

## ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1622/2000

z dnia 24 lipca 2000 r.

### ustanawiające niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 w sprawie wspólnej organizacji rynku wina oraz wspólnotowy kodeks praktyk i procesów enologicznych

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 1493/1999 z dnia 17 maja 1999 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina<sup>1</sup>, w szczególności jego art. 42, 44, 45, 46 i 80,

a także mając na uwadze, co następuje:

- 1) Rozdział I tytuł V rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 i kilka załączników do niego ustanawia ogólne zasady dotyczące praktyk i procesów enologicznych i odsyła w innych sprawach do szczegółowych przepisów wykonawczych, które mają być przyjęte przez Komisję.
- 2) Do czasu przyjęcia rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, zasady te były rozproszone w wielu rozporządzeniach Wspólnoty. W interesie podmiotów gospodarczych działających we Wspólnocie oraz władz odpowiedzialnych za stosowanie reguł wspólnotowych leży zestawienie wszystkich tych przepisów we wspólnotowym kodeksie praktyk i procesów enologicznych, a rozporządzenia z tej dziedziny tj. rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1618/70<sup>2</sup>, nr 1972/78<sup>3</sup>, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 45/80<sup>4</sup>, nr 2394/84<sup>5</sup>, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 2751/86<sup>6</sup>, nr 305/86<sup>7</sup>, nr 1888/86<sup>8</sup>, nr 2202/89<sup>9</sup>, nr 2240/89<sup>10</sup>, nr 3220/90<sup>11</sup>, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1477/1999<sup>12</sup> i rozporządzeniem (WE) nr 586/93<sup>13</sup>, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 693/96<sup>14</sup>, (WE) nr 3111/93<sup>15</sup>, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 693/98<sup>16</sup> i nr 1128/96<sup>17</sup> powinny zostać uchylone.

<sup>1</sup> Dz.U. L 179 z 14.07.1999, str. 1.

<sup>2</sup> Dz.U. L 175 z 8.08.1970, str. 17.

<sup>3</sup> Dz.U. L 226 z 17.08.1978, str. 11.

<sup>4</sup> Dz.U. L 7 z 11.01.1980, str. 19.

<sup>5</sup> Dz.U. L 224 z 21.08.1984, str. 19.

<sup>6</sup> Dz.U. L 253 z 5.09.1986, str. 11.

<sup>7</sup> Dz.U. L 38 z 13.02.1986, str. 13.

<sup>8</sup> Dz.U. L 163 z 13.06.1986, str. 19.

<sup>9</sup> Dz.U. L 209 z 21.07.1986, str. 31.

<sup>10</sup> Dz.U. L 215 z 26.07.1989, str. 16.

<sup>11</sup> Dz.U. L 308 z 8.11.1990, str. 22.

<sup>12</sup> Dz.U. L 171 z 7.07.1999, str. 6.

<sup>13</sup> Dz.U. L 61 z 13.03.1993, str. 39.

<sup>14</sup> Dz.U. L 97 z 18.04.1996, str. 17.

<sup>15</sup> Dz.U. L 278 z 11.11.1993, str. 48.

<sup>16</sup> Dz.U. L 96 z 28.03.1998, str. 17.

<sup>17</sup> Dz.U. L 150 z 25.06.1996, str. 13.

- 3) Taki wspólnotowy kodeks musi obejmować obecne zasady i dostosowywać je do nowych wymogów wynikających z rozporządzenia (WE) nr 1493/1999. Zasady te muszą być jednak uproszczone i bardziej spójne, a niektóre luki należy uzupełnić w celu zapewnienia wszechstronności reguł wspólnotowych w tej dziedzinie. Ponadto, niektóre zasady należy uszczegółowić w celu zapewnienia większej pewności prawnej podczas ich stosowania.
- 4) Ponadto, w celu uproszczenia zasad, należy włączyć jedynie szczegółowe przepisy wykonawcze, wyraźnie określone w rozporządzeniu (WE) nr 1493/1999. Dla pozostałych, zasady określone w art. 28 i następnych Traktatu, powinny wystarczyć do zapewnienia swobodnego przepływu produktów sektora wina w przypadku procesów i praktyk enologicznych.
- 5) Należy również określić, że kodeks powinien być stosowany bez uszczerbku dla szczegółowych przepisów z innych dziedzin, w szczególności, zasad już istniejących lub zasad, które mają być przyjęte w przyszłości w odniesieniu do środków spożywczych.
- 6) Art. 45 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 dopuszcza wykorzystywanie we Wspólnocie, do wytwarzania produktów wymienionych w art. 42 ust. 5, winogron innych niż winogrona należące do odmian winorośli wymienionych w klasyfikacji ustanowionej zgodnie z art. 19 tego rozporządzenia lub produktów z nich otrzymywanych. Należy sporządzić wykaz odmian, w stosunku do których można stosować takie odstępstwa.
- 7) Stosownie do załącznika V do rozporządzenia (EWG) nr 1493/1999 należy sporządzić wykaz gatunkowych win likierowych produkowanych w określonych regionach (gatunkowe wina likierowe por), w odniesieniu do których dopuszczone są specjalne zasady ich wytwarzania. W celu umożliwienia łatwiejszej identyfikacji produktów i ułatwienia handlu wewnątrzspółnotowego, należy odnieść się do opisów produktów ustanowionych zgodnie z regułami wspólnotowymi lub, w miarę potrzeby, ustawodawstwem krajowym.
- 8) Należy również ustalić poziomy stosowania niektórych substancji, stosownie do załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 oraz ustanowić warunki stosowania niektórych z nich.
- 9) W świetle obecnej wiedzy technicznej i naukowej dotyczącej dodawania lizozymu, w szczególności w odniesieniu do cech jakościowych i zdrowotnych wina poddanego takiemu procesowi, nie można obecnie ustalić ostatecznych limitów dla tego nowego sposobu obróbki. Na razie nie należy na to pozwalać i należy prowadzić dalsze próby w trakcie przyszłego roku winnego.
- 10) Art. 44 rozporządzenia Rady (EWG) nr 337/79<sup>18</sup>, zmienionego rozporządzeniem (EWG) nr 3307/85<sup>19</sup>, obniżył maksymalną zawartość ditlenku siarki ogółem win, innych niż wina musujące i likierowe oraz niektóre wina gatunkowe, do 15 mg na litr z mocą od dnia 1 września 1986 r. W celu uniknięcia trudności w zbywaniu wina spowodowanych tą zmianą w zasadach dotyczących produkcji, wino wyprodukowane we Wspólnocie przed tą datą, z wyjątkiem Portugalii, zostało dopuszczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi po tej dacie. Zezwolenie to stosowano również w okresie przejściowym jednego roku od tej daty, w odniesieniu do win pochodzących z państw trzecich lub Portugalii, pod

---

<sup>18</sup> Dz.U. L 54 z 5.03.1979, str. 1.

<sup>19</sup> Dz.U. L 367 z 31.12.1985, str. 39.

warunkiem, że zawartość ditlenku siarki ogółem była zgodna z regułami wspólnotowymi lub, w miarę potrzeby, przepisami hiszpańskimi obowiązującymi przed dniem 1 września 1986 r. Ponieważ nadal mogą istnieć zapasy takiego wina omawiane środki powinny być rozszerzone.

- 11) Art. 12 i 16 rozporządzenia Rady (EWG) nr 358/79<sup>20</sup> obniżyły maksymalną zawartość ditlenku siarki ogółem win musujących, gatunkowych win musujących i gatunkowych win musujących produkowanych w określonych regionach do 15 miligramów na litr z mocą od dnia 1 września 1986 r. W przypadku win musujących pochodzących ze Wspólnoty, z wyjątkiem Portugalii, art. 22 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 358/79 zezwolił na zbywanie takich produktów do wyczerpania się zapasów pod warunkiem, że zostały one wytworzone zgodnie z tym rozporządzeniem w wersji obowiązującej przed dniem 1 września 1986 r. Należy ustanowić przepisy przejściowe dla przywożonych win musujących i win musujących produkowanych w Hiszpanii i Portugalii przed dniem 1 września 1986 r. w celu uniknięcia trudności w zbywaniu takich produktów. W związku z tym, produkty te należy dopuścić do sprzedaży w okresie przejściowym po tej dacie, pod warunkiem, że ich zawartość ditlenku siarki ogółem jest zgodna z przepisami wspólnotowymi obowiązującymi przed dniem 1 września 1986 r.
- 12) Załącznik V pkt. B ust. 1 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 ustala maksymalną zawartość kwasu lotnego w winie. Można ustanowić przepisy dla odstępstw dotyczących niektórych win gatunkowych produkowanych w określonych regionach (wina gatunkowe por) i niektórych win stołowych opisywanych za pomocą oznaczenia geograficznego lub o stężeniu alkoholu 13% lub wyższym. Niektóre wina niemieckie, hiszpańskie, francuskie, włoskie, austriackie i brytyjskie mają zazwyczaj w tych kategoriach kwasowość lotną wyższą niż przewidziana w wymienionym wyżej załączniku V dzięki specjalnym metodom ich wytwarzania oraz dzięki ich wysokiemu stężeniu alkoholu. W celu umożliwienia kontynuacji wytwarzania takich win metodami zwyczajowymi, dzięki którym nabierają one specyficznych właściwości, należy w ich przypadku przewidzieć możliwość dokonania odstępstwa od przepisów wyżej wymienionego załącznika V pkt. B ust. 1.
- 13) Zgodnie z załącznikiem V pkt. D ust. 3 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 należy określić regiony uprawy winorośli, w których tradycyjnie praktykowano dodawanie sacharozy, zgodnie z przepisami obowiązującymi w dniu 8 maja 1970 r.
- 14) Niewielki rozmiar sektora uprawy winorośli Wielkiego Księstwa Luksemburga oznacza, że właściwe władze mogą przeprowadzać systematyczne kontrole analityczne wszystkich partii produktów przerabianych na wino. Zgłoszenia zamiaru wzbogacania wina nie są niezbędne tak długo jak stosuje się te warunki.
- 15) Zgodnie z załącznikiem V pkt. G ust. 5 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 każdy proces wzbogacania, zakwaszania i odkwaszania musi być zgłoszony właściwym władzom. Dotyczy to również ilości cukru, skoncentrowanego moszczu gronowego i rektyfikowanego skoncentrowanego moszczu gronowego posiadanych przez osoby fizyczne lub prawne podejmujące takie czynności. Celem takiego zgłoszenia jest umożliwienie monitorowania omawianych czynności. Zgłoszenia muszą być zatem kierowane do właściwych władz Państwa Członkowskiego, na którego terytorium dany proces ma być przeprowadzany i powinny być tak dokładne na ile to możliwe. W

---

<sup>20</sup> Dz.U. L 54 z 5.03.1979, str. 130.

przypadku zwiększenia stężenia alkoholu właściwe władze muszą być powiadomione w czasie odpowiednim do przeprowadzenia skutecznej kontroli. W przypadku zakwaszania i odkwaszania wystarczy kontrola przeprowadzona po dokonaniu danego procesu. W celu uproszczenia procedur administracyjnych możliwe powinno być dokonywanie takich zgłoszeń, z wyjątkiem pierwszego zgłoszenia w roku winnym, poprzez regularne uaktualnianie rejestrów sprawdzanych przez właściwy organ.

- 16) Załącznik V pkt. F ust. 1 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 ustanawia niektóre zasady słodzenia win. Przepis ten odnosi się głównie do wina stołowego, ale stosuje się także to do win gatunkowych por, na mocy załącznika VI pkt. G ust. 2 do tego rozporządzenia.
- 17) Słodzenie nie musi prowadzić do nadmiarowego wzbogacania w granicach ustalonych w załączniku V pkt. C do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999. W tym celu w załączniku VI pkt. F ust. 1 do tego rozporządzenia przewidziano przepis szczególny. Ponadto, kontrole są niezbędne z celu zapewnienia zgodności z omawianymi przepisami.
- 18) W celu, w szczególności, ułatwienia skutecznego przeprowadzania kontroli, słodzenie powinno się przeprowadzać wyłącznie na etapie produkcji lub innym etapie możliwie najbliższym produkcji. Należy je w związku z tym ograniczyć do produkcji i etapów sprzedaży hurtowej.
- 19) Władze nadzorcze muszą być informowane o wszystkich czynnościach słodzenia, które mają nastąpić. Każda osoba zamierzająca przeprowadzić słodzenie powinna powiadomić na piśmie władze nadzorcze. Procedura niniejsza może być jednak uproszczona w przypadku, gdy słodzenie przeprowadzane jest często i ciągle.
- 20) Celem takich powiadomień jest umożliwienie monitorowania wymienionych procesów. Powiadomienia muszą zatem być kierowane do właściwych władz Państwa Członkowskiego, na którego terytorium proces ma być przeprowadzony i powinny być tak dokładne jak to tylko możliwe i właściwe władze muszą otrzymać zgłoszenie przed podjęciem czynności.
- 21) W celu zapewnienia skuteczności kontroli, ilość moszczu gronowego lub skoncentrowanego moszczu gronowego, posiadana przez zainteresowaną stronę, musi być zgłoszona przed przeprowadzeniem słodzenia. Zgłoszenia takie nie mają jednak wartości, dopóki nie istnieje również obowiązek prowadzenia rejestrów przychodu i rozchodu produktów wykorzystywanych do słodzenia.
- 22) W celu zapobieżenia wykorzystania sacharozy do słodzenia win likierowych, należy pozwolić na używanie, oprócz skoncentrowanego moszczu gronowego, rektyfikowanego skoncentrowanego moszczu gronowego.
- 23) „Kupaż” jest szeroko rozpowszechnioną praktyką enologiczną i ze względu na jej możliwe konsekwencje jej stosowanie należy uregulować w celu zapobieżenia nadużyciom.
- 24) Kupaż to mieszanie win lub moszczy różnego pochodzenia lub różnych kategorii.
- 25) Wskazanie pochodzenia geograficznego lub odmiany winorośli ma wielkie znaczenie dla

handlowej wartości win lub moszczy pochodzących z tej samej wspólnotowej strefy uprawy winorośli lub z tego samego obszaru produkcyjnego państwa trzeciego. Mieszanie win lub moszczy gronowych z tej samej strefy ale z innych obszarów geograficznych położonych w obrębie tej strefy lub z różnych odmian winorośli lub lat zbioru należy zatem uważać także za mieszanie w przypadku, gdy opis otrzymywanego produktu wymienia pochodzenie geograficzne, odmianę winorośli lub rok zbioru.

- 26) Art. 42 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 zabrania w zasadzie mieszania białego wina stołowego z czerwonym winem stołowym, ale przewiduje odstępstwo dla obszarów, na których taka praktyka jest tradycyjnie stosowana.
- 27) Zgodnie z tym odstępstwem należy ustanowić specjalne przepisy szczegółowe dla Hiszpanii zgodnie ze strukturą sektora uprawy winorośli i nastawień klientów, które zmieniają się powoli.
- 28) W celu ograniczenia mieszania białych i czerwonych win stołowych do Hiszpanii, w przypadkach gdy jest to niezbędne, istotnym jest zapewnienie, że wino produkowane w ten sposób nie może być spożywane poza tym krajem
- 29) Należy pozwolić Państwom Członkowskim na zezwolenie stosowania, w ograniczonym czasie w celach doświadczalnych, praktyk i procesów enologicznych nieprzewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 1493/1999.
- 30) Na mocy art. 46 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 należy przyjąć metody analizy w celu ustalenia składu produktów objętych art. 1 tego rozporządzenia oraz należy ustanowić zasady w celu ustalenia, czy produkty te zostały poddane procesom sprzecznym z dozwolonymi praktykami enologicznymi.
- 31) Załącznik VI pkt. J ust. 10 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 przewiduje badanie analityczne, które ma za zadanie mierzyć co najmniej czynniki, spośród wymienionych w pkt. J ust. 3 tego załącznika, umożliwiając rozróżnienie danego wina gatunkowego produkowanego w określonym regionie geograficznym (psr).
- 32) W celach weryfikacyjnych należy wprowadzić jednolite metody analizy w celu zapewnienia, że szczegóły znajdujące się w dokumentach dotyczących omawianych produktów są dokładne i porównywalne. Takie metody muszą być zatem obowiązkowe dla wszystkich transakcji handlowych i procedur weryfikacji. Jednakże, ze względu na wymogi kontrolne i ograniczone instrumenty handlowe należy umożliwić kontynuowanie w ograniczonym okresie niewielkiej liczby zwykle stosowanych procedur tak, aby przedmiotowe czynniki można było określić szybko i z należytą dokładnością.
- 33) Wspólnotowe metody analizy win zostały ustanowione w rozporządzeniu Komisji (EWG) nr 2676/90<sup>21</sup>. Ponieważ metody tam opisane są obowiązujące, rozporządzenie to powinno pozostać w mocy, z wyjątkiem zwykle stosowanych metod, które ostatecznie nie będą już opisywane.
- 34) Na mocy art. 80 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 można przyjąć środki w celu ułatwienia zmiany ustaleń przewidzianych w niniejszym rozporządzeniu. Z możliwości tej należy korzystać w celu ochrony przed poważnymi stratami przedsiębiorców

---

<sup>21</sup> Dz.U. L 272 z 3.10.1990, str. 1.

posiadających duże zapasy niektórych produktów objętych niniejszym rozporządzeniem.

35) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Wina,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE

#### *Artykuł 1*

##### **Cel**

Bez uszczerbku dla ogólnych zasad dotyczących środków spożywczych, procesy i praktyki enologiczne regulowane są regułami wspólnotowymi ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 1493/1999 tytuł V rozdział I i w załącznikach do niego oraz w kodeksie ustanowionym w niniejszym rozporządzeniu.

Niniejszy kodeks zawiera szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, w szczególności zasady dotyczące produktów przeznaczonych do wykorzystania w winiarstwie (tytuł I) oraz praktykach i procesach enologicznych dozwolonych we Wspólnocie (tytuły II i III)

#### TYTUŁ I

### **WYMAGANIA DOTYCZĄCE NIEKTÓRYCH WINOGRON I MOSZCZY GRONOWYCH**

#### *Artykuł 2*

##### **Wykorzystanie winogron niektórych odmian**

1. Winogron odmian sklasyfikowanych wyłącznie jako odmiany deserowe nie wykorzystuje się w winiarstwie.
2. Nie naruszając art. 42 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 winogrona odmian wymienionych w załączniku I do tego rozporządzenia mogą być wykorzystywane we Wspólnocie do przygotowywania produktów objętych tym przepisem.

#### *Artykuł 3*

##### **Wykorzystywanie niektórych produktów nie posiadających naturalnego stężenia alkoholu w % objętościowych do produkcji wina musującego, wina musującego gazowanego i wina półmusującego gazowanego**

Lata, w których z powodu niesprzyjających warunków pogodowych można wykorzystywać produkty ze stref uprawy winorośli A i B, nie posiadające minimalnego naturalnego stężenia alkoholu w % objętościowych ustanowionego dla odpowiedniej strefy uprawy winorośli, według warunków ustanowionych w art. 44 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, do produkcji wina musującego, wina musującego gazowanego i wina półmusującego gazowanego są zgodne z ustanowionymi w załączniku II do tego rozporządzenia.

#### *Artykuł 4*

### **Wykorzystanie moszczu gronowego niektórych odmian winorośli do produkcji gatunkowego wina musującego typu aromatyzowanego i gatunkowego wina musującego produkowanego w określonym regionie geograficznym (psr) typu aromatyzowanego oraz wyjątki od takiego wykorzystania.**

1. Wykaz odmian winorośli produkujących moszcz gronowy lub moszcz gronowy w trakcie fermentacji, które muszą być użyte do stworzenia covée do wytworzenia gatunkowych win musujących typu aromatyzowanego i gatunkowych win musujących typu aromatyzowanego produkowanego w określonym regionie geograficznym (psr) zgodnie z załącznikiem V pkt. I ust. 3 lit. a) i załącznikiem VI pkt K ust. 10 lit. a) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 jest zgodny z ustalonym w załączniku III pkt. A do tego rozporządzenia.
2. Odstępstwa, określone w załączniku V pkt. I ust. 3 lit. a) oraz w załączniku VI pkt. K ust. 10 lit. a) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, dotyczące odmian winorośli i produktów używanych do tworzenia covée, są zgodne z ustanowionymi w załączniku III pkt. B do tego rozporządzenia.

#### TYTUŁ II

### **PRAKTYKI I PROCESY ENOLOGICZNE**

#### ROZDZIAŁ I

### **OGRANICZENIA I WYMOGI ODNOŚĄCE SIĘ DO STOSOWANIA NIEKTÓRYCH SUBSTANCJI DOPUSZCZONYCH W CELACH ENOLOGICZNYCH**

#### *Artykuł 5*

### **Ograniczenia stosowania niektórych substancji**

Substancje dopuszczone w celach enologicznych, wymienione w załączniku IV do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, mogą być używane tylko z zastrzeżeniem limitów ustanowionych w załączniku IV do tego rozporządzenia.

#### *Artykuł 6*

### **Poliwinylopolipirolidon**

Poliwinylopolipirolidon, którego stosowanie przewidziane jest w załączniku IV ust. 1 lit. p) oraz ust. 3 lit. y) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być używany tylko, jeżeli spełnia wymogi i kryteria czystości ustalone w załączniku V do tego rozporządzenia.

#### *Artykuł 7*

### **Winian wapnia**

Winian wapnia, którego stosowanie jako środka wspomagającego wytrącanie kamienia z kwasu winowego przewidziane jest w załączniku IV ust. 3 lit. v) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być używany, jeśli spełnia wymogi ustalone w załączniku VI do tego rozporządzenia.

#### *Artykuł 8*

#### **Kwas winowy**

Kwas winowy, którego stosowanie do celów odkwaszania przewidziane jest w załączniku IV ust. 1 lit. m) oraz w załączniku IV ust. 3 lit. l) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być stosowany w odniesieniu do produktów, które:

- pochodzą z odmian winorośli Elbling i Reling, oraz
- zostały otrzymane z winogron zbieranych w następujących regionach upraw winorośli w północnej części strefy A uprawy winorośli:
- Ahr,
- Rheingau,
- Mittelrhein,
- Mosel – Saar - Ruwer,
- Nahe,
- Rheinhessen,
- Rheinpfalz,
- Moselle luxemburgoise.

#### *Artykuł 9*

#### **Żywica z sosny Aleppo**

Żywica z sosny Aleppo, stosowanie której przewidziane jest w załączniku IV ust. 1 lit. n) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być używana tylko do produkcji wina stołowego „retsina”. Ta praktyka enologiczna można przeprowadzana tylko:

- na geograficznym terytorium Grecji,
- z użyciem moszczu gronowego z odmian winorośli, obszarów produkcji i obszarów winiarskich tak jak określono w greckich przepisach obowiązujących w dniu 1 grudnia 1980 r.,
- poprzez dodanie 1 000 gramów lub mniej żywicy na hektolitr użytego produktu, przed

fermentacją lub w przypadku, gdy rzeczywiste stężenie alkoholu w% objętościowych nie przekracza jednej trzeciej całkowitego stężenia alkoholu w% objętościowych podczas procesu fermentacji.

Grecja powiadamia Komisję z wyprzedzeniem, jeżeli zamierza zmienić przepisy określone w tiret drugim. Jeśli Komisja nie udzieli odpowiedzi w ciągu dwóch miesięcy od takiego powiadomienia, Grecja będzie mogła wprowadzić planowane zmiany.

#### *Artykuł 10*

### **Betaglukanaza**

Betaglukanaza, której stosowanie przewidziane jest w załączniku IV ust. 1 lit. j) i ust. 3 lit. m) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być stosowana tylko, jeżeli spełnia wymogi ustalone w załączniku VII do tego rozporządzenia.

#### *Artykuł 11*

### **Bakterie fermentacji mlekowej**

Bakterie fermentacji mlekowej, których stosowanie przewidziane jest w załączniku IV ust. 1 lit. q) i ust. 3 lit. z) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, mogą być stosowane tylko, jeżeli spełniają wymogi ustalone w załączniku VIII do tego rozporządzenia.

#### *Artykuł 12*

### **Żywice jonowymienne**

Żywice jonowymienne, które można stosować zgodnie z załącznikiem IV ust. 2 lit. h) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, to styren i kopolimery diwinylobenzenu zawierające kwas sulfonowy lub grupy amonowe. Muszą one spełniać wymogi ustanowione w dyrektywie Rady 89/109/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z środkami spożywczymi<sup>22</sup> oraz w przepisach wspólnotowych i krajowych przyjętych w celu jej wykonania. Ponadto, podczas badania metodami analitycznymi ustanowionymi w załączniku IX do tego rozporządzenia nie mogą one stracić więcej niż 1mg/l substancji organicznej w żadnym z wymienionych rozpuszczalników. Muszą być regenerowane za pomocą substancji dopuszczonych do stosowania podczas przygotowywania środków spożywczych.

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

#### *Artykuł 13*

### **Żelazocyjanek potasu**

Żelazocyjanek potasu, którego stosowanie przewidziane jest w załączniku IV ust. 3 lit. p) do

---

<sup>22</sup> Dz.U. L40 z 11.02.1989, str. 38.

rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być stosowany pod nadzorem enologa lub technika, urzędowo zatwierdzonego przez władze Państwa Członkowskiego, na terytorium którego proces jest przeprowadzany i którego zakres odpowiedzialności jest ustalany, w razie potrzeby, przez zainteresowane Państwo Członkowskie.

Po poddaniu obróbce żelazocyjankiem potasu wino zawiera śladowe ilości żelaza.

Nadzór nad stosowaniem produktu objętego niniejszym artykułem jest regulowany przepisami przyjmowanymi przez Państwa Członkowskie.

#### *Artykuł 14*

### **Fitynian wapnia**

Fitynian wapnia, którego stosowanie przewidziane jest w załączniku IV ust. 3 lit. p) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być stosowany pod nadzorem enologa lub technika urzędowo zatwierdzonego przez władze Państwa Członkowskiego, na terytorium którego proces jest przeprowadzany i którego zakres odpowiedzialności jest ustalony, w razie potrzeby, przez zainteresowane Państwo Członkowskie.

Po poddaniu obróbce fitynianem wapnia wino zawiera ilości śladowe żelaza.

Nadzór nad stosowaniem produktu objętego niniejszym artykułem jest regulowany przepisami przyjmowanymi przez Państwa Członkowskie.

#### *Artykuł 15*

### **Kwas DL-winowy**

Kwas DL-winowy, którego stosowanie przewidziane jest w załączniku IV ust. 3 lit. s) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być stosowany pod nadzorem enologa lub technika, urzędowo zatwierdzonego przez władze Państwa Członkowskiego, na terytorium którego proces jest przeprowadzany i którego zakres odpowiedzialności jest ustalony, w razie potrzeby, przez zainteresowane Państwo Członkowskie.

Nadzór nad stosowaniem produktu objętego niniejszym artykułem jest regulowany przepisami przyjmowanymi przez Państwa Członkowskie.

#### *Artykuł 16*

### **Elektrodializa**

Elektrodializa, którą stosuje się w celu zapewnienia winowej stabilizacji wina, przewidziana w załączniku IV ust. 4 lit. b) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być stosowana tylko, jeżeli spełnia wymogi ustalone w załączniku X do tego rozporządzenia. Stosuje się ją wyłącznie w odniesieniu do wina stołowego do dnia 31 lipca 2001 r.

#### *Artykuł 17*

### **Ureaza**

Ureaza, którą stosuje się w celu obniżenia poziomu mocznika w winie, przewidziana w załączniku IV ust. 4 lit. c) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być stosowana tylko jeżeli spełnia wymogi i kryteria czystości ustalone w załączniku XI do tego rozporządzenia.

### *Artykuł 18*

#### **Dodawanie tlenu**

Dodawanie tlenu, który przewidziany jest w załączniku IV ust. 4 lit. a) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, przeprowadza się używając czystego tlenu gazowego.

## ROZDZIAŁ II

### **OGRANICZENIA I WYMOGI SZCZEGÓLNE**

### *Artykuł 19*

#### **Zawartość ditlenku siarki**

1. Zmiany wykazu win, przewidzianego w załączniku V pkt. A ust. 2 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, są zgodne z ustaleniami zawartymi w załączniku XII do tego rozporządzenia.
2. Można oferować do bezpośredniego spożycia przez ludzi, do wyczerpania zapasów, następujące produkty:
  - wino, inne niż wino likierowe i musujące produkowane we Wspólnocie, z wyjątkiem Portugalii przed dniem 1 września 1986 r., oraz
  - wino, inne niż wino likierowe i musujące, pochodzące z państw trzecich lub z Portugalii i przywożone do Wspólnoty przed dniem 1 września 1987 r.,

pod warunkiem, że łączna zawartość ditlenku siarki w chwili wprowadzania do obrotu w celu bezpośredniego spożycia przez ludzi nie przekracza:

- a) 175 miligramów na litr w winach czerwonych;
- b) 225 miligramów na litr w winach białych i winach różowych;
- c) bez wpływu na powyżej wymienione przepisy lit. a) i b), dla win z resztkową zawartością cukru wyrażonego jako cukier inwertowany wynoszącą nie mniej niż pięć gramów na litr, 225 miligramów na litr w winach czerwonych i 275 miligramów na litr w winach białych i różowych.

Ponadto, można oferować do bezpośredniego spożycia przez ludzi w kraju produkcji i na wywóz do państw trzecich, do wyczerpania zapasów, następujące produkty:

- wino produkowane w Hiszpanii przed dniem 1 września 1986 r., w którym łączna zawartość ditlenku siarki nie przekracza wartości maksymalnej ustalonej w przepisach

hiszpańskich obowiązujących przed tą datą, oraz

- wino produkowane w Portugalii przed dniem 1 stycznia 1991 r., w którym łączna zawartość ditlenku siarki nie przekracza wartości maksymalnej ustalonej w przepisach portugalskich obowiązujących przed tą datą.
3. Wina musujące pochodzące z państw trzecich i Portugalii oraz przywożone do Wspólnoty przed dniem 1 września 1987 r. mogą być oferowane do bezpośredniego spożycia przez ludzi, do wyczerpania zapasów, pod warunkiem, że łączna zawartość ditlenku siarki nie przekracza:
- 250 miligramów na litr w winach musujących, oraz
  - 200 miligramów na litr w gatunkowych winach musujących.

Ponadto, można oferować do bezpośredniego spożycia przez ludzi w kraju produkcji i na wywóz do państw trzecich, do wyczerpania zapasów, następujące produkty:

- wino produkowane w Hiszpanii przed dniem 1 września 1986 r., w którym łączna zawartość ditlenku siarki nie przekracza wartości maksymalnej ustalonej w przepisach hiszpańskich obowiązujących przed tą datą, oraz
- wino produkowane w Portugalii przed dniem 1 stycznia 1991 r., w którym łączna zawartość ditlenku siarki nie przekracza wartości maksymalnej ustalonej w przepisach portugalskich obowiązujących przed tą datą.

#### *Artykuł 20*

### **Zawartość kwasu lotnego**

Wina objęte wyjątkami dotyczącymi maksymalnej zawartości kwasu lotnego, zgodnie z załącznikiem V pkt. B ust. 3) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, są ustalone w załączniku XIII do tego rozporządzenia

#### *Artykuł 21*

### **Stosowanie siarczynu wapnia w niektórych winach likierowych**

Odstępstwa dotyczące stosowania siarczynu wapnia, określonego w załączniku V pkt. J ust. 4 lit. b) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, mogą być przyznane tylko w odniesieniu do następujących win hiszpańskich:

- a) „Vino generoso” zgodnie z określeniem podanym w załączniku VI pkt. L ust. 8 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999;
- b) „Vino generoso de licor” zgodnie z określeniem podanym w załączniku VI pkt L ust. 11 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999.

## **TYTUŁ II**

## **PRAKTYKI ENOLOGICZNE**

### **ROZDZIAŁ I**

#### **WZBOGACANIE**

##### *Artykuł 22*

#### **Dopuszczenie stosowania sacharozy**

Regiony uprawy winorośli, w których stosowanie sacharozy jest dopuszczone stosownie do załącznika V pkt. D ust. 3 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999:

- a) strefa A uprawy winorośli,
- b) strefa B uprawy winorośli,
- c) strefa A uprawy winorośli, z wyjątkiem winnic we Włoszech, Grecji, Hiszpanii i Portugalii oraz winnic w departamentach francuskich podlegających jurysdykcji sądów apelacyjnych:
  - Aix – en - Provence,
  - Nîmes,
  - Montpellier,
  - Tuluzy,
  - Agen,
  - Pau,
  - Bordeaux,
  - Bastia.

Jednak, wzbogacane za pomocą „cukrzenia suchego” może być dopuszczone przez władze krajowe jako wyjątek we francuskich departamentach, określonych powyżej. Francja powiadamia niezwłocznie Komisję i pozostałe Państwa Członkowskie o każdym takim zezwoleniu.

##### *Artykuł 23*

#### **Wzbogacanie w przypadku wyjątkowo niekorzystnych warunków pogodowych**

Lata, podczas których można dopuścić zwiększenie stężenia alkoholu w % objętościowych, określonych w załączniku V pkt. C ust. 3 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, zgodnie z procedurą ustanowioną art. 75 tego rozporządzenia, z powodu wyjątkowo niekorzystnych warunków pogodowych, zgodnie z pkt. C ust. 4 tego załącznika, oraz strefy uprawy

winorośli, regiony geograficzne i dane odmiany są ustalone, w miarę potrzeby, w załączniku XIV do tego rozporządzenia.

#### *Artykuł 24*

### **Wzbogacanie cuvée win musujących**

Zgodnie z załącznikiem V pkt. H ust. 4 i pkt. I ust. 5 oraz załącznikiem VI pkt. K ust. 11 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, każde Państwo Członkowskie może zezwolić na wzbogacanie cuvée w miejscu przygotowywania win musujących, pod warunkiem, że:

- a) żaden ze składników cuvée nie był wcześniej poddawany wzbogacaniu;
- b) wymienione składniki pochodzą wyłącznie z winogron zbieranych na jego terytorium;
- c) wzbogacanie przeprowadza się jednorazowo;
- d) nie przekracza się następujących limitów:
  - 3,5% objętościowych w przypadku cuvée zawierającego składniki ze strefy A uprawy winorośli, pod warunkiem, że naturalne stężenie alkoholu każdego ze składników wynosi co najmniej 5% objętościowych
  - 2,5% objętościowych w przypadku cuvée zawierającego składniki ze strefy B uprawy winorośli, pod warunkiem, że naturalne stężenie alkoholu każdego ze składników wynosi co najmniej 6% objętościowych
  - 2% objętościowe w przypadku cuvée zawierającego składniki ze stref C Ia, C Ib, C II i C III uprawy winorośli, pod warunkiem, że naturalne stężenie alkoholu każdego ze składników wynosi odpowiednio co najmniej 7,5%, 8%, 8,5% i 9% objętościowych.

Powyższe limity pozostają bez uszczerbku dla stosowania art. 44 ust. 3 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 w stosunku do cuvée przeznaczanych do produkcji win musujących, jak określono w załączniku I ust. 15 do tego rozporządzenia;

- e) stosowaną metodą jest dodanie sacharozy, skoncentrowanego moszczu gronowego lub rektyfikowanego skoncentrowanego moszczu gronowego.

#### *Artykuł 25*

### **Przepisy administracyjne stosowane do wzbogacania**

1. Powiadomienia, określone w załączniku V pkt. G ust. 5 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, dotyczące czynności zwiększających stężenie alkoholu dokonywane są przez osoby fizyczne lub prawne przeprowadzające omawiane czynności oraz w odpowiednim czasie i zgodnie z warunkami kontroli ustalonymi przez właściwy organ Państwa Członkowskiego, na którego terytorium czynność ta ma miejsce.
2. Powiadomienia, określone w ust. 1, sporządzane są na piśmie i zawierają następujące

informacje:

- nazwisko i adres osoby dokonującej zgłoszenia,
  - miejsce, w którym ma być przeprowadzona czynność wzmacniania,
  - dzień i czas rozpoczęcia czynności,
  - opis produktu poddawanego wzmacnianiu,
  - proces stosowany do wzmacniania ze szczegółami dotyczącymi rodzaju używanego produktu
3. Państwa Członkowskie mogą jednak zezwolić na wcześniejsze zgłoszenia obejmujące kilka czynności lub na określony czas wysłania do właściwych władz. Powiadomienia takie są przyjmowane tylko jeżeli osoba dokonująca zgłoszenia prowadzi pisemny rejestr każdej czynności wzmacniania, jak przewidziano w ust. 6, oraz informacji wymaganych przepisami ust. 2.
4. W przypadku, gdy dana osoba nie może przeprowadzić zgłoszonej czynności w odpowiednim czasie z powodu siły wyższej, Państwa Członkowskie określają warunki, zgodnie z którymi osoba ta dokonuje nowego zgłoszenia odpowiedniemu organowi w celu umożliwienia przeprowadzenia niezbędnych kontroli.

Państwa Członkowskie powiadamiają Komisję na piśmie o takich przepisach.

5. Powiadomienia, określone w ust. 1 nie są wymagane w Wielkim Księstwie Luksemburgu.
6. Szczegóły dotyczące czynności zwiększenia stężenia alkoholu wprowadza się do rejestrów niezwłocznie po zakończeniu czynności wzmacniania, zgodnie z przepisami przyjętymi stosownie do art. 70 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999.

W przypadkach, w których wcześniejsze zgłoszenia obejmujące kilka czynności nie wskazują dnia i czasu rozpoczęcia czynności, wpis w rejestrze musi być dokonany także przed rozpoczęciem każdej czynności.

## ROZDZIAŁ II

### ZAKWASZANIE I ODKWASZANIE

#### *Artykuł 26*

#### **Przepisy administracyjne stosowane do zakwaszania i odkwaszania**

1. W przypadku zakwaszania i odkwaszania podmioty dokonują zgłoszeń, określonych w załączniku V pkt. G ust. 5 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, nie później niż drugiego dnia po przeprowadzeniu pierwszej czynności w każdym roku winnym. Powiadomienia takie są ważne w stosunku do wszystkich czynności przeprowadzanych w danym roku winnym.

2. Powiadomienia, określone w ust. 1, sporządzane są na piśmie i zawierają następujące informacje:

- nazwisko i adres osoby dokonującej zgłoszenia,
- rodzaj danej czynności,
- miejsce, w którym czynność ma być przeprowadzona.

3. Szczegóły dotyczące każdej czynności zakwaszenia i odkwaszenia są wprowadzane do rejestrów, zgodnie z przepisami przyjętymi stosownie do art. 70 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999.

### ROZDZIAŁ III

## **WSPÓLNE ZASADY STOSOWANE W ODNIESIENIU DO WZBOGACANIA, ZAKWASZANIA I ODKWASZANIA**

### *Artykuł 27*

#### **Zakwaszanie i wzbogacanie tego samego produktu**

Decyzję w sprawie przypadków, w których zakwaszanie i odkwaszanie tego samego produktu, w rozumieniu przepisów załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, jest dozwolone zgodnie z załącznikiem V pkt. E ust. 7 do tego rozporządzenia, podejmuje się zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 75 tego rozporządzenia i są to przypadki takie jak określono w załączniku XV do tego rozporządzenia.

### *Artykuł 28*

#### **Zasady ogólne stosowane w odniesieniu do wzbogacania, zakwaszania i odkwaszania produktów innych niż wino**

Procesy, określone w załączniku V pkt. G ust. 1 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, przeprowadza się jednorazowo. Państwa Członkowskie mogą jednak zezwolić na przeprowadzenie niektórych procesów w kilku czynnościach, w przypadku, gdy przyczynia się to do ulepszenia winifikacji danych produktów. W takich wypadkach limity ustanowione w załączniku V do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 stosuje się w odniesieniu do całej czynności.

### *Artykuł 29*

#### **Odstępstwo od terminów ustanowionych dla wzbogacania, zakwaszania i odkwaszania**

W drodze odstępstwa od terminów ustanowionych w załączniku V pkt. G ust. 7 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, czynności wzbogacania, zakwaszania i odkwaszania można przeprowadzić przed terminami ustalonymi z załączniku XVI do tego rozporządzenia.

### ROZDZIAŁ IV

## **SŁODZENIE**

### *Artykuł 30*

#### **Zasady techniczne stosowane podczas słodzenia**

Słodzenie win stołowych i win gatunkowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) dopuszczone jest tylko na etapie produkcji i sprzedaży hurtowej.

### *Artykuł 31*

#### **Przepisy administracyjne stosowane podczas słodzenia**

1. Każda osoba fizyczna lub prawna zamierzająca dokonać słodzenia powiadamia właściwy organ Państwa Członkowskiego, na którego terytorium czynność ma być przeprowadzana.
2. Zgłoszenia sporządza się na piśmie i właściwe władze powinny je otrzymać co najmniej 48 godzin przed dniem przeprowadzenia czynności

Jednakże, gdy przedsiębiorstwo dokonuje słodzenia w sposób stały, Państwa Członkowskie mogą zezwolić za powiadomienie obejmujące kilka czynności lub określony okres na wysłanie właściwym władzom. Powiadomienie takie jest przyjmowane tylko pod warunkiem, że przedsiębiorstwo prowadzi pisemny rejestr każdej czynności słodzenia oraz rejestry informacji wymaganych przepisami ust. 3.

3. Zgłoszenia zawierają następujące informacje:
  - a) w odniesieniu do czynności słodzenia przeprowadzonych zgodnie z załącznikiem V pkt F ust. 1 lit. a) oraz załącznikiem VI pkt. G ust. 2 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999:
    - (i) ilość oraz całkowite i rzeczywiste stężenie alkoholu wina stołowego lub wina gatunkowego produkowanego w określonym regionie geograficznym (psr), które będzie słodzone,
    - (ii) ilość oraz całkowite i rzeczywiste stężenie alkoholu moszczu gronowego, który będzie dodawany,
    - (iii) ilość oraz całkowite i rzeczywiste stężenie alkoholu wina stołowego lub wina gatunkowego produkowanego w określonym regionie geograficznym (psr) po dosłodzeniu.
  - b) w odniesieniu do czynności słodzenia przeprowadzonych zgodnie z załącznikiem V pkt F ust. 1 lit. b) oraz załącznikiem VI pkt G ust. 2 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999:
    - (i) ilość oraz całkowite i rzeczywiste stężenie alkoholu wina stołowego lub wina gatunkowego produkowanego w określonym regionie geograficznym (psr), które będzie słodzone,
    - (ii) ilość oraz całkowite i rzeczywiste stężenie alkoholu moszczu gronowego lub, w odpowiednim przypadku, ilość i gęstość skoncentrowanego moszczu gronowego, który

będzie dodawany,

(iii) ilość oraz całkowite i rzeczywiste stężenie alkoholu wina stołowego lub wina gatunkowego produkowanego w określonym regionie geograficznym (psr) po dosłodzeniu.

4. Osoby określone w ust. 1 prowadzą rejestry przychodu i rozchodu towarów wskazujące ilości moszczu gronowego lub skoncentrowanego moszczu gronowego, które posiadają w celu przeprowadzenia słodzenia.

#### *Artykuł 32*

### **Słodzenie niektórych win przywożonych**

Słodzenie win przywożonych, określonych w załączniku V pkt F ust. 3 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, podlega warunkom ustanowionym w art. 30 i 31 niniejszego rozporządzenia.

#### *Artykuł 33*

### **Zasady szczególne stosowane przy słodzeniu win likierowych**

1. Słodzenie, przeprowadzane na warunkach ustanowionych w załączniku V pkt J ust. 6 lit. a) tiret drugie do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, dopuszczone jest w odniesieniu do „vino geneoso de licor” zgodnie z określeniem w załączniku VI pkt L ust. 11 do tego rozporządzenia.
2. Słodzenie przeprowadzane na warunkach ustanowionych w załączniku V pkt J ust. 6 lit. a) tiret trzecie do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, dopuszczone jest w odniesieniu do gatunkowego wina likierowego produkowanego w określonym regionie geograficznym (psr) „Madeira”.

## **ROZDZIAŁ V**

### **KUPAŻ**

#### *Artykuł 34*

### **Definicja**

1. „Kupaż” w rozumieniu art. 46 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 oznacza: mieszanie ze sobą win lub moszczy pochodzących z:
  - a) różnych państw,
  - b) różnych stref uprawy winorośli we Wspólnocie, w rozumieniu przepisów załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, lub różnych stref produkcji w państwach trzecich,
  - c) z tej samej strefy uprawy winorośli we Wspólnocie lub z tej samej strefy produkcji w państwie trzecim, ale będące

- różnego pochodzenia geograficznego, lub
- różnych odmian winorośli, lub
- z różnych zbiorów

pod warunkiem, że pochodzenie geograficzne, odmiana winorośli lub rok zbioru jest określony, lub istnieje obowiązek określenia, w opisie danego produktu, lub

d) odmiennych kategorii win lub moszczy.

2. Za odmienne kategorie wina lub moszczu uważa się:

- wino czerwone, wino białe oraz moszcze lub wina nadające się do otrzymania jednej z tych kategorii wina,
- wino stołowe, wino gatunkowe produkowane w określonym regionie geograficznym (psr) oraz moszcze lub wina nadające się do otrzymania jednej z tych kategorii wina.

Dla celów niniejszego ustępu wino różowe traktuje się jak wino czerwone

3. Następujących procesów nie uważa się za kupaż:

- a) dodawania skoncentrowanego moszczu gronowego lub rektyfikowanego skoncentrowanego moszczu gronowego w celu zwiększenia naturalnego stężenia alkoholu danego produktu;
- b) słodzenia,
  - wina stołowego,
  - wina gatunkowego produkowane w określonym regionie geograficznym (psr), w przypadku, gdy substancja słodząca pochodzi z określonego regionu, którego nazwę wino nosi, lub jest rektyfikowanym skoncentrowanym moszczem gronowym.
- c) produkcji wina gatunkowego produkowanego w określonym regionie geograficznym (psr) zgodnie z tradycyjnymi praktykami, określonymi w załączniku VI pkt D ust. 2 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999.

### *Artykuł 35*

#### **Zasady ogólne stosowane podczas kupażu**

1. Kupaż lub mieszanie:

- win stołowych ze sobą, lub
- win nadających się do otrzymania win stołowych ze sobą lub z winami stołowymi, lub

- win gatunkowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) ze sobą,

jest zakazane, jeżeli którykolwiek ze składników nie spełnia wymogów rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 lub niniejszego rozporządzenia.

2. Wyniku mieszania świeżych winogron, moszczu gronowego, moszczu winogronowego w trakcie fermentacji lub młodego wina, którego fermentacja jeszcze się nie zakończyła, w przypadku, gdy którykolwiek z tych produktów nie posiada właściwości wymaganych do uzyskania wina stołowego lub wina nadającego się do otrzymania wina stołowego, z produktami nadającymi się do otrzymania takiego wina lub z winem stołowym, nie uważa się za wino stołowe lub wino nadające się do otrzymania wina stołowego.
3. W przypadku kupażu oraz z zastrzeżeniem przepisów następujących ustępów, jedynymi produktami, które mogą być uważane za wina stołowe są produkty powstające w wyniku zmieszania za sobą win stołowych lub zmieszania win stołowych z winami nadającymi się do otrzymania win stołowych, pod warunkiem, że takie wina nadające się do otrzymania win stołowych mają całkowite naturalne stężenie alkoholu nie przekraczające 17% objętościowych.
4. Bez uszczerbku dla przepisów art. 44 ust. 7 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 oraz art. 36 niniejszego rozporządzenia, kupaż wina nadającego się do otrzymania wina stołowego z:
  - a) winem stołowym, może dać wino stołowe tylko w przypadku, gdy czynność jest przeprowadzana w strefie uprawy winorośli, w której zostało wyprodukowane wino nadające się do otrzymania wina stołowego;
  - b) innym winem nadającym się do otrzymania wina stołowego, może dać wino stołowe, tylko w przypadku, gdy:
    - drugie wino nadające się do otrzymania wina stołowego zostało wyprodukowane w tej samej strefie uprawy winorośli, oraz
    - czynność jest przeprowadzana w tej samej strefie uprawy winorośli.
5. Kupaż moszczu gronowego lub wina stołowego, które poddano praktyce enologicznej, określonej w załączniku IV ust. 1 lit. n) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, z moszczem gronowym lub winem, które nie było poddane tej praktyce jest zakazany.

### *Artykuł 36*

#### **Zasady szczególne stosowane w odniesieniu do kupażu win białych i czerwonych w Hiszpanii**

1. Stosownie do przepisów art. 42 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, kupaż wina nadającego się do otrzymania białego wina stołowego lub białego wina stołowego z winem nadającym się do otrzymania czerwonego wina stołowego lub z czerwonym winem stołowym jest dozwolony w Hiszpanii do dnia 31 lipca 2005 r., pod warunkiem, że otrzymany produkt posiada cechy charakterystyczne czerwonego wina stołowego.

2. Hiszpańskie wina stołowe czerwone i różowe powstające w wyniku kupażu, określonego w ust. 1, nie mogą być przedmiotem handlu z innymi Państwami Członkowskimi lub wywozu do państw trzecich.
3. Do celów ust. 2 właściwy organ wyznaczony przez Hiszpanię zapewnia pochodzenie hiszpańskich win stołowych czerwonych i różowych przez dołączanie pieczęci w polu przeznaczonym na urzędowe komentarze w dokumencie przewidzianym w art. 70 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, poprzedzonego wyrazami „wino nieuzyskane poprzez kupaż wina białego/czerwonego”.

## ROZDZIAŁ VI

### DODAWANIE INNYCH PRODUKTÓW

#### *Artykuł 37*

#### **Dodawanie destylatu do win likierowych i niektórych gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr)**

Cechy charakterystyczne destylatu winnego i destylatu z suszonych winogron, który można dodać do win likierowych i niektórych gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), zgodnie z załącznikiem V pkt J ust. 2 lit. a) (i) tiret drugie do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, są określone w załączniku XVII do tego rozporządzenia.

#### *Artykuł 38*

#### **Dodawanie innych produktów i stosowanie moszczu gronowego podczas przygotowywania niektórych gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr)**

1. Wykaz gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), których przygotowanie wymaga użycia moszczu gronowego lub jego mieszanki z winem zgodnie z załącznikiem V pkt J ust. 1 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, jest ustalony w załączniku XVIII pkt A do tego rozporządzenia
2. Wykaz gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), do których można dodawać produkty określone w załączniku V pkt J ust. 2 lit. b) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, jest ustalony w załączniku XVIII pkt B do tego rozporządzenia.

#### *Artykuł 39*

#### **Dodawanie alkoholu do wina półmusującego**

Stosownie do przepisów art. 42 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, dodatek alkoholu do wina półmusującego nie powoduje zwiększenia całkowitego stężenia alkoholu wina półmusującego o więcej 0,5% objętościowego. Alkohol może być dodany wyłącznie w postaci *expedition liqueur* i pod warunkiem, że taka metoda jest dopuszczona na mocy

przepisów obowiązujących w Państwie Członkowskim produkcji oraz że takie przepisy zostały podane do wiadomości Komisji i innym Państwom Członkowskim.

## ROZDZIAŁ VII

### WYMOGI DOTYCZĄCE DOJRZEWANIA

#### *Artykuł 40*

#### **Dojrzewanie niektórych win likierowych**

Dojrzewanie, zgodnie z warunkami ustanowionymi w załączniku V pkt J ust. 6 lit. c) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, dopuszczone jest w odniesieniu do gatunkowego wina likierowego produkowanego w określonym regionie (psr), „Madeira”.

## TYTUŁ III

### DOŚWIADCZALNE WYKORZYSTANIE NOWYCH PRAKTYK ENOLOGICZNYCH

#### *Artykuł 41*

#### **Zasady ogólne**

1. W celach doświadczalnych, określonych w art. 46 ust. 2 lit. f) rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, każde Państwo Członkowskie może zezwolić na stosowanie niektórych praktyk enologicznych lub procesów nieprzewidzianych w tym rozporządzeniu przez okres maksymalnie trzech lat, pod warunkiem, że:
  - dane praktyki i procesy spełniają wymogi ustanowione w art. 42 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999,
  - takie praktyki i procesy są stosowane do ilości nie przekraczających 50 000 hektolitrów rocznie w odniesieniu do każdego doświadczenia,
  - otrzymane produkty nie są wysyłane poza Państwo Członkowskie, na którego terytorium przeprowadzono doświadczenie,
  - zainteresowane Państwo Członkowskie powiadamia Komisję oraz pozostałe Państwa Członkowskie na początku doświadczenia o warunkach zezwolenia.

„Doświadczenie” oznacza czynność lub czynności przeprowadzane w kontekście dobrze zdefiniowanego projektu badawczego z jednym protokołem z doświadczenia.

2. Przed końcem okresu określonego w ust. 1 zainteresowane Państwo Członkowskie przekazuje Komisji sprawozdanie z dopuszczonego doświadczenia, a Komisja powiadamia pozostałe Państwa Członkowskie o jego wynikach. W zależności od tych wyników zainteresowane Państwo Członkowskie może ubiegać się o wydanie przez Komisję zezwolenia na kontynuację doświadczenia, w miarę możliwości z większą ilością niż w pierwotnym doświadczeniu, na następny okres nie dłuższy niż trzy lata. Państwo

Członkowskie składa odpowiednią dokumentację na poparcie wniosku

3. Komisja, stanowiąc zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 75 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, podejmuje decyzję w sprawie wniosku określonego w ust. 2. W tym samym czasie, Komisja może podjąć decyzję zezwalającą na kontynuację doświadczenia w innych Państwach Członkowskich na tych samych warunkach.
4. Pod koniec okresu określonego w ust. 1 lub, w miarę potrzeby, w ust. 2 oraz po zebraniu wszystkich informacji dotyczących doświadczenia, Komisja może, gdzie stosowne, przedłożyć Radzie wniosek ostatecznego zezwolenia na prowadzenie praktyk enologicznych i procedur objętych doświadczeniem.

#### TYTUŁ IV

### PRZEPISY KOŃCOWE

#### *Artykuł 42*

#### **Wino produkowane przed dniem 1 sierpnia 2000 r.**

Wino produkowane przed dniem 1 sierpnia 2000 r. może być oferowane lub dostarczane do bezpośredniego spożycia przez ludzi po tej dacie, pod warunkiem, że jest zgodne z regułami wspólnotowymi lub krajowymi obowiązującymi przed tą datą.

#### *Artykuł 43*

#### **Wymogi dotyczące destylacji, przewozu i wykorzystania produktów niezgodnych z przepisami rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 lub niniejszego rozporządzenia**

1. Produkty, które stosownie do art. 45 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 nie mogą być oferowane lub dostarczane do bezpośredniego spożycia przez ludzi niszczy się. Państwa Członkowskie mogą jednak dopuścić wykorzystanie niektórych produktów, właściwości których określają, przez gorzelnie lub wytwórnie octu lub w celach przemysłowych.
2. Gorzelnicy lub kupcy nie mogą posiadać takich produktów bez odpowiedniej podstawy prawnej i można je przewieźć tylko do gorzelnii, wytwórni octu oraz zakładów wykorzystujących je w celach przemysłowych lub do niszczenia roślin.
3. Państwa Członkowskie mogą posiadać środki denaturujące lub wskaźniki dodawane do win, określone w poprzednim ustępie w celu ułatwienia ich identyfikacji. W przypadkach, w których jest to uzasadnione, Państwa Członkowskie mogą również zakazać sposobów wykorzystania przewidzianych w ust. 1 i nakazać zniszczenie tych produktów.

#### *Artykuł 44*

#### **Utrata mocy**

1. Rozporządzenia (EWG) nr 1618/70, nr 1972/78, nr 2394/84, nr 305/86, nr 1888/86, nr 2094/86, nr 2202/89, nr 2240/89, nr 3220/90 i nr 586/93 oraz rozporządzenia (WE) nr

3111/93 i nr 1128/96 niniejszym tracą moc.

2. Rozporządzenie (EWG) nr 2676/90 stosuje się do produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 1493/1999. W Załączniku do rozporządzenia (EWG) nr 2676/90 uchyla się z dniem 1 sierpnia 2001 r. część 1 ust. 5, część 3 ust. 5, część 5 ust. 3.2, część 12 ust. 3, część 16 ust. 3, część 18 ust. 3, część 23 ust. 3, część 25 ust. 2.3, część 26 ust. 3 część 27 ust. 3, część 30 ust. 3, część 37 ust. 3 i część 40 ust. 1.4

#### *Artykuł 45*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 sierpnia 2000 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 24 lipca 2000 r.

*W imieniu Komisji*

Franz FISCHLER

*Członek Komisji*

*ZAŁĄCZNIK I*

**Wykaz odmian winorośli, które mogą być, nie naruszając art. 42 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 wykorzystywane do przygotowania produktów objętych tym przepisem**

*(art. 2 niniejszego rozporządzenia)*

(w/w)

*ZAŁĄCZNIK II*

**Lata, podczas których produkty ze stref uprawy winorośli A i B nie posiadające minimalnego naturalnego stężenia alkoholu w % objętościowych ustanowionego w rozporządzeniu (WE) nr 1493/1999, mogą być używane do produkcji wina musującego, wina musującego gazowanego i wina półmusującego gazowanego**

*(art. 3 niniejszego rozporządzenia)*

(w/w)

### ZAŁĄCZNIK III

**A. Wykaz odmian winorośli, które mogą być używane do stworzenia cuvée w celu przygotowania gatunkowych win musujących typu aromatyzowanego i gatunkowych win musujących produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) typu aromatyzowanego**

*(art. 4 niniejszego rozporządzenia)*

Aleatico N

Assyrtiko (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette N

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

Γλυκερύθα (Glykerythra)

Huxelrebe

Macabeu B

Wszystkie Malvoisie

Mauzac blanc i rosé

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Turgau B

Wszystkie Muscatel

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδήτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

**B. Odstępstwa, określone w załączniku V pkt I ust. 3 lit a) oraz w załączniku VI pkt K ust. 10 lit. a) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 dotyczące stworzenia cuvée w celu przygotowania gatunkowych win musujących typu aromatyzowanego i gatunkowych win musujących produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) typu aromatyzowanego**

Nie naruszając przepisów załącznika VI pkt K ust. 10 lit. a), gatunkowe wina musujące produkowane w określonym regionie geograficznym (psr) typu aromatyzowanego mogą być produkowane z użyciem jako składników cuvée win otrzymanych z winorośli odmiany „Proseco” zbieranej w określonych regionach noszących oznaczenie pochodzenia Conegliano - Valdobbiadene i Montello e Colli Asolani.

## ZAŁĄCZNIK IV

### Ograniczenia dotyczące stosowania niektórych substancji

*(art. 5 niniejszego rozporządzenia)*

Ograniczenia, które stosuje się do używania substancji, określonych w załączniku IV do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, zgodnie z warunkami tam ustanowionymi są następujące.

Substancja	Stosować ze świeżymi winogronami, moszczem gronowym, moszczem gronowym w trakcie fermentacji otrzymanym z suszonych winogron, skoncentrowanym moszczem gronowym i młodym winem, którego fermentacja jeszcze się nie zakończyła	Stosować z moszczem gronowym w trakcie fermentacji przeznaczonym do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci, winem nadającym się do produkcji wina stołowego, winem stołowym, winem musującym, winem musującym gazowanym, winem półmusującym, winem półmusującym gazowanym, winem likierowym i winami gatunkowymi produkowanymi w określonym regionie geograficznym (psr)
Preparaty ze ścian komórkowych drożdży	40 g/hl	40 g/hl
Ditlenek węgla <sup>1</sup>		maksymalna zawartość w winie obrabianym w ten sposób: 2 g/l
Kwas L-askorbinowy <sup>1</sup>		150 mg/l
Kwas cytrynowy <sup>1</sup>		Maksymalna zawartość w winie obrabianym w ten sposób: 1 g/l
Kwas metawinowy		100 mg/l
Siarczan miedzi		1 g/hl pod warunkiem, że zawartość miedzi w produkcie obrabianym w ten sposób nie przekracza 1 mg/l
Węgiel drzewny do użytku enologicznego	100 g suchej wagi na hl	100 g suchej wagi na hl
Sole odżywcze: fosforan diamonowy, lub siarczan amonowy	0,3 g/l (wyrażone w soli) <sup>2</sup>	0,3 g/l (wyrażone w soli) do przygotowania wina musującego
Siarczyny amonu lub bisiarczyny amonu	0,2 g/l (wyrażone w soli) <sup>2</sup>	
Czynniki wzrostowe: tiamina w postaci chlorowodoru	0,6 mg/l (wyrażone w tiaminie)	0,6 mg/l (wyrażone w tiaminie) do przygotowania

Substancja	Stosować ze świeżymi winogronami, moszczem gronowym, moszczem gronowym w trakcie fermentacji otrzymanym z suszonych winogron, skoncentrowanym moszczem gronowym i młodym winem, którego fermentacje jeszcze się nie zakończyła	Stosować z moszczem gronowym w trakcie fermentacji przeznaczonym do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci, winem nadającym się do produkcji wina stołowego, winem stołowym, winem musującym, winem musującym gazowanym, winem półmusującym, winem półmusującym gazowanym, winem likierowym i winami gatunkowymi produkowanymi w określonym regionie geograficznym (psr)
tiaminy		wina musującego
Poliwinylopirolidon	80 g/hl	80 g/hl
Winian wapnia		200 g/hl
Fitynian wapnia		8 g/hl

<sup>1</sup> Kryteria czystości dla tego produktu są określone w dyrektywie Komisji 96/77/WE z dnia 2 grudnia 1996 r. ustanawiającej szczególne kryteria czystości dla dodatków do środków spożywczych innych niż barwniki i substancje słodzące (Dz.U. L 339 z 30.12.1996, str. 1.), zmieniona dyrektywą 98/86/WE (Dz.U. L 334 z 9.12.1998, str. 1.)

<sup>2</sup> Produkty te można również stosować w połączeniu, do ogólnego limitu 0,3 g/l, bez uszczerbku dla do limitu 0,2 g/l określonego powyżej.

## ZAŁĄCZNIK V

### Wymogi i kryteria czystości dotyczące poliwinylpolipirolidonu

(art. 6 niniejszego rozporządzenia)

Poliwinylpolipirolidon (PWPPP), stosowanie którego jest przewidziane w załączniku IV ust. 1 lit. p) i ust. 3 lit. y) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, jest równomiernie usieciowanym polimerem 1-(2-okso-1-pirolidynoetyleny).

Wytwarza się go poprzez polimeryzację N-winylo-2-pirolidonu w obecności katalizatora, którym może być soda kaustyczna lub N,N'-diwinyloimidazolidon.

### WŁAŚCIWOŚCI

Jasny proszek, zabarwiony białą - kremową.

Nierozpuszczalny w wodzie i rozpuszczalnikach organicznych.

Nierozpuszczalny w silnych kwasach mineralnych i alkaliach.

### PRÓBY

#### 1. UBYTEK MASY PODCZAS SUSZENIA

Mniej niż 5% w następujących warunkach:

Należy umieścić 2 g PWPP w krzemionkowej rynience o średnicy 70 mm; suszyć w piecyku do wypalania w temperaturze 100-105 °C przez 6 godzin. Pozostawić do ostygnięcia w eksykatorze i zważyć.

*Uwaga:*

Wszystkie limity ustalone poniżej odnoszą się do suchej masy.

#### 2. SPOPIELANIE

Masa popiołu mniejsza niż 0,5% w następujących warunkach:

Należy stopniowo spopielać resztki z próby 1 nie przekraczając temperatury 500-550 °C, a następnie zważyć masę popiołu.

#### 3. ARSEN

Mniej niż 2 części na milion w następujących warunkach:

##### **Przygotowanie produktu do badania:**

Należy włożyć 5 g PWPP do kolby okrągłodennej ze szkła borokrzemianowego ze skośną szyjką umieszczoną na płycie z otworem pośrodku. Dodać 5 ml czystego kwasu

siarkowego (Cz.D.A.) i 10 ml czystego kwasu azotowego (Cz.D.A.) i podgrzewać stopniowo. Kiedy mieszanina zacznie brunatnieć należy dodać niewielką ilość kwasu azotowego i dalej ją podgrzewać. Należy podgrzewać w ten sposób aż płyn stanie się bezbarwny, a kolba wypełni się białymi oparami  $\text{SO}_3$ . Odstawić płyn do schłodzenia, rozpuścić w 10 ml wody i podgrzać go ponownie, aby rozproszyć opary azotowe dopóki nie powstanie biały dymek. Czynność tę powtarza się po raz kolejny; po trzecim rozpuszczeniu doprowadź do wrzenia płynu przez kilka sekund, schłódź go i dopełnij wodą do 40 ml.

### **Odczynniki (Cz.D.A.)**

#### *1. Stężony roztwór kwasu arsenowego (III) (100 mg arsenu na litr)*

Należy odważyć dokładnie 0,132 g bezwodnika kwasu arsenowego (III), uprzednio wysuszonego w temperaturze  $100\text{ }^\circ\text{C}$  i wsypać go do 500 ml kolby stożkowej. Dodać 3 ml wodorotlenku sodu i 20 ml wody. Wstrząsać aż do rozpuszczenia się tlenku. Zneutralizować wodny roztwór kwasu arsenawego 15 ml kwasu siarkowego rozcieńczonego do 10% (kg/kg) i dodać nasyconej wody bromowej (Cz.D.A.) aż do ustalenia się żółtej barwy wolnego bromu (teoretycznie 7 ml). Należy doprowadzić do wrzenia aż do rozproszenia nadmiaru bromu, przenieść roztwór do 1 000 ml kolby wolumetrycznej i dopełnić aż do tej ilości wodą destylowaną.

#### *2. Rozcieńczony roztwór kwasu arsenawego (1 mg arsenu na litr)*

Należy mieszać 10 ml stężonego roztworu kwasu arsenawego (100 mg na litr) z wodą destylowaną dopełniając do 1 000 ml. 1 ml tego roztworu zawiera 1/1 000 mg kwasu arsenawego.

#### *3. Wstęga octanu ołowiu*

Wstęgę absorbenta należy zanurzyć w 5% ( $\text{kg/m}^3$ ) roztworze octanu ołowiu, do którego dodano 1% kwasu octowego. Odsączyć wstęgę i pozostawić ją do wyschnięcia na powietrzu. Przechowywać w szczelnie zapieczętowanej butli.

#### *4. Wstęga absorbenta wysuszonego w piecyku w temperaturze $100\text{ }^\circ\text{C}$*

Należy go przechowywać w szczelnie zapieczętowanej butli.

#### *5. Bibuła rtęciowo - bromowa*

5% alkoholowy roztwór bromku rtęciowego [bromku rtęci (II)] wlej do prostokątnej wanienki. W roztworze zanurzyć białą bibułę filtracyjną gęstości  $80\text{ g/m}^2$  pociętą na kawałki  $15 \times 22\text{ cm}$  i podwójnie zgiętą. Odsączyć bibułę i pozostawić ją do wyschnięcia w ciemnym miejscu rozwieszony na niemetalowej linie. Odciąć ją w odległości 1 mm od zgięcia i 1 cm od dolnych krawędzi. Pociąć bibułę na kwadraty o wymiarach  $15 \times 15\text{ mm}$ , przechowywać ją w szczelnie zapieczętowanej butli, pokrytej ciemnym papierem.

#### *6. Roztwór chlorku cyny (II)*

20 g czystego śrutu cynowego (Cz.D.A.) należy poddać działaniu na zimno 100 ml czystego kwasu solnego ( $d = 1,19$ ). Przechowywać w obecności metalicznej cyny w butli nieprzepuszczającej powietrza z uszczelką.

7. *Roztwór jodku potasu*

Chlorek potasu	10 g
Woda do uzupełnienia	100 ml

8. *Kwas azotowy do oznaczenia arsenu (Cz.D.A.)*

Kwas o gęstości 1,38 w temperaturze 20 °C, zawierający 61,5 do 65,5% kwasu azotowego ( $\text{HNO}_3$ ). Nie powinien dawać pozostałości stałych w ilości większej niż 0,0001%. Nie może zawierać ołowiu wykrywalnego za pomocą ditiazonu lub więcej niż 1 milionowej jonów chloru, 2 milionowych jonów siarkowych, 2 milionowych jonów ortofosforowych lub stu milionowych arsenu.

9. *Kwas siarkowy do oznaczenia arsenu (Cz.D.A.)*

Kwas o gęstości 1,831 do 1,835 w temperaturze 20 °C, zawierający przynajmniej 95% kwasu siarkowego ( $\text{H}_2\text{SO}_4$ ). Nie powinien dawać pozostałości stałych w ilości większej niż 0,0005%. Nie może zawierać więcej niż 2 milionowych metali ciężkich, 1 milionowej żelaza, 1 milionowej jonów chloru, 1 milionowej jonów azotu, 5 milionowych jonów amonowych, 200 milionowych arsenu.

10. *20% ( $\text{m}^3/\text{m}^3$ ) roztwór rozcieńczonego kwasu siarkowego (36 g  $\text{H}_2\text{SO}_4$  na 100 ml)*

Należy zmieszać 200 ml czystego kwasu siarkowego (Cz.D.A.) z wodą destylowaną dopełniając do 1 000 ml.

11. *Cynk platynowany*

Czysty cynk, wolny od arsenu, w postaci śrutu lub walca. Cynk należy pokryć czernią platynową poprzez umieszczenie go w kolbie stożkowej i zalanie 1/20 000 roztworem chlorku platyny. Po dwóch godzinach kontaktu cynk platynowany należy przemyć wodą destylowaną, odsączyć na kilku warstwach bibuły, wysuszyć i schować do suchej butli.

Należy upewnić się, czy 5 g tego cynku umieszczone w aparacie opisanym poniżej wraz z 4,5 ml czystego kwasu siarkowego i uzupełnione wodą do 40 ml oraz z dodanymi dwiema kroplami chlorku cyny (II) i 5 ml 10% roztworu jodku potasu nie pozostawia plam na bibule rtęciowo-bromowej przynajmniej po dwóch godzinach. Należy również sprawdzić czy 1  $\mu\text{g}$  arsenu, użytego tak jak to przedstawiono poniżej, pozostawia zauważalny ślad.

**Opis aparatu**

Należy użyć 90–100 ml kolby uszczelnionej korkiem szklanym wyposażonej w rurkę

szklaną o długości 90 mm o średnicy wewnętrznej 6 mm. Dolna część rurki jest zwężona i przebita otworem poprzecznym (urządzenie antyporywowe). Górna krawędź posiada płaską powierzchnię prostopadłą do osi rurki. Drugą rurkę szklaną o takiej samej średnicy wewnętrznej i 30 mm długości z górną krawędzią posiadającą płaską powierzchnią jak pierwsza rurka można przyłączyć do wzornika do wyoblania i zabezpieczyć dwiema sprężynami śrubowymi lub pierścieniami gumowymi.

### **Postępowanie**

W rurce wylotowej, w pozycji A, należy umieścić korek wstęgi suchego absorbenta, a następnie wstęgę octanu ołowiawego.

Należy umieścić kwadratowy pasek bibuły bromowo - rtęciowej między dwiema częściami rurki wylotowej w pozycji B i połączyć obie części rurki.

Do kolby należy wkropić 40 ml wodnego roztworu kwasu siarkowego, 2 krople roztworu chlorku cyny i 5 ml roztworu jodku potasu. Pozostawić na 15 minut. Dodać 5 g platynowanego cynku i natychmiast zapieczętować kolbę rurką wcześniej przygotowaną.

Należy pozwolić aby emisja zachodziła aż do wyczerpania się (co najmniej 2 godziny). Rozłożyć aparat na części, kwadratowy pasek bibuły bromowo - rtęciowej zanurzyć w 10 ml roztworu jodku potasu na pół godziny, wstrząsając od czasu do czasu, obficie przemyć i pozostawić do wyschnięcia.

Żółta lub brunatna plama musi być niewidoczna lub bladsza niż plama uzyskana w równolegle przeprowadzonej próbie z 1 ml roztworu kwasu arsenawego o stężeniu 1  $\mu\text{g/l}$ , do którego dodaje się 4,5 ml czystego kwasu siarkowego i uzupełnionego woda do 40 ml oraz dodaje się 2 krople chlorku cyny i 5 ml 10% roztworu jodku potasu.

## **4. METALE CIĘŻKIE**

Wyrażone jako ołów, mniej niż 20 cząsteczek na milion w następujących warunkach:

Po zważeniu, popiół należy rozpuścić w 1 ml czystego kwasu solnego i 10 ml wody destylowanej. Podgrzać, aby się rozpuścił. Dopełnić wodą destylowaną do 20 ml. 1 ml tego roztworu zawiera 0,10 g substancji nieorganicznych PWPP.

10 ml roztworu z popiołem należy umieścić w probówce o wymiarach 160 x 16 mm wraz z 2 ml 4% roztworu fluorku sodu, 0,5 ml czystego amoniaku, 3 ml wody, 0,5 ml czystego kwasu octowego i 2 ml wysyconego wodnego roztworu siarkowodoru.

Nie powinna mieć miejsca strącanie się. Jeśli powstaje brunatna barwa, to powinna być ona mniej intensywna niż barwa odniesienia, przygotowana następująco:

2 ml roztworu zawierającego 0,01 g ołowiu (Pb) w 1 l (10 mg Pb na litr) 15 ml wody, 0,5 ml 4% (mol/m<sup>3</sup>) fluorku sodu, 0,5 ml czystego kwasu octowego i 2 ml wysyconego wodnego roztworu siarkowodoru należy umieścić w probówce o wymiarach 160 x 16 mm. W probówce znajduje się 20  $\mu\text{g}$  ołowiu.

*Uwaga:*

W tym stężeniu, siarczek ołowiu wytrąca się tylko w środowisku kwasu octowego. Wytrącanie się można uzyskać w obecności tylko 0,05 ml kwasu solnego dla 15 ml, lecz to stężenie jest zbyt słabe, aby je otrzymać precyzyjnie w praktyce.

Jeśli 0,5 ml kwasu octowego zastąpi się 0,5 ml kwasu solnego strącać się będzie tylko miedź, rtęć itd.

Całość żelaza, występującego głównie w stanie kationu żelaza, utlenia siarkowodór poprzez wytwarzanie osadu siarki, który ukrywa koloidalny osad siarczku ołowiu. Po skompleksowaniu 0,5 ml fluorku sodowego żelazo utlenia siarkowodór znacznie wolniej.

Ta ilość wystarcza do skompleksowania 1 mg żelaza (III). Wzrost ilości fluorku sodu następuje jeśli będzie więcej żelaza.

W przypadku produktów zawierających wapń, filtracja jest wymagana po dodaniu fluorku.

## 5. AZOT CAŁKOWITY

Między 11 a 12,8% w następujących warunkach:

### **Aparat:**

A. Aparat składa się z:

1. 1 l kolby ze szkła borokrzemianowego (A) jako naczynia grzejnego, wyposażonego w lejek z kranikiem. Można ją podgrzewać na krążku gazowym lub elektrycznym.
2. przedłużenia (C) służącego do zbierania zużytej cieczy z płuczki gazowej (B).
3. 500 ml płuczki gazowej (B) o skośnej szyjce; rura wprowadzająca powinna dosięgać do dolnej części kolby. Rura wyprowadzająca jest wyposażona w bańkę antyporywową, która stanowi górną część płuczki gazowej. Lejek z kranikiem (E) służy do wprowadzania obrabianej cieczy i roztworu alkalicznego.
4. skraplacza o długości 30 lub 40 cm z szyjką zakończoną bańką na końcu.
5. 250 ml kolby stożkowej służącej do zbierania destylatu.

B. 300 ml jajowata kolba mineralizacyjna z długą szyjką

### **Potrzebne substancje:**

Czysty kwas siarkowy

Katalizator mineralizacji

30% (mol/mol) wodorotlenek sodu

40% (mol/m<sup>3</sup>) czysty roztwór kwasu bornego

0,1 N roztwór kwasu solnego

Wskaźnik mieszany zieleni bromokrezolowej i czerwieni metylowej.

Naczynie grzejne trzeba wypełnić wodą zakwaszoną 1/1000 kwasem siarkowym. Ciecz tę należy doprowadzić do wrzenia przed każdą czynnością, otwierając odpowietrznik P, aby odprowadzić CO<sub>2</sub>.

**Postępowanie:**

Około 0,20 g PWPP należy umieścić w kolbie mineralizacyjnej. Dodać 2 g katalizatora mineralizacji i 15 ml czystego kwasu siarkowego.

Ogrzewać nad płomieniem pochylając szyjkę kolby aż do odbarwienia się roztworu i uwolnienia ścian kolby od zwęglonych substancji.

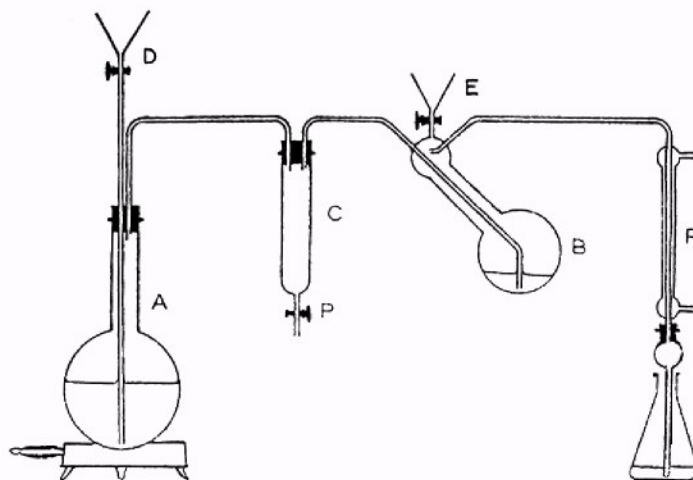
Po ochłodzeniu, należy rozpuścić w 50 ml wody i dalej schładzać; umieścić tą ciecz w płuczce gazowej (B) poprzez filtr (E); następnie dodać 40 - 50 ml 30% wodorotlenku sodu, aby uzyskać pełną alkalizację cieczy i odprowadzić amoniak wraz z parą wodną, zbierając destylat w 5 ml roztworu kwasu bornego i 10 ml wody umieszczonych wcześniej w stożkowej kolbie odbiorczej z końcem bańki zanurzonym w cieczy. Dodać jedną lub dwie krople mieszanego wskaźnika i zebrać 70 do 100 ml destylatu.

Zmiareczkować destylat 0,1 N roztworem kwasu solnego aż wskaźnik przejdzie w różowawy fiolet.

1 ml 0,1 N kwasu solnego odpowiada 1,4 mg azotu

## Aparat do destylacji amoniaku w strumieniu pary wodnej

(wg Parnasa i Wagnera)



**Lejki z kranikiem P i E można zastąpić złączką plastikową i zaciskiem Mohra.**

### 6. ROZPUSZCZALNOŚĆ W ŚRODOWISKU WODNYM

Mniejsza niż 0,5% w następujących warunkach:

W 200 ml kolbie zawierającej 100 ml wody destylowanej umieścić 10 g PWPP. Wstrząsnąć i pozostawić na 24 godziny. Przesączyć przez filtr o porowatości  $2,5 \mu$ , a następnie przez filtr o porowatości  $0,8 \mu$ . Pozostałości otrzymane po odparowaniu filtratu za pomocą kąpieli wodnej i ich wysuszeniu muszą stanowić mniej niż 50 mg.

### 7. ROZPUSZCZALNOŚĆ ŚRODOWISKU KWAŚNO-ALKOHOLOWYM

Mniejsza niż 1% w następujących warunkach:

Należy umieścić 1 g PWPP w kolbie zawierającej 500 ml następującej mieszaniny:

Kwas octowy	3 g
Etanol	10 ml
Woda do dopełnienia do objętości	100 ml

Pozostawić na 24 godziny. Przesączyć przez filtr o porowatości  $2,5 \mu$ , a następnie przez filtr o porowatości  $0,8 \mu$ . Skondensować filtrat za pomocą kąpieli wodnej. Zakończyć odparowywanie za pomocą kąpieli wodnej w wytarowanym naczyniu krzemionkowym o średnicy 70 mm. Sucha pozostałość pozostała po odparowaniu musi być niższa niż 10 mg, biorąc pod uwagę wszelkie pozostałości otrzymane po odparowaniu 500 ml mieszaniny kwas octowy – etanol.

## 8. SKUTECZNOŚĆ PWPP W STOSUNKU DO ADSORPCJI SKŁADNIKÓW FENOLOWYCH

Procent aktywności oznaczonej w następujących warunkach musi wynosić 30% lub więcej.

### A. Odczynniki:

1. 0,1 N roztwór wodorotlenku sodu
2. 0,1 N roztwór kwasu salicylowego

(13,81 g kwasu salicylowego jest rozpuszczone w 500 ml metanolu i rozcieńczone w 1 litrze wody)

### B. Postępowanie:

1. Zważyć 2-3 g PWPP w 250 ml kolbie stożkowej i zanotować wagę jako W. Dokładność ważenia do 0,001 g.
2. Obliczyć suchą substancję w próbce (stały odsetek) i zapisz go jako P, wyrażony jako odsetek z dokładnością do przecinka dziesiętnego.
3. Dodać roztwór 0,1 N kwasu salicylowego wykorzystując następujący wzór:

$$43 \times W \times P = \text{ml roztworu do dodania.}$$

4. Zamknąć kolbę i potrząsać przez pięć minut.
5. Mieszaninę podgrzaną do temperatury 25 °C przelać przez lejek Buchnera wyposażony w sączek przyłączony do 250 ml kolby; poczekać do opróżnienia aż do otrzymania wystarczającej ilości przesączu, aby zebrać 50 ml próbki (przesącz musi być czysty).
6. Napipetować 50 ml przesączu do 250 ml kolby stożkowej.
7. Oznaczyć punkt zobojętnienia za pomocą fenoloftaleiny, używając 0,1 N roztworu węgla sodowego i zanotować objętość  $V_s$ .
8. Zmiareczkować 50 ml kwasu salicylowego jako wzorzec w ten sam sposób i zanotować objętość  $V_b$ .

### C. Obliczenia:

$$\text{Procent aktywności} = \frac{V_b - V_s}{V_b} \times 100$$

*Uwaga:*

Wszystkie wartości graniczne wyznaczone w pkt 2-8 odnoszą się do suchej substancji.

## 9. WOLNY N-WINYLOPIROLIDONE – NIE WIĘCEJ NIŻ 0,1%

### Metoda

Zatrzymać 4,0 g próbki z 30 ml wody, mieszać przez 15 minut, przepuścić przez sączek ze spiekanego szkła o średnicy 9-15  $\mu\text{m}$  (= typ G4) do 250 ml kolby stożkowej. Przemyć pozostałości 100 ml wody, do połączonych przesączy dodać 500 mg octanu sodowego i zmiareczkować 0,1 N jodyną aż do momentu, gdy barwa jodiny nie przestanie znikać. Dodać jeszcze 3,0 ml 0,1 N jodiny, pozwolić, aby barwa utrzymała się przez 10 minut i zmiareczkować nadmiar jodiny 0,1 N tiosiarczanem sodu dodając 3 ml skrobi (TS) po osiągnięciu punktu końcowego. Wykonać ślepe oznaczenie. Zużywa się nie więcej niż 0,72 ml jodiny, co odpowiada nie więcej niż 0,1% winylopirolidonu.

## 10. WOLNY N,N'-DIWINYLOIMIDAZOL – NIE WIĘCEJ NIŻ 2 MG/KG

### Zasada

Wolny N,N'-diwinyloimidazolidon migrując z nierozpuszczalnego PWP do rozpuszczalnika (aceton) jest oznaczany za pomocą kolumny kapilarnej chromatografii gazowej.

### Roztwór wzorca wewnętrznego

W 500 ml acetonu należy rozpuścić 100 mg nityrylu kwasu heptanowego (nityryl kwasu enantowego) odważonego z dokładnością do 0,1 mg.

### Przygotowanie próbki

Do 50 ml kolby stożkowej odważyć około 2-2,5 g polimeru z dokładnością do 0,2 mg. Z użyciem pipety dodać 5 ml roztworu wzorca wewnętrznego. Następnie, dociągnąć około 20 ml acetonu. Mieszać mieszaninę przez 4 godziny lub pozwolić się jej zrównoważyć przez co najmniej 15 godzin i roztwór supernatantu poddać analizie za pomocą chromatografii gazowej.

### Roztwór kalibracyjny

Do kolby odważyć około 25 mg N,N'-diwinyloimidazolidonu z dokładnością do 0,2 mg i dopełnić do 100 ml acetonem. Z użyciem pipety przenieść 2 ml tego roztworu do kolejnej 50 ml kolby kalibracyjnej, dopełnić do 50 ml acetonem. Przenieść 2 ml tego roztworu do kolejnej kolby, dodać 5 ml roztworu wzorca wewnętrznego (patrz wyżej) i dopełnić do 25 ml acetonem.

### Warunki chromatografii gazowej:

- Kolumna: kapilara (stopiona krzemionka) „DB-Wax” (usieciowany karbowosk typ 20 M), długość 30 m, średnica wewnętrzna 0,25 mm, grubość błony 0,5  $\mu\text{m}$
- Temperatura pieca programowana, 140-240 °C, 4 °C/min.

kolumny:

- Wtryskiwacz: wtryskiwacz szczelinowy, 220 °C  
rozdział 30 ml/min
- Detektor: detektor termojonowy (zoptymalizowany zgodnie z instrukcjami producenta), 250 °C
- Gaz nośnikowy: hel, 1 bar (nadciśnienie)
- Wstrzyknięta ilość: 1 µl roztworu supernatantu próbki lub roztworu kalibracyjnego

### **Postępowanie:**

Należy uzyskać rzetelne oznaczenie współczynnika kalibracji w określonych warunkach analizy za pomocą powtarzanych wstrzyknięć roztworu kalibracyjnego. Przeprowadzić analizę próbki. Zawartość N,N'-diwinyloimidazolidonu w nierozpuszczalnym PWPP nie może być wyższa niż 0,1%.

### **Obliczenie współczynnika kalibracji**

$$f = \frac{W_D \cdot A_{St}}{W_{St} \cdot A_D}$$

$W_D$  = ilość wziętego N,N'-diwinyloimidazolidonu [mg]

$W_{St}$  = ilość wzorca wewnętrznego [mg]

$A_{St}$  = powierzchnia piku wzorca wewnętrznego

$A_D$  = powierzchnia piku N,N'-diwinyloimidazolidonu

### **Obliczenie zawartości N,N'-diwinyloimidazolidonu**

$$C_D = \frac{1000 \cdot f \cdot A_D \cdot W_{St}}{A_{St} \cdot W_s} \text{ (mg/kg)}$$

$C_D$  = stężenie N,N'-diwinyloimidazolidonu (mg/kg)

$f$  = współczynnik kalibracji

$A_D$  = powierzchnia piku N,N'-diwinyloimidazolidonu

$W_{St}$  = ilość wzorca wewnętrznego dodanego do próbki (mg)

$A_{St}$  = powierzchnia piku wzorca wewnętrznego

$W_s$  = ilość wziętej próbki (g)

## ZAŁĄCZNIK VI

### **Wymogi dotyczące winianu wapnia**

*(art. 7 niniejszego rozporządzenia)*

#### **OBSZAR ZASTOSOWAŃ**

Winian wapnia jest dodawany do wina jako adjuwant technologiczny w celu wsparcia wytrącania kamienia winnego i wspomżenia stabilizacji wina za pomocą obniżenia końcowych stężeń wodorowinianu potasu i winianu potasu.

#### **WYMOGI**

- dawka maksymalna jest ustalona w załączniku IV do niniejszego rozporządzenia
- tam gdzie dodaje się winian wapnia należy wstrząsnąć winem, schłodzić je a powstałe kryształy należy oddzielić podczas procesu fizycznego.

## ZAŁĄCZNIK VII

### Wymogi dotyczące beta-glukanazy

(art. 10 niniejszego rozporządzenia)

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

Strata w suszeniu	Mniej niż 10%
Metale ciężkie	Mniej niż 30 części na milion
Ołów (Pb):	Mniej niż 10 części na milion
Arsen (As):	Mniej niż 3 części na milion
Pałeczkopodobne:	Nieobecne
<i>Escherichia coli</i>	Nieobecna w 25 g próbki
<i>Salmonella spp.</i>	Nieobecna w 25 g próbki
Liczba tlenowców:	Mniej niż $5 \times 10^4$ komórek/g

## ZAŁĄCZNIK VIII

### Bakterie kwasu mlekowego

(art. 11 niniejszego rozporządzenia)

#### WYMOGI

Bakterie kwasu mlekowego, których stosowanie przewidziane jest w załączniku IV ust. 1 lit. q) oraz w ust. 3 lit. z) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, należą do rodzaju *Leuconostoc*, *Lactobacillus* i/lub *Pediococcus*. Bakterie te przekształcają kwas jabłkowy w moszczu lub winie w kwas mlekowy i nie wpływa to na smak. Izoluje się je z winogron, moszczu, wina lub produktów wytwarzanych z winogron. Nazwa rodzaju i gatunku oraz informacja o szczepie musi być umieszczona na etykiecie wraz ze wskazaniem pochodzenia i hodowcy szczepu.

Na manipulację genetyczną bakterii kwasu mlekowego należy uprzednio uzyskać zezwolenie.

#### POSTAĆ

Trzeba ich używać w postaci płynnej lub zamrożonej lub jako proszek otrzymany w wyniku liofilizacji w czystej lub powiązanej hodowli.

#### BAKTERIE IMMOBILIZOWANE

Podłoże transportowe do przygotowania immobilizowanych bakterii kwasu mlekowego musi być obojętne i musi być dopuszczone do stosowania w winiarstwie.

#### KONTROLE

##### **Chemiczna:**

te same wymogi co w odniesieniu do badanych substancji w innych preparatach enologicznych oraz w szczególności metale ciężkie.

##### **Mikrobiologiczna:**

- poziom bakterii kwasu mlekowego pobudzonych do życia musi wynosić  $10^8$ /g lub więcej;
- poziom bakterii kwasu mlekowego gatunków innych niż szczep lub szczepy wskazane musi być mniejszy niż 0,01% wszystkich bakterii kwasu mlekowego pobudzonych do życia;
- poziom bakterii tlenowych musi być mniejszy niż  $10^3$  na gram proszku lub na mililitr;
- całkowita zawartość drożdży musi być mniejsza niż  $10^3$  na gram proszku lub na mililitr;
- zawartość pleśni musi być mniejsza niż  $10^3$  na gram proszku lub na mililitr.

#### DODATKI

Dodatki stosowane do przygotowania kultury lub reaktywacji bakterii mlekowych muszą być substancjami dopuszczonymi do stosowania ze środkami spożywczymi i należy je wymienić na etykiecie.

#### DATA PRODUKCJI

Producent musi wskazać dzień, w którym produkt opuścił fabrykę.

#### ZASTOSOWANIE

Producent musi wskazać instrukcje użytkowania i sposób reaktywacji.

#### PRZECHOWYWANIE

Na etykiecie należy wyraźnie wskazać warunki składowania.

#### METODY ANALIZ

- bakterie mlekowe: środowisko A<sup>1</sup>, B<sup>2</sup> lub C<sup>3</sup> z metodą utylizacji szczepu wskazaną przez producenta,
- bakterie tlenowe: środowisko Bacto - Agar,
- drożdże: środowisko Malt - Wickerhama,
- pleśń: środowisko Malt - Wickerhama lub Czapecka

Środowisko A	
Wyciąg z drożdży	5 g
Wyciąg mięsny	10 g
Pepton trypsynowy	15 g
Octan sodu	5 g
Cytrynian amonu	2 g
Tween 80	1 g
Siarczan manganu	0,050 g
Siarczan magnezu	0,200 g
Glukoza	20 g
Woda do dopełnienia	1 000 ml
PH	5,4 g

Środowisko B	
Sok pomidorowy	250 ml
Wyciąg drożdżowy Difco	5 g
Pepton	5 g
Kwas L-jabłkowy	3 g
Tween 80	1 kropla
Siarczan manganu	0,050 g
Siarczan magnezu	0,200 g
Woda do dopełnienia	1 000 ml

PH	4,8
Środowisko C	
Glukoza	5 g
Trypton Difco	2 g
Pepton Difco	5 g
Wyciąg z wątroby	1 g
Tween 80	0,05 g
Sok pomidorowy rozcieńczony 4,2 raza przesączony przez filtr Whatmana nr 1	1000 ml
PH	5,5

## ZAŁĄCZNIK IX

### Określenie utraty substancji organicznych z żywic jonowymiennych

(art. 12 niniejszego rozporządzenia)

#### 1. ZAKRES I OBSZAR ZASTOSOWAŃ

Metoda określa utratę substancji organicznych z żywic jonowymiennych.

#### 2. DEFINICJA

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

#### 3. ZASADA

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

#### 4. ODCZYNNIKI

Wszystkie odczynniki powinny być tzw. Cz.D.A.

Rozpuszczalniki ekstrahujące.

4.1. Woda destylowana lub woda dejonizowana równoważnej czystości.

4.2. Etanol, 15% m<sup>3</sup>/m<sup>3</sup>. Przygotować poprzez zmieszanie 15 części etanolu absolutnego z 85 częściami wody (4.1).

4.3. Kwas octowy, 5% mol/mol. Przygotować poprzez zmieszanie 5 części lodowatego kwasu octowego z 95 częściami wody (4.1).

#### 5. APARATURA

5.1. Kolumny do chromatografii jonowymiennej.

5.2. Cylindry miarowe, pojemność 2l.

5.3. Płytki parownicze zdolne do wytrzymania temperatury pieca muflowego 850 °C.

5.4. Piec do suszenia, sterowany termostatem w temperaturze 105 ± 2 °C.

5.5. Piec mufłowy, sterowany termostatem w temperaturze 850 ± 25 °C.

5.6. Waga analityczna, dokładność 0,1 mg.

5.7. Parownicza, gorąca płytka lub parownicza w podczerwieni.

## 6. POSTĘPOWANIE

- 6.1. Do każdej z trzech oddzielnych kolumn do chromatografii jonowymiennej (5.1) dodaj po 50 ml badanej żywicy jonowymiennej, przemytej i obrobionej zgodnie ze wskazówkami producenta dotyczącymi przygotowania żywic do stosowania z żywnością.
- 6.2. Dla żywic anionowych przez przygotowane kolumny przepuść oddzielnie trzy rozpuszczalniki ekstrahujące (4.1, 4.2 i 4.3) z szybkością przepływu 350 - 450 ml/godz. Usuń pierwszy litr eluatu w każdym przypadku i zbieraj kolejne dwa litry do cylindrów miarowych (5.2). Dla żywic kationowych przepuść tylko rozpuszczalniki 4.1 i 4.2 przez kolumny przygotowane do tego celu.
- 6.3. Odparuj trzy eluaty na gorącej płytce lub z użyciem parowniczkii w podczerwieni (5.7) w oddzielnych naczyniach parowniczych (5.3), które uprzednio wyczyszczono i zważono ( $m_0$ ). Umieść naczynka w piecyku (5.4) i wysusz do stałej wagi ( $m_1$ ).
- 6.4. Po zapisaniu stałej wagi (6.3) umieść naczynko parownicze w piecu muflowym (5.5) i spopielać do stałej wagi ( $m_2$ ).
- 6.5. Oblicz wyekstrahowaną substancję organiczną (7.1). Jeżeli wynik jest większy niż 1 mg/l, przeprowadź ślełą próbę na odczynnikach i ponownie policz wagę wyekstrahowanej substancji organicznej.

Ślełą próbę należy przeprowadzić powtarzając pkt 6.3 i 6.4 lecz z użyciem 2 litrów rozpuszczalnika ekstrahującego, aby uzyskać odpowiednio wagę  $m_3$  i  $m_4$  z pkt 6.3 i 6.4

## 7. PRZEDSTAWIENIE WYNIKÓW

### 7.1. Wzór i obliczenie wyników

Substancja organiczna wyekstrahowana z żywic jonowymiennych, w mg/l, podaje się jako:

$$500 (m_1 - m_2)$$

gdzie  $m_1$  i  $m_2$  są wyrażone w gramach.

Prawidłową wagę (mg/l) substancji organicznej wyekstrahowanej z żywic jonowymiennych podaje się jako:

$$500 (m_1 - m_2 - m_3 + m_4)$$

gdzie  $m_1$ ,  $m_2$ ,  $m_3$  i  $m_4$  są wyrażone w gramach.

### 7.2. Różnica w wynikach między dwoma równorzędnymi pomiarami przeprowadzonymi na tej samej próbce nie może przekraczać 0,2 mg/l.

## ZAŁĄCZNIK X

### Wymogi dotyczące elektrolizy

(art. 15 niniejszego rozporządzenia)

Celem elektrolizy jest uzyskanie stabilizacji wina w odniesieniu do wodorowinianu potasu i winianu wapnia (oraz pozostałych soli wapnia) poprzez wyekstrahowanie jonów w stanie przesylenia pod wpływem działania pola elektrycznego i z użyciem błon, które są przepuszczalne dla anionów lub kationów.

#### 1. WYMOGI DOTYCZĄCE BŁON

- 1.1. Błony rozmieszcza się naprzemiennie w system „prasy filtracyjnej” lub w inny odpowiedni układ oddzielający obróbkę (wino) przedziały koncentracji (woda odpływowa).
- 1.2. Błony przepuszczalne dla kationów mają na celu wyłącznie wydzielanie kationów, w szczególności  $K^+$  i  $Ca^{++}$ .
- 1.3. Błony przepuszczalne dla anionów mają na celu wyłącznie wydzielanie anionów, w szczególności anionów winianowych.
- 1.4. Błony nie mogą nadmiernie modyfikować składu fizykochemicznego i właściwości sensorycznych wina. Muszą spełniać następujące wymagania:
  - muszą być wytwarzane zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną z substancji dopuszczonych do wytwarzania materiałów plastikowych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi, wymienionych w załączniku II do dyrektywy Komisji 90/128/EWG<sup>23</sup>;
  - użytkownik aparatury do elektrodializy musi wykazać, że stosowane błony spełniają powyższe wymogi i że jakiegokolwiek wymiany zostały dokonane przez wyspecjalizowany personel;
  - nie mogą przepuszczać żadnej substancji w ilościach zagrażających ludzkiemu zdrowiu lub wpływających na smak lub zapach środków spożywczych i muszą spełniać kryteria ustanowione w dyrektywie 90/128/EWG;
  - użycie błon nie może wyzwolić żadnych interakcji między ich elementami składowymi a winem, mogących doprowadzić do powstania nowych składników, które byłyby toksyczne w obrabianym produkcie.

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

Zalecana metoda doświadczalna jest następująca:

<sup>2 3</sup> Dz.U. L 75 z 21.03.1990, str. 19. Ostatnio zmieniona dyrektywą 1999/91/WE (Dz.U. L 330 z 4.12.1999, str. 41)

Czynnikiem imitującym jest wodny roztwór alkoholu buforowany do pH i jego skład jest następujący:

- etanol absolutny: 11 l,
- wodorowinian potasu: 380 g,
- chlorek potasu: 60 g,
- stężony kwas siarkowy: 5 ml,
- woda destylowana: do dopełnienia do 100 litrów.

Roztwór ten jest stosowany do badań migracji w obwodach zamkniętych w stosach do elektrodializy pod napięciem (1volt /kom.) na podstawie 50 l/m<sup>2</sup> błon anionowo-kationowych aż do 50% odmineralizowania roztworu. Obwód wyciekowy jest inicjowany przez 5g/l roztwór chlorku potasu. Migrujące substancje są badane w odniesieniu do czynnika imitującego oraz wycieku.

Cząsteczki organiczne wchodzące w skład błony, które mogą przenosić się do obrabianego roztworu, zostają określone. Konkretnie określenie każdego z tych składników będzie przeprowadzone przez zatwierdzone laboratorium. Zawartość wszystkich określanych związków w czynniku imitującym musi być mniejsza niż 50 g/l.

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

## 2. WYMOGI DOTYCZĄCE WYKORZYSTANIA BŁON

Układ błon jest tak stworzony tak, aby spełnić następujące warunki:

- obniżenie pH wina nie może być większe niż 0,3 jednostki pH,
- obniżenie kwasowości lotnej powinno być mniejsze niż 0,12 g/l (2 meq wyrażone jako kwas octowy);
- obróbka nie może wpływać na składniki niejonowe wina, w szczególności polifenole i polisacharydy;
- dyfuzja drobnych cząsteczek takich jak etanol powinna być obniżona i nie może powodować obniżenia stężenia alkoholu powyżej 0,1% objętościowego;
- błony należy konserwować i czyścić zatwierdzonymi metodami, za pomocą substancji dopuszczonych do stosowania w przygotowywaniu środków spożywczych;
- błony są oznaczone w sposób umożliwiający kontrolowanie zmiany w stosie;

- sprzęt pracuje z wykorzystaniem mechanizmu kontrolno – sterującego, który uwzględnia szczególną niestabilność każdego wina tak, aby eliminować tylko przesylenie solami: wodorowinianu potasu i winianu wapnia;
- zabieg przeprowadzany jest na odpowiedzialność enologa lub wykwalifikowanego technika.

Zabieg należy odnotować w rejestrze, określonym w art. 70 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 1493/1999.

## ZAŁĄCZNIK XI

### Wymogi dotyczące ureazy

(art. 17 niniejszego rozporządzenia)

1. Międzynarodowy kod ureazy: WE 3-5-1-5, CAS nr 9002-13-5.
2. Aktywność: aktywność ureazowa (aktywna w kwaśnym pH), rozkłada mocznik na amoniak i ditlenek węgla. Aktywność ustalona jest nie mniejsza niż 5 jednostek/mg, jedną jednostkę definiujemy jako ilość, która wytwarza jeden  $\mu\text{mol}$  amoniaku na minutę w temperaturze 37 °C z 5 g/l mocznika o pH 4.
3. Pochodzenie: *Lactobacillus fermentum*
4. Obszar zastosowań: niszczy mocznik obecny w winie, przeznaczonym do przedłużonego dojrzewania, w przypadku, gdy stężenie mocznika jest wyższe niż 1 mg/l.
5. Maksymalna ilość, która zostanie użyta: 75 mg preparatu enzymatycznego na litr obrabianego wina, nieprzekraczającego 375 jednostek ureazy na litr wina. Po obróbce, całą szczątkową aktywność enzymu należy wyeliminować poprzez przefiltrowanie wina (średnica pora < 1  $\mu\text{m}$ )
6. Charakterystyka czystości chemicznej i mikrobiologicznej

Strata w suszeniu	Mniej niż 10%
Metale ciężkie	Mniej niż 30 części na milion
Ołów (Pb):	Mniej niż 10 części na milion
Arsen (As):	Mniej niż 2 części na milion
Pałeczkopodobne:	Nieobecne
<i>Salmonella spp.</i>	Nieobecna w 25 g próbki
Liczba tlenowców:	Mniej niż $5 \times 10^4$ komórek/g

Ureaza stosowana do obróbki wina musi być przygotowana zgodnie z warunkami podobnymi do warunków objętych opinią Komitetu Naukowego ds. żywności z dnia 10 grudnia 1998 r.

## ZAŁĄCZNIK XII

### Odstępstwa dotyczące zawartości ditlenku siarki

(art. 19 niniejszego rozporządzenia)

W uzupełnieniu załącznika V pkt A do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, maksymalną zawartość ditlenku siarki dla win z resztkową zawartością cukru, wyrażoną jako cukier inwertowany, nie mniejszą niż pięć gramów na litr, zwiększa się do:

a) 300 mg/l w odniesieniu do:

- gatunkowych win białych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), w stosunku do których można używać oznaczenia pochodzenia Gaillac;
- gatunkowych win produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), w stosunku można używać oznaczenia pochodzenia Alto Adige i Trentino, opisanych za pomocą terminów lub jednego z terminów „passisto” lub „vendemmia tardiva”;
- gatunkowych win produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) Moscato di Pantelleria naturale i Moscato di Pantelleria;
- win stołowych z następującymi oznaczeniami geograficznymi o całkowitym stężeniu alkoholu wyższym niż 5% objętościowych i resztkowej zawartości cukru wyższej niż 45 g/l:
  - Vin de pays de Franche-Comté,
  - Vin de pays des coteaux de l’Auxois,
  - Vin de pays de Saône-et-Loire,
  - Vin de pays des coteaux de l’Ardèche,
  - Vin de pays des collines rhodaniennes,
  - Vin de pays du comté Tolosan,
  - Vin de pays des côtes de Gascogne,
  - Vin de pays du Gers,
  - Vin de pays du Lot,
  - Vin de pays des côtes du Tarn,
  - Vin de pays de la Corrèze,
  - Vin de pays de l’Ile de Bauté,

- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel;

b) 400 mg/l w odniesieniu do:

- gatunkowych win białych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), w stosunku do których można używać jedno z następujących zarejestrowanych oznaczeń pochodzenia: Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon z następującą po nich nazwą gminy pochodzenia, Coteaux du Layon z następującą po nim nazwą „Chaume”, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, Alsace i Alsace grand cru z następującymi po nich wyrazami „vendanges tardives” lub „sélection de grains nobles”
- win słodkich produkowanych z przejrziałych winogron i słodkich win produkowanych z suszonych winogron pochodzących z Grecji o resztkowej zawartości cukru, wyrażonej jako cukier inwertowany nie mniejszej niż 45 g/l i w stosunku do których można używać jednego z następujących oznaczeń pochodzenia: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Fatras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Kephallonia (Κεφαλονιά), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητάα), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Daphnes (Δάφνες).

## ZAŁĄCZNIK XIII

### Zawartość lotnego kwasu

Bez wpływu na przepisy załącznika V pkt B ust. 1 do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, maksymalna zawartość kwasu lotnego w winie wynosi:

a) *w winach niemieckich:*

30 milirównoważników na litr w winach gatunkowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) spełniających wymogi do opisanie ich jako „Eiswein” lub „Beerenauslese”;

35 milirównoważników na litr w winach gatunkowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) spełniających wymogi do opisanie ich jako „Troockenbeerauslese”;

b) *w winach francuskich:*

25 milirównoważników na litr w następujących winach gatunkowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr):

- Barsac,
- Cadillac,
- Cérons,
- Loupiac,
- Monbazillac,
- Sainte-Croix-du-Mont,
- Sauternes,
- Anjou-Coteaux de la Loire,
- Bonnezeaux,
- Coteaux de l’Aubance,
- Coteaux du Lyon,
- Coteaux du Lyon, z następującą po nich nazwą gminy pochodzenia,
- Coteaux du Lyon, z następującą po nim nazwą „Chaume”,
- Quarts de Chaume,

- Coteaux de Saumur,
- Jurançon,
- Pacherenc du Vic Bilh,
- Alsace i Alsace grand cru, opisywanych i prezentowanych za pomocą wyrazów „vendanges tardives” lub „sélection de grains nobles”,
- Arbois, z następującym po nim opisem „vin de paille”,
- Côtes du Jura, z następującym po nim opisem „vin de paille”,
- L’Etoile, z następującym po nim opisem „vin de paille”,
- Hermitage, z następującym po nim opisem „vin de paille”;

winach stołowych z następującymi oznaczeniami geograficznymi o całkowitym stężeniu alkoholu wyższym niż 15% objętościowych i resztkowej zawartości cukru wyższej niż 45 g/l:

- Vin de pays de Franche-Comté,
- Vin de pays des coteaux de l’Auxois,
- Vin de pays de Saône-et-Loire,
- Vin de pays des coteaux de l’Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l’Ile de Bauté,
- Vin de pays d’Oc,

- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel;

następujących gatunkowych winach likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), opisywanych i prezentowanych za pomocą terminu „vin doux naturel”:

- Banyuls,
- Banyuls rancio,
- Banyuls grand cru,
- Banyuls grand cru rancio,
- Frontignan,
- Grand Roussillon,
- Grand Roussillon rancio,
- Maury,
- Maury rancio,
- Muscat de Beauges-de-Venise,
- Muscat de Frontignan,
- Muscat de Lunel,
- Muscat de Mireval,
- Muscat de Saint-Jean-de-Minervois,
- Rasteau,
- Rasteau rancio,
- Rivesaltes,
- Rivesaltes rancio,
- Vin de Frontignan;

c) w winach włoskich:

25 milirównoważników na litr w:

- gatunkowym winie likierowym produkowanym w określonym regionie geograficznym (psr) „Marsala”,
- gatunkowym winie produkowanym w określonym regionie geograficznym (psr) Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria i Malvasia delle Lipari,
- gatunkowych winach produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) i winach likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) spełniających wymogi do opisanie ich terminem lub jednym z terminów „vin santo”, „passito”, „liquoroso” i „vandemmia tardiva”, oraz
- winach stołowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) z oznaczeniem geograficznym spełniających wymogi do opisanie ich za pomocą terminu lub jednego z terminów „vin santo”, „passito”, „liquoroso” i „vandemmia tardiva”,
- winach stołowych otrzymanych z odmiany winorośli „Vernaccia di Oristano B” zbieranej w Sardynii i spełniających wymogi do opisanie ich jako „Vernaccia di Sardegna”;

d) *w winach austriackich:*

- 30 milirównoważników na litr w winach gatunkowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) spełniających wymogi do opisanie ich jako „Eiswein” lub „Beerenauslese”;
- 40 milirównoważników na litr w winach gatunkowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) spełniających wymogi do opisanie jako „Ausbruch”, „Trockenbeerenauslese” lub „Strohwein”;

e) *w winach pochodzących ze Zjednoczonego Królestwa:*

25 milirównoważników na litr w winach gatunkowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) opisywanych i prezentowanych za pomocą terminów „botrytis” lub innych równoważnych terminów „noble late harvested”, „special late harvested” lub „noble harvest” i spełniających wymogi do opisanie ich jako takie;

f) *w winach pochodzących z Hiszpanii:*

25 milirównoważników na litr w winach gatunkowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr) spełniających wymogi do opisanie jako „vendimia tarda”.

*ZAŁĄCZNIK XIV*

**Wzbogacanie w przypadku wyjątkowo niekorzystnych warunków pogodowych**

*(art. 23 niniejszego rozporządzenia)*

(w/w)

*ZAŁĄCZNIK XV*

**Przypadki, w których dopuszczone jest zakwaszanie i wzbogacanie tego samego produktu**

*(art. 27 niniejszego rozporządzenia)*

(w/w)

*ZAŁĄCZNIK XVI*

**Terminy, przed którymi czynności wzbogacania, zakwaszania i odkwaszania można przeprowadzić w przypadku wyjątkowo złych warunków pogodowych**

*(art. 29 niniejszego rozporządzenia)*

(w/w)

*ZAŁĄCZNIK XVII*

**Właściwości destylatu winnego lub destylatu z suszonych winogron, który można dodawać do win likierowych i niektórych gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr)**

*(art. 37 niniejszego rozporządzenia)*

1. Właściwości organoleptyczne	Brak obcego zapachu wykrywalnego w surowcu
2. Stężenie alkoholu w% objętościowych:	
minimalna	52% objętościowe
maksymalna	86% objętościowych
3. Całkowita ilość substancji lotnych innych niż alkohol etylowy i metylowy	125 g/hl alkoholu lub więcej w 100% objętościowych
4. Maksymalna zawartość alkoholu metylowego	< 200 g/hl alkoholu w 100% objętościowych

## ZAŁĄCZNIK XVIII

### Wykaz gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), których produkcja wymaga stosowania zasad szczególnych

#### A. WYKAZ GATUNKOWYCH WIN LIKIEROWYCH PRODUKOWANYCH W OKREŚLONYM REGIONIE GEOGRAFICZNYM (PRS), KTÓRYCH PRODUKCJA WYMAGA STOSOWANIA MOSZCZU GRONOWEGO LUB JEGO MIESZANKI Z WINEM

(art. 38 ust. 1 niniejszego rozporządzenia)

#### GRECJA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Favras Muscatel), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Rio Patron Muscatel), Μοσχάτος Κεφαλονιάς (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δάφνες (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Pairas), Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς (Mavrodafne w Kefallonia).

#### HISZPANIA

Gatunkowe wino likierowe produkowane w określonym regionie geograficznym (psr)	Opis wyrobu ustalony regulami wspólnotowymi lub ustawodawstwem krajowym
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

#### WŁOCHY

Cannonau di Sardegna, giró di Cagliari, malvasia do Bosa, malvasia di Cagliari, Marsala, monica di Cagliari, moscato di Cagliari, moscato di Sorso-Sennori, moscato di Trani, nasco di Cagliari, Oltrepó Pavese moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

#### B. WYKAZ GATUNKOWYCH WIN LIKIEROWYCH PRODUKOWANYCH W OKREŚLONYM REGIONIE GEOGRAFICZNYM (PSR), KTÓRYCH PRODUKCJA WYMAGA DODATKU PRODUKTÓW, OKREŚLONYCH W ZAŁĄCZNIKU V PKT J UST. 2 LIT. B) DO ROZPORZĄDZENIA (WE) NR 1493/1999

(art. 38 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

1. **Wykaz gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), których produkcja wymaga dodatku alkoholu winnego lub alkoholu z suszonych winogron o stężeniu alkoholu nie mniejszym niż 95% objętościowych i nie większym niż 96% objętościowych.**

(załącznik V pkt J ust. 2 lit. b) (ii) tiret pierwsze rozporządzenia (WE) nr 1493/1999)

#### **GRECJA**

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Favras Muscatel), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Rio Patron Muscatel), Μοσχάτος Κεφαλλονιάς (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δάφνες (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Pairas), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne w Kefallonia).

#### **HISZPANIA**

Contado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda

2. **Wykaz gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), których produkcja wymaga dodatku spirytusu destylowanego z wina lub wycieków winogronowych o stężeniu alkoholu nie mniejszym niż 52% objętościowe. i nie większym niż 86% objętościowych**

(załącznik V pkt J ust. 2 lit. b)(ii) tiret drugie rozporządzenia (WE) nr 1493/1999)

#### **GRECJA**

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne w Pairas), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne w Kefallonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δάφνες (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

#### **FRANCJA**

Pineau des Charentes lub pineau charentais, floc de Gascogne, macvin du Jura.

3. **Wykaz gatunkowych win likierowych produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), których produkcja wymaga dodatku spirytusu destylowanego z suszonych winogron o stężeniu alkoholu nie mniejszym niż 52% objętościowe. i nie większym niż 94,5% objętościowego.**

(załącznik V pkt J ust. 2 lit. b) (ii) tiret trzecie rozporządzenia (WE) nr 1493/1999)

#### **GRECJA**

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne w Palras), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne w Kefallonia).

4. *Wykaz gatunkowych win likierowych* produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), *których produkcja wymaga dodatku moszczu gronowego w trakcie fermentacji otrzymanego z suszonych winogron.*

(załącznik V pkt J ust. 2 lit. b) (iii) tiret pierwsze rozporządzenia (WE) nr 1493/1999)

#### HISZPANIA

Gatunkowe wino likierowe produkowane w określonym regionie geograficznym (psr)	Opis produktu ustalony regulami wspólnotowymi lub ustawodawstwem krajowym
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso di licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso di licor

#### WŁOCHY

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

5. *Wykaz gatunkowych win likierowych* produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), *których produkcja wymaga dodatku skoncentrowanego moszczu gronowego otrzymanego za pomocą bezpośredniego nagrzewania, zgodnego, z wyjątkiem tej czynności, z definicją skoncentrowanego moszczu gronowego.*

(załącznik V pkt J ust. 2 lit. b) (iii) tiret drugie rozporządzenia (WE) nr 1493/1999)

#### HISZPANIA

Gatunkowe wino likierowe produkowane w określonym regionie geograficznym (psr)	Opis wyrobu ustalony regulami wspólnotowymi lub ustawodawstwem krajowym
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso di licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso di licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso di licor
Navarra	Moscatel

#### WŁOCHY

Marsala

6. *Wykaz gatunkowych win likierowych* produkowanych w określonym regionie geograficznym (psr), *których produkcja wymaga dodatku skoncentrowanego moszczu gronowego*

(załącznik V pkt J ust. 2 lit. b) (iii) tiret trzecie rozporządzenia (WE) nr 1493/1999)

## HISZPANIA

Gatunkowe wino likierowe produkowane w określonym regionie geograficznym (psr)	Opis produktu ustalony regulami wspólnotowymi lub ustawodawstwem krajowym
Málaga	Vino dulce
Montilla - Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

## WŁOCHY

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Tirani.