

**FRAMSELD REGLUGERÐ FRAMKVÆMDASTJÓRNARINNAR
(ESB) 2019/934****2022/EES/72/70****frá 12. mars 2019**

um viðbætur við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (ESB) nr. 1308/2013 að því er varðar vinnræktarsvæði þar sem auka má alkóhólstyrkleikann, leyfilegar vinnfræðilegar vinnsluaðferðir og takmarkanir sem eiga við um framleiðslu og varðveislu vinnræktarafurða, lágmarkshlutfall alkóhóls í aukaafurðum og ráðstöfun þeirra og birtingu skráa Alþjóðavínstofnunarinnar (*)

FRAMKVÆMDASTJÓRN EVRÓPUSAMBANDSINS HEFUR,

með hliðsjón af sáttmálanum um starfshætti Evrópusambandsins,

með hliðsjón af reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (ESB) nr. 1308/2013 frá 17. desember 2013 um sameiginlegt markaðskerfi fyrir landbúnaðarafurðir og um niðurfellingu á reglugerðum ráðsins (EBE) nr. 922/72, (EBE) nr. 234/79, (EB) nr. 1037/2001 og (EB) nr. 1234/2007 ⁽¹⁾, einkum 2. mgr. 75. gr. og 4. mgr. 80. gr.,

og að teknu tilliti til eftirfarandi:

- 1) Reglugerð (ESB) nr. 1308/2013 felldi úr gildi og kom í stað reglugerðar ráðsins (EB) nr. 1234/2007 ⁽²⁾. Í 1. þætti I. kafla II. bóls II. hluta reglugerðar (ESB) nr. 1308/2013 er mælt fyrir um reglur um flokka vinnræktarafurða, vinnfræðilegar vinnsluaðferðir og takmarkanir þar að lútandi og framkvæmdastjórninni veitt vald til að samþykkja framseldar gerðir og framkvæmdargerðir sem þetta varða. Samþykkja þarf tilteknar reglur með slíkum gerðum til að tryggja snurðulausa starfsemi markaðsins með vín innan nýja lagarammans. Þær gerðir ættu að koma í stað ákvæðanna í reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (EB) nr. 606/2009 ⁽³⁾ sem ætti því að fella niður.
- 2) Í II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, þar sem skráðir eru flokkar vinnræktarafurða, er kveðið á um að vín skuli ekki hafa meiri heildaralkóhólstyrkleika en 15% miðað við rúmmál. Þó er veitt undanþága sem heimilar að hækka þau mörk í 20% miðað við rúmmál fyrir vín sem eru framleidd án auðgunar á tilteknum vinnræktarsvæðum. Skilgreina ætti þessi svæði.
- 3) Í 80. og 83. gr. reglugerðar (ESB) nr. 1308/2013 og í VIII. viðauka við hana er mælt fyrir um almennar reglur um vinnfræðilegar vinnsluaðferðir og -ferli og vísað til ítarlegra reglna sem framkvæmdastjórnin skal samþykkja. Skilgreina ætti þær vinnfræðilegu vinnsluaðferðir sem eru leyfilegar, þ.m.t. aðferðir til að sæta vín, á skýran og nákvæman hátt, og mæla ætti fyrir um takmarkanir á notkun tiltekinna efna sem nota má í vinnfræðilegum og um skilyrðin fyrir notkun sumra þessara efna í vinnfræðilegum efnasamböndum.
- 4) Í I. viðauka A við reglugerð (EB) nr. 606/2009 eru tilgreindar landsbundnar vinnfræðilegar vinnsluaðferðir og -ferli. Gera ætti skrána yfir leyfilegar vinnfræðilegar vinnsluaðferðir skýrari og samræma hana betur. Einnig ætti að bæta við skrána með hliðsjón af tækniframförum. Til að bæta skýrleikann ætti að skipta skránni í tvær töflur til að skilja vinnfræðileg vinnsluferli frá vinnfræðilegum efnasamböndum.

(*) Þessi ESB-gerð birtist í Stjttíð. ESB L 149, 7.6.2019, bls. 1. Hennar var getið í ákvörðun sameiginlegu EES-nefndarinnar nr. 273/2022 frá 23. September 2022 um breytingu á bókun 47 við EES-samninginn um afnám tæknilegra hindrana í viðskiptum með vín (bíður birtingar).

(1) Stjttíð. ESB L 347, 20.12.2013, bls. 671.

(2) Reglugerð ráðsins (EB) nr. 1234/2007 frá 22. október 2007 um sameiginlegt markaðskerfi í landbúnaði og um sértæk ákvæði varðandi tilteknar landbúnaðarvörur (reglugerðin um eitt sameiginlegt markaðskerfi) (Stjttíð. ESB L 299, 16.11.2007, bls. 1).

(3) Reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (EB) nr. 606/2009 frá 10. júlí 2009 um tilteknar, ítarlegar reglur um framkvæmd reglugerðar ráðsins (EB) nr. 479/2008 að því er varðar flokka vinnræktarafurða, vinnfræðilegar vinnsluaðferðir og takmarkanir þar að lútandi (Stjttíð. ESB L 193, 24.7.2009, bls. 1).

- 5) Skrá ætti leyfileg vínfræðileg vinnsluferli ásamt skilyrðum fyrir og takmörkunum á notkun þeirra í töflu 1 í A-hluta I. viðauka við þessa reglugerð. Leyfðu vinnsluferlin ættu að byggjast á viðeigandi aðferðum sem Alþjóðavínstofnunin (OIV) mælir með, sem fram koma í skrá Alþjóðavínstofnunarinnar sem vísað er til í töflunni, og í viðeigandi löggjöf Sambandsins sem vísað er til í töflunni.
- 6) Til að tryggja að framleiðendur vínrektarafurða sem nota leyfileg vínfræðileg efnasambönd fái betri upplýsingar og öðlist betri skilning á viðeigandi reglum ætti að skrá leyfileg vínfræðileg efnasambönd í töflu 2 í A-hluta I. viðauka við þessa reglugerð ásamt skilyrðum fyrir og takmörkunum á notkun þeirra. Leyfilegu vínfræðilegu efnasamböndin ættu að byggjast á viðeigandi efnasamböndum sem Alþjóðavínstofnunin mælir með, sem fram koma í skrá Alþjóðavínstofnunarinnar sem vísað er til í töflunni, og í viðeigandi löggjöf Sambandsins sem vísað er til í töflunni. Í töflunni ætti enn fremur að auðkenna með skýrum hætti alþjóðlega númerið, E-númerið ef það er fyrir hendi, og/eða númerið frá Upplýsingaþjónustunni um íðefni (CAS). Í henni ætti enn fremur að flokka efnasamböndin í tvo flokka samkvæmt notkun þeirra sem aukafna eða hjálparefna við vinnslu sem er einkum nauðsynlegt vegna merkinga.
- 7) Til að einfalda gildandi reglur og tryggja samræmi á milli reglnanna sem mælt er fyrir um í þessari reglugerð og alþjóðlegra staðla ætti að láta af þeirri eldri hefð að tvítaka tilteknar upplýsingar í skránum í reglum Alþjóðavínstofnunarinnar um vínfræðilegar vinnsluaðferðir með því að endurtaka innihaldið í viðbættum við I. viðauka. Skilyrðin fyrir og takmarkanirnar á notkun ættu að jafnaði að fylgja tilmælum Alþjóðavínstofnunarinnar nema ef viðbótarskilyrði, takmarkanir og undanþágur frá skrá Alþjóðavínstofnunarinnar eru viðeigandi.
- 8) Framkvæmdastjórnin ætti að birta skrárnar í reglum Alþjóðavínstofnunarinnar um vínfræðilegar vinnsluaðferðir sem um getur í I. viðauka við þessa reglugerð í *Stjórnartíðindum Evrópusambandsins* og tryggja að viðkomandi skrár Alþjóðavínstofnunarinnar séu tiltækar á öllum tungumálum Sambandsins.
- 9) Í I. viðauka B við reglugerð (EB) nr. 606/2009 er mælt fyrir um hámarksgildi brennisteinsdíoxíðs í vínnum sem eru framleidd í Sambandinu. Þessi gildi eru í samræmi við gildi Alþjóðavínstofnunarinnar, sem eru alþjóðlega viðurkennd, og fyrir tiltekin sæt vín, sem eru framleidd í litlu magni, skal halda undanþágum sem veittar eru vegna meira sykurrinnihalds þeirra og til að tryggja góða endingu þeirra. Í ljósi nýlegra vísindarannsókna, sem fjalla um það að draga úr súlfíti í víni og skipta því út og um inntekið magn súlfíts úr víni í fæðu manna, er hægt að endurskoða hámarksgildi síðar með það fyrir augum að lækka gildin enn frekar.
- 10) Mæla ætti fyrir um þær málsmeðferðarreglur sem aðildarríkjunum er heimilt að nota til að heimila tilteknar vínfræðilegar vinnsluaðferðir og -ferli, sem ekki er kveðið á um í reglum Sambandsins, í tiltekinn tíma og í tilraunaskyni.
- 11) Framleiðsla á freyðivínnum, gæðafreyðivínnum og ilmríkum gæðafreyðivínnum krefst ýmissa sérstakra aðferða til viðbótar við þær vínfræðilegu vinnsluaðferðir sem eru leyfðar fyrir aðrar vínrektarafurðir. Til glöggvunar ætti að tilgreina þessar aðferðir í sérstökum viðauka við þessa reglugerð.
- 12) Framleiðsla á líkjörvínnum krefst ýmissa sérstakra aðferða til viðbótar við þær vínfræðilegu vinnsluaðferðir sem eru leyfðar fyrir aðrar vínrektarafurðir og framleiðsla á líkjörvínnum með verndaðri upprunatáknun hefur tiltekin séreinkenni. Til glöggvunar ætti að tilgreina þessar aðferðir og takmarkanir í sérstökum viðauka við þessa reglugerð.
- 13) Blöndun er útbreidd vínfræðileg vinnsluaðferð sem getur haft umtalsverð áhrif á gæði vínrektarafurða. Því ætti að skilgreina vinnsluaðferðina og setja um hana strangar reglur til að koma í veg fyrir misnotkun og tryggja há gæði vínrektarafurða og um leið að stuðla að samkeppnishæfari geira. Að því er varðar rósavínframleiðslu ætti, af sömu ástæðu, að reglufesta þessa vinnsluaðferð, einkum að því er varðar tiltekin vín sem falla ekki undir nákvæmar skilgreiningar.
- 14) Í reglum Sambandsins um matvæli og alþjóðlegri, vínfræðilegri skrá Alþjóðavínstofnunarinnar er þegar mælt fyrir um nákvæmar skilgreiningar varðandi hreinleika og auðkenningu í tengslum við mörg efni sem eru notuð við vínfræðilegar vinnsluaðferðir. Til samhæfingar og glöggvunar ætti í fyrsta lagi að virða þessar nákvæmu skilgreiningar og einnig að mæla fyrir um viðbótarrglur sem eiga sérstaklega við um aðstæður í Sambandinu.
- 15) Ekki er heimilt að setja á markað vínafurðir sem samræmast ekki ákvæðum 1. þáttar I. kafla II. bálks II. hluta reglugerðar (ESB) nr. 1308/2013 eða ákvæðum sem mælt er fyrir um í þessari reglugerð, og skal þeim fargað. Þó má heimila iðnaðarnotkun eingöngu á einhverjum þessara afurða og því ætti að mæla fyrir um skilyrði fyrir notkun þeirra til

að tryggja fullnægjandi eftirlit með endanlegri notkun þeirra. Til að komast hjá fjárhagstjóni rekstraraðila sem eiga birgðir tiltekinna afurða sem voru framleiddar fyrir gildistökudag þessarar reglugerðar ætti auk þess mæla fyrir um að dreifa megi afurðum, sem eru framleiddar í samræmi við þær reglur sem eru í gildi fyrir þann dag, til neyslu.

- 16) Þrátt fyrir almennu regluna sem mælt er fyrir um í D-lið II. hluta VIII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013 er það grundvallareinkenni framleiðslu á tilteknum ungvörskum og slóvakískum vínnum þegar víni eða þrúgumusti er hellt yfir dreggjá eða þrúguhvat eða pressað aszú-mauk eða výber-mauk. Mæla skal fyrir um sérstakar reglur varðandi þessa aðferð í samræmi við ákvæði landslaga sem eru í gildi í viðkomandi aðildarríkjum 1. maí 2004.
- 17) Til að tryggja gæði vínrektarafurða ætti að mæla fyrir um ákvæði sem varða framkvæmd bannsins við því að ofpressa þrúgur. Sannprófun á því að þessu banni sé beitt rétt útheimtir viðunandi vöktun á aukaafurðum úr vínframleiðslu og endanlegri notkun þeirra. Í þessu skyni ætti að tilgreina reglur um lágmarkshlutfall alkóhóls í aukaafurðum eftir pressun á þrúgum, sem og um skilyrði fyrir skyldubundinni ráðstöfun aukaafurða sem einstaklingar eða lögaðilar eða hópar einstaklinga eða lögaðila hafa undir höndum, undir eftirliti lögbærra yfirvalda aðildarríkjanna. Þar eð slík skilyrði hafa beina tengingu við vínframleiðsluferlið ætti að tilgreina þau með vínfræðilegu vinnsluaðferðunum og viðeigandi takmörkunum, sem gilda um framleiðslu á víni, sem settar eru fram í þessari reglugerð.

SAMÞYKKT REGLUGERÐ ÞESSA:

1. gr.

Gildissvið

Í reglugerð þessari er mælt fyrir um reglur til viðbótar við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (ESB) nr. 1308/2013 að því er varðar vínrektarsvæði þar sem auka má alkóhólstyrkleika, leyfilegar vínfræðilegar vinnsluaðferðir og takmarkanir sem eiga við um framleiðslu og varðveislu vínrektarafurða, lágmarkshlutfall alkóhóls í aukaafurðum og ráðstöfun þeirra og birtingu skráa Alþjóðavínstofnunarinnar.

2. gr.

Vínrektarsvæði þar sem heildaralkóhólstyrkleiki vína má ekki vera meiri en 20% miðað við rúmmál

Vínrektarsvæðin, sem um getur í fyrsta undirlið c-liðar annarrar málsgreinar 1. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, skulu vera svæði C I, C II og C III, sem um getur í 1. viðbæti við þann viðauka, og þau svæði á svæði B þar sem heimilt er að framleiða hvítvín með eftirtöldum vernduðum, landfræðilegum merkingum: „Vin de pays de Franche-Comté“ og „Vin de pays du Val de Loire“.

3. gr.

Leyfilegar vínfræðilegar vinnsluaðferðir

1. Í I. viðauka við þessa reglugerð er mælt fyrir um leyfilegar, vínfræðilegar vinnsluaðferðir og takmarkanir sem gilda um framleiðslu og varðveislu vínrektarafurða sem falla undir gildissvið II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, sem um getur í 1. mgr. 80. gr. þeirrar reglugerðar.

Í töflu 1 í A-hluta I. viðauka er mælt fyrir um leyfileg vínfræðileg vinnsluferli ásamt skilyrðum fyrir og takmörkunum á notkun þeirra.

Í töflu 2 í A-hluta I. viðauka er mælt fyrir um leyfileg vínfræðileg efnasambönd ásamt skilyrðum fyrir og takmörkunum á notkun þeirra.

2. Framkvæmdastjórnin skal birta skrárnar í reglum Alþjóðavínstofnunarinnar um vínfræðilegar vinnsluaðferðir sem um getur í 2. dálki töflu 1 og í 3. dálki í töflu 2 í A-hluta I. viðauka við þessa reglugerð í C-deild *Stjórnartíðinda Evrópusambandsins*.

3. Í B-hluta I. viðauka er mælt fyrir um hámarksinnihald brennisteinsdíoxíðs í víni.
4. Í C-hluta I. viðauka er mælt fyrir um hámarksinnihald rokgjarnrar síru í víni.
5. Í D-hluta I. viðauka er mælt fyrir um reglur um sætun.

4. gr.

Beiting nýrra vínfræðilegra vinnsluaðferða í tilraunaskyni

1. Hvert aðildarríki getur, í tilraunaskyni eins og um getur í 3. mgr. 83. gr. reglugerðar (ESB) nr. 1308/2013, heimilað beitingu tiltekinna vínfræðilegra vinnsluaðferða eða -ferla, sem ekki er kveðið á um í þeirri reglugerð eða í þessari reglugerð, að hámarki í fimm ár, að því tilskildu:

- a) að viðkomandi vinnsluaðferðir og -ferli standist kröfurnar í þriðju undirgrein 1. mgr. 80. gr. og b- til e-lið 3. mgr. 80. gr. reglugerðar (ESB) nr. 1308/2013,
- b) að slíkar vinnsluaðferðir og -ferlar séu ekki notuð fyrir meira magn en 50 000 hektólítra á ári fyrir hverja einstaka tilraun,
- c) að hlutaðeigandi aðildarríki upplýsi framkvæmdastjórnina og hin aðildarríkin um skilyrði fyrir hverri heimild við upphaf tilraunarinnar,
- d) að vinnsluferlin séu skráð í fylgiskjalið sem um getur í 1. mgr. 147. gr. og í skrána sem um getur í 2. mgr. 147. gr. reglugerðar (ESB) nr. 1308/2013.

„Tilraun“ merkir aðgerð eða aðgerðir, sem fara fram innan ramma vel skilgreinds rannsóknarverkefnis með einni aðferðarlýsingu.

2. Heimilt er að setja afurðirnar, sem fást með notkun slíkra vínfræðilegra vinnsluaðferða og -ferla í tilraunaskyni, á markað í öðru aðildarríki en viðkomandi aðildarríki að því tilskildu að aðildarríkið, sem heimilar tilraunina, tilkynni lögbærum yfirvöldum í viðtökuaðildarríkinu fyrir fram um skilyrðin fyrir heimildinni og magnið sem um ræðir.

3. Á fyrstu þremur mánuðunum eftir lok tímabilsins sem um getur í 1. mgr. skal hlutaðeigandi aðildarríki senda framkvæmdastjórninni skýrslu um tilraunina, sem veitt var heimild fyrir, og niðurstöður hennar. Framkvæmdastjórnin skal tilkynna hinum aðildarríkjunum um þessar niðurstöður.

4. Hlutaðeigandi aðildarríki getur, með hliðsjón af niðurstöðunum, sótt um leyfi til framkvæmdastjórnarinnar til að halda tilrauninni áfram, hugsanlega á meira magni afurða en í upphaflegu tilrauninni, í mest þrjú ár til viðbótar. Hlutaðeigandi aðildarríki skal leggja fram viðeigandi málsskjöl til stuðnings umsókn sinni. Framkvæmdastjórnin skal samþykkja ákvörðun um umsóknina í samræmi við málsmeðferðina sem um getur í 2. mgr. 229. gr. reglugerðar (ESB) nr. 1308/2013.

5. Tilkynning um upplýsingar eða skjöl til framkvæmdastjórnarinnar, sem kveðið er á um í c-lið 1. mgr. og 3. og 4. mgr., skal vera í samræmi við framselda reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 2017/1183 ⁽⁴⁾.

5. gr.

Vínfræðilegar vinnsluaðferðir sem gilda um flokka freyðivína

Auk þeirra almennu vínfræðilegu vinnsluaðferða og takmarkana sem mælt er fyrir um í reglugerð (ESB) nr. 1308/2013 og í I. viðauka við þessa reglugerð eru leyfilegar, sértækar vínfræðilegar vinnsluaðferðir og takmarkanir, þ.m.t. auðgun, síring og afsýring, sem varða freyðivín, gæðafreyðivín og ilmrík gæðafreyðivín, sem um getur í 4., 5. og 6. lið II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, tilgreindar í II. viðauka við þessa reglugerð.

⁽⁴⁾ Framseld reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) 2017/1183 frá 20. apríl 2017 um viðbætur við reglugerðir Evrópuþingsins og ráðsins (ESB) nr. 1307/2013 og (ESB) nr. 1308/2013 að því er varðar miðlun á upplýsingum og skjölum til framkvæmdastjórnarinnar (Stjtfð. ESB L 171, 4.7.2017, bls. 100).

6. gr.

Vínfræðilegar vinnsluaðferðir sem gilda um líkjörvín

Auk þeirra almennu vínfræðilegu vinnsluaðferða og takmarkana sem mælt er fyrir um í reglugerð (ESB) nr. 1308/2013 og í I. viðauka við þessa reglugerð eru leyfilegar, sértækar vínfræðilegar vinnsluaðferðir og takmarkanir sem varða líkjörvín, sem um getur í 3. lið II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, tilgreindar í III. viðauka við þessa reglugerð.

7. gr.

Skilgreining á blöndun

1. „Blöndun“, sem um getur í h-lið 3. mgr. 75. gr. og í C-þætti II. hluta VIII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, merkir að blandað er saman vínnum eða musti af mismunandi uppruna, mismunandi vínviðaryrkjum, frá mismunandi uppskeruárum eða úr mismunandi flokkum vína eða musts.

2. Eftirfarandi flokkar skulu teljast til mismunandi flokka víns eða musts:

- a) rauðvín, hvítvín og must eða vín sem henta til framleiðslu á einum þessara flokka vína,
- b) vín án verndaðrar upprunatáknunar og vín án verndaðrar landfræðilegrar merkingar, vín með verndaða upprunatáknun (VUT) og vín með verndaða, landfræðilega merkingu (VLM) svo og must eða vín sem henta til framleiðslu á einum af þessum flokkum vína.

Að því er varðar þessa málsgrein skal rósavín teljast til rauðvíns.

3. Ekki skal líta á eftirfarandi vinnsluferli sem blöndun:

- a) auðgun með því að bæta við þrúgumustsþykkni eða hreinsuðu þrúgumustsþykkni,
- b) sætun.

8. gr.

Almennar reglur um blöndun (e. *blending and coupage*)

1. Einungis má framleiða vín með blöndun þegar innihaldsefni þessarar blöndunar hafa til að bera öll þau einkenni sem krafist er til framleiðslu víns og samrýmast reglugerð (ESB) nr. 1308/2013 og þessari reglugerð.

Ekki er hægt að framleiða rósavín með blöndun hvítvíns, sem ekki er með verndaða upprunatáknun eða verndaða, landfræðilega merkingu, með rauðvíni sem ekki er með verndaða upprunatáknun eða verndaða, landfræðilega merkingu.

Ákvæði annarrar undirgreinar útiloka þó ekki blöndun tegunda, sem um getur í þeirri undirgrein, ef lokaafurðin er ætluð til framleiðslu á vínlögun, eins og hún er skilgreind í 12. lið IV. hluta II. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, eða til framleiðslu á hálfreyðandi vínnum.

2. Blöndun þrúgumusts eða víns, sem vínfræðilegu vinnsluaðferðinni, sem um getur í lið 11.1 í töflu 2 í A. hluta I. viðauka við þessa reglugerð, hefur verið beitt á, og þrúgumusts eða víns sem þeirri aðferð hefur ekki verið beitt á, er bönnuð.

9. gr.

Nákvæmar skilgreiningar fyrir hreinleika og auðkenni efna sem notuð eru við vínfræðilegar vinnsluaðferðir

1. Nákvæmar skilgreiningar fyrir hreinleika og auðkenni efna, sem notuð eru við vínfræðilegar vinnsluaðferðir sem um getur í f-lið 3. mgr. 75. gr. reglugerðar (ESB) nr. 1308/2013, skulu vera þær sem um getur í 4. dálki í töflu 2 í A-hluta I. viðauka við þessa reglugerð ef ekki er mælt fyrir um þær í reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 231/2012 (5).

(5) Reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 231/2012 frá 9. mars 2012 um nákvæmar skilgreiningar á aukefnum í matvælum sem eru tilgreind í II. og III. viðauka við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 (Stjtuð ESB L 83, 22.3.2012, bls. 1).

2. Ensím og ensímblöndur sem eru notuð í leyfilegum vínfræðilegum vinnsluaðferðum og -ferlum sem talin eru upp í A-hluta I. viðauka skulu uppfylla kröfurnar í reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1332/2008 ⁽⁶⁾.

10. gr.

Skilyrði sem gilda um geymslu, dreifingu og notkun afurða sem samrýmast hvorki 80. gr. reglugerðar (ESB) nr. 1308/2013 né þessari reglugerð

1. Afurðir, sem um getur í fyrstu undirgrein 2. mgr. 80. gr. reglugerðar (ESB) nr. 1308/2013, skulu ekki settar á markað og skal þeim fargað. Aðildarríki geta þó, við tiltekna aðstæður, heimilað að sumar þessara afurða séu nýttar í eimingarstöðvum eða edikverksmiðjum eða í iðnaði og skulu þau ákvarða einkenni þeirra.
2. Framleiðendum eða kaupmönnum er óheimilt að hafa slíkar afurðir undir höndum án lögmætrar ástæðu og þær má aðeins flytja til eimingarstöðva, edikverksmiðja eða starfsstöðva þar sem þær eru notaðar í iðnaði eða í iðnaðarvörur, eða til eyðingarstöðva.
3. Aðildarríkin geta látið bæta mengandi efnum eða litvísnum í vín sem um getur í 1. mgr. til að auðveldara sé að þekkja þau. Í rökstuddum tilvikum geta þau einnig bannað notkunina, sem kveðið er á um í 1. mgr., og látið farga afurðunum.
4. Heimilt er að bjóða eða afhenda vín, framleidd fyrir 1. ágúst 2009, til beinnar neyslu að því tilskildu að slíkt samræmist reglum Sambandsins eða landsreglum sem eru í gildi fyrir þann dag.

11. gr.

Almennar reglur sem gilda um auðgun, sýringu og afsýringu á afurðum öðrum en víni

Leyfilegu vinnsluferlin sem um getur í 1. lið D-þáttar I. hluta VIII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013 verða að fara fram í einni aðgerð. Aðildarríkjnum er þó heimilt að leyfa að einhver þessara vinnsluferla fari fram í fleiri en einni aðgerð ef það bætir vínframleiðslu viðkomandi afurðar. Í slíkum tilvikum gilda mörkin sem mælt er fyrir um í VIII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013 um viðkomandi aðgerð í heild.

12. gr.

Víni eða þrúgumusti hellt yfir dreggjjar eða þrúguhrat eða pressað aszú- eða v ýbermauk

Þegar víni eða þrúgumusti er hellt yfir dreggjjar eða þrúguhrat eða pressað aszú- eða v ýbermauk, eins og kveðið er á um í 2. lið D-þáttar II. hluta VIII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, skal það gert á eftirfarandi hátt, í samræmi við ákvæði landslaga sem voru í gildi 1. maí 2004:

- a) framleiða skal „Tokaji fordítás“ eða „Tokajský fordítás“ með því að hella musti eða víni yfir pressað aszú- eða v ýbermauk,
- b) framleiða skal „Tokaji máslás“ eða „Tokajský máslás“ með því að hella musti eða víni yfir szamorodni- eða samorodné- eða aszú- eða v ýberdreggjjar.

Afurðirnar sem um er að ræða verða að vera frá sama uppskeruári.

13. gr.

Lágmarkshlutfall alkóhóls í aukaafurðum fastsett

1. Með fyrirvara um 1. lið D-þáttar II. hluta VIII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013 skulu aðildarríkin fastsetja lágmarkshlutfall alkóhólmagns, sem verður að vera í aukaafurðinni þegar búið er að skilja hana frá víninu, með tilliti til alkóhólmagnsins sem er í víninu sem framleitt er. Aðildarríkin geta breytt þessu lágmarkshlutfalli á grundvelli viðmiðana sem eru hlutlægar og án mismununar

⁽⁶⁾ Reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1332/2008 frá 16. desember 2008 um ensím í matvælum og um breytingu á tilskipun ráðsins 83/417/EBE, reglugerð ráðsins (EB) nr. 1493/1999, tilskipun 2000/13/EB, tilskipun ráðsins 2001/112/EB og reglugerð (EB) nr. 258/97 (Stjútíð. ESB L 354, 31.12.2008, bls. 7).

2. Ef viðeigandi hlutfall, sem aðildarríkin fastsetja skv. 1. mgr., næst ekki skal viðkomandi rekstraraðili afhenda vín úr eigin framleiðslu sem samsvarar því magni sem þarf til að ná lágmarkshlutfallinu.
3. Í þeim tilgangi að ákvarða áfengismagnið í aukaafurðunum með tilliti til áfengismagnsins sem er í víninu sem er framleitt skal staðlaður styrkur náttúrulegs alkóhóls í víni, miðað við rúmmál, sem á að nota á mismunandi vínræktarsvæðum, vera:
 - a) 8,0% á svæði A,
 - b) 8,5% á svæði B,
 - c) 9,0% á svæði C I,
 - d) 9,5% á svæði C II,
 - e) 10,0% á svæði C III.

14. gr.

Ráðstöfun aukaafurða

1. Framleiðendur skulu innkalla aukaafurðir vínframleiðslu eða allrar annarrar vinnslu á þrúgum undir eftirliti lögbærra yfirvalda aðildarríkjanna, með fyrirvara um kröfurnar um afhendingu og skráningu sem mælt er fyrir um í 9. gr. (b-lið 1. mgr.) framseldrar reglugerðar framkvæmdastjórnarinnar (ESB) 2018/273 (7) og í 14. gr. (vii. lið b-liðar 1. mgr.) og 18. gr. framkvæmdarreglugerðar framkvæmdastjórnarinnar (ESB) 2018/274 (8), eftir því sem við á.
2. Innköllunin skal framkvæmd án tafar og eigi síðar en í lok vínársins þegar aukaafurðirnar fengust, í samræmi við gildandi lögjög Sambandsins, einkum að því er varðar umhverfisvernd.
3. Aðildarríkin geta ákveðið að framleiðendur sem framleiða, sjálfir og á eigin athafnasvæði, mest 50 hektólítra af víni eða musti á viðkomandi vínári, þurfi ekki að innkalla aukaafurðir sínar.
4. Framleiðendum er heimilt að uppfylla skylduna um ráðstöfun allra aukaafurða vínframleiðslunnar eða hluta þeirra eða um aðra vinnslu á þrúgum með því að afhenda aukaafurðirnar til eimingar. Lögbært yfirvald hlutaðeigandi aðildarríkis skal votta slíka ráðstöfun aukaafurða.
5. Aðildarríkin geta ákveðið að afhending allra aukaafurða vínframleiðslunnar eða hluta þeirra eða annarrar vinnslu á þrúgum til eimingar verði gerð skyldubundin fyrir alla framleiðendur eða tiltekna framleiðendur á yfirráðasvæði þeirra á grundvelli viðmiðana sem eru hlutlægar og án mismununar.

15. gr.

Umbreytingarfyrirkomulag

Afhenda má til manneðis birgðir vínræktarafurða sem voru framleiddar fyrir gildistökuðag þessarar reglugerðar í samræmi við reglur sem voru í gildi fyrir þann dag.

16. gr.

Niðurfelling

Reglugerð (EB) nr. 606/2009 er felld úr gildi.

(7) Framseld reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) 2018/273 frá 11. desember 2017 um viðbætur við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (ESB) nr. 1308/2013 að því er varðar fyrirkomulag við veitingu leyfa til plöntunar á vínvið, skrána yfir vénekrur, fylgiskjöl og vottun, innfærslu- og útfærsluskrána, lögboðnar yfirlýsingar, tilkynningar og birtingu tilkynnta upplýsinga og um viðbætur við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (ESB) nr. 1306/2013 að því er varðar viðeigandi eftirlit og viðurlög, um breytingu á reglugerðum framkvæmdastjórnarinnar (EB) nr. 555/2008, (EB) nr. 606/2009 og (EB) nr. 607/2009 og um niðurfellingu á reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (EB) nr. 436/2009 og framseldri reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) 2015/560 (Stjútíð. ESB L 58, 28.2.2018, bls. 1).

(8) Framkvæmdarreglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) 2018/274 frá 11. desember 2017 um reglur um beitingu reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (ESB) nr. 1308/2013 að því er varðar fyrirkomulag við veitingu leyfa til plöntunar á vínvið, vottun, innfærslu- og útfærsluskrána, lögboðnar yfirlýsingar og tilkynningar og reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (ESB) nr. 1306/2013 að því er varðar viðeigandi eftirlit og um niðurfellingu á framkvæmdarreglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) 2015/561 (Stjútíð. ESB L 58, 28.2.2018, bls. 60).

17. gr.

Gildistaka

1. Reglugerð þessi öðlast gildi á tuttugasta degi eftir að hún birtist í *Stjórnartíðindum Evrópusambandsins*.
2. Hún kemur til framkvæmda frá og með 7. desember 2019.

Reglugerð þessi er bindandi í heild sinni og gildir í öllum aðildarríkjunum án frekari lögfestingar.

Gjört í Brussel 12. mars 2019.

Fyrir hönd framkvæmdastjórnarinnar,

Jean-Claude JUNCKER

forseti.

I. VIÐAUKI

A-HLUTI

LEYFILEGAR VÍNFRÆÐILEGAR VINNSLUADFERÐIR

TAFLA 1: LEYFILEG VÍNFRÆÐILEG VINNSLUFERLI SEM UM GETUR Í 1. MGR. 3. GR.

	1	2
	Vínfræðileg vinnsluferli	Skilyrði fyrir og takmarkanir á notkun (!)
1	Loftun eða súrefnismettun	Einungis með loftkenndu súrefni.
2	Hitameðhöndlun	Með fyrirvara um þau skilyrði sem sett eru fram í skrá 1.8 (1970), 2.4.4 (1988), 3.4.3 (1988) og 3.4.3.1 (1990) í reglum Alþjóðavínstofnunarinnar um vínfræðilegar vinnsluáðferðir.
3	Skiljun í skilvindu og síun, með eða án óvirks síunarhjálparefnis	Notkun óvirks síunarhjálparefnis má ekki skilja eftir óæskilegar leifar í meðhöndluðu afurðinni.
4	Sköpun óvirkra aðstæðna	Einungis til að meðhöndla afurðina án þess að hún komist í snertingu við loft.
5	Fjarlæging brennisteinsdíoxíðs með eðlisrænum aðferðum	Einungis með nýjum þrúgum, þrúgumusti, hlutgerjuðu þrúgumusti, hlutgerjuðu þrúgumusti úr léttþurrkuðum þrúgum, þrúgumustsþykkni, hreinsuðu þrúgumustsþykkni eða nýju víni sem er enn í gerjun.
6	Jónaskiptaresín	Einungis með þrúgumusti sem er ætlað til framleiðslu á hreinsuðu þrúgumustsþykkni. Með fyrirvara um þau skilyrði sem mælt er fyrir um í 3. viðbæti.
7	Loftbólun	Einungis með argoni eða köfnunarefni.
8	Fleyting	Einungis með köfnunarefni eða koltvísýringi eða með loftun. Með fyrirvara um þau skilyrði sem eru sett fram í skrá 2.1.14 (1999).
9	Skífur úr hreinu paraffíni, gegndreyptar með allýlísóbíósýanati.	Einungis til að skapa dauðhreinsaðar aðstæður. Er einungis heimil á Ítalíu svo fremi að hún samræmist löggjöf landsins og einungis í flátum sem rúma meira en 20 lítra. Notkun á allýlísóbíósýanati er með fyrirvara um skilyrðin og takmarkanirnar í töflu 2 varðandi leyfileg vínfræðileg efnasambönd.
10	Meðferð með rafskiljun	Einungis til að tryggja stöðgun vínsins með tilliti til vínsýrumagns. Einungis fyrir hlutgerjað must til beinnar neyslu og afurðirnar sem eru skilgreindar í 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16. lið II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013. Með fyrirvara um þau skilyrði sem mælt er fyrir um í 5. viðbæti við þennan viðauka.

	1	2
	Vínfræðileg vinnsluferli	Skilyrði fyrir og takmarkanir á notkun ⁽¹⁾
11	Eikarbitar	Notkun við vínframleiðslu og þroskun, þ.m.t. við gerjun ferskra þrúgna og þrúgumusts. Með fyrirvara um þau skilyrði sem mælt er fyrir um í 7. viðbæti.
12	Leiðrétting á alkóhólinnihaldi víns	Leiðrétting sem er einungis gerð með víni. Með fyrirvara um þau skilyrði sem mælt er fyrir um í 8. viðbæti.
13	Plúsjónaskipti til stöðgunar með tilliti til vérsýrumagns	Einungis til stöðgunar á hlutgerjuðu musti til beinnar neyslu, með tilliti til vérsýrumagns, og afurðunum sem eru skilgreindar í 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16. lið II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013. Með fyrirvara um þau skilyrði sem mælt er fyrir um í skrá 3.3.3 (2011) í reglum Alþjóðavínstofnunarinnar um vínfræðilegar vinnsluáðferðir. Verður einnig að samræmast reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1935/2004 ⁽²⁾ og landsbundnum ákvæðum um framkvæmd hennar. Meðferðin skal skráð í skránni sem um getur í 2. mgr. 147. gr. reglugerðar (ESB) nr. 1308/2013.
14	Rafhimnumeðhöndlun	Einungis til sýringar eða afsýringar. Með fyrirvara um skilyrðin og takmarkanirnar sem mælt er fyrir um í C- og D-þætti I. hluta VIII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013 og 11. gr. þessarar reglugerðar. Verður að samræmast reglugerð (EB) nr. 1935/2004 og reglugerð (ESB) nr. 10/2011 ⁽³⁾ og landsbundnum ákvæðum sem samþykkt eru til framkvæmdar þeirra. Með fyrirvara um þau skilyrði sem sett eru fram í skrá 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010), 3.1.2.3 (2012) í reglum Alþjóðavínstofnunarinnar um vínfræðilegar vinnsluáðferðir. Meðferðin skal skráð í skránni sem um getur í 2. mgr. 147. gr. reglugerðar (ESB) nr. 1308/2013.
15	Plúsjónaskipti til sýringar	Með fyrirvara um skilyrðin og takmarkanirnar sem mælt er fyrir um í C- og D-þætti I. hluta VIII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013 og 11. gr. þessarar reglugerðar. Verður að samræmast reglugerð (EB) nr. 1935/2004 og landsbundnum ákvæðum sem samþykkt eru til framkvæmdar hennar. Með fyrirvara um þau skilyrði sem sett eru fram í skrá 2.1.3.1.4 (2012) og 3.1.1.5 (2012) í reglum Alþjóðavínstofnunarinnar um vínfræðilegar vinnsluáðferðir. Meðferðin skal skráð í skránni sem um getur í 2. mgr. 147. gr. reglugerðar (ESB) nr. 1308/2013.
16	Himnutengingar	Einungis til að minnka sykurnihald í musti eins og er skilgreint í 10. lið II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013. Með fyrirvara um þau skilyrði sem mælt er fyrir um í 9. viðbæti.
17	Himnusertlar (e. <i>membrane contractors</i>)	Einungis til að meðhöndla uppleystar lofttegundir í víni. Einungis fyrir afurðirnar sem eru skilgreindar í 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16. lið II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013. Bannað er að bæta koltvísýringi í þær afurðir sem eru skilgreindar í 4., 5., 6., og 8. lið II. hluta þess viðauka. Verður að samræmast reglugerð (EB) nr. 1935/2004 og reglugerð (EB) nr. 10/2011 og landsbundnum ákvæðum sem samþykkt eru til framkvæmdar þeirra. Með fyrirvara um þau skilyrði sem mælt er fyrir um í skrá 3.5.17 (2013) í reglum Alþjóðavínstofnunarinnar um vínfræðilegar vinnsluáðferðir.
18	Himnutækni ásamt virku kolefni	Einungis til að draga úr umframmagni 4-etylfenóls og 4-etylgvajakóls í víni. Með fyrirvara um þau skilyrði sem mælt er fyrir um í 10. viðbæti.

	1	2
	Vínfræðileg vinnsluferli	Skilyrði fyrir og takmarkanir á notkun ⁽¹⁾
19	Súplötur sem innihalda seólítið Y-faujásít	Einungis til að ásoga halóanísól. Með fyrirvara um þau skilyrði sem mælt er fyrir um í skrá 3.2.15 (2016) í reglum Alþjóðavínstofnunarinnar um vínfræðilegar vinnsluáðferðir.

⁽¹⁾ Ártalið í svigunum á eftir tilvísunum í skrá í reglum Alþjóðavínstofnunarinnar um vínfræðilegar vinnsluáðferðir gefur til kynna hvaða útgáfu skrárinnar Sambandið hefur heimilað sem leyfilega vínfræðilega vinnsluáðferð, með fyrirvara um þau skilyrði og þær takmarkanir sem sett eru fram í þessari töflu.

⁽²⁾ Reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1935/2004 um efni og hluti sem ætlað er að komast í snertingu við matvæli og niðurfellingu á tilskipunum 80/590/EBE og 89/109/EBE (Stjtið. ESB L 338, 13.11.2004, bls. 4).

⁽³⁾ Reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 10/2011 frá 14. janúar 2011 um efnivið og hluti úr plasti sem ætlað er að komast í snertingu við matvæli (Stjtið ESB L 12, 15.1.2011, bls. 1).

TAFLA 2: LEYFILEG VÍNFRÆÐILEG EFNASAMBÖND SEM UM GETUR Í 1. MGR. 3. GR.

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Efni/Virkni	E-númer og/eða CAS-númer	Reglur Alþjóðavínstofnunarinnar um vínfræðilegar vinnsluáðferðir ⁽¹⁾	Tilvísun í skrá í reglum Alþjóðavínstofnunarinnar sem um getur í 1. mgr. 9. gr.	Aukefni	Hjálparefni við vinnslu/efni sem er notað sem hjálparefni við vinnslu ⁽²⁾	Skilyrði fyrir og takmarkanir á notkun ⁽³⁾	Flokkar vínreктarafurða ⁽⁴⁾
1	Sýrustillar							
1.1	Vínsýra (L(+)-)	E 334/CAS-nr. 87-69-4	Skrá 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Skilyrði og takmarkanir sem mælt er fyrir um í C- og D-þætti I. hluta VIII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013 og 11. gr. þessarar reglugerðar. Nákvæmar skilgreiningar fyrir vinsýru (L(+)-) sem mælt er fyrir um í 2. lið 1. viðbættis við þennan viðauka.	1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
1.2	Eplasyra (D,L-; L-)	E 296/-	Skrá 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
1.3	Mjólkursýra	E 270/-	Skrá 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x			1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
1.4	Kalíum-L(+)-tartrat	E 336(ii)/CAS-nr. 921-53-9	Skrá 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.

1	2	3	4	5	6	7	8	
Efni/Virkni	E-númer og/eda CAS-númer	Reglur Alþjóðavinstofnunarinnar um vínfræðilegar vinnsluaðferðir ⁽¹⁾	Tilvísun í skrá í reglum Alþjóðavinstofnunarinnar sem um getur í 1. mgr. 9. gr.	Aukefni	Hjálparefni við vinnslu/efni sem er notað sem hjálparefni við vinnslu ⁽²⁾	Skilyrði fyrir og takmarkanir á notkun ⁽³⁾	Flokkar vinnræktarafurða ⁽⁴⁾	
1.5	Kalíumbíkarbónat	E 501(ii)/CAS-nr. 298-14-6	Skrá 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		x	1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.	
1.6	Kalsíumkarbónat	E 170/CAS-nr. 471-34-1	Skrá 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x	1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.	
1.7	Kalsíumtartrat	E 354/-	Skrá 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x	1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.	
1.8	Kalsíumsúlfat	E 516/-	Skrá 2.1.3.1.1.1 (2017)		x	Skilyrði og takmarkanir sem mælt er fyrir um í b-lið 2. liðar A-þáttar III. viðauka. Hámarksnotkunarmagn: 2 g/l.	(3)	
1.9	Kalíumkarbónat	E 501(i)	Skrá 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)			x	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.	
2	Rotvarnarefni og þrávarnarefni							
2.1	Brennisteinsdíoxíð	E 220/CAS-nr. 7446-09-5	Skrá 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Gildi, (þ.e. hámarks magn í afurðinni sem sett er á markað) eins og mælt er fyrir um í B-þætti I. viðauka.	1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
2.2	Kalíumbísúlfít	E 228/CAS-nr. 7773-03-7	Skrá 2.1.2 (1987)	COEI-1-POTBIS	x			1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
2.3	Kalíummetabísúlfít	E 224/CAS-nr. 16731-55-8	Skrá 1.12 (2004); 3.4.4 (2003),	COEI-1-POTANH	x			1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.

1	2	3	4	5	6	7	8	
Efni/Virkni	E-númer og/eda CAS-númer	Reglur Alþjóðavinstofnunarinnar um vinnfræðilegar vinnsluáferðir ⁽¹⁾	Tilvísun í skrá í reglum Alþjóðavinstofnunarinnar sem um getur í 1. mgr. 9. gr.	Aukefni	Hjálparefni við vinnslu/efni sem er notað sem hjálparefni við vinnslu ⁽²⁾	Skilyrði fyrir og takmarkanir á notkun ⁽³⁾	Flokkar vinnræktarafurða ⁽⁴⁾	
2.4	Kalíumsorbat	E 202	Skrá 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.	
2.5	Lýsósím	E 1105	Skrá 2.2.6 (1997); 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x	1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.	
2.6	L-askorbínsýra	E 300	Skrá 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Hámarksinnihald í víni sem er meðhöndlað á þennan hátt og sett á markað: 250 mg/l. Mest 250 mg/l fyrir hverja meðhöndlun.	Ferskar þrúgur, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
2.7	Dímetyldíkarbónat (DMDC)	E242/CAS-nr. 4525-33-1	Skrá 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		Meðhöndlunin skal skráð í skránni sem um getur í 2. mgr. 147. gr. reglugerðar (ESB) nr. 1308/2013.	hlutgerjað must til beinnar neyslu, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.
3	Tengiefni							
3.1	Vínfræðileg viðarkol		Skrá 2.1.9 (2002); 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Hvítvín, 2., 10. og 14.	
3.2	Valkvæðar plöntutrefjar		Skrá 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.	
4	Hvatar fyrir alkóhólgerjun og gerjun eplasýru í mjólkursýru							
4.1	Örkristallaður sellulósi	E 460(i)/CAS-nr. 9004-34-6	Skrá 2.3.2 (2005), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Verður að samræmast nákvæmu skilgreiningunum sem mælt er fyrir um í viðaukanum við reglugerð (ESB) nr. 231/2012.	Ferskar þrúgur, 2., 4., 5., 6., 7., 10., 11. og 12.

1	2	3	4	5	6	7	8
Efni/Virkni	E-númer og/eða CAS-númer	Reglur Alþjóðavinstofnunarinnar um vínfræðilegar vinnsluaðferðir (1)	Tilvísun í skrá í reglum Alþjóðavinstofnunarinnar sem um getur í 1. mgr. 9. gr.	Aukefni	Hjálparefni við vinnslu/efni sem er notað sem hjálparefni við vinnslu (2)	Skilyrði fyrir og takmarkanir á notkun (3)	Flokkar vínrektarafurða (4)
4.2	Díammóníumhýdrógenfosfat	E 342/CAS-nr. 7783-28-0	Skrá 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Ferskar þrúgur, 2., 10., 11., 12., 13., seinni alkóhólgerjun á 4., 5., 6. og 7.
4.3	Ammóníumsúlfat	E 517/CAS-nr. 7783-20-2	Skrá 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x	Einungis til alkóhólgerjunar. Ekki meira en 1 g/l (gefið upp sem sölt) (5) eða 0,3 g/l fyrir eftirgerjun freyðivína.
4.4	Ammóníumbísúlfít	-/CAS-nr. 10192-30-0		COEI_1-AMMHYD		x	Einungis til alkóhólgerjunar. Ekki meira en 0,2g/l (gefið upp sem sölt) og upp að mörkunum sem sett eru í liðum 2.1 til 2.3.
4.5	Þíamínvetnisklórfíð	-/CAS-nr. 67-03-8	Skrá 2.3.3 (1976); 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Einungis til alkóhólgerjunar.
4.6	Sjálfrofin gerefni	-/-	Skrá 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x (2)	Ferskar þrúgur, 2., 10., 11., 12., og 13.
4.7	Frumuveggir gersveppa	-/-	Skrá 2.3.4 (1988); 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x (2)	Ferskar þrúgur, 1., 2. 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
4.8	Óvirkjaðir gersveppir	-/-	Skrá 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x (2)	Ferskar þrúgur, 1., 2. 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
4.9	Óvirkjaðir gersveppir með tryggðu magni af glútaþíóni	-/-	Skrá 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x (2)	Einungis til alkóhólgerjunar.

1	2	3	4	5	6	7	8
Efni/Virkni	E-númer og/eða CAS-númer	Reglur Alþjóðavinstofnunarinnar um vinnfræðilegar vinnsluaðferðir ⁽¹⁾	Tilvísun í skrá í reglum Alþjóðavinstofnunarinnar sem um getur í 1. mgr. 9. gr.	Aukefni	Hjálparefni við vinnslu/efni sem er notað sem hjálparefni við vinnslu ⁽²⁾	Skilyrði fyrir og takmarkanir á notkun ⁽³⁾	Flokkar vinnræktararfurða ⁽⁴⁾
5	Fellingarefni						
5.1	Ætt gelatín	-/CAS-nr. 9000-70-8	Skrá 2.1.6 (1997); 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x ⁽²⁾	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
5.2	Hveitipróttín		Skrá 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
5.3	Ertupróttín		Skrá 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
5.4	Kartöflupróttín		Skrá 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
5.5	Fiskilím		Skrá 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.
5.6	Kasein	-/CAS-nr. 9005-43-0	Skrá 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x ⁽²⁾	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
5.7	Kalíumkaseinöt	-/CAS-nr. 68131-54-4	Skrá 2.1.15 (2004); 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x ⁽²⁾	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
5.8	Eggjahvíta	-/CAS-nr. 9006-59-1	Skrá 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x ⁽²⁾	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.

1	2	3	4	5	6	7	8
Efni/Virkni	E-númer og/eða CAS-númer	Reglur Alþjóðavínstofnunarinnar um vínfræðilegar vinnsluaðferðir ⁽¹⁾	Tilvísun í skrá í reglum Alþjóðavínstofnunarinnar sem um getur í 1. mgr. 9. gr.	Aukefni	Hjálparefni við vinnslu/efni sem er notað sem hjálparefni við vinnslu ⁽²⁾	Skilyrði fyrir og takmarkanir á notkun ⁽³⁾	Flokkar vínrektarafurða ⁽⁴⁾
5.9	Bentónít	E 558/-	Skrá 2.1.8 (1970); 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
5.10	Kísildíoxíð (hlaup eða kvoðulausn)	E 551/-	Skrá 2.1.10 (1991); 3.2.1 (2011); 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
5.11	Kaólín	-/CAS-nr. 1332-58-7	Skrá 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.
5.12	Tannín		Skrá 2.1.7 (1970); 2.1.17 (2004); 3.2.6 (1970); 3.2.7 (2004); 4.1.8 (1981); 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 15. og 16.
5.13	Kítósan sem er fengið úr <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS-nr. 9012-76-4	Skrá 2.1.22 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.12 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITOS	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
5.14	Kítínglúkan sem er fengið úr <i>Aspergillus niger</i>	Kítín: CAS-nr. 1398-61-4; Glúkan: CAS-nr. 9041-22-9.	Skrá 2.1.23 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.13 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITGL	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
5.15	Gerprótínkjarnar	-/-	Skrá 2.1.24 (2011); 3.2.14 (2011); 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLV	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
5.16	Pólývínýlpólýpýr-rólídón	E 1202/CAS-nr. 25249-54-1	Skrá 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 15. og 16.

1	2	3	4	5	6	7	8	
Efni/Virkni	E-númer og/eða CAS-númer	Reglur Alþjóðavinstofnunarinnar um vínfræðilegar vinnsluaðferðir ⁽¹⁾	Tilvísun í skrá í reglum Alþjóðavinstofnunarinnar sem um getur í 1. mgr. 9. gr.	Aukefni	Hjálparefni við vinnslu/efni sem er notað sem hjálparefni við vinnslu ⁽²⁾	Skilyrði fyrir og takmarkanir á notkun ⁽³⁾	Flokkar vínrektarafurða ⁽⁴⁾	
5.17	Kalsíumalgínat	E 404/CAS-nr. 9005-35-0	Skrá 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Einungis til framleiðslu á öllum flokkum freyðivína og hálf-freyðandi vína sem fást með gerjun í flösku og dreggjarnar eru skildar frá með útskotsaðferð.	4., 5., 6., 7., 8. og 9.
5.18	Kalíumalgínat	E 402/CAS-nr. 9005-36-1	Skrá 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Einungis til framleiðslu á öllum flokkum freyðivína og hálf-freyðandi vína sem fást með gerjun í flösku og dreggjarnar eru skildar frá með útskotsaðferð.	4., 5., 6., 7., 8. og 9.
6	Stöðgarar							
6.1	Kalíumvetnistartrat	E336(i)/CAS-nr. 868-14-4	Skrá 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Einungis til að örva útfellingu vínsalta.	hlutgerjað must til beinnar neyslu, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.
6.2	Kalsíumtartrat	E354/-	Skrá 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		hlutgerjað must til beinnar neyslu, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.
6.3	Sítrónusýra	E 330	Skrá 3.3.8 (1970); 3.3.1 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Hámarksinnihald í víni sem er meðhöndlað á þennan hátt og sett á markað: 1 g/l	hlutgerjað must til beinnar neyslu, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.

1	2	3	4	5	6	7	8
Efni/Virkni	E-númer og/eða CAS-númer	Reglur Alþjóðavinstofnunarinnar um vínfræðilegar vinnsluaðferðir (1)	Tilvísun í skrá í reglum Alþjóðavinstofnunarinnar sem um getur í 1. mgr. 9. gr.	Aukefni	Hjálparefni við vinnslu/efni sem er notað sem hjálparefni við vinnslu (2)	Skilyrði fyrir og takmarkanir á notkun (3)	Flokkar vínrektarafurða (4)
6.4	Tannín	-/-	3.3.1 (1970);	COEI-1-TANINS			hlutgerjað must til beinnar neyslu, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.
6.5	Kalíumferrósýaníð	E 536/-	Skrá 3.3.1 (1970)	COEI-1-POTFER	x	Með fyrirvara um þau skilyrði sem mælt er fyrir um í 4. viðbæti við þennan viðauka.	hlutgerjað must til beinnar neyslu, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.
6.6	Kalsíumfýtat	-/CAS-nr. 3615-82-5	Skrá 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY	x	Fyrir rauðvín, ekki meira en 8 g/hl Með fyrirvara um þau skilyrði sem mælt er fyrir um í 4. viðbæti við þennan viðauka.	hlutgerjað must til beinnar neyslu, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.
6.7	Metavínsýra	E 353/-	Skrá 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x		hlutgerjað must til beinnar neyslu, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.
6.8	Arabískt gúmmí	E 414/CAS-nr. 9000-01-5	Skrá 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x	Eftir þörfum	hlutgerjað must til beinnar neyslu, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.

1	2	3	4	5	6	7	8	
Efni/Virkni	E-númer og/eða CAS-númer	Reglur Alþjóðavinstofnunarinnar um vinnfræðilegar vinnsluaðferðir ⁽¹⁾	Tilvísun í skrá í reglum Alþjóðavinstofnunarinnar sem um getur í 1. mgr. 9. gr.	Aukefni	Hjálparefni við vinnslu/efni sem er notað sem hjálparefni við vinnslu ⁽²⁾	Skilyrði fyrir og takmarkanir á notkun ⁽³⁾	Flokkar vinnræktararfurða ⁽⁴⁾	
6.9	Vínsýra D, L- eða hlutlaust kalíumsalt hennar	-/CAS-nr. 133-37-9	Skrá 2.1.21 (2008); 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Einungis til að fella út umframagn kalks. Með fyrirvara um þau skilyrði sem mælt er fyrir um í 4. viðbæti við þennan viðauka.	hlutgerjað must til beinnar neyslu, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.
6.10	Mannóprótín úr geri	-/-	Skrá 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			hlutgerjað must til beinnar neyslu, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.
6.11	Karboxýmetyl-sellulósi	E466/-	Skrá 3.3.14 (2008)	COEI-1-CMC	x		Einungis til að tryggja stöðgun með tilliti til vinsýrumagns.	Hvítvín, 4., 5., 6., 7., 8., 9.
6.12	Pólývínýlimídasól-/pólývínýlpýrrólídón samfjöllidur (PVI/PVP)	-/CAS-nr. 87865-40-5	Skrá 2.1.20 (2014); 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Meðhöndlunin skal skráð í skránni sem um getur í 2. mgr. 147. gr. reglugerðar (ESB) nr. 1308/2013.	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
6.13	Kalíumfjölaspartat	E 456/CAS-nr. 64723-18-8	Skrá 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTASP	x		Einungis sem framlag til stöðgunar með tilliti til vinsýrumagns.	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.
7	Ensím ⁽⁶⁾							
7.1	Úreasi	EC 3.5.1.5	Skrá 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE		x	Einungis til að draga úr styrk þvagefnis í víni. Með fyrirvara um þau skilyrði sem mælt er fyrir um í 6. viðbæti við þennan viðauka.	hlutgerjað must til beinnar neyslu, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.

1	2	3	4	5	6	7	8
Efni/Virkni	E-númer og/eda CAS-númer	Reglur Alþjóðavínstofnunarinnar um vínfræðilegar vinnsluaðferðir (1)	Tilvísun í skrá í reglum Alþjóðavínstofnunarinnar sem um getur í 1. mgr. 9. gr.	Aukefni	Hjálparefni við vinnslu/efni sem er notað sem hjálparefni við vinnslu (2)	Skilyrði fyrir og takmarkanir á notkun (3)	Flokkar vinnsluáætlaða (4)
7.2	Pektínlyasar	EC 4.2.2.10	Skrá 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPLY	x	Einungis í vínfræðilegum tilgangi við lögn í bleyti, fellingu, stöðgun, síun og til að leiða í ljós arómatíska forvera úr þrúgum.	1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
7.3	Pektínmetýlesterasi	EC 3.1.1.11	Skrá 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPME	x	Einungis í vínfræðilegum tilgangi við lögn í bleyti, fellingu, stöðgun, síun og til að leiða í ljós arómatíska forvera úr þrúgum.	1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
7.4	Pólygalaktúrónasi	EC 3.2.1.15	Skrá 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPGA	x	Einungis í vínfræðilegum tilgangi við lögn í bleyti, fellingu, stöðgun, síun og til að leiða í ljós arómatíska forvera úr þrúgum.	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
7.5	Hemisellulasi	EC 3.2.1.78	Skrá 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTGHE	x	Einungis í vínfræðilegum tilgangi við lögn í bleyti, fellingu, stöðgun, síun og til að leiða í ljós arómatíska forvera úr þrúgum.	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
7.6	Sellulasi	EC 3.2.1.4	Skrá 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTCEL	x	Einungis í vínfræðilegum tilgangi við lögn í bleyti, fellingu, stöðgun, síun og til að leiða í ljós arómatíska forvera úr þrúgum.	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.

1	2	3	4	5	6	7	8	
Efni/Virkni	E-númer og/eða CAS-númer	Reglur Alþjóðavinstofnunarinnar um vínfræðilegar vinnsluáferðir ⁽¹⁾	Tilvísun í skrá í reglum Alþjóðavinstofnunarinnar sem um getur í 1. mgr. 9. gr.	Aukefni	Hjálparefni við vinnslu/efni sem er notað sem hjálparefni við vinnslu ⁽²⁾	Skilyrði fyrir og takmarkanir á notkun ⁽³⁾	Flokkar vinnræktarafurða ⁽⁴⁾	
7.7	Betaglúkanasi	EC 3.2.1.58	Skrá 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA	x	Einungis í vínfræðilegum tilgangi við lögn í bleyti, fellingu, stöðgun, síun og til að leiða í ljós arómatíska forvera úr þrúgum.	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.	
7.8	Glykósíðasi	EC 3.2.1.20	Skrá 2.1.19 (2013); 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS	x	Einungis í vínfræðilegum tilgangi við lögn í bleyti, fellingu, stöðgun, síun og til að leiða í ljós arómatíska forvera úr þrúgum.	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.	
8	Loftegundir og loftskiptar ⁽⁷⁾							
8.1	Argon	E 938/CAS-nr. 7440-37-1	Skrá 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x ⁽⁷⁾	x	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.	
8.2	Köfnunarefni	E 941/CAS-nr. 7727-37-9	Skrá 2.1.14 (1999); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x ⁽⁷⁾	x	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.	
8.3	Koltvísýringur	E 290/CAS-nr. 124-38-9	Skrá 1.7 (1970); 2.1.14 (1999); 2.2.3 (1970); 2.2.5 (1970); 2.3.9 (2005); 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x ⁽⁷⁾	x	Ef um er að ræða vín sem freyðir ekki skal hámarksinnihald koltvísýrings í víninu, sem þannig er meðhöndlað og sett á markað, vera 3 g/l en umframþrýstingur af völdum koltvísýringsins skal vera undir 1 bari við hitastigið 20 °C	hlutgerjað must til beinnar neyslu, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Efni/Virkni	E-númer og/eða CAS-númer	Reglur Alþjóðavínstofnunarinnar um vínfræðilegar vinnsluaðferðir ⁽¹⁾	Tilvísun í skrá í reglum Alþjóðavínstofnunarinnar sem um getur í 1. mgr. 9. gr.	Aukefni	Hjálparefni við vinnslu/efni sem er notað sem hjálparefni við vinnslu ⁽²⁾	Skilyrði fyrir og takmarkanir á notkun ⁽³⁾	Flokkar vínrektarafurða ⁽⁴⁾
8.4	Loftkennt súrefni	E 948/CAS-nr. 17778-80-2	Skrá 2.1.1 (2016); 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
9	Gerjunarvaldar							
9.1	Vínger til vínframleiðslu	-/-	Skrá 2.3.1 (2016); 4.1.8 (1981)	COEI-1-LESEAC		x ⁽²⁾		Ferskar þrúgur, 2., 10., 11., 12., 13., seinni alkóhólgerjun á 4., 5., 6. og 7.
9.2	Mjólkursýrugerlar	-/-	Skrá 3.1.2 (1979); 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 15. og 16.
10	Úrbætur á göllum							
10.1	Fimmvatnað kúprísúlfat	-/CAS-nr. 7758-99-8	Skrá 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Ekki meira en 1 g/hl, að því tilskildu að koparinnihald afurðarinnar sem þannig er meðhöndluð fari ekki yfir 1 mg/hl, að undanskildum líkjörvínnum sem eru löguð úr fersku, ógerjuðu eða lítillaga gerjuðu þrúgumusti, en í þeim má koparinnihald ekki fara yfir 2 mg/l.	hlutgerjað must til beinnar neyslu, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.
10.2	Koparsítrat	-/CAS-nr. 866-82-0	Skrá 3.5.2014 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Ekki meira en 1 g/hl, að því tilskildu að koparinnihald afurðarinnar sem þannig er meðhöndluð fari ekki yfir 1 mg/hl, að undanskildum líkjörvínnum sem eru löguð úr fersku, ógerjuðu eða lítillaga gerjuðu þrúgumusti, en í þeim má koparinnihald ekki fara yfir 2 mg/l.	hlutgerjað must til beinnar neyslu, 1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.

1	2	3	4	5	6	7	8
Efni/Virkni	E-númer og/éða CAS-númer	Reglur Alþjóðavínstofnunarinnar um vínfræðilegar vinnsluaðferðir ⁽¹⁾	Tilvísun í skrá í reglum Alþjóðavínstofnunarinnar sem um getur í 1. mgr. 9. gr.	Aukefni	Hjálparefni við vinnslu/efni sem er notað sem hjálparefni við vinnslu ⁽²⁾	Skilyrði fyrir og takmarkanir á notkun ⁽³⁾	Flokkar vínrektarafurða ⁽⁴⁾
10.3	Kítósan sem er fengið úr <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS-nr. 9012-76-4	Skrá 3.4.2016 (2009)	COEI-1-CHITOS	x		1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
10.4	Kítínglúkan sem er fengið úr <i>Aspergillus niger</i>	Kítín: CAS-nr. 1398-61-4; Glúkan: CAS-nr. 9041-22-9.	Skrá 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL	x		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
10.5	Óvirkjaðir gersveppir	-/-		COEI-1-INAYEA	x ⁽²⁾		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.
11	Aðrar vinnsluaðferðir						
11.1	Resín úr aleppófuru	-/-			x	Með fyrirvara um þau skilyrði sem mælt er fyrir um í 2. viðbæti við þennan viðauka.	2., 10., 11.
11.2	Ferskar dreggjjar	-/-			x ⁽²⁾	Einungis í þurr vín. Ferskar dreggjjar eru heilnæmar og óþynntar og innihalda ger úr nýlegri vínframleiðslu á þurru víni. Í magni sem ekki er umfram 5% af magni afurðanna sem eru meðhöndlaðar.	1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 15. og 16.
11.3	Karamellubrunn	E 150 a-d/-	Skrá 4.3 (2007)	COEI-1-CAMEL	x	Til að styrkja litinn eins og er skilgreint í 2. lið I. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1333/2008.	(3)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Efni/Virkni	E-númer og/eða CAS-númer	Reglur Alþjóðavinstofnunarinnar um vinnfræðilegar vinnsluaðferðir ⁽¹⁾	Tilvísun í skrá í reglum Alþjóðavinstofnunarinnar sem um getur í 1. mgr. 9. gr.	Aukefni	Hjálparefni við vinnslu/efni sem er notað sem hjálparefni við vinnslu ⁽²⁾	Skilyrði fyrir og takmarkanir á notkun ⁽³⁾	Flokkar vinnræktarafurða ⁽⁴⁾
11.4	Allýlísóþíósýanat	-/57-06-7				x	Einungis til að gegndreypta skífur úr hreinu paraffíni. Sjá töflu 1. Leifar af allýlísóþíósýanati mega ekki vera fyrir hendi í víninu.	Einungis í hlutgerjað must til beinnar neyslu og í vín.
11.5	Óvirkjaðir gersveppir	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 15. og 16.

- (1) Ártalið í svigunum á eftir tilvísunum í skrá í reglum Alþjóðavinstofnunarinnar um vinnfræðilegar vinnsluaðferðir gefur til kynna hvaða útgáfu skrárinnar Sambandið hefur heimilað sem leyfilega vinnfræðilega vinnsluaðferð, með fyrirvara um þau skilyrði og þær takmarkanir sem sett eru fram í þessari töflu.
- (2) Efni sem eru notuð sem hjálparefni við vinnslu eins og um getur í d-lið 20 gr. reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (ESB) nr. 1169/2011 frá 25. október 2011 um miðlun upplýsinga um matvæli til neytenda, um breytingu á reglugerðum Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1924/2006 og (EB) nr. 1925/2006 og um niðurfellingu á tilskipun framkvæmdastjórnarinnar 87/250/EBE, tilskipun ráðsins 90/496/EBE, tilskipun framkvæmdastjórnarinnar 1999/10/EB, tilskipun Evrópuþingsins og ráðsins 2000/13/EB, tilskipunum framkvæmdastjórnarinnar 2002/67/EB og 2008/5/EB og reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (EB) nr. 608/2004 (Stjrtíð. ESB L 304, 22.11.2011, bls. 18).
- (3) Nota skal leyfilegu vinnfræðilegu efnasamböndin í samræmi við ákvæðin í skránum í reglum Alþjóðavinstofnunarinnar sem um getur í 3. dálki, nema frekari skilyrði fyrir þeim og takmarkanir á notkun þeirra, sem mælt er fyrir um í þessum dálki, gildi.
- (4) Ef það nær ekki til allra flokka vínafurða sem mælt er fyrir um í II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013.
- (5) Einnig má nota ammóníumsöltin sem um getur í línunum 4.2, 4.3 og 4.4 í samsetningum, upp að 1g/l eða 0,3 g/l heildarmörkunum, fyrir eftirgerjun freyðivíns. Þó má ammóníumsaltið sem um getur í línu 4.4 ekki fara yfir þau mörk sem um getur í línu 4.4.
- (6) Sjá einnig 2. mgr. 9. gr. þessarar reglugerðar.
- (7) Þegar þau eru notuð sem aukefni eins og um getur í 20. lið I. viðauka við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 frá 16. desember 2008 um aukefni í matvælum (Stjrtíð. ESB L 354, 31.12.2008, bls. 16).

*1. viðbætur***Vínsýra (L(+)-) og afleiddar afurðir**

1. Vínsýru, en kveðið er á um notkun hennar til afsýringar í lið 1.1 í töflu 2 í þessum viðauka, má einungis má nota í afurðir sem:

eru úr þrúgum af vínviðaryrkjunum Elbling og Riesling og

eru fengnar úr þrúgum sem eru ræktaðar í eftirfarandi vínræktarhéruðum í norðurhluta vínræktarsvæðis A:

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

2. Vínsýra, en kveðið er á um notkun hennar í lið 1.1 í töflu 2. í þessum viðauka, sem einnig er kölluð vinsýra (L(+)-), verður að vera upprunnin úr landbúnaði og sérstaklega dregin úr vínafurðum. Hún skal einnig vera í samræmi við hreinleikaskilyrðin sem mælt er fyrir um í reglugerð nr. 231/2012.
3. Eftirfarandi afleiddar afurðir úr vinsýru (L(+)-), en kveðið er á um notkun hennar í eftirfarandi línum í töflu 2 í þessum viðbæti, verða að vera upprunnar úr landbúnaði:
 - kalsíumtartrat (1.7)
 - kalíumtartrat (1.4)
 - kalíumvetnistartrat (6.1)
 - metavínsýra (6.7).

*2. viðbætur***Resín úr aleppófuru**

1. Resín úr aleppófuru, en kveðið er á um notkun þess í lið 11.1 í töflu 2 í þessum viðauka, má einungis nota við framleiðslu á „retsina“-vínnum. Þessi vínfræðilega vinnsluáðferð má aðeins fara fram:
 - a) á landfræðilegu yfirráðasvæði Grikklands,
 - b) með þrúgum úr þrúgum af þeim yrkjum og frá þeim framleiðslusvæðum og víngerðarsvæðum sem eru tilgreind í grískum landsákvæðum sem voru í gildi 31. desember 1980,
 - c) með því að bæta við að hámarki 1000 grömmum af resíni í hvern hektólítra af afurðinni, sem notuð er, fyrir gerjun, eða á meðan gerjun stendur yfir ef raunverulegur alkóhólstyrkleiki miðað við rúmmál fer ekki yfir einn þriðja af heildaralkóhólstyrkleika miðað við rúmmál.
2. Grikkland skal tilkynna framkvæmdastjórninni um það fyrir fram ef það hyggst breyta ákvæðunum sem um getur í b-lið 1. liðar. Sú tilkynning skal gerð í samræmi við framselda reglugerð (ESB) nr. 2017/1183. Svári framkvæmdastjórnin ekki innan tveggja mánaða frá því að slík tilkynning berst er Grikklandi heimilt að framkvæma áformaðar breytingar.

*3. viðbætur***Jónaskiptaresín**

Jónaskiptaresínn, sem heimilt er að nota í samræmi við 6. lið í töflu 1 í þessum viðauka, eru stýren- og dívínýlbensen-samfjölliður sem innihalda súlfónsýru eða ammóníumhópa. Þau verða að samræmast kröfunum sem mælt er fyrir um í reglugerð (EB) nr. 1935/2004 og ákvæðum Sambandsins og landsbundnum ákvæðum um framkvæmd hennar. Enn fremur mega þau, við prófun með greiningaraðferðinni sem mælt er fyrir um í þriðja lið þessa viðbætis, ekki tapa meira en 1 mg/l af lífrænu efni í neinn af leysunum sem taldir eru upp. Þau verður að endurgera með efnunum sem eru leyfð til notkunar í matvælavinnslu.

Þessi resín má aðeins nota undir eftirliti vínfræðings eða tæknimanns og í mannvirkjum sem eru samþykkt af yfirvöldum í því aðildarríki þar sem þau eru notuð. Yfirvöld skulu mæla fyrir um skyldur og ábyrgð viðurkenndra vínfræðinga og tæknimanna.

Greiningaraðferð til að ákvarða tap á lífrænu efni úr jónaskiptaresínum:

1. GILDISSVIÐ OG NOTKUNARSVIÐ

Með aðferðinni er ákvarðað tap á lífrænu efni úr jónaskiptaresíni.

2. SKILGREINING

Tap á lífrænu efni úr jónaskiptaresínum. Tapið er ákvarðað með aðferðinni sem er lýst hér á eftir.

3. MEGINREGLA

Útdráttarleysar eru látnir fara gegnum tilbúin resín og þyngd lífræna efnisins, sem dregið er út, er ákvörðuð með þyngdarmælingu.

4. PRÓFEFNI

Öll prófefni skulu vera af greiningarhreinleika.

Útdráttarleysar.

4.1. Eimað vatn eða afjónað vatn af sambærilegum hreinleika.

4.2. Etanól, 15% rúmmálshlutfall. Tilreiðið með því að blanda 15 hluta af hreinu etanóli með 85 hlutum vatns (liður 4.1).

4.3. Ediksýra, 5%, massahlutfall. Tilreiðið með því að blanda 5 hluta af ísediki með 95 hlutum vatns (liður 4.1).

5. BÚNAÐUR

5.1. Jónagreiningarsúlur.

5.2. Mæliglös, rúmmál 2 l.

5.3. Uppgufunarskálar sem verða að þola 850 °C í glæðiofni.

5.4. Hitaskápur, stilltur með hitastilli á 105 ± 2 °C.

5.5. Glæðiofn, stilltur með hitastilli á 850 ± 25 °C.

5.6. Fínvog, með 0,1 mg nákvæmni.

5.7. Eimir, hitaplata eða eimir með innrauðum geislum.

6. AÐFERÐ

- 6.1. Í hverja af þremur aðskildum jónagreiningarsúlum (liður 5.1) er hellt 50 ml af jónaskiptaresíni til prófunar, eftir að það hefur verið skolað og meðhöndlað í samræmi við leiðbeiningar framleiðanda um tilreiðslu á resinum sem nota á í tengslum við matvæli.
- 6.2. Ef resinin eru mínusjónaresín eru útdráttarleysarnir þrír (liðir 4.1, 4.2 og 4.3) látnir fara hver fyrir sig gegnum súlurnar, sem búið er að undirbúa (liður 6.1), með streyminu 350 til 450 ml/klst. Fyrsta lítra skolvökvens frá hverri súlu er hent og næstu tveimur lítrum safnað í mæliglös (liður 5.2). Ef resinin eru plúsjónaresín eru einungis leysarnir sem um getur í liðum 4.1 og 4.2 látnir fara gegnum súlurnar sem búið er að undirbúa í þessum tilgangi.
- 6.3. Skolvökvarnir þrír eru eimaðir yfir hitaplötu eða með eimi með innrauðum geislum (liður 5.7) í aðskildum uppgufunarskálum (liður 5.3) sem búið er að hreinsa og vigta (m0). Skálarnar eru settar í ofn (liður 5.4) og þurrkaðar þar til stöðugri þyngd er náð (m1).
- 6.4. Eftir að stöðug þyngd hefur verið skráð (liður 6.3) skal setja uppgufunarskálina í glæðiofninn (liður 5.5) og aska innihaldið þar til stöðugri þyngd er náð (m2).
- 6.5. Magn lífræna efnisins, sem er dregið út (liður 7.1), er reiknað. Ef innihaldið er yfir 1 mg/l skal framkvæma blankprófun á prófefnunum og endurreikna þyngd lífræns efnis sem er dregið út.

Blankprófunin er gerð með því að endurtaka aðgerðirnar, sem um getur í lið 6.3 og 6.4, en með tveimur lítrum af útdráttarleysinum, til að finna þyngdirnar m3 og m4 í liðum 6.3 og 6.4, í þeirri röð.

7. FRAMSETNING NIÐURSTAÐNA

7.1. Formúla og útreikningar niðurstaðna

Lífræna efnið, sem er dregið út úr jónaskiptaresíninu, í mg/l, má finna á eftirfarandi hátt:

$$500 (m1 - m2)$$

þar sem m1 og m2 eru gefin upp í grömmum.

Leiðrétt þyngd (mg/l) af lífrænu efni sem er dregið út úr jónaskiptaresíninu er fundið á eftirfarandi hátt:

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

þar sem m1, m2, m3 og m4 eru gefin upp í grömmum.

7.2. Mismunur á niðurstöðum úr tveimur samhliða ákvörðunum á sama sýninu má ekki vera meiri en 0,2 mg/l.

4. viðbætur

Kalíumferrósýaníð

Kalsíumfýtat

DL-vínsýra

Kalíumferrósýaníð eða kalsíumfýtat, en kveðið er á um notkun þess í liðum 6.5 og 6.6 í töflu 2 í þessum viðauka, eða DL-vínsýru, en kveðið er á um notkun hennar í lið 6.9 í 2 töflu í þessum viðauka, má einungis nota undir eftirliti vinnfræðings eða tæknimanns, sem yfirvöld aðildarríkisins, þar sem vinnslan fer fram, hafa samþykkt og hlutaðeigandi aðildarríki skal, ef nauðsyn krefur, fastsetja ábyrgðarsvið hans.

Vínið verður að innihalda snefil af jární eftir meðhöndlun með kalíumferrósýaníði eða kalsíumfýtati.

Eftirlit með notkun afurðar, sem um getur í fyrstu málsgrein, skal heyra undir ákvæði sem aðildarríkin hafa samþykkt.

5. viðbætur

Kröfur varðandi meðferð með rafskiljun

Markmiðið er að ná fram stöðugleika í víninu með tilliti til kalíumvetnistartrats og kalsíumtartrats (og annarra kalsíumsalta) með því að fjarlægja umframjónir úr víninu við rafsvið og með notkun mínusjónagegndræpra eða plúsjónagegndræpra himna.

1. KRÖFUR SEM GILDA UM HIMNURNAR

- 1.1. Himnunum skal raðað á víxl í kerfi af gerð sem kallast „síupressa“ eða annað hentugt kerfi sem skilur að meðhöndlaða vökvann (vínið) og úrgangsvatnið.
- 1.2. Plúsjónagegndræpu himnurnar skulu aðeins hleypa plúsjónum í gegn, einkum K⁺ og Ca⁺⁺.
- 1.3. Mínusjónagegndræpu himnurnar skulu aðeins hleypa mínusjónum í gegn, einkum mínushlöðnum tartratjónum.
- 1.4. Himnurnar skulu ekki valda verulegum breytingum á eðlis- og efnafræðilegri samsetningu vínsins eða skynrænum eiginleikum þess. Þær skulu standast eftirtaldir kröfur:

- þær skulu framleiddar í samræmi við góða framleiðsluhætti úr efnum sem eru leyfð til framleiðslu plastefna, sem ætlað er að komast í snertingu við matvæli, eins og er tilgreint í I. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 10/2011,
- notandi rafskiljubúnaðarins skal sýna fram á að þær himnur, sem eru notaðar, standist framangreindar kröfur og að sérhæft starfsfólk hafi annast himnuskiptin,
- þær skulu ekki gefa frá sér efni í svo ríkum mæli að heilsu manna geti stafað hættu af eða það hafi áhrif á bragð eða lykt matvælna og þær skulu samræmast þeim viðmiðunum sem mælt er fyrir um í reglugerð (ESB) nr. 10/2011,
- notkun þeirra má ekki hrinda af stað víxlverkun milli efnanna sem í þeim eru og efna í víninu, sem gæti leitt til þess að í afurðinni, sem verið er að meðhöndla, mynduðust ný og hugsanlega eitruð efnasambönd.

Stöðugleiki ónotaðra rafskiljunarhimna er prófaður með hermi, sem líkir eftir eðlis- og efnafræðilegum eiginleikum vínsins svo að unnt sé að rannsaka hugsanlegt flæði tiltekinna efna frá þeim.

Mælt er með eftirfarandi tilraunaáferð:

Hermirinn er lausn vatns og alkóhóls sem er jöfnuð að pH-stigi og leiðni vínsins. Samsetning hans er sem hér segir:

- hreint etanól: 11 l,
- kalíumvetnistartrat: 380 g,
- kalíumklóríð: 60 g,
- óþynnt brennisteinssýra: 5 ml,
- eimað vatn: fyllt að 100 lítrum,

Þessi lausn er notuð við flæðiþrófanir í lokuðu kerfi með rafskiljunarstæðu við spennu (1 volt á sellu), miðað við 50 l/m² af mínusjóna- og plúsjónahimnu, uns steinefnamagn í lausninni hefur rýrnað um 50%. Skolvökvafringrásin er sett af stað með 5 g/l kalíumklóríðlausn. Flæðiefni eru mæld bæði í herminum og skolvökvanum.

Þær lífrænu sameindir, sem verða hluti af efnisþáttum himnunnar og líklegar eru til að flæða í lausnina sem áferðinni er beitt á, eru ákvarðaðar. Ákvarða skal sérstaklega sérhvern efnisþátt á viðurkenndri rannsóknarstofu. Hámarks magn allra ákvarðaðra samsetningarefna í herminum skal samanlagt vera innan við 50 µg/l.

Almennu reglurnar um eftirlit með efnum, sem ætlað er að komast í snertingu við matvæli, gilda um þessar himnur.

2. KRÖFUR SEM GILDA UM NOTKUN HIMNANNA

Samsetning himnuparsins skal vera þannig að eftirtalin skilyrði séu uppfyllt:

- sýrustig vínsins skal ekki lækka um meira en sem nemur 0,3 pH-einingum,
- rýrnun rokgjarnrar sýru skal vera minni en sem nemur 0,12 g/l (2 meq, gefið upp sem ediksýra),
- meðhöndlunin skal ekki hafa áhrif á ójónaða efnisþætti vínsins, sérstaklega ekki á fjölfenól og fjölsýkrur,
- takmarka skal flæði smárra sameinda á borð við etanól og það má ekki valda því að alkóhólstyrkur minnki meira en sem nemur 0,1%, miðað við rúmmál,
- himnurnar skulu geymdar og hreinsaðar með viðurkenndum aðferðum með efnum sem eru viðurkennd til notkunar við tilreiðslu matvæla,
- himnurnar skulu merktar þannig að alltaf megi sannreyna röðun þeirra í stæðunni,
- tækjakosturinn, sem notaður er, skal vera búinn stjórn- og eftirlitsbúnaði sem gerir kleift að taka tillit til óstöðugleika hvers einstaks víns svo að unnt sé að fjarlægja eingöngu umframagn kalíumvetnistartrats og kalsíumsalta,
- vínfræðingur eða sérhæfður tæknimaður skal hafa umsjón með meðhöndluninni.

Gera skal grein fyrir meðhöndluninni í skránni sem um getur í 2. mgr. 147. gr. reglugerðar (ESB) nr. 1308/2013.

6. viðbætur

Kröfur varðandi úreasa

1. Alþjóðlegt númer úreasa: EC 3-5-1-5, CAS-nr.: 9002-13-5.
2. Virkni: úreasi (virkur í súru umhverfi) brýtur niður þvagefni í ammoníak og koltvísýring. Virknin er a.m.k. 5 einingar/mg, en ein eining er skilgreind sem það magn sem losar 1 μ mól af ammoníaki á mínútu við 37 °C úr 5 g/l af þvagefni við pH-gildið 4.
3. Uppruni: *Lactobacillus fermentum*.
4. Notkunarsvið: niðurbrot þvagefnis í víni sem ætlað er til langrar þroskunar ef upprunalegur styrkur þvagefnis er meiri en 1 mg/l.
5. Hámarksskammtur: 75 mg af ensímblöndu í lítra af víni sem meðhöndlað er, þó mest 375 einingar af úreasa í lítra af víni. Að meðhöndlun lokinni verður að útiloka alla eftirstandandi ensímvirkni með því að sía vínið (opstærð < 1 μ m).
6. Nákvæm skilgreining fyrir efna- og örverufræðilegan hreinleika:

Efnistap við þurrkun	Innan við 10%
Þungmálmur	Innan við 30 milljónarhlutar
Pb	Innan við 10 milljónarhlutar
As	Innan við 2 milljónarhlutar
Heildarfjöldi kólígerla	Greinist ekki
Salmonella spp	Greinist ekki í 25 g sýni
Fjöldi örvera við loftháð skilyrði	Innan við 5×10^4 frumur/g

Úreasi, sem leyfður er til meðhöndlunar á víni, verður að vera búinn til við svipaðar aðstæður og úreasinn sem fjallað er um í álitni vísindanefndarinnar um matvæli frá 10. desember 1998 um notkun á úreasa úr *Lactobacillus fermentum* í vínframleiðslu.

7. viðbætur

Kröfur varðandi eikarbita

TILGANGUR, UPPRUNI OG NOTKUNARSVIÐ

Eikarbitar eru notaðir við vínframleiðslu og þroskun, þ.m.t. við gerjun ferskra þrúgna og þrúgumusts, í því skyni að vín fái tiltekna eiginleika eikarinnar.

Eikarbitarnir mega eingöngu koma af trjám af ættkvíslinni *Quercus*.

Þeir mega vera eins og þeir koma fyrir eða hafa verið hitaðir við lágt, miðlungs- eða hátt hitastig en mega hvorki hafa brunnið, þ.m.t. yfirborðsbruni, né vera kolefniskenndir eða auðmyljanlegir við snertingu. Þeir mega ekki hafa verið unnir með efnafræðilegri aðferð, ensímvinnslu eða eðlisrænni aðferð annarri en hitun. Ekki má bæta neinni afurð við í því skyni að auka náttúrulegt bragð þeirra eða magn útdraganlegra fenólsambanda.

MERKING

Á merkimiða verður að geta um uppruna grasafræðilegrar tegundar eikarinnar, hversu mikil hugsanleg hitun var, geymsluskilyrði og varúðarráðstafanir.

STÆRÐARMÁL

Stærðarmál viðaragnanna verður að vera þannig að a.m.k. 95% af þyngd þeirra verði eftir í síu með 2 mm möskvum (möskvastærð 9).

HREINLEIKI

Eikarbitarnir mega ekki gefa frá sér efni í styrk sem getur verið skaðlegur fyrir heilbrigði.

Gera skal grein fyrir meðhöndluninni í skránni sem um getur í 2. mgr. 147. gr. reglugerðar ESB nr. 1308/2013.

8. viðbætur

Kröfur varðandi meðhöndlun til að leiðrétta alkóhólinnihald víns

Markmiðið með meðhöndlun til að leiðrétta alkóhólinnihald víns (meðhöndlunin) er að draga úr umframmagni etanóls í víni til að bæta bragðjafnvægi.

Kröfur:

- 1) Markmiðunum má ná með einni aðskiljunartækni eða fleiri sem beitt er aðskilið eða saman.
- 2) Vínin sem eru meðhöndluð mega ekki vera með skynmatsgalla og verða að henta til beinnar neyslu.
- 3) Ekki má fjarlægja allan vínanda úr víni ef einhverri af aðgerðunum til auðgunar, sem mælt er fyrir um í I. hluta VIII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, var beitt að því er varðar eina af vínaferðunum sem notaðar voru til að framleiða umrætt vín.
- 4) Skerða má alkóhólstyrkleika um allt að 20% og heildaralkóhólstyrkleiki lokaafurðarinnar miðað við rúmmál verður að vera í samræmi við skilgreininguna í a-lið annarrar málsgreinar 1. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013.
- 5) Vínfræðingur eða sérhæfður tæknimaður skal hafa umsjón með meðhöndluninni.
- 6) Meðhöndlunin skal tilgreind í skránni sem um getur í 2. mgr. 147. gr. reglugerðar (ESB) nr. 1308/2013.
- 7) Aðildarríkin geta krafist þess að lögbærum yfirvöldum sé tilkynnt fyrir fram um þessa meðhöndlun.

9. viðbætur

Kröfur varðandi meðhöndlun til að draga úr sykurinnihaldi musts með himnutengingu

Markmiðið með meðhöndlun til að draga úr sykurinnihaldi (meðhöndlunin) er að fjarlægja sykur úr musti með himnutengingu sem tengir smásíun (e. *microfiltration*) eða örsíun (e. *ultrafiltration*) við nanósíun eða himnusíun.

Kröfur:

- 1) Meðhöndlunin framkallar minnkun á rúmmáli sem ræðst af sykurinnihaldinu í sykurlausninni sem er fjarlægð úr upphaflega mustinu.
- 2) Í ferlinu verður innihald efnisþátta í mustinu, annarra en sykurs, að haldast óbreytt.
- 3) Minnkun á sykurinnihaldi musts útilokar leiðréttingu á alkóhólinnihaldi vína sem eru fengin úr því.
- 4) Ekki skal nota meðhöndlunina samhliða einhverri af auðgunaraðgerðunum sem kveðið er á um í I. hluta VIII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013.
- 5) Meðhöndlunin er gerð á magni musts sem er ákvarðað sem hlutfall af því markmiði um minnkun sykurinnihalds sem sóst er eftir.
- 6) Markmiðið með fyrsta stiginu er að gera mustið tilbúið fyrir annað stig þykkingar og til að varðveita þær stórsameindir sem of stórar til að komast gegnum himnuna. Þetta stig má fara fram með örsíun.
- 7) Síuvökvinn sem fæst á fyrsta stigi meðhöndlunarinnar er síðan þykktur með nanósíun eða himnusíun.

Blanda má upprunalega vatninu og lífrænu sýrunum sem skiljast frá, einkum við nanósíunina, aftur saman við meðhöndlaða mustið.

- 8) Vínfræðingur eða sérhæfður tæknimaður skal hafa umsjón með meðhöndluninni.
- 9) Himnurnar, sem eru notaðar, skulu vera í samræmi við kröfurnar í reglugerð (EB) nr. 1935/2004 og reglugerð (ESB) nr. 10/2011 og landsbundin ákvæði sem samþykkt eru til framkvæmdar þeirra. Þær skulu vera í samræmi við kröfurnar í Alþjóðlegu vínfræðilegu skránni sem Alþjóðavínstofnunin gefur út.

10. viðbætur

Kröfur varðandi meðhöndlun á vínnum með notkun á himnutækni ásamt virku kolefni til að draga úr umframmagni 4-etylfenóls og 4-etylgvæjakóls

Markmið meðhöndlunarinnar er að draga úr innihaldi 4-etylfenóls og 4-etylgvæjakóls af örverufræðilegum uppruna sem veldur skynmatsgöllum og felur ilm vínsins.

Kröfur:

- 1) Vínfræðingur eða sérhæfður tæknimaður skal hafa umsjón með meðhöndluninni.
- 2) Meðhöndlunin skal tilgreind í skránni sem um getur í 2. mgr. 147. gr. reglugerðar (ESB) nr. 1308/2013.
- 3) Himnurnar, sem eru notaðar, skulu vera í samræmi við kröfurnar í reglugerð (EB) nr. 1935/2004 og reglugerð (ESB) nr. 10/2011 og landsbundin ákvæði sem samþykkt eru til framkvæmdar þeirra. Þær skulu vera í samræmi við kröfurnar í Alþjóðlegu vínfræðilegu skránni sem Alþjóðavínstofnunin gefur út.

B-HLUTI

HÁMARKSINNIHALD BRENNISTEINSDÍOXÍÐS Í VÍNI

A. INNIHALD BRENNISTEINSDÍOXÍÐS Í VÍNI

1. Heildarinnihald brennisteinsdíoxíðs í vínnum, öðrum en freyðivínnum og líkjörvínnum, má ekki, þegar þau eru sett á markað til beinnar neyslu, vera meira en:

- a) 150 milligrömm á lítra í rauðvínnum,
- b) 200 milligrömm á lítra í hvítvínnum og rósavínnum.

2. Þrátt fyrir a- og b-lið 1. liðar skal auka hámarksinnihald brennisteinsdíoxíðs, að því er varðar vín sem innihalda a.m.k. fimm grömm af sykri á lítra, gefið upp sem summa glúkósa og frúktósa, í:

- a) 200 milligrömm á lítra í rauðvínnum,
- b) 250 milligrömm á lítra í hvítvínnum og rósavínnum,
- c) 300 milligrömm á lítra í:
 - vínnum sem mega bera lýsinguna „Spätlese“ í samræmi við ákvæði Sambandsins,
 - hvítvínnum sem mega bera eina af eftirfarandi vernduðum upprunatáknunum: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire fyrir svokölluð „moelleux“ vín, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac og þar á eftir orðin „doux“ eða „vendanges tardives“, Rosette og Savennières,
 - hvítvínnum sem mega bera vernduðu upprunatákninir Allela, Navarra, Penedès, Tarragona og Valencia og vínnum sem mega bera vernduðu upprunatáknunina frá Comunidad Autónoma del País Vasco og er lýst sem „vendimia tardia“,
 - sætum vínnum sem mega bera vernduðu upprunatáknunina „Binissalem-Mallorca“,
 - vínnum framleiddum úr ofþroskuðum þrúgum og úr léttþurrkuðum þrúgum sem mega bera vernduðu upprunatáknunina „Málaga“ með sykurléifar sem eru 45 g/l eða meira,
 - vínnum sem eru upprunnin í Bretlandi og framleidd í samræmi við löggjöf Bretlands ef sykurinnihaldið er meira en 45 g/l,
 - vínnum frá Ungverjalandi sem eru með vernduðu upprunatáknunina „Tokaji“ og er lýst, í samræmi við ungersk ákvæði, sem „Tokaji édes szamorodni“ eða „Tokaji szàraz szamorodni“,
 - vínnum sem mega bera eina af eftirfarandi vernduðum upprunatáknunum: Loazolo, Alto Adige og Trentino sem er lýst með heitinum eða öðru hvoru heitinu: „passito“ eða „vendemmia tardiva“,
 - vínnum sem mega bera vernduðu upprunatáknunina: „Colli orientali del Friuli“ ásamt heitinu „Picolit“,
 - vínnum sem mega bera vernduðu upprunatákninir „Moscato di Pantelleria naturale“ og „Moscato di Pantelleria“,
 - vínnum frá Tékklandi sem mega bera lýsinguna „pozdni sběr“,
 - vínnum frá Slóvakíu sem mega bera verndaða upprunatáknun og er lýst með heitinu „neskorý zber“ og slóvakísk „Tokaj“-vín sem mega bera vernduðu upprunatáknunina „Tokajské samorodné suché“ eða „Tokajské samorodné sladké“,
 - vínnum frá Slóveníu sem mega bera verndaða upprunatáknun og er lýst með heitinu „vrhunsko vino ZGP — pozna trgatev“,
 - hvítvínnum með eftirfarandi vernduðum, landfræðilegum merkingum, með meiri heildaralkóhólstyrkleika en 15% miðað við rúmmál og meira sykurinnihald en 45 g/l:
 - Franche-Comté,
 - Coteaux de l'Auxois,

- Saône-et-Loire,
- Coteaux de l'Ardèche,
- Collines rhodaniennes,
- Comté Tolosan,
- Côtes de Gascogne,
- Gers,
- Lot,
- Côtes du Tarn,
- Corrèze,
- Ile de Beauté,
- Oc,
- Thau,
- Val de Loire,
- Méditerranée,
- Comtés rhodaniens,
- Côtes de Thongue,
- Côte Vermeille,
- Agenais,
- Landes,
- Allobrogie,
- Var,
- sætum vínnum, sem eru upprunnin í Grikklandi, með raunverulegan alkóhólstyrkleika sem er 15% eða meira miðað við rúmmál og sykurinnihald sem er 45 g/l eða meira og mega bera eina af eftirfarandi vernduðum, landfræðilegum merkingum:
 - Άγιο Όρος (Mount Athos — Holy Mount Athos — Holy Mountain Athos — Mont Athos — Άγιο Όρος Αθως),
 - Αργολίδα (Argolida),
 - Αχαΐα (Achaia),
 - Επανομή (Epanomi),
 - Κυκλάδες (Cyclades),
 - Λακωνία (Lakonia),
 - Πιερία (Pieria),
 - Τύρναβος (Tyrnavos),
 - Φλώρινα (Florina),
- sætum vínnum sem eru upprunnin á Kýpur, með raunverulegan alkóhólstyrkleika sem er 15% eða minni miðað við rúmmál og sykurinnihald sem er 45 g/l eða meira og mega bera vernduðu upprunatáknunina Κουμανδάρια (Commandaria),
- sætum vínnum sem eru upprunnin á Kýpur og eru framleidd úr ofþroskuðum þrúgum eða úr léttþurrkuðum þrúgum með heildaralkóhólstyrkleika sem er 15% eða meira miðað við rúmmál og sykurinnihald sem er 45 g/l eða meira og mega bera eina af eftirfarandi vernduðum, landfræðilegum merkingum:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (svæðisbundið vín frá Lemesos),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (svæðisbundið vín frá Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (svæðisbundið vín frá Larnaka),
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (svæðisbundið vín frá Lefkosia),
 - vínnum sem eru upprunnin á Möltu, með heildaralkóhólstyrkleika sem er 13,5% eða meiri miðað við rúmmál og sykurinnihald sem er 45 g/l eða meira og mega bera vernduðu upprunatákninarnar „Malta“ og „Gozo“;
 - vínnum frá Króatíu sem mega bera verndaða upprunatáknun og er lýst með orðunum „kvalitetno vino KZP — desertno vino“ eða „vrhunsko vino KZP — desertno vino“ þegar sykurinnihaldið er meira en 50 g/l, eða „vrhunsko vino KZP — kasna berba“;
 - vín úr léttþurrkuðum þrúgum með vernduðu upprunatáknunina „Ponikve“, þegar sykurinnihaldið er meira en 50 g/l,
 - vín með vernduðu upprunatáknunina „Muškat momjanski/Moscato di Momiano“ og er lýst með orðunum „kvalitetno vino KZP — desertno vino“ eða „vrhunsko vino KZP — desertno vino“ þegar sykurinnihaldið er meira en 50 g/l,
- d) 350 milligrömm á lítra í:
- vínnum sem mega bera lýsinguna „Auslese“ í samræmi við ákvæði Sambandsins,
 - rúmenskum hvítvínnum sem mega bera eitt af eftirfarandi vernduðum upprunatáknunum: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
 - vínnum frá Tékklandi sem mega bera lýsinguna „výběr z hroznů“,
 - vínnum frá Slóvakíu sem mega bera verndaða upprunatáknun og er lýst með heitinu „výber z hrozna“ og slóvakískum „Tokaj“-vínnum sem mega bera vernduðu upprunatáknunina „Tokajský másláš“ eða „Tokajský forditáš“,
 - vínnum frá Slóveníu sem mega bera verndaða upprunatáknun og er lýst með heitinu „vrhunsko vino ZGP — izbor“,
 - vínnum sem mega bera hefðbundna orðalagið „Késői szüretelésű bor“,
 - vínnum frá Ítalíu af tegundinni „aleatico“ sem mega bera vernduðu upprunatáknunina „Pergola“ og hefðbundna orðalagið „passito“,
 - vínnum frá Króatíu sem mega bera verndaða upprunatáknun og er lýst með orðunum „vrhunsko vino KZP — izborna berba“,
 - vínnum frá Ungverjalandi sem mega bera verndaða upprunatáknun og er lýst, í samræmi við ungversk ákvæði, sem „Válogatott szüretelésű bor“ eða „Főbor“,
- e) 400 milligrömm á lítra í:
- vínnum sem mega bera lýsinguna „Beerenauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Trockenbeerenauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ og „Eiswein“ í samræmi við ákvæði Sambandsins,
 - hvítvínnum sem mega bera eina af eftirfarandi vernduðum upprunatáknunum: 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 og Jurançon nema heitið „sec“ fylgi á eftir, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon ásamt heiti upprunasveitarfélagsins, Chaume, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon og heitið „premier cru“ á eftir og fullgert með því að bæta við landfræðilega heitinu Chaume, Pacherenc du Vic Bilh nema „sec“ fylgi á eftir, Alsace et Alsace grand cru ásamt heitinu „vendanges tardives“ eða „sélection de grains nobles“,
 - sætum vínnum sem eru upprunnin í Grikklandi, sem eru framleidd úr ofþroskuðum þrúgum og úr léttþurrkuðum þrúgum, með sykurleifar sem eru 45 g/l eða meira, gefið upp sem sykur, og mega bera eina af eftirfarandi vernduðum upprunatáknunum:
 - Δαφνές (Dafnes),
 - Λήμνος (Limnos),
 - Malvasia Πάρου (Malvasia Paros),

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

og sætum vínnum sem eru upprunnin í Grikklandi og framleidd úr ofþroskuðum þrúgum og úr léttþurrkuðum þrúgum og mega bera eina af eftirfarandi vernduðum landfræðilegum merkingum:

- Άγιο Όρος (Mount Athos — Holy Mount Athos — Holy Mountain Athos — Mont Athos — Άγιο Όρος Αθως),
- Αιγαίο Πέλαγος (Aegean Sea — Aigaio Pelagos),
- Δράμα (Drama),
- Ηράκλειο (Iraklio),
- Καστοριά (Kastoria),
- Κρήτη (Crete),
- Μακεδονία (Macedonia),
- Ρέθυμνο (Rethimno),
- Σιάτιστα (Siatista),
- Στερεά Ελλάδα (Sterea Ellada),
- Χανιά (Chania),
- vínnum frá Tékklandi sem mega bera lýsinguna „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ eða „slámové víno“,
- vínnum frá Slóvakíu sem mega bera verndaða upprunatáknun og er lýst með heitinu „bobuľový výber“, „hrozienský výber“, „cibébový výber“, „ľadové víno“ eða „slamové víno“ og slóvakískum „Tokaj“-vínnum sem mega bera vernduðu upprunatáknunina „Tokajský výber“, „Tokajská esencia“ eða „Tokajská výberová esencia“,
- vínnum frá Ungverjalandi sem mega bera verndaða upprunatáknun og er lýst, í samræmi við ungersk ákvæði, sem „Tokaji máslás“, „Tokaji fordítás“, „Tokaji aszúeszencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“ eða „Töppedt szőlőből készült bor“ eða „Jégbor“,
- vínnum sem mega bera vernduðu upprunatáknunina „Albana di Romagna“ og er lýst með heitinu „passito“,
- vínnum frá Lúxemborg sem mega bera verndaða upprunatáknun og er lýst með heitinu „vendanges tardives“, „vin de glace“ eða „vin de paille“,
- vínnum frá Portúgal sem mega bera verndaða upprunatáknun eða verndaða, landfræðilega merkingu og yfirlýsinguna „colheita tardia“,
- vínnum frá Slóveníu sem mega bera verndaða upprunatáknun og er lýst með heitinu „vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor“, „vrhunsko vino ZGP — ledeno vino“ eða „vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor“,

- vínnum sem eru upprunnin í Kanada og mega bera lýsinguna „Icewine“,
 - vínnum frá Króatíu sem mega bera verndaða upprunatáknun og er lýst með orðunum „vrhunsko vino KZP — izborna berba bobica“, „vrhunsko vino KZP — izborna berba prosušenih bobica“ eða „vrhunsko vino KZP — ledeno vino“.
3. Heimilt er að breyta skrár yfir vín sem bera verndaða upprunatáknun eða verndaða, landfræðilega merkingu sem fjallað er um í c-, d- og e-lið 2. liðar, til að taka inn ný vín eða ef framleiðsluskilyrðum viðkomandi vína er breytt eða ef verndaðri upprunatáknun eða verndaðri, landfræðilegri merkingu er breytt. Aðildarríkin skulu senda framkvæmdastjórninni beiðni um undanþágu í samræmi við framselda reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) 2017/1183 og leggja fram allar nauðsynlegar tæknilegar upplýsingar um viðkomandi vín, þ.m.t. nákvæma skilgreiningu fyrir vínin og árlegt magn sem framleitt er.
 4. Á árum þegar veðurfarskilyrði gera þessa undantekningu nauðsynlega er aðildarríkjunum heimilt að auka hámarksheildarinnihald brennisteinsdíoxíðs á lítra í vínnum með minna en 300 milligrömm á lítra um mest 50 milligrömm á lítra fyrir vín sem eru framleidd á tilteknum vínræktarsvæðum innan yfirráðasvæðis þeirra. Aðildarríkin skulu tilkynna framkvæmdastjórninni um þessar undanþágur innan eins mánaðar frá því að undanþága er veitt, í samræmi við framselda reglugerð (ESB) 2017/1183, og tilgreina árið, viðkomandi vínræktarsvæði og vín og leggja fram sannanir fyrir því að veðurfarskilyrði geri aukninguna nauðsynlega. Framkvæmdastjórnin skal síðan birta undanþáguna vefsetri sínu.
 5. Aðildarríkjunum er heimilt að beita strangari ákvæðum um vín sem eru framleidd innan yfirráðasvæðis þeirra.

B. INNIHALD BRENNISTEINSDÍOXÍÐS Í LÍKJÖRVÍNI

Heildarinnihald brennisteinsdíoxíðs í líkjörvínnum má ekki, þegar þau eru sett á markað til beinnar neyslu, vera umfram:

- a) 150 mg/l þegar sykurinnihald er minna en 5 g/l,
- b) 200 mg/l þegar sykurinnihald er a.m.k. 5 g/l.

C. INNIHALD BRENNISTEINSDÍOXÍÐS Í FREYÐIVÍNI

1. Heildarinnihald brennisteinsdíoxíðs í freyðivínnum má ekki, þegar þau eru sett á markað til beinnar neyslu, vera umfram:
 - a) 185 mg/l fyrir alla flokka gæðafreyðivína og
 - b) 235 mg/l fyrir önnur freyðivín.
2. Ef veðurfarskilyrði gera þetta nauðsynlegt á tilteknum vínræktarsvæðum Sambandsins geta hlutaðeigandi aðildarríki heimilað að hækka megi hámarksheildarinnihald brennisteinsdíoxíðs í freyðivínunum sem um getur í a- og b-lið 1. liðar, sem eru framleidd innan yfirráðasvæðis þeirra, um allt að 40 mg/l að því tilskildu að vínin, sem falla undir þessa heimild, séu ekki send út fyrir hlutaðeigandi aðildarríki.

C-HLUTI

HÁMARKSINNIHALD ROKGJARNRAR SÝRU Í VÍNI

1. Innihald rokgjarnrar sýru má ekki vera umfram:
 - a) 18 millijafngildi á lítra í hlutgerjuðu þrúgumusti,
 - b) 18 millijafngildi á lítra í hvítvínnum og rósavínnum, eða
 - c) 20 millijafngildi á lítra í rauðvínnum.
2. Viðmiðunarmörkin, sem um getur í 1. lið, gilda:
 - a) um afurðir úr þrúgum sem eru tíndar innan Sambandsins, á framleiðslustigi og á öllum stigum markaðssetningar,
 - b) um hlutgerjað þrúgumust og vín sem eru upprunnin í þriðju löndum, á öllum stigum eftir að þau koma inn á landfræðilegt yfirráðasvæði Sambandsins.

3. Aðildarríkin geta veitt undanþágur frá mörkunum í 1. lið:
- fyrir tiltekin vín með verndaða upprunatáknun eða verndaða, landfræðilega merkingu:
 - ef þau hafa verið látin þroskast í a.m.k. tvö ár eða
 - ef þau hafa verið framleidd með sérstökum aðferðum,
 - fyrir vín með a.m.k. 13% heildaralkóhólstyrkleika miðað við rúmmál.

Aðildarríkin skulu tilkynna framkvæmdastjórninni þessar undanþágur í samræmi við framselda reglugerð (ESB) 2017/1183, innan eins mánaðar frá deginum þegar undanþágan var veitt. Framkvæmdastjórnin skal síðan birta undanþáguna á vefsetri sínu.

D-HLUTI

SKILYRÐI OG TAKMARKANIR UM SÆTUN VÍNA

- Aðeins má heimila sætun víns ef hún er framkvæmd með því að nota eina eða fleiri eftirtalinnna afurða:
 - þrúgumust,
 - þrúgumustsþykkni,
 - hreinsað þrúgumustsþykkni.Aukning á heildaralkóhólstyrkleika viðkomandi víns má ekki vera meiri en 4% miðað við rúmmál.
- Sætun innfluttra vína, sem ætluð eru til beinnar neyslu og bera landfræðilega merkingu, er bönnuð á yfirráðasvæði Sambandsins. Sætun annarra innfluttra vína skal háð sömu skilyrðum og vín sem eru framleidd í Sambandinu.
- Aðildarríki getur því aðeins heimilað sætun víns með verndaða upprunatáknun ef hún fer fram:
 - í samræmi við skilyrðin og takmarkanirnar sem mælt er fyrir um í þessum viðauka,
 - innan svæðisins þar sem vínið var framleitt eða innan svæðis í næsta nágrenni.Þrúgumustið og þrúgumustsþykknið, sem um getur í 1. lið, verða að vera upprunnin á sama svæði og vínið sem þau eru notuð til að sæta.
- Sætun vína skal einungis heimil á framleiðslu- og heildsölustigi.

II. VIÐAUKI

LEYFILEGAR, VÍNFRÆÐILEGAR VINNSLUÆÐFERÐIR OG TAKMARKANIR SEM GILDA UM FREYÐIVÍN,
GÆÐAFREYÐIVÍN OG ILMRÍK GÆÐAFREYÐIVÍN

A. Freyðivín

1. Að því er varðar þennan lið og B- og C-þátt þessa viðauka gildir eftirfarandi:
 - a) „tirage-líkjör“ er afurð sem bætt er í vínögun til að koma seinni gerjun af stað,
 - b) „expedition-líkjör“ er afurð sem bætt er í freyðivín til að gefa þeim tiltekin bragðeinkenni.
2. Expedition-líkjör má aðeins innihalda:
 - súkrósa,
 - þrúgumust,
 - þrúgumust í gerjun,
 - þrúgumustsþykkni,
 - hreinsað þrúgumustsþykkni,
 - vín eða
 - blöndu þessara afurða,ásamt mögulegri viðbót víneimis.
3. Með fyrirvara um auðgun innihaldsefna vínögunar, sem heimiluð er samkvæmt reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, er öll auðgun vínögunar bönnuð.
4. Hvert aðildarríki getur þó, að því er varðar svæði og yrki þar sem tæknilegur rökstuðningur liggur fyrir, leyft auðgun vínögunar á framreiðslustað freyðivínanna, að því tilskildu:
 - a) að ekkert af innihaldsefnum vínögunarinnar hafi áður verið auðgað,
 - b) að fyrrnefnd innihaldsefni séu eingöngu fengin úr þrúgum sem eru tíndar á yfirráðsvæði þess,
 - c) að auðgunin fari fram í einni aðgerð,
 - d) að ekki sé farið yfir eftirfarandi mörk:
 - i) 3% miðað við rúmmál í vínögun úr innihaldsefnum frá vínræktarsvæði A,
 - ii) 2% miðað við rúmmál í vínögun úr innihaldsefnum frá vínræktarsvæði B,
 - iii) 1,5% miðað við rúmmál í vínögun úr innihaldsefnum frá vínræktarsvæði C,
 - e) að aðferðin, sem er notuð, felist í viðbót súkrósa, þrúgumustsþykkni eða hreinsaðs þrúgumustsþykkni.
5. Viðbót tirage-líkjörs og expedition-líkjörs skal hvorki teljast auðgun né sætun. Viðbót tirage-líkjörs má ekki verða til þess að heildaralkóhólstyrkleiki vínögunarinnar aukist um meira en 1,5% miðað við rúmmál. Aukninguna skal mæla þannig að reiknaður er út munurinn á heildaralkóhólstyrkleika vínögunarinnar miðað við rúmmál og heildaralkóhólstyrkleika freyðivínsins miðað við rúmmál, áður en nokkrum expedition-líkjör er bætt út í.
6. Viðbót expedition-líkjörs skal framkvæma þannig að raunverulegur alkóhólstyrkleiki freyðivínsins miðað við rúmmál aukist ekki um meira en 0,5% miðað við rúmmál.
7. Sætun vínögunar og innihaldsefna hennar er bönnuð.
8. Auk þess að sýra eða afsýra innihaldsefni vínögunarinnar er heimilt, í samræmi við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, að sýra eða afsýra vínögunina. Ef vínögun er sýrð má ekki afsýra hana. Sýring má aðeins nema 1,5 grómmum á lítra að hámarki, gefið upp sem vínsýra, þ.e. 20 millijafngildum á lítra.

9. Á árum þegar veðurfarsskilyrði eru óvenjuleg má hækka hámarksgildið úr 1,5 grömmum á lítra eða 20 millijafngildum á lítra í 2,5 grömm á lítra eða 34 millijafngildi á lítra, að því tilskildu að náttúrulegt sýruinnihald afurðanna sé ekki minna en 3 g/l, gefið upp sem vínsýra, eða 40 millijafngildi á lítra.

10. Koltvísýringur í freyðivínnum má aðeins stafa af alkóhólgerjun vínlögunarinnar sem vínið er framleitt úr.

Slík gerjun má einungis stafa af viðbót tirage-líkjörs, nema um sé að ræða gerjun til að vinna freyðivín beint úr þrúgum, þrúgumusti eða hlutgerjuðu þrúgumusti. Hún má aðeins fara fram á flöskum eða í lokuðum tönkum.

Heimilt er að nota koltvísýring í tengslum við átöppun með mótþrýstingi undir eftirliti og með því skilyrði að óhjákvæmlega loftskipti með koltvísýringi frá alkóhólgerjuninni í vínlöguninni auki ekki þrýsting koltvísýrings í freyðivíni.

11. Ef um er að ræða freyðivín önnur en freyðivín með verndaða upprunatáknun:

a) má tirage-líkjörinn, sem ætlaður er til framleiðslu þeirra, aðeins innihalda:

- þrúgumust,
- þrúgumust í gerjun,
- þrúgumustsþykkni,
- hreinsað þrúgumustsþykkni eða
- súkrósa og vín,

b) raunverulegur alkóhólstyrkleiki miðað við rúmmál, þ.m.t. alkóhól í viðbættum expedition-líkjör, skal ekki vera minni en 9,5% miðað við rúmmál.

B. Gæðafreyðivín

1. Tirage-líkjörinn, sem er ætlaður til framleiðslu á gæðafreyðivíni, má aðeins innihalda:

- a) súkrósa,
- b) þrúgumustsþykkni,
- c) hreinsað þrúgumustsþykkni,
- d) þrúgumust eða hlutgerjað þrúgumust eða
- e) vín.

2. Aðildarríkjum, sem eru framleiðsluríki, er heimilt að setja önnur eða strangari ákvæði um einkenni eða framleiðslu- og dreifingarskilyrði fyrir gæðafreyðivín sem eru framleidd á yfirráðasvæði þeirra.

3. Framleiðsla gæðafreyðivína fellur einnig undir reglurnar sem um getur í:

- 1. til 10. lið C-þáttar,
- 3. lið C-þáttar að því er varðar raunverulegan alkóhólstyrkleika, 5. lið C-þáttar að því er varðar lágmarks-umframþrýsting og 6. og 7. lið C-þáttar að því er varðar lágmarkslengd framleiðsluferlisins, sbr. þó d-lið 4. liðar B-þáttar þessa viðauka,

4. Eftirfarandi gildir um ilmrík gæðafreyðivín:

- a) þau má einungis framleiða, nema með undanþágu, úr vínlögun sem eingöngu er mynduð úr þrúgumusti eða hlutgerjuðu þrúgumusti sem fengið er úr vínviðaryrkjum í skránni sem er að finna í viðbætinum við þennan viðauka. Þó má framleiða ilmrík gæðafreyðivín á hefðbundinn hátt með því að bæta við vínlögunina vínnum sem eru framleidd úr þrúgum af vínviðaryrkinu „Glera“ sem eru tíndar í héruðunum Veneto og Friuli-Venezia Giulia,
- b) gerjunarferlinu, sem sett er í gang fyrir og eftir myndun vínlögunarinnar, í þeim tilgangi að gera hana freyðandi, má aðeins stýra með kælingu eða með öðrum eðlisrænum aðferðum,
- c) viðbót expedition-líkjörs er bönnuð,
- d) lengd framleiðsluferlis ilmríkra gæðafreyðivína má ekki vera skemmri en einn mánuður.

C. Freyðivín og gæðafreyðivín með verndaða upprunatáknun

1. Heildaralkóhólstyrkleiki miðað við rúmmál í vínlögunum, sem ætlaðar eru til framleiðslu á gæðafreyðivínum með verndaða upprunatáknun, skal ekki vera minni en:
 - 9,5% miðað við rúmmál á vínræktarsvæðum C III,
 - 9% miðað við rúmmál á öðrum vínræktarsvæðum.
2. Heildaralkóhólstyrkleiki vínlagana, sem ætlaðar eru til framleiðslu á gæðafreyðivínum með vernduðu upprunatáknunirnar „Prosecco“, „Conegliano Valdobbiadene — Prosecco“ og „Colli Asolani — Prosecco“ eða „Asolo — Prosecco“ og eru tilreiddar úr einu vínvíðaryrki, skal ekki vera minni en 8,5% miðað við rúmmál.
3. Raunverulegur alkóhólstyrkleiki, miðað við rúmmál, í gæðafreyðivínum með verndaða upprunatáknun, þ.m.t. alkóhól í viðbættum expedition-líkjör, skal ekki vera minni en 10% miðað við rúmmál.
4. Tirage-líkjör í freyðivín og gæðafreyðivín með verndaða upprunatáknun má aðeins innihalda:
 - a) súkrósa,
 - b) þrúgumustsþykki,
 - c) hreinsað þrúgumustsþykki,og:
 - a) þrúgumust,
 - b) hlutgerjað þrúgumust,
 - c) vín,sem henta til framleiðslu sama freyðivíns eða gæðafreyðivíns með verndaða upprunatáknun og vínið sem tirage-líkjörnum er bætt í.
5. Þrátt fyrir c-lið 5. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013 verða gæðafreyðivín með verndaða upprunatáknun að hafa a.m.k. 3 bara umframþrýsting þegar vínin eru geymd við 20 °C í lokuðum flátum sem rúma minna en 25 sentilíttra.
6. Framleiðslutími gæðafreyðivíns með verndaða upprunatáknun, að meðtalinni þroskun í framleiðslustöð afurðarinnar og talið frá upphafi gerjunarferlisins sem er ætlað að gera vínin freyðandi, má ekki vera skemmri en:
 - a) sex mánuðir ef gerjunarferlið, sem er ætlað að gera vínin freyðandi, fer fram í lokuðum tönkum,
 - b) níu mánuðir ef gerjunarferlið, sem er ætlað að gera vínin freyðandi, fer fram í flöskunum.
7. Tími gerjunar, sem á að gera vínlögun freyðandi og sá tími sem hún liggur með dreggjunum, skal ekki vera skemmri en sem hér segir:
 - 90 dagar,
 - 30 dagar ef gerjunin fer fram í flátum með hræripinum.
8. Reglurnar, sem mælt er fyrir um í 1. til 10. lið A-þáttar og 2. lið B-þáttar, gilda einnig um freyðivín og gæðafreyðivín með verndaða upprunatáknun.
9. Að því er varðar ilmrík gæðafreyðivín með verndaða upprunatáknun:
 - a) má einungis framleiða þessi vín úr vínlögun sem eingöngu er samsett úr þrúgumusti eða hlutgerjuðu þrúgumusti, sem fengið er úr vínvíðaryrkjum í skránni, sem er að finna í viðbætinum við þennan viðauka, að því tilskildu að viðurkennt sé að þessi yrki henti til framleiðslu á gæðafreyðivíni með verndaða upprunatáknun á tilgreinda svæðinu sem gæðafreyðivínið með vernduðu upprunatáknuninni dregur nafn sitt af. Með undanþágu er heimilt að framleiða ilmrík gæðafreyðivín með verndaða upprunatáknun með því að nota vín úr þrúgum af „Glera“-vínvíðaryrkinu, sem eru tíndar í tilgreindum héruðum vernduðu upprunatáknunanna „Prosecco“, „Conegliano-Valdobbiadene — Prosecco“, „Colli Asolani — Prosecco“ og „Asolo — Prosecco“, sem innihaldsefni í vínlögunina,
 - b) gerjunarferlinu, sem sett er í gang fyrir og eftir myndun vínlögunarinnar, í þeim tilgangi að gera hana freyðandi, má aðeins stýra með kælingu eða með öðrum eðlissrænum aðferðum,

- c) viðbót expedition-líkjörs er bönnuð,
 - d) má raunverulegur alkóhólstyrkleiki ilmríkra gæðafreyðivína með verndaða upprunatáknun ekki vera minni en 6% miðað við rúmmál,
 - e) má heildaralkóhólstyrkleiki ilmríkra gæðafreyðivína með verndaða upprunatáknun ekki vera minni en 10% miðað við rúmmál,
 - f) verða ilmrík gæðafreyðivín með verndaða upprunatáknun að hafa a.m.k. 3 bara umframþrýsting þegar vínin eru geymd við 20 °C í lokuðum ílátum,
 - g) má lengd framleiðsluferlis ilmríkra gæðafreyðivína með verndaða upprunatáknun ekki vera skemmri en einn mánuður, þrátt fyrir ákvæði 6. liðar þessa þáttar.
-

*Viðbætur***Skrá yfir vínþrúguyrki sem heimilt er að nota til að mynda vínlögun fyrir framleiðslu á ilmríkum gæðafreyðivínnum og gæðafreyðivínnum með verndaða upprunatáknun**

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

III. VIÐAUKI

LEYFILEGAR, VÍNFRÆÐILEGAR VINNSLUADFERÐIR OG TAKMARKANIR SEM GILDA UM LÍKJÖRVÍN OG LÍKJÖRVÍN MEÐ VERNDAÐA UPPRUNATÁKNUN EÐA VERNDAÐA, LANDFRÆÐILEGA MERKINGU**A. Líkjörvín**

1. Afurðirnar, sem um getur í c-lið 3. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, sem eru notaðar við framleiðslu á líkjörvínnum og líkjörvínnum með verndaða upprunatáknun eða verndaða, landfræðilega merkingu mega aðeins hafa farið í gegn um, eftir því sem við á, vínfræðilegar vinnsluadferðir og -ferli sem um getur í reglugerð (ESB) nr. 1308/2013 eða í þessari reglugerð.
2. Þó gildir eftirfarandi:
 - a) aukningin á styrk náttúrulegs alkóhóls miðað við rúmmál má aðeins stafa af notkun á afurðunum sem um getur í e- og f-lið 3. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013 og
 - b) Spáni er heimilt, með undanþágu, að leyfa notkun á kalsíumsúlfati í spænsk vín sem er lýst með hefðbundna heitinu „vino generoso“ eða „vino generoso de licor“ þar sem hefð er fyrir slíku og að því tilskildu að súlfatinnihald afurðarinnar, sem meðhöndluð hefur verið á þennan hátt, sé ekki meira en 2,5 g/l, gefið upp sem kalsíumsúlfat. Heimilt er að sýra þessar afurðir enn frekar, að hámarki 1,5 g/l.
3. Með fyrirvara um strangari ákvæði sem aðildarríkin kunna að samþykkja fyrir líkjörvín og líkjörvín með verndaða upprunatáknun eða verndaða, landfræðilega merkingu sem eru framleidd á yfirráðasvæði þeirra skal heimila vínfræðilegu vinnsluadferðirnar, sem um getur í reglugerð (ESB) nr. 1308/2013 og í þessari reglugerð, fyrir þessar afurðir.
4. Eftirfarandi er einnig leyfilegt:
 - a) sætun, háð kröfu um tilkynningu og skráningu, hafi afurðirnar, sem eru notaðar, ekki verið auðgaðar með þrúgumustsþykkni, með:
 - þrúgumustsþykkni eða hreinsuðu þrúgumustsþykkni, að því tilskildu að aukning á heildaralkóhólstyrkleika umrædds víns sé ekki meiri en 3% miðað við rúmmál,
 - þrúgumustsþykkni, hreinsuðu þrúgumustsþykkni eða musti úr léttþurrkuðum þrúgum sem í hefur verið bætt hreinum vínanda úr víni til að koma í veg fyrir gerjun, fyrir spænsk vín sem er lýst með hefðbundna heitinu „vino generoso de licor“ og að því tilskildu að aukning á heildaralkóhólstyrkleika viðkomandi víns sé ekki meiri en 8% miðað við rúmmál,
 - þrúgumustsþykkni eða hreinsuðu þrúgumustsþykkni fyrir líkjörvín með vernduðu upprunatáknuninni „Madeira“ og að því tilskildu að aukning á heildaralkóhólstyrkleika viðkomandi víns sé ekki meiri en 8% miðað við rúmmál,
 - b) viðbót alkóhóls, eimis eða brenndra vína, eins og um getur í e- og f-lið 3. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, til að bæta upp tap vegna uppgufunar við þroskun,
 - c) þroskun í kerjum við hitastig sem ekki er hærra en 50 °C fyrir líkjörvín með vernduðu upprunatáknunina „Madeira“.
5. Vínviðaryrkin, sem afurðirnar, sem um getur í c-lið 3. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, eru framleiddar úr og eru notaðar við framleiðslu á líkjörvínnum og líkjörvínnum með verndaða upprunatáknun eða verndaða, landfræðilega merkingu, skulu valin úr yrkjunum sem um getur í 2. mgr. 81. gr. reglugerðar (ESB) nr. 1308/2013.
6. Styrkur náttúrulegs alkóhóls miðað við rúmmál í afurðunum sem um getur í c-lið 3. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, sem eru notaðar við framleiðslu líkjörvína annarra en líkjörvína með verndaða upprunatáknun eða verndaða, landfræðilega merkingu, má ekki vera minni en 12% miðað við rúmmál.

B. Líkjörvín með verndaða upprunatáknun (ákvæði önnur en þau sem mælt er fyrir um í A-þætti þessa viðauka og varða sérstaklega líkjörvín með verndaða upprunatáknun)

1. Skráin yfir líkjörvín með verndaða upprunatáknun, þar sem þrúgumusti eða blöndu af þrúgumusti og víni, sem um getur í fjórða undirlið c-liðar 3. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, er bætt við í framleiðslunni, er að finna í A-þætti 1. viðbættis við þennan viðauka.
2. Skrá yfir líkjörvín með verndaða upprunatáknun, sem heimilt er að bæta í þeim afurðum sem um getur í f-lið 3. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, er að finna í B-þætti 1. viðbættis við þennan viðauka.
3. Afurðirnar, sem um getur í c-lið 3. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, og þrúgumustsþykki og hlutgerjað þrúgumust, sem fengið er úr léttþurrkuðum þrúgum sem um getur í iii. lið f-liðar 3. liðar þess sama II. hluta VII. viðauka, sem notuð eru við framleiðslu líkjörvína með verndaðri upprunatáknun, verða að koma frá því svæði sem líkjörvíninu með vernduðu upprunatáknuninni dregur nafn sitt af.

Að því er varðar líkjörvín með vernduðu upprunatáknunirnar „Málaga“ og „Jerez-Xérès-Sherry“ má mustið úr léttþurrkuðum þrúgum, sem í hefur verið bætt hreinum vínanda úr víni til að koma í veg fyrir gerjun og sem er framleitt úr vínviðaryrkinu Pedro Ximénez, þó koma frá héraðinu Montilla-Moriles.

4. Aðgerðirnar, sem um getur í 1. til 4. lið A-þætti þessa viðauka, til að framleiða líkjörvín með verndaðri upprunatáknun má einungis framkvæma á svæðinu sem um getur í 3. lið.

Að því er varðar líkjörvín með verndaða upprunatáknun þar sem heitið „Porto“ er frátekið fyrir afurð sem er framleidd úr þrúgum sem fengnar eru á afmarkaða svæðinu „Douro“, mega frekari vinnsla og þroskunarferli þó fara fram annaðhvort á hinu áðurnefnda afmarkaða svæði eða í Vila Nova de Gaia — Porto.

5. Með fyrirvara um strangari ákvæði sem aðildarríkin kunna að samþykkja varðandi líkjörvín með verndaða upprunatáknun sem eru framleidd á yfirráðasvæði þeirra:

a) styrkur náttúrulegs alkóhóls miðað við rúmmál í afurðunum sem um getur í c-lið 3. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, sem eru notaðar við framleiðslu líkjörvíns með verndaða upprunatáknun, má ekki vera minni en 12% miðað við rúmmál. Sum líkjörvín með verndaða upprunatáknun, sem eru í einni af skránum í A-þætti 2. viðbættis við þennan viðauka, má þó framleiða úr:

i. þrúgumusti með styrk náttúrulegs alkóhóls sem er a.m.k. 10% miðað við rúmmál ef um er að ræða líkjörvín með verndaða upprunatáknun sem eru fengin með viðbót brennds víns, sem fengið er úr víni eða þrúguhrati með upprunatáknun, hugsanlega frá sömu bújörð eða

ii. hlutgerjuðu þrúgumusti eða, ef um er að ræða annan undirlið hér á eftir, úr víni sem er með ekki minni upprunalegan styrk náttúrulegs alkóhóls miðað við rúmmál en:

— 11% miðað við rúmmál ef um er að ræða líkjörvín með verndaða upprunatáknun sem fengið er með viðbót hreins vínanda eða véneimis með raunverulegan alkóhólstyrkleika sem er ekki minni en 70% miðað við rúmmál, eða brennds víns, sem fengið er úr vínafurðum,

— 10,5% miðað við rúmmál þegar um er að ræða vín sem um getur í skrá 3 í A-þætti 2. viðbættis, sem eru framleidd úr musti úr grænum þrúgum,

— 9% miðað við rúmmál ef um er að ræða portúgólsk líkjörvín með vernduðu upprunatáknuninni „Madeira“ þegar framleiðsla þeirra er hefðbundin og venjubundin í samræmi við landslög sem hafa skýr ákvæði um slík vín,

b) skrá yfir líkjörvín með verndaða upprunatáknun þar sem heildaralkóhólstyrkleiki er minni en 17,5% miðað við rúmmál en ekki minni en 15% miðað við rúmmál, þrátt fyrir ákvæði b-liðar 3. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, ef kveðið er skýrt á um þetta í landslögum sem giltu um þetta fyrir 1. janúar 1985, er að finna í B-þætti 2. viðbættis.

6. Hefðbundnu sérheitin „οίνος γλυκός φυσικός“, „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“ og „vinho doce natural“ skal aðeins nota fyrir líkjörvín með vernduðum upprunatáknunum sem eru:

— fengin úr uppskeru þar sem a.m.k. 85% hennar koma af vínviðaryrkjunum sem eru skráð í 3. viðbætti,

- fengin úr musti með upphaflegt náttúrulegt sykurinnihald sem nemur a.m.k. 212 grömmum á lítra,
 - fengin með viðbót alkóhóls, eimis eða brenndra vína, eins og um getur í e- og f-lið 3. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, en með útilokun allrar annarrar auðgunar.
7. Að því marki sem er nauðsynlegt til að halda samræmi við hefðbundnar framleiðsluaðferðir er aðildarríkjunum heimilt að mæla fyrir um, að því er varðar líkjörvín með verndaða upprunatáknun sem eru framleidd á yfirráðasvæði þeirra, að hefðbundna sérheitið „vin doux naturel“ sé aðeins notað um líkjörvín með verndaða upprunatáknun sem eru:
- framleidd beint af framleiðendum sem láta tína þrúgurnar og eingöngu úr uppskeru þeirra á Muscatel-, Grenache-, Maccabeo- eða Malvoisie-þrúgum; þó er heimilt að nota uppskeru frá vínekrum þar sem einnig vaxa aðrar vínviðartegundir en þessar fjórar framangreindu, að því tilskildu að þær nemi ekki meira en 10% alls vínviðarins,
 - framleidd innan marka afraksturs á hektara sem nemur 40 hl af þrúgumusti, eins og um getur í fyrsta og fjórða undirlið c-liðar 3. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013, en allur afrakstur umfram það hefur í för með sér að uppskeran í heild uppfyllir ekki lengur skilyrðin til að bera lýsinguna „vin doux naturel“,
 - fengin úr þrúgumusti, eins og um getur hér að framan, með upphaflegt náttúrulegt sykurinnihald sem nemur a.m.k. 252 grömmum á lítra,
 - fengin, með útilokun allrar annarrar auðgunar, með viðbót alkóhóls, sem fengið er úr vínafurðum, sem í hreinu alkóhóli nemur minnst 5% af rúmmáli þrúgumustsins, sem um getur hér að framan, sem er notað og að hámarki lægra hlutfallinu af þeim tveimur sem hér fara á eftir:
 - annaðhvort 10% af rúmmáli framangreinda þrúgumustsins, sem er notað eða
 - 40% af heildaralkóhólstyrkleika miðað við rúmmál í fullunni vörunni, táknað með summu raunverulegs alkóhólstyrkleika miðað við rúmmál og jafngildi mögulegs alkóhólstyrkleika miðað við rúmmál, reiknað á grundvelli 1% hreins alkóhóls miðað við rúmmál á 17,5 grömm sykurleifa á lítra.
8. Að því er varðar líkjörvín skal aðeins nota hefðbundna sérheitið „vino generoso“ fyrir þurr líkjörvín með verndaða upprunatáknun sem eru framleidd undir gerskán að hluta til eða að öllu leyti og:
- eru eingöngu fengin úr grænum þrúgum sem fást af vínviðaryrkjunum Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema og Garrido Fino,
 - sem hafa verið sett á markað eftir að hafa þroskast í að meðaltali tvö ár á eikartunnum.
- Framleiðsla undir gerskán, sem um getur í fyrsta undirlið, er líffræðilegt ferli sem á sér stað þegar dæmigerð gerskán myndast sjálfkrafa á óheftu yfirborði vínsins eftir heildaralkóhólgerjun mustsins og gefur afurðinni sérstök greiningar- og skynmatseinkenni.
9. Aðeins skal nota hefðbundna sérheitið „vinho generoso“ fyrir líkjörvín með vernduðu upprunatáknuninni „Porto“, „Madeira“, „Moscatel de Setúbal“ eða „Carcavelos“ í tengslum við viðkomandi upprunatáknun.
10. Aðeins skal nota hefðbundna sérheitið „vino generoso de licor“ fyrir líkjörvín með verndaða upprunatáknun:
- sem fengið er úr „vino generoso“, eins og um getur í 8. lið, eða úr víni, framleiddu undir gerskán, sem getur framleitt slíkt „vino generoso“, sem í hefur verið bætt annaðhvort musti úr léttþurrkuðum vínþrúgum sem í hefur verið bætt hreinum vínanda úr víni til að koma í veg fyrir gerjun, eða hreinsuðu þrúgumustsþykki eða „vino dulce natural“,
 - sem hafa verið sett á markað eftir að hafa þroskast í að meðaltali tvö ár á eikartunnum.

1. viðbætur

Skrá yfir líkjörvín með verndaða upprunatáknun þar sem sérstakar reglur gilda um framleiðsluna

- A. SKRÁ YFIR LÍKJÖRVÍN MEÐ VERNDAÐA UPPRUNATÁKNUN ÞAR SEM ÞRÚGUMUST EÐA BLANDA AF ÞRÚGUMUSTI OG VÍNI ER NOTUÐ Í FRAMLEIÐSLUNNI

(1. liður B-þáttar þessa viðauka)

GRIKKLAND

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

SPÁNN

Líkjörvín með verndaða upprunatáknun	Lýsing á afurð eins og hún er fastsett með reglum Sambandsins eða landslöggjöf
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ÍTALÍA

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

- B. SKRÁ YFIR LÍKJÖRVÍN MEÐ VERNDAÐA UPPRUNATÁKNUN ÞAR SEM AFURÐUNUM, SEM UM GETUR Í f-LIÐ 3. LIÐAR II. HLUTA VII. VIÐAUKA VIÐ REGLUGERÐ (ESB) NR. 1308/2013, ER BÆTT VIÐ Í FRAMLEIÐSLUNNI

(2. liður B-þáttar þessa viðauka)

1. **Skrá yfir líkjörvín með verndaða upprunatáknun þar sem alkóhóli úr víni eða alkóhóli úr þurrkuðum þrúgum, með raunverulegan alkóhólstyrkleika sem er ekki minni en 95% miðað við rúmmál og ekki meiri en 96%, er bætt við í framleiðslunni**

(Fyrsti undirliður ii. liðar f-liðar 3. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013)

GRIKKLAND

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

SPÁNN

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

KÝPUR

Κουμανδάρια (Commandaria).

2. **Skrá yfir líkjörvín með verndaða upprunatáknun þar sem brenndu víni, eimuðu úr víni eða þrúguhrati, með raunverulegan alkóhólstyrkleika sem er ekki minni en 52% og ekki meiri en 86% miðað við rúmmál, er bætt við í framleiðslunni**

(Annar undirliður ii. liðar f-liðar 3. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013)

GRIKKLAND

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

FRAKKLAND

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

KÝPUR

Κουμανδάρια (Commandaria).

3. **Skrá yfir líkjörvín með verndaða upprunatáknun þar sem brenndu víni, eimuðu úr þurrkuðum þrúgum, með alkóhólstyrkleika sem er ekki minni en 52% en minni en 94,5% miðað við rúmmál, er bætt við í framleiðslunni**

(Þriðji undirliður ii. liðar f-liðar 3. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013)

GRIKKLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni frá Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne frá Kefalóníu).

4. **Skrá yfir líkjörvín með verndaða upprunatáknun þar sem hlutgerjuðu þrúgumusti, sem fengið er úr léttþurrkuðum þrúgum, er bætt við í framleiðslunni**

(Fyrsti undirliður iii. liðar f-liðar 3. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013)

SPÁNN

Líkjörvín með verndaða upprunatáknun	Lýsing á afurð eins og hún er fastsett með reglum Sambandsins eða landslöggjöf
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ÍTALÍA

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

KÝPUR

Κομάνδαρία (Commandaria).

5. **Skrá yfir líkjörvín með verndaða upprunatáknun þar sem þrúgumustsþykkni, sem er fengið með beinni hitun, sem samræmist skilgreiningunni á þrúgumustsþykkni, að undanskilinni þessari aðgerð, er bætt við í framleiðslunni**

(Annar undirliður iii. liðar f-liðar 3. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013)

SPÁNN

Líkjörvín með verndaða upprunatáknun	Lýsing á afurð eins og hún er fastsett með reglum Sambandsins eða landslöggjöf
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Empordà	Garnacha/Garnatxa
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ÍTALÍA

Marsala

6. **Skrá yfir líkjörvín með verndaða upprunatáknun þar sem þrúgumustsþykkni er bætt við í framleiðslunni**

(Þriðji undirliður iii. liðar f-liðar 3. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013)

SPÁNN

Líkjörvín með verndaða upprunatáknun	Lýsing á afurð eins og hún er fastsett með reglum Sambandsins eða landslöggjöf
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
	Vino generoso de licor

Líkjörvín með verndaða upprunatáknun	Lýsing á afurð eins og hún er fastsett með reglum Sambandsins eða landslöggjöf
Tarragona	Vino dulce
Jerez-Xerès-Sherry	Vino generoso de licor
Condado de Huelva	Vino generoso de licor

ÍTALÍA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

2. viðbætur

A. Skrár sem um getur í a-lið 5. liðar B-þáttar III. viðauka

1. Skrá yfir líkjörvín með verndaða upprunatáknun, sem eru framleidd úr þrúgumusti með minnst 10% styrk náttúrulegs alkóhóls miðað við rúmmál, sem eru fengin með viðbót brennds víns, sem fengið er úr víni eða þrúguhrati með verndaða upprunatáknun, hugsanlega frá sömu bújörð.

FRAKKLAND

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

2. Skrá yfir líkjörvín með verndaða upprunatáknun, sem eru framleidd úr þrúgumusti í gerjun með a.m.k. 11% upphaflegan styrk náttúrulegs alkóhóls miðað við rúmmál, sem eru fengin með viðbót hreins vínanda eða véneimis með minnst 70% raunverulegan alkóhólstyrkleika miðað við rúmmál, eða brennds víns sem er fengið úr vínafurðum.

PORTÚGAL

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ÍTALÍA

Moscato di Noto

3. Skrá yfir líkjörvín með verndaða upprunatáknun sem eru framleidd úr víni með minnst 10,5% upphaflegan náttúrulegan alkóhólstyrkleika miðað við rúmmál.

SPÁNN

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

ÍTALÍA

Trentino

4. Skrá yfir líkjörvín með verndaða upprunatáknun sem eru framleidd úr þrúgumusti í gerjun með minnst 9% upphaflegan náttúrulegan alkóhólstyrkleika miðað við rúmmál

PORTÚGAL

Madeira

B. Skrár sem um getur í b-lið 5. liðar B-þáttar III. viðauka

Skrá yfir líkjörvín með verndaða upprunatáknun, þar sem heildaralkóhólstyrkleiki er minni en 17,5% miðað við rúmmál en ekki minni en 15%, ef kveðið er skýrt á um þetta í landslögum sem giltu um þetta fyrir 1. janúar 1985

(b-liður 3. liðar II. hluta VII. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1308/2013)

SPÁNN

Líkjörvín með verndaða upprunatáknun	Lýsing á afurð eins og hún er fastsett með reglum Sambandsins eða landslöggjöf
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

ÍTALÍA

Trentino

PORTÚGAL

Líkjörvín með verndaða upprunatáknun	Lýsing á afurð eins og hún er fastsett með reglum Sambandsins eða landslöggjöf
Porto — Port	Branco leve seco

3. viðbætur

Skrá yfir yrki sem nota má til framleiðslu á líkjörvínnum með verndaða upprunatáknun sem bera hefðbundnu sérheitin „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ og „οινος γλυκός φυσικός“

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