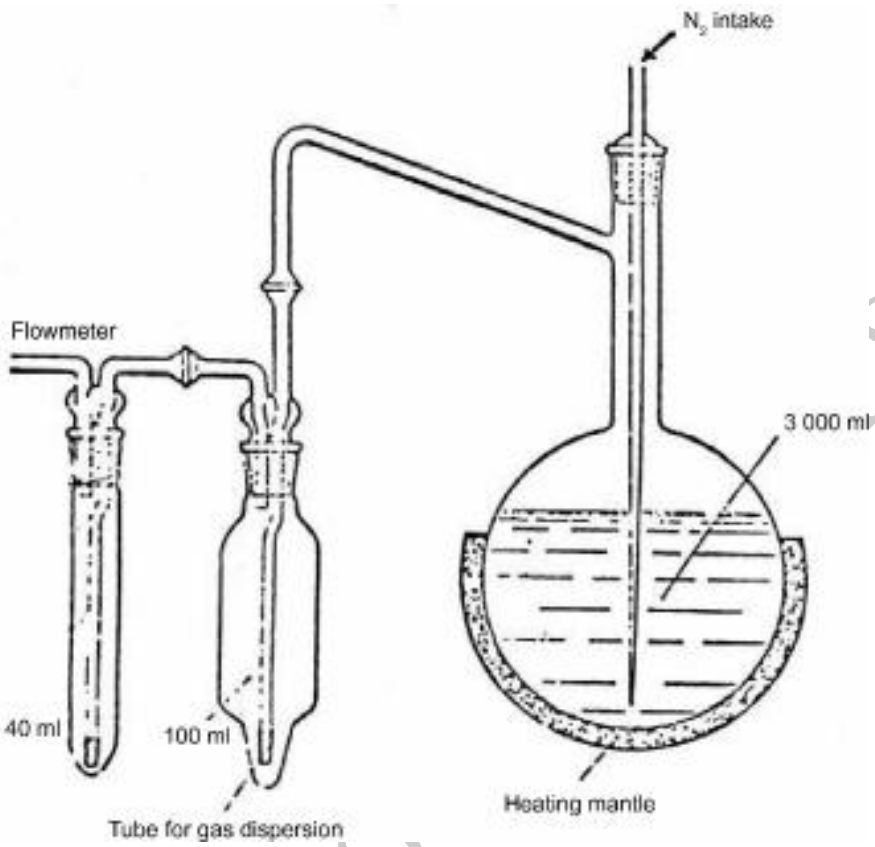
Med mikroinjeksjonssprøyten tilsettes et volum av standardløsningen som er tilstrekkelig til at toppen som skapes av allylisotiocyanat, lett kan identifiseres på gasskromatogrammet.

På samme måte innsprøytes en delmengde av destillatet i kromatografen. Kontroller at det er samsvar mellom retensjonstiden for allylisotiocyanatet og den framkomne topp.

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Under ovennevnte forhold vil ikke forbindelser som normalt er til stede i vinen, forårsake forstyrrende topper på kromatogrammet for standardløsningen.

Apparat til destillasjon i gjennomstrømmende nitrogen



B. SÆRLIGE ANALYSEMETODER FOR REKTIFISERT KONSENTRERT DRUEMOST

a) **Totalt kationinnhold**

1. *Prinsipp*

Analyseprøven behandles med en sterkt syrnet kationebytter. Kationene byttes med H^+. Det totale kationinnhold uttrykkes som forskjellen mellom det totale syreinnhold i eluatet og i analyseprøven.

2. *Apparat*

2.1. Glasskolonne med indre diameter 10–11 mm og lengde ca. 300 mm, utstyrt med tappekran.

2.2. pH-måler gradert med en nøyaktighet på minst 0,1 pH-enheter.

2.3. Elektroder:

– glasselektrode som oppbevares i destillert vann,

– kalomelmettet referanseelektrode av kaliumklorid som oppbevares i en mettet kaliumkloridløsning,

– eller en kombinert elektrode som oppbevares i destillert vann.

3. *Reagenser*

3.1. Svært sur kationebytter i H+-form, oppsvulmet ved oppbevaring i vann natten over.

3.2. 0,1 M natriumhydroksidløsning.

UOFFISIELL UTGAVE

3.3. pH-indikator av papir.

4. *Framgangsmåte*

4.1. ***Klargjøring av prøven***

Bruk en løsning framstilt ved å fortynne den konsentrerte rektifiserte most til 40 % (m/v). Nøyaktig 200 g rektifisert konsentrert most helles over i en 500 ml målekolbe. Fyll opp til merket med vann og homogeniser.

4.2. ***Klargjøring av ionebytterkolonnen***

Hell ca. 10 ml oppsvulmet ionebytter i H+-form over i kolonnen. Skyll kolonnen med destillert vann til all syre er fjernet. Dette kontrolleres ved hjelp av pH-papiret.

4.3. ***Ionebytting***

100 ml av løsningen av rektifisert konsentrert most, framstilt som beskrevet i nr. 4.1, ledes gjennom kolonnen med en hastighet på én dråpe per sekund. Eluatet oppsamles i et begerglass, og kolonnen skylles med 50 ml destillert vann. Titrer syreinnholdet i eluatet (herunder skyllevannet) med 0,1 M natriumhydroksidløsning til pH-verdien er lik 7 ved 20 °C. Alkalieløsningen bør tilsettes langsomt under konstant omristing av løsningen. Antall ml benyttet 0,1 M natriumhydroksid uttrykkes som n.

5. *Angivelse av resultater*

Det totale kationinnhold uttrykkes i milliekvivalenter per kg totalsukker med én desimal.

5.1. ***Beregninger***

– Syreinnhold i eluatet uttrykt i milliekvivalenter per kg rektifisert konsentrert most,

  der E = fri svoveldioksid uttrykt som milligram per liter er 2,5 n.

– Totalt syreinnhold i den konsentrerte rektifiserte most i milliekvivalenter per kg: a.

– Totalt kationinnhold i milliekvivalenter per kg totalsukker:

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

  der P = konsentrasjonen (m/m) av totalsukker i prosent.

b) Konduktivitet

1. *Prinsipp*

Den elektriske konduktivitet i en væskekolonne avgrenset av to parallelle platinaelektroder, måles ved å plassere den i en av grenene på en wheatstonebro.

Konduktiviteten varierer med temperaturen og uttrykkes derfor ved 20 °C.

2. *Apparat*

2.1. Konduktivitetmåler som muliggjør målinger i området fra 1 til 1 000 mikrosiemens per cm (µS cm^{-1}).

2.2. Vannbad der analyseprøvens temperatur kan justeres til ca. 20 °C (20 ± 2 °C).

3. *Reagenser*

3.1. Demineralisert vann med en spesifikk konduktivitet under 2 µS cm^{-1} ved 20 °C.

UOFFISIELL OVERSETTELSE

3.2. ***Referanseløsning av kaliumklorid.***

0,581 g kaliumklorid (KCl), på forhånd tørket til en konstant masse ved 105 °C, oppløses i demineralisert vann (nr. 3.1). Fyll opp til 1 liter med demineralisert vann (nr. 3.1). Denne løsning har en konduktivitet på 1000 µS cm^{-1} ved 20 °C. Den bør ikke oppbevares lenger enn tre måneder.

4. *Framgangsmåte*

4.1. ***Klargjøring av referanseprøven***

Bruk en løsning med totalsukkerkonsentrasjon på 25 % (m/m) (25° Brix). Dersom P er prosentvis konsentrasjon (m/m) av totalsukker i den rektifiserte konsentrerte most, vei opp en masse av 2 500/P og fyll opp til 100 ml med vann.

4.2. ***Bestemmelse av konduktivitet***

Analyseprøvens temperatur justeres til 20 °C ved nedsenking i vannbad. Temperaturen opprettholdes med en margin på ± 0,1 °C.

Skyll konduktivitetmålerens celle to ganger med den løsning som skal analyseres.

Konduktiviteten måles, og resultatet uttrykkes i µS cm^{-1}.

5. *Angivelse av resultater*

Resultatet uttrykkes i mikrosiemens per cm (µS cm^{-1}) ved 20 °C til nærmeste hele tall for 25 % (m/m) (25° Brix)-løsningen av rektifisert konsentrert most.

5.1. ***Beregninger***

Dersom apparatet ikke er forsynt med en innretning til temperaturkontroll, korrigeres den målte konduktivitet ved hjelp av tabell I. Dersom temperaturen er under 20 °C, legges korreksjonen til, og dersom temperaturen er over 20 °C, trekkes korreksjonen fra.

Tabell I

Korreksjonsverdier for konduktivitet ved andre temperaturer enn 20 °C (µS cm^{-1})

Konduktivitet	Temperatur (°C)									
	20,2 19,8	20,4 19,6	20,6 19,4	20,8 19,2	21,0 19,0	21,2 18,8	21,4 18,6	21,6 18,4	21,8 18,2	22,0 ([1]) 18,0 ([2])
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	0	0	1	1	1	1	1	2	2	2
100	0	1	1	2	2	3	3	3	4	4
150	1	1	2	3	3	4	5	5	6	7
200	1	2	3	3	4	5	6	7	8	9
250	1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
300	1	3	4	5	7	8	9	11	12	13
350	1	3	5	6	8	9	11	12	14	15

UOFFISIELL OVERSETTELSE

400	2	3	5	7	9	11	12	14	16	18
450	2	3	6	8	10	12	14	16	18	20
500	2	4	7	9	11	13	15	18	20	22
550	2	5	7	10	12	14	17	19	22	24
600	3	5	8	11	13	16	18	21	24	26

([1]) Korreksjonen trekkes fra.
([2]) Korreksjonen legges til.

c) **Hydroksimetylfurfural (HMF)**

1. *Metodenes prinsipp*

1.1. ***Kolorimetrisk metode***

Aldehydderivater av furan, hvorav den viktigste er hydroksimetylfurfural, reagerer med barbitursyre og paratoluidin og danner en rød forbindelse som bestemmes kolorimetrisk ved 550 nm.

1.2. ***Høyoppløselig væskekromatografi (HPLC)***

Utskilling gjennom en kolonne med omvendt fase-kromatografi og bestemmelse ved 280 nm.

2. *Kolorimetrisk metode*

2.1. ***Apparat***

2.1.1. Spektrofotometer som muliggjør målinger mellom 300 og 700 nm.

2.1.2. Glassceller med 1 cm optisk lysvei.

2.2. ***Reagenser***

2.2.1. 0,5 % (m/v) barbitursyreløsning.

Oppløs 500 mg barbitursyre ($C_4O_3N_2H_4$)i destillert vann under forsiktig oppvarming over vannbad ved 100 °C. Fyll opp til 100 ml med destillert vann. Løsningen har en holdbarhet på ca. én uke.

2.2.2. 10 % (m/v) paratoluidinløsning.

Hell 10 g paratoluidin ($C_6H_4(CH_3)$ NH_2) over i en 100 ml målekolbe, og tilsett 50 ml isopropylalkohol ($CH_3CH(OH)CH_3$) og 10 ml iseddiksyre (CH_3COOH) (ρ_{20} = 1,05 g/ml). Fyll opp til 100 ml med isopropylalkohol. Løsningen bør fornyes daglig.

2.2.3. Vandig 1 % (m/v) acetaldehydløsning (CH_3CHO).

Framstilles rett før bruk.

2.2.4. Vandig løsning av hydroksimetylfurfural, $C_6O_3H_6$, 1 g/l.

Ved fortløpende fortynning framstilles løsninger som inneholder 5, 10, 20, 30 og 40 mg/l. Løsningen på 1 g/l og de fortynnede løsninger må framstilles rett før bruk.

UOFFISIELL OVERSETTELSE

2.3. ***Framgangsmåte***

2.3.1. Klargjøring av prøven

Bruk en løsning framstilt ved å fortynne den konsentrerte rektifiserte most til 40 % (m/v). Nøyaktig 200 g rektifisert konsentrert most helles over i en 500 ml målekolbe. Fyll opp til merket med vann og homogeniser. Bestemmelsen foretas på 2 ml av denne løsning.

2.3.2. Kolorimetrisk bestemmelse

Hell 2 ml av prøven framstilt som beskrevet i nr. 2.3.1 over i to 25 ml kolber *a* og *b* utstyrt med propper av slipt glass. Hver kolbe tilsettes 5 ml paratoluidinløsning (nr. 2.2.2), og innholdet blandes. Hell deretter 1 ml destillert vann over i kolbe *b* (referanse) og 1 ml barbitursyreløsning (nr. 2.2.1) i kolbe *a*. Homogeniser ved omristing. Innholdet i kolbene overføres til spektrometercellene med optisk lysvei 1 cm. Absorbansskalaen nullstilles ved hjelp av innholdet i kolbe *b* ved bølgelengden 550 nm. Absorbansvariasjonen for innholdet i kolbe *a* registreres, og maksimumsverdien A, som nås på mellom to og fem minutter, avleses.

Prøver med et hydroksimetylfurfuralinnhold som overstiger 30 mg/l, må fortynnes før analysen.

2.3.3. Inntegning av kalibreringskurven

2 ml av hver av hydroksimetylfurfuralløsningene på 5, 10, 20, 30 og 40 mg/l (nr. 2.2.4) helles over i to sett 25 ml kolber *a* og *b* og behandles som beskrevet i nr. 2.3.2.

Absorbansvariasjonen avbildes grafisk som en funksjon av hydroksimetylfurfuralinnholdet i mg/l, og framstår som en rett linje som går gjennom origo.

2.4. ***Angivelse av resultater***

Hydroksimetylfurfuralinnholdet i rektifiserte konsentrerte moster uttrykkes i mg/kg totalsukker.

2.4.1. Beregningsmetode

Hydroksimetylfurfuralinnholdet C mg/l i analyseprøven tilsvarer prøvens absorbans A på kalibreringskurven.

Hydroksimetylfurfuralinnholdet i mg/kg totalsukker er gitt ved formelen:

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

der P = konsentrasjonen (m/m) i prosent av totalsukker i den konsentrerte rektifiserte most.

3. *Høyoppløselig væskekromatografi*

3.1. ***Apparat***

3.1.1. Høyoppløselig væskekromatograf utstyrt med:

– 5 eller 10 µl sløyfeinjektor,

– spektrofotometerdetektor som muliggjør målinger ved 280 nm,

– kolonne av oktadecylbundet silisium (eksempelvis Bondapak C_{18} — Corasil, Waters Ass.),

– skriver og eventuelt integrator.

Strømningshastighet i mobil fase: 1,5 ml/minutt.

3.1.2. Utstyr til membranfiltrering med porediameter 0,45 µm.

3.2. ***Reagenser***

3.2.1. Dobbeldestillert vann.

3.2.2. Metanol (CH_3OH) destillert eller av HPLC-kvalitet.

3.2.3. Eddiksyre (CH_3COOH) (ρ_{20} = 1,05 g/ml).

3.2.4. Mobil fase: metanol-vann (nr. 3.2.2), eddiksyre (nr. 3.2.3) membranfiltrert på forhånd (0,45 µm), (40:9:1 v/v).

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Denne mobile fase må framstilles daglig og avgasses før bruk.

3.2.5. Referanseløsning av hydroksimetylfurfural, 25 mg/l (v/v).

Hell nøyaktig 25 mg hydroksimetylfurfural ($C_6H_3O_6$) over i en 100 ml målekolbe og fyll opp til merket med metanol (nr. 3.2.2). Løsningen fortynnes 1:10 med metanol (nr. 3.2.2) og filtreres gjennom et membranfilter (0,45 µm).

Ved oppbevaring i en brun glassflaske i kjøleskap har løsningen en holdbarhet på to til tre måneder.

3.3. ***Framgangsmåte***

3.3.1. Klargjøring av prøven

Bruk en løsning framstilt ved fortynning av den konsentrerte rektifiserte most til 40 % (m/v) (nøyaktig 200 g rektifisert konsentrert most helles over i en 500 ml målekolbe. Fyll opp til merket med vann og homogeniser) og filtrer gjennom et membranfilter (0,45 µm).

3.3.2. Kromatografisk bestemmelse

I kromatografen innsprøytes 5 (eller 10) µl av prøven framstilt som beskrevet i nr. 3.3.1 og 5 (eller 10) µl av referanseløsningen av hydroksimetylfurfural (3.2.5). Skriv ut kromatogrammet.

Retensjonstiden for hydroksimetylfurfural er seks til sju minutter.

3.4. ***Angivelse av resultater***

Hydroksimetylfurfuralinnholdet i rektifisert konsentrert most uttrykkes i mg/kg totalsukker.

3.4.1. Beregningsmetode

Hydroksimetylfurfuralinnholdet i 40 % (m/v)-løsningen av rektifisert konsentrert most betegnes C mg/l.

Hydroksimetylfurfuralinnholdet i mg/kg totalsukker er gitt ved formelen

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

der P = konsentrasjonen (m/m) i prosent av totalsukker i den konsentrerte rektifiserte most.

d) **Tungmetaller**

1. *Prinsipp*

I. ***Hurtigmetode for vurdering av tungmetaller***

Tungmetaller påvises i en behørig fortynnet rektifisert konsentrert most ved fargen som framkommer ved dannelsen av sulfider. De sammenlignes med en standard blyløsning som tilsvarer den høyeste tillatte konsentrasjon.

II. ***Bestemmelse av blyinnhold ved atomabsorpsjonsspektrofotometri***

Det kelat som bly danner med ammoniumpyrrolidinditiokarbamat, ekstraheres med metylisobutylketon, og absorbansen måles ved 283,3 nm. Blyinnholdet bestemmes ved hjelp av kjente tilsatte mengder bly i et sett referanseløsninger.

2. *Hurtigmetode for vurdering av tungmetaller*

2.1. ***Reagenser***

2.1.1. Fortynnet saltsyre, 70 % (m/v).

Ta ut 70 g saltsyre HCl (ρ_{20} = 1,16 to 1,19 g/ml) og fyll opp til 100 ml med vann,

2.1.2. Fortynnet saltsyre, 20 % (m/v).

Ta ut 20 g saltsyre HCl (ρ_{20} = 1,16 to 1,19 g/ml) og fyll opp til 100 ml med vann,

2.1.3. Fortynnet ammoniakk.

Ta ut 14 g ammoniakk NH_3 (ρ_{20} = 0,931 to 0,934 g/ml) og fyll opp til 100 ml med vann.

UOFFISIELL OVERSETTELSE

2.1.4. Bufferløsning, pH 3,5.

Oppløs 25 g ammoniumacetat (CH_3COONH_4) i 25 ml vann og tilsett 38 ml fortynnet saltsyre (nr. 2.1.1). Juster om nødvendig pH-verdien med fortynnet saltsyre (nr. 2.1.2) eller fortynnet ammoniakk (nr. 2.1.3) og fyll opp til 100 ml med vann.

2.1.5. Tioacetamidløsning (C_2H_5NS) 4 % (m/v).

2.1.6. Glyserolløsning ($C_3H_8O_3$) 85 % (m/v).

($n_D^{20\,°C}$ = 1,449 til 1,455).

2.1.7. Tioacetamidreagens.

0,2 ml tioacetamidløsning (nr. 2.1.5) tilsettes 1 ml av en blanding av 5 ml vann, 15 ml 1 M natriumhydroksidløsning og 20 ml glyserol (nr. 2.1.6), og varmes opp over vannbad ved 100 °C i 20 sekunder. Løsningen framstilles rett før bruk.

2.1.8. Løsning som inneholder 0,002 g/l bly

Framstill en 1 g/l blyløsning ved å oppløse 0,400 g blynitrat, Pb $(NO_3)_2$, i vann og fyll opp til 250 ml med vann. Rett før bruk fortynnes løsningen med vann til 2 promille (v/v) for å oppnå en løsning på 0,002 g/l.

2.2. ***Framgangsmåte***

Oppløs en analyseprøve på 10 g rektifisert konsentrert most i 10 ml vann. Tilsett 2 ml pH 3,5 bufferløsning (nr. 2.1.4) og bland dette. Tilsett 1,2 ml tioacetamidreagens (nr. 2.1.7) og bland umiddelbart. En referanseløsning framstilles under samme forhold ved bruk av 10 ml 0,002 g/l blyløsning (nr. 2.1.8).

Etter to minutter må en eventuell brunfarging av den konsentrerte rektifiserte most ikke være sterkere en fargingen av referanseprøven.

2.3. ***Beregninger***

Under samme forhold som beskrevet ovenfor tilsvarer referanseprøven et høyeste tillatte tungmetallinnhold, uttrykt som bly, på 2 mg/kg rektifisert konsentrert most.

3. *Bestemmelse av blyinnhold ved atomabsorpsjonsspektrofotometri*

3.1. ***Apparat***

3.1.1. Atomabsorpsjonsspektrofotometer utstyrt med luft-acetylenbrenner.

3.1.2. Blyhulkatodelampe.

3.2. ***Reagenser***

3.2.1. Fortynnet eddiksyre.

Ta ut 12 g iseddiksyre HCl (ρ_{20} = 1,05 g/ml) og fyll opp til 100 ml med vann.

3.2.2. Løsning av ammoniumpyrrolidinditiokarbamat ($C_5H_{12}N_2S_2$) 1 % (m/v).

3.2.3. Metylisobutylketon, ($(CH_3)_2\ CHCH_2COCH_3$).

3.2.4. Løsning som inneholder 0 010 g/l bly

1 g/l blyløsning (nr. 2.1.8) fortynnes til 1 % (v/v).

3.3. ***Framgangsmåte***

3.3.1. Klargjøring av analyseløsningen

Oppløs 10 g rektifisert konsentrert most i en blanding med like store volumer fortynnet eddiksyre (nr. 3.2.1) og vann, og fyll opp til 100 ml med denne blanding.

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Tilsett 2 ml løsning av ammoniumpyrrolidinditiokarbamat (nr. 3.2.2) og 10 ml metylisobutylketon (nr. 3.2.3). Blandingen omristes i 30 sekunder og beskyttes mot direkte lys. La stå til de to lagene skilles. Bruk metylisobutylketonlaget.

3.3.2. Klargjøring av referanseløsningene

Framstill tre referanseløsninger som, i tillegg til 10 g rektifisert konsentrert most, inneholder henholdsvis 1, 2 og 3 ml 0,010 g/l blyløsning (nr. 3.2.4). Disse behandles på samme måte som analyseløsningen.

3.3.3. Referanseprøver

Framstill en referanseprøve etter framgangsmåten og under forholdene beskrevet i nr. 3.3.1, men uten tilsetting av rektifisert konsentrert most.

3.3.4. Bestemmelse

Bølgelengden innstilles på 283,3 nm.

Metylisobutylketonet fra referanseprøven atomiseres i flammen, og absorbansen nullstilles.

Absorbansen for analyseløsningen og referanseløsningene bestemmes ut fra deres respektive ekstrakter.

3.4. ***Angivelse av resultater***

Blyinnholdet i mg/kg rektifisert konsentrert most uttrykkes med én desimal.

3.4.1. Beregninger

Tegn inn en kurve som viser absorbansvariasjonen som en funksjon av blykonsentrasjonen tilsatt referanseløsningene. Nullkonsentrasjonen tilsvarer analyseløsningen.

Den rette linje mellom punktene ekstrapoleres til den skjærer konsentrasjonsaksen på den negative side. Avstanden mellom skjæringspunktet og origo representerer blykonsentrasjonen i analyseløsningen.

e) **Kjemisk bestemmelse av etanol**

Metoden brukes til bestemmelse av alkoholstyrken av væsker med lavt alkoholinnhold, eksempelvis most, konsentrert most og rektifisert konsentrert most.

1. *Prinsipp*

Enkel destillasjon av væsken. Oksidering av etanol i destillatet med kaliumdikromat. Titrering av overskuddet av dikromat med en løsning av jern(II).

2. *Apparat*

2.1. Bruk destillasjonsapparatet til å måle alkoholstyrken

3. *Reagenser*

3.1. ***Kaliumdikromatløsning***

Oppløs 33,600 g kaliumdikromat ($K_2Cr_2O_7$) i en mengde vann som er tilstrekkelig til å gi 1 liter løsning ved 20 °C.

1 ml av denne løsning oksiderer 7,8924 mg alkohol.

3.2. ***Løsning av jern(II)ammoniumsulfat.***

Oppløs 135 g jern(II)ammoniumsulfat ($Fe\ SO_4$, $(NH_4)_2SO_4$, 6 H_2O) i en mengde vann som er tilstrekkelig til å gi 1 l løsning, og tilsett 20 ml konsentrert svovelsyre (H_2SO_4), (ρ_{20} = 1,84 g/ml). Denne løsning tilsvarer anslagsvis halve volumet av dikromatløsning rett etter framstilling. Deretter oksideres den sakte.

3.3. ***Kaliumpermanganatløsning***

Oppløs 1,088 g kaliumpermanganat ($KMnO_4$) i en mengde vann som er tilstrekkelig til å gi 1 liter løsning.

UOFFISIELL OVERSETTELSE

3.4. ***Fortynnet svovelsyre 1:2 (v/v)***

Under omrøring tilsettes gradvis 500 ml svovelsyre (H_2SO_4) (ρ_20 = 1,84 g/ml) i 500 ml vann.

3.5. ***Ferro-ortofenantrolin-reagens***

Oppløs 0,695 g jernsulfat ($FeSO_4$, 7 H_2O) i 100 ml vann, og tilsett 1,485 g ortofenantrolinmonohydrat ($C_{12}H_8N_2$, H_2O). Oppløsningen framskyndes ved oppvarming. Denne mørkerøde løsning har god holdbarhet.

4. *Framgangsmåte*

4.1. ***Destillasjon***

100 g rektifisert konsentrert most og 100 ml vann helles over i destillasjonskolben. Samle opp destillatet i en 100 ml målekolbe og fyll opp til merket med vann.

4.2. ***Oksidering***

Bruk en kolbe med propp av slipt glass og en traktformet hals, slik at halsen kan skylles uten at noe av innholdet går tapt. 20 ml titrert kaliumdikromatløsning (nr. 3.1) og 20 ml svovelsyre fortynnet 1:2 (v/v) (nr. 3.4) helles over i kolben, og blandingen omristes. Deretter tilsettes 20 ml destillat, og kolben tilproppes og omristes. La blandingen stå i 30 minutter under jevnlig omrøring. (Denne kolbe betegnes «målekolben».)

Titrer løsningen av jern(II)ammoniumsulfat (nr. 3.2) i forhold til kaliumdikromatløsningen ved å helle de samme mengder reagens over i en tilsvarende kolbe, men ved bruk av 20 ml destillert vann i stedet for 20 ml destillat. (Denne kolbe betegnes «referansekolben».)

4.3. ***Titrering***

Innholdet i målekolben tilsettes fire dråper ortofenantrolinreagens (nr. 3.5), og overskuddet av dikromat titreres ved å tilsette løsningen av jern(II)ammoniumsulfat (nr. 3.2). Tilsettingen av jernløsning stanses når blandingen endrer farge fra blågrønn til brun.

For å kunne bedømme omslaget bedre endres blandingens farge fra brun tilbake til blågrønn ved hjelp av kaliumpermanganatløsningen (nr. 3.3). En tidel av det benyttede volum av løsningen trekkes fra volumet av tilsatt jern(II)-løsning. Differansen i ml uttrykkes ved n.

Gå fram på samme måte med referansekolben. Differansen i ml uttrykkes i dette tilfelle ved n'.

5. *Angivelse av resultater*

Etanolkonsentrasjonen uttrykkes i g/kg sukker og uttrykkes med én desimal.

5.1. ***Beregningsmetode***

n' ml jernløsning reduserer 20 ml dikromatløsning, som oksiderer 157,85 mg ren etanol.

1 ml jern(II)-løsning har samme reduserende virkning som

((157,85)/(n)) mg etanol

n-n' ml jern(II)-løsning har samme reduserende virkning som

157,85 × ((n′ — n)/(n)) mg etanol.

Etanolkonsentrasjonen i g/kg rektifisert konsentrert most er gitt ved formelen

7,892 × ((n′ — n)/(n))

Etanolkonsentrasjonen i g/kg totalsukker er gitt ved formelen

789,2 × ((n′ — n)/(n′ × P))

der P = konsentrasjonen (m/m) i prosent av totalsukker i den konsentrerte rektifiserte most.

UOFFISIELL OVERSETTELSE

f) **Meso-inositol, scyllo-inositol og sukrose**

1. *Prinsipp*

Gasskromatografi av silylerte derivater.

2. *Reagenser*

2.1. Intern standard: xylitol (vandig løsning på ca. 10 g/l tilsatt en spatelspiss natriumazid)

2.2. Bis(trimetylsilyl)trifluoroacetamid — BSTFA — ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)

2.3. Trimetylklorosilan (C_3H_9ClSi)

2.4. Pyridin p.A. (C_5H_5N)

2.5. Meso-inositol ($C_6H_{12}O_6$)

3. *Apparat*

3.1. Gasskromatograf utstyrt med

3.2. Kapillærkolonne (for eksempel av kvarts, belagt med OV 1, filmtykkelse 0,15 µ, lengde 25 m og indre diameter 0,3 mm).

Funksjonsvilkår: bæregass: hydrogen eller helium

– strømningshastighet for bæregassen: ca. 2 ml/minutt.

– injektor- og detektortemperatur: 300 °C,

– innstilling av temperatur: 1 minutt ved 160 °C, 4 °C per minutt til 260 °C, konstant temperatur 260 °C i 15 minutter,

– splittforhold: ca. 1:20.

3.3. Integrator.

3.4. Mikroinjeksjonssprøyte, 10 µl.

3.5. Mikropipetter, 50, 100 og 200 µl.

3.6. 2 ml kolber med teflonpropp.

3.7. Ovn.

4. *Framgangsmåte*

Nøyaktig 5 g rektifisert konsentrert most helles over i en 50 ml kolbe. Tilsett 1 ml standardløsning av xylitol (nr. 2.1) og fyll opp med vann. Etter blanding helles 100 µl løsning over i en kolbe (nr. 3.6), og tørkes under en svak luftstrøm. Det kan om nødvendig tilsettes 100 µl absolutt etylalkohol for å lette fordampingen.

Restene oppløses forsiktig i 100 µl pyridin (nr. 2.4) og 100 µl bis(trimetylsilyl)trifluoroacetamid (nr. 2.2), og 10 µl trimetylklorosilan (nr. 2.3) tilsettes. Kolben lukkes med teflonproppen og varmes opp til 60 °C i én time.

Ta ut 0,5 µl klar væske, som tilsettes ved hjelp av en hulkanyle i samsvar med det oppgitte splittforhold.

5. *Beregning av resultater*

5.1. Det framstilles en løsning som inneholder:

60 g/l glukose, 60 g/l fruktose, 1 g/l meso-inositol og 1 g/l sukrose.

Vei opp 5 g av denne løsning og følg framgangsmåten fastsatt i nr. 4. Resultatene for meso-inositol og sukrose i forhold til xylitol beregnes ut fra kromatogrammet.

UOFFISIELL OVERSETTELSE

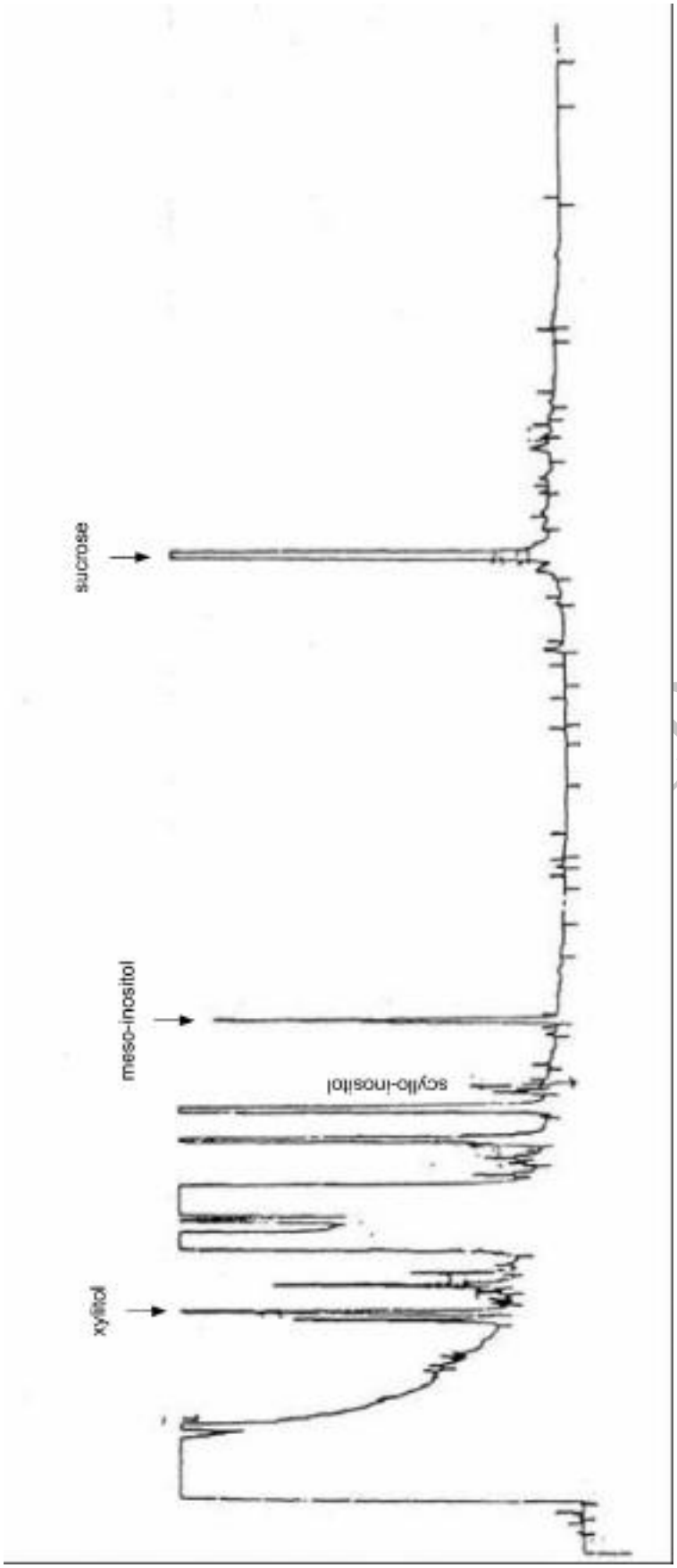
Når det gjelder scyllo-inositol, som ikke finnes i handelen og har en retensjonstid som ligger mellom den siste topp for de anomeriske former av glukose og toppen for meso-inositol (se diagrammet), brukes samme resultat som for meso-inositol.

6. *Angivelse av resultater*

6.1. Meso-inositol og scyllo-inositol uttrykkes i mg/kg totalsukker.

Sukrose uttrykkes i g/kg most.

UOFFISIELL OVERSETTELSE



ERSETTELSE

VEDLEGG V

SAMMENLIGNINGSTABELLEN NEVNT I ARTIKKEL 16 ANNET LEDD

Forordning (EF) nr. 1493/1999	Forordning (EF) nr. 2676/90	Forordning (EF) nr. 423/2008	Denne forordning
—	—	Artikkel 1	Artikkel 1
—	—	—	Artikkel 2
Artikkel 43 nr. 1	—	Artikkel 5	Artikkel 3 nr. 1
Artikkel 43 nr. 2 første strekpunkt	—	Artikkel 23	Artikkel 3 nr. 2
Artikkel 43 nr. 2 første strekpunkt	—	Artikkel 24	Artikkel 3 nr. 3
Artikkel 43 nr. 2 første strekpunkt	—	Artikkel 34, 35 og 36	Artikkel 3 nr. 4
—	—	Artikkel 44	Artikkel 4
Artikkel 43 nr. 2 annet strekpunkt	—	—	Artikkel 5
Artikkel 43 nr. 2 tredje strekpunkt	—	—	Artikkel 6
—	—	Artikkel 38	Artikkel 7
Artikkel 42 nr. 6	—	Artikkel 39	Artikkel 8
—	—	Artikkel 6	Artikkel 9
—	—	Artikkel 46	Artikkel 10 nr. 1
—	—	Artikkel 45	Artikkel 10 nr. 2
—	—	Artikkel 32	Artikkel 11
—	—	Artikkel 29	Artikkel 12
—	—	Artikkel 30	Artikkel 13
—	—	Artikkel 21	Artikkel 14
—	Artikkel 1 nr. 1	Artikkel 47	Artikkel 15
—	—	Artikkel 48	Artikkel 16
Vedlegg IV	—	Artikkel 7 og 12	Vedlegg I A
—	—	Artikkel 10	Vedlegg I A, tillegg 1
—	—	Artikkel 8	Vedlegg I A, tillegg 2
—	—	Artikkel 9	Vedlegg I A, tillegg 3
—	—	Artikkel 13	Vedlegg I A, tillegg 4
—	—	Artikkel 14, 15 og 16	Vedlegg I A, tillegg 5
—	—	Artikkel 17	Vedlegg I A, tillegg 6
—	—	Artikkel 18	Vedlegg I A, tillegg 7
—	—	Artikkel 19	Vedlegg I A, tillegg 8
—	—	Artikkel 22	Vedlegg I A, tillegg 9
Vedlegg V avsnitt A	—	—	Vedlegg I B

UOFFISIELL OVERSETTELSE

Vedlegg V avsnitt B	—	—	Vedlegg I C
Vedlegg V avsnitt F	—	—	Vedlegg I D
Vedlegg V avsnitt H	—	Artikkel 28	Vedlegg II A
Vedlegg V avsnitt I	—	Artikkel 4	Vedlegg II B
Vedlegg VI avsnitt K	—	—	Vedlegg II C
Vedlegg V avsnitt J	—	Artikkel 25 og 37	Vedlegg III A
—	—	Artikkel 43	Vedlegg III A
Vedlegg VI avsnitt L	—	Artikkel 40 og 41	Vedlegg III B
—	Vedlegg, nr. 39	—	Vedlegg IV-A
—	Vedlegg, nr. 42	—	Vedlegg IV-B

UOFFISIELL OVERSETTELSE