

Το κείμενο αυτό αποτελεί απλώς εργαλείο τεκμηρίωσης και δεν έχει καμία νομική ισχύ. Τα θεσμικά όργανα της Ένωσης δεν φέρουν καμία ευθύνη για το περιεχόμενό του. Τα αυθεντικά κείμενα των σχετικών πράξεων, συμπεριλαμβανομένων των προοιμίων τους, είναι εκείνα που δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης και είναι διαθέσιμα στο EUR-Lex. Αυτά τα επίσημα κείμενα είναι άμεσα προσβάσιμα μέσω των συνδέσμων που περιέχονται στο παρόν έγγραφο

► **B****ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 606/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ**

της 10ης Ιουλίου 2009

για καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 όσον αφορά τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων, τις οινολογικές πρακτικές και τους περιορισμούς στους οποίους υπόκεινται

(ΕΕ L 193 της 24.7.2009, σ. 1)

Τροποποιείται από:

		Επίσημη Εφημερίδα		
		αριθ.	σελίδα	ημερομηνία
► <u>M1</u>	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1166/2009 της Επιτροπής της 30ής Νοεμβρίου 2009	L 314	27	1.12.2009
► <u>M2</u>	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 53/2011 της Επιτροπής της 21ης Ιανουαρίου 2011	L 19	1	22.1.2011
► <u>M3</u>	Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 315/2012 της Επιτροπής της 12ης Απριλίου 2012	L 103	38	13.4.2012
► <u>M4</u>	Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 144/2013 της Επιτροπής της 19ης Φεβρουαρίου 2013	L 47	56	20.2.2013
► <u>M5</u>	Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 565/2013 της Επιτροπής της 18ης Ιουνίου 2013	L 167	26	19.6.2013
► <u>M6</u>	Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1251/2013 της Επιτροπής της 3ης Δεκεμβρίου 2013	L 323	28	4.12.2013
► <u>M7</u>	Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 347/2014 της Επιτροπής της 4ης Απριλίου 2014	L 102	9	5.4.2014
► <u>M8</u>	Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2015/596 της Επιτροπής της 15ης Απριλίου 2015	L 99	21	16.4.2015
► <u>M9</u>	Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2015/1576 της Επιτροπής της 6ης Ιουλίου 2015	L 246	1	23.9.2015
► <u>M10</u>	Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2016/765 της Επιτροπής της 11ης Μαρτίου 2016	L 127	1	18.5.2016
► <u>M11</u>	Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2017/1961 της Επιτροπής της 2ας Αυγούστου 2017	L 279	25	28.10.2017
► <u>M12</u>	Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2018/273 της Επιτροπής της 11ης Δεκεμβρίου 2017	L 58	1	28.2.2018
► <u>M13</u>	Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2018/1146 της Επιτροπής της 7ης Ιουνίου 2018	L 208	9	17.8.2018



ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 606/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 10ης Ιουλίου 2009

για καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 όσον αφορά τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων, τις οινολογικές πρακτικές και τους περιορισμούς στους οποίους υπόκεινται

Άρθρο 1

Αντικείμενο

Στον παρόντα κανονισμό καθορίζονται ορισμένες λεπτομέρειες εφαρμογής του τίτλου ΙΙΙ κεφάλαια Ι και ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

Άρθρο 2

Αμπελουργικές ζώνες των οποίων οι οίνοι επιτρέπεται να έχουν μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο 20 % vol

Οι αμπελουργικές περιοχές που αναφέρονται στο σημείο 1 δεύτερο εδάφιο στοιχείο γ) πρώτη περίπτωση του παραρτήματος ΙV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 είναι οι αμπελουργικές ζώνες Γ Ι, Γ ΙΙ και Γ ΙΙΙ που ορίζονται στο παράρτημα ΙΧ του ίδιου κανονισμού, καθώς και οι εκτάσεις της ζώνης Β στις οποίες μπορούν να παράγονται οι λευκοί οίνοι με τις ακόλουθες προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις: «Vin de pays de Franche-Comté» και «Vin de pays du Val de Loire».

Άρθρο 3

Εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές και περιορισμοί

1. Οι εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές και οι περιορισμοί που ισχύουν για την παρασκευή και τη διατήρηση των υπαγόμενων στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 479/2008 προϊόντων και αναφέρονται στο άρθρο 29 παράγραφος 1 του εν λόγω κανονισμού, καθορίζονται στο παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού.
2. Οι εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές, καθώς και οι προϋποθέσεις και τα όρια χρήσης τους παρατίθενται στο παράρτημα Ι Α.
3. Τα όρια περιεκτικότητας των οίνων σε διοξείδιο του θείου παρατίθενται στο παράρτημα Ι Β.
4. Τα όρια πτητικής οξύτητας παρατίθενται στο παράρτημα Ι Γ.
5. Οι προϋποθέσεις που αφορούν την πρακτική της γλύκανσης καθορίζονται στο παράρτημα Ι Δ.

Άρθρο 4

Πειραματική χρήση νέων οινολογικών πρακτικών

1. Για τους πειραματικούς σκοπούς που προβλέπονται στο άρθρο 29 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, κάθε κράτος μέλος μπορεί να επιτρέπει τη χρησιμοποίηση ορισμένων οινολογικών πρακτικών ή επεξεργασιών που δεν προβλέπονται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ή από τον παρόντα κανονισμό για μέγιστη περίοδο τριών ετών, υπό τον όρο ότι:

- α) οι εν λόγω πρακτικές ή επεξεργασίες πληρούν τις προϋποθέσεις του άρθρου 27 παράγραφος 2 και τα κριτήρια του άρθρου 30 στοιχεία β) έως ε) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008·

▼B

- β) οι ποσότητες που αποτελούν αντικείμενο των πρακτικών ή επεξεργασιών δεν υπερβαίνουν μέγιστο όγκο 50 000 εκατολίτρων ανά έτος και ανά πειραματισμό·
- γ) το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος ενημερώνει στην αρχή του πειραματισμού την Επιτροπή και τα άλλα κράτη μέλη για τους όρους κάθε έγκρισης·
- δ) οι επεξεργασίες καταγράφονται στο συνοδευτικό έγγραφο που αναφέρεται στο άρθρο 112 παράγραφος 1 και στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 112 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

Ο πειραματισμός συνίσταται σε μία ή περισσότερες εργασίες που εκτελούνται στο πλαίσιο ενός σαφώς καθορισμένου ερευνητικού έργου, το οποίο χαρακτηρίζεται από ενιαίο πειραματικό πρωτόκολλο.

2. Τα προϊόντα που προκύπτουν από την πειραματική χρήση πρακτικών ή επεξεργασιών επιτρέπεται να διατίθενται στην αγορά άλλου κράτους μέλους πλην του ενδιαφερομένου, εφόσον οι αρμόδιες αρχές του κράτους μέλους προορισμού έχουν ενημερωθεί προηγουμένως από το κράτος μέλος που εγκρίνει τον πειραματισμό σχετικά με τους όρους έγκρισης και τις αντίστοιχες ποσότητες.

3. Εντός τριών μηνών από τη λήξη της περιόδου που αναφέρεται στην παράγραφο 1, το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος ανακοινώνει στην Επιτροπή τον εγκεκριμένο πειραματισμό και τα αποτελέσματά του. Η Επιτροπή ενημερώνει τα υπόλοιπα κράτη μέλη για τα αποτελέσματα του εν λόγω πειραματισμού.

4. Κατά περίπτωση και ανάλογα με τα αποτελέσματα αυτά, το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος μπορεί να υποβάλει στην Επιτροπή αίτηση με σκοπό την έγκριση της συνέχισης του ανωτέρω πειραματισμού, ενδεχομένως με ποσότητα μεγαλύτερη από εκείνη που αποτέλεσε το αντικείμενο του πρώτου πειραματισμού, για νέα μέγιστη περίοδο τριών ετών. Για να στηρίξει την αίτησή του, το συγκεκριμένο κράτος μέλος υποβάλλει κατάλληλο φάκελο. Η Επιτροπή αποφασίζει σχετικά με την αίτηση συνέχισης του πειραματισμού με τη διαδικασία του άρθρου 113 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

▼M5

5. Η κοινοποίηση πληροφοριών ή εγγράφων στην Επιτροπή, που προβλέπεται στην παράγραφο 1 στοιχείο γ) και στις παραγράφους 3 και 4, πραγματοποιείται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 792/2009 της Επιτροπής⁽¹⁾.

▼B*Άρθρο 5***Εφαρμοστέες οινολογικές πρακτικές για τις κατηγορίες αφρώδων οίνων**

Οι εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές και οι περιορισμοί, συμπεριλαμβανομένων των σχετικών με τον εμπλουτισμό, την αύξηση της οξύτητας και τη μείωση της οξύτητας, που ισχύουν για τους αφρώδεις οίνους, τους αφρώδεις οίνους ποιότητας και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου και αναφέρονται στο άρθρο 32 δεύτερο εδάφιο στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, παρατίθενται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού, με την επιφύλαξη των οινολογικών πρακτικών και των γενικών περιορισμών που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ή στο παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

⁽¹⁾ ΕΕ L 228 της 1.9.2009, σ. 3.



Άρθρο 6

Εφαρμοστέες οινολογικές πρακτικές για τους οίνους λικέρ

Οι εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές και οι περιορισμοί που ισχύουν για τους οίνους λικέρ και αναφέρονται στο άρθρο 32 δεύτερο εδάφιο στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, παρατίθενται στο παράρτημα ΙΙΙ του παρόντος κανονισμού, με την επιφύλαξη των οινολογικών πρακτικών και των γενικών περιορισμών που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ή στο παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 7

Ορισμός της ανάμειξης

1. Κατά την έννοια του άρθρου 32 δεύτερο εδάφιο στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, ως «ανάμειξη» νοείται η σύμμειξη οίνων ή γλευκών διαφορετικής προέλευσης, διαφορετικής ποικιλίας αμπέλου, διαφορετικού έτους συγκομιδής ή διαφορετικής κατηγορίας οίνου ή γλεύκους.

2. Θεωρούνται ως διαφορετικές κατηγορίες οίνου ή γλεύκους:

- α) ο ερυθρός οίνος, ο λευκός οίνος, καθώς και τα γλεύκη ή οι οίνοι από τα οποία είναι δυνατόν να προκύψει μια από αυτές τις κατηγορίες οίνου·
- β) ο οίνος χωρίς προστατευόμενη ονομασία προέλευσης/γεωγραφική ένδειξη, ο οίνος με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) και ο οίνος με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ), καθώς και τα γλεύκη ή οι οίνοι από τα οποία είναι δυνατόν να προκύψει μια από αυτές τις κατηγορίες οίνου.

Για την εφαρμογή της παρούσας παραγράφου, ο ερυθρωπός οίνος θεωρείται ερυθρός οίνος.

3. Δεν θεωρείται ανάμειξη:

- α) ο εμπλουτισμός με την προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή διορθωμένου (ανακαθαρισμένου) συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών·
- β) η γλύκανση.

Άρθρο 8

Γενικοί κανόνες για τη σύμμειξη και την ανάμειξη

1. Η παραγωγή οίνου με σύμμειξη ή ανάμειξη επιτρέπεται μόνον εφόσον τα συστατικά του μείγματος διαθέτουν τα προβλεπόμενα για την παραγωγή οίνου χαρακτηριστικά και είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και του παρόντος κανονισμού.

Δεν επιτρέπεται να παράγεται ερυθρωπός οίνος με ανάμειξη λευκού οίνου χωρίς ΠΟΠ/ΠΓΕ με ερυθρό οίνο χωρίς ΠΟΠ/ΠΓΕ.

Ωστόσο, η διάταξη του δευτέρου εδαφίου δεν αποκλείει την ανάμειξη του τύπου που προβλέπεται στο εν λόγω εδάφιο, εφόσον το τελικό προϊόν προορίζεται για την παρασκευή προϊόντος βάσης, το οποίο ορίζεται στο παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, ή ημιαφρωδών οίνων.

▼B

2. Απαγορεύεται η ανάμειξη γλεύκους σταφυλιών ή οίνου που αποτέλεσε αντικείμενο της οινολογικής πρακτικής η οποία αναφέρεται στο παράρτημα I Α σημείο 14 του παρόντος κανονισμού με γλεύκος σταφυλιών ή οίνου που δεν αποτέλεσε αντικείμενο αυτής της οινολογικής πρακτικής.

*Άρθρο 9***Προδιαγραφές για την καθαρότητα και την ταυτοποίηση των ουσιών που χρησιμοποιούνται στις οινολογικές πρακτικές**

1. Εφόσον δεν καθορίζονται στην οδηγία 2008/84/EK της Επιτροπής ⁽¹⁾, οι προδιαγραφές για την καθαρότητα και την ταυτοποίηση των χρησιμοποιούμενων στις οινολογικές πρακτικές ουσιών, οι οποίες αναφέρονται στο άρθρο 32 δεύτερο εδάφιο στοιχείο ε) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, είναι εκείνες που καθορίζονται και δημοσιεύονται στον Διεθνή Οινολογικό Κώδικα του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου.

Κατά περίπτωση, τα εν λόγω κριτήρια καθαρότητας συμπληρώνονται από ειδικές προδιαγραφές που προβλέπονται στο παράρτημα I Α του παρόντος κανονισμού.

2. Τα ένζυμα και ενζυμικά παρασκευάσματα που χρησιμοποιούνται στις εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές και επεξεργασίες, των οποίων κατάλογος παρατίθεται στο παράρτημα I Α, πληρούν τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1332/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, για τα ένζυμα τροφίμων ⁽²⁾.

*Άρθρο 10***Όροι κατοχής, κυκλοφορίας και χρήσης προϊόντων που δεν είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του κεφαλαίου II του τίτλου III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ή τις διατάξεις του παρόντος κανονισμού**

1. Τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του κεφαλαίου II του τίτλου III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ή τις διατάξεις του παρόντος κανονισμού καταστρέφονται. Ωστόσο, τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν τη χρήση ορισμένων προϊόντων, των οποίων καθορίζουν τα χαρακτηριστικά, σε αποσταγματοποιεία, οξοποιεία ή για βιομηχανικούς σκοπούς.

2. Τα προϊόντα αυτά δεν επιτρέπεται να βρίσκονται χωρίς νόμιμο λόγο στην κατοχή παραγωγού ή εμπόρου και μπορούν να κυκλοφορούν με προορισμό μόνο αποσταγματοποιεία, οξοποιεία, εγκαταστάσεις στις οποίες χρησιμοποιούνται για βιομηχανικούς σκοπούς ή σε βιομηχανικά προϊόντα ή εγκαταστάσεις διάθεσης αποβλήτων.

3. Τα κράτη μέλη έχουν την ευχέρεια να επιβάλλουν την προσθήκη μετουσιωτικών μέσων ή δεικτών στους οίνους που αναφέρονται στην παράγραφο 1 για να διευκολύνεται η αναγνώρισή τους. Μπορούν επίσης να απαγορεύουν, για βάσιμους λόγους, τις χρήσεις που προβλέπονται στην παράγραφο 1 και να επιβάλλουν τη διάθεση των προϊόντων ως αποβλήτων.

⁽¹⁾ ΕΕ L 253 της 20.9.2008, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 7.

▼B

4. Επιτρέπεται η προσφορά ή διάθεση για απευθείας κατανάλωση από τον άνθρωπο οίνων που έχουν παραχθεί πριν από την 1η Αυγούστου 2009, εφόσον οι οίνοι αυτοί πληρούν τους κοινοτικούς ή εθνικούς κανόνες που ίσχυαν πριν από την ημερομηνία αυτή.

Άρθρο 11

Γενικοί όροι για τις εργασίες εμπλουτισμού και τις εργασίες αύξησης και μείωσης της οξύτητας άλλων προϊόντων εκτός από τον οίνο

Οι επεξεργασίες που αναφέρονται στο παράρτημα V σημείο Δ παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 πρέπει να εκτελούνται ως ενιαία εργασία. Ωστόσο, τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν την τμηματική εκτέλεση ορισμένων από τις εν λόγω επεξεργασίες, εφόσον η πρακτική αυτή εξασφαλίζει καλύτερη οινοποίηση των σχετικών προϊόντων. Στην περίπτωση αυτή, τα όρια που προβλέπονται στο παράρτημα V του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 εφαρμόζονται στο σύνολο της επεξεργασίας.

▼M12

▼M13

Άρθρο 12α

Κοινοποιήσεις των αποφάσεων των κρατών μελών που επιτρέπουν αύξηση του φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου

1. Τα κράτη μέλη που αποφασίζουν να κάνουν χρήση της δυνατότητας να επιτρέπουν την αύξηση του φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου σύμφωνα με το παράρτημα VIII μέρος I τμήμα Α σημείο 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 ενημερώνουν σχετικά την Επιτροπή πριν από την έκδοση της απόφασής τους. Στην κοινοποίηση τα κράτη μέλη προσδιορίζουν τα ποσοστά κατά τα οποία έχουν αυξηθεί τα όρια που καθορίζονται στο παράρτημα VIII μέρος I τμήμα Α σημείο 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, καθώς και τις περιφέρειες και τις ποικιλίες που αφορά η απόφαση και υποβάλλουν δεδομένα και αποδεικτικά στοιχεία από τα οποία προκύπτει ότι οι κλιματικές συνθήκες υπήρξαν εξαιρετικά δυσμενείς στις εν λόγω περιοχές.

2. Η κοινοποίηση γίνεται σύμφωνα με τις διατάξεις του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2017/1183 ⁽¹⁾ και του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2017/1185 ⁽²⁾.

3. Η κοινοποίηση διαβιβάζεται από την Επιτροπή στις αρχές των λοιπών κρατών μελών μέσω του πληροφοριακού συστήματος που έχει εγκαταστήσει η Επιτροπή.

▼M12

⁽¹⁾ Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2017/1183 της Επιτροπής, της 20ής Απριλίου 2017, για τη συμπλήρωση των κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 1307/2013 και (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις κοινοποιήσεις στην Επιτροπή πληροφοριών και εγγράφων (ΕΕ L 171 της 4.7.2017, σ. 100).

⁽²⁾ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2017/1185 της Επιτροπής, της 20ής Απριλίου 2017, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής των κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 1307/2013 και (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις κοινοποιήσεις στην Επιτροπή πληροφοριών και εγγράφων, και για την τροποποίηση και την κατάργηση ορισμένων κανονισμών της Επιτροπής (ΕΕ L 171 της 4.7.2017, σ. 113).

▼B*Άρθρο 14***Προσθήκη οίνου ή γλεύκους σταφυλιών σε οινολάσπη ή στέμφυλα σταφυλιών ή πολύτ πιεσμένων σταφυλιών «aszú»/«výber»**

Η προσθήκη οίνου ή γλεύκους σταφυλιών σε οινολάσπη ή στέμφυλα σταφυλιών ή πολύτ πιεσμένων σταφυλιών «aszú»/«výber», που αναφέρεται στο παράρτημα VI σημείο Δ παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, πραγματοποιείται με τον ακόλουθο τρόπο, σύμφωνα με τις εθνικές διατάξεις που ίσχυαν την 1η Μαΐου 2004:

- α) το προϊόν «Tokaji fordítás» ή «Tokajský forditás» παρασκευάζεται με την προσθήκη γλεύκους ή οίνου σε πολύτ πιεσμένων σταφυλιών «aszú»/«výber»·
- β) το προϊόν «Tokaji másolás» ή «Tokajský másolás» παρασκευάζεται με την προσθήκη γλεύκους ή οίνου σε οινολάσπη από σταφύλια «szamorodni»/«samorodné» ή «aszú»/«výber».

Τα σχετικά προϊόντα πρέπει να είναι του ίδιου έτους συγκομιδής.

▼M12*Άρθρο 14a***Καθορισμός ελάχιστου ποσοστού αλκοόλης για υποπροϊόντα**

1. Με την επιφύλαξη του παραρτήματος VIII μέρος II τμήμα Δ σημείο 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, τα κράτη μέλη καθορίζουν ελάχιστο ποσοστό για τον όγκο της αλκοόλης που πρέπει να περιέχεται στο υποπροϊόν, μετά τον διαχωρισμό του από τον οίνο, σε σχέση με εκείνον που περιέχεται στον παραγόμενο οίνο. Τα κράτη μέλη δύνανται να διαμορφώνουν το ελάχιστο αυτό ποσοστό βάσει αντικειμενικών κριτηρίων που δεν εισάγουν διακρίσεις.

2. Σε περίπτωση μη επίτευξης του σχετικού ποσοστού που καθορίζεται από τα κράτη μέλη κατ' εφαρμογή της παραγράφου 1, η ενδιαφερόμενη επιχείρηση παραδίδει ποσότητα οίνου από την παραγωγή της που αντιστοιχεί στην ποσότητα που απαιτείται για την επίτευξη του ελάχιστου ποσοστού.

3. Για τον σκοπό του καθορισμού του όγκου της αλκοόλης που περιέχεται στα υποπροϊόντα σε σχέση με εκείνον που περιέχεται στον παραγόμενο οίνο, ο τυποποιημένος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του οίνου που εφαρμόζεται στις διαφορετικές αμπελουργικές ζώνες είναι:

- α) 8,0 % για τη ζώνη Α·
- β) 8,5 % για τη ζώνη Β·
- γ) 9,0 % για τη ζώνη Γ Ι·
- δ) 9,5 % για τη ζώνη Γ ΙΙ·
- ε) 10,0 % για τη ζώνη Γ ΙΙΙ.

▼ M12

*Άρθρο 14β***Απόρριψη υποπροϊόντων**

1. Οι παραγωγοί αποσύρουν τα υποπροϊόντα της οινοποίησης ή κάθε άλλης μεταποίησης σταφυλιών υπό την εποπτεία των αρμόδιων αρχών του κράτους μέλους, με την επιφύλαξη των απαιτήσεων περί παράδοσης και καταχώρισης του άρθρου 9 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2018/273 της Επιτροπής ⁽¹⁾ και του άρθρου 14 παράγραφος 1 στοιχείο β) σημείο vii) και του άρθρου 18 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2018/274 της Επιτροπής ⁽²⁾ αντίστοιχα.

2. Η απόσυρση πραγματοποιείται αμελλητί και το αργότερο στο τέλος της αμπελουργικής περιόδου κατά την οποία αποκτήθηκαν τα υποπροϊόντα, σύμφωνα με την εφαρμοστέα ενωσιακή νομοθεσία, ιδίως όσον αφορά το περιβάλλον.

3. Τα κράτη μέλη δύνανται να αποφασίσουν ότι οι παραγωγοί οι οποίοι δεν παράγουν, κατά την εν λόγω αμπελουργική περίοδο, περισσότερα από 50 εκατόλιτρα οίνου ή γλεύκους οι ίδιοι στις δικές τους εγκαταστάσεις δεν υποχρεούνται να αποσύρουν τα υποπροϊόντα τους.

4. Οι παραγωγοί δύνανται να εκπληρώσουν την υποχρέωση της απόρριψης του συνόλου ή μέρους των υποπροϊόντων της οινοποίησης, ή κάθε άλλης μεταποίησης σταφυλιών παραδίδοντας τα υποπροϊόντα για απόσταξη. Η εν λόγω απόρριψη των υποπροϊόντων πιστοποιείται από αρμόδια αρχή του κράτους μέλους.

5. Τα κράτη μέλη δύνανται να αποφασίσουν να καταστήσουν υποχρεωτική την παράδοση για απόσταξη του συνόλου ή μέρους των υποπροϊόντων της οινοποίησης, ή κάθε άλλης μεταποίησης σταφυλιών, για το σύνολο των παραγωγών στην επικράτειά τους ή για ορισμένους εξ αυτών, βάσει αντικειμενικών κριτηρίων που δεν εισάγουν διακρίσεις.

▼ B

*Άρθρο 15***Εφαρμοστέες κοινοτικές μέθοδοι ανάλυσης**

1. Οι μέθοδοι ανάλυσης που αναφέρονται στο άρθρο 31 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και εφαρμόζονται για τον έλεγχο ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων ή καθορισμένων σε κοινοτικό επίπεδο ορίων, παρατίθενται στο παράρτημα IV.

⁽¹⁾ Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2018/273 της Επιτροπής, της 11ης Δεκεμβρίου 2017, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά το καθεστώς αδειοδότησης αμπελοφυτεύσεων, το αμπελουργικό μητρώο, τα συνοδευτικά έγγραφα και την πιστοποίηση, τα βιβλία εισερχομένων και εξερχομένων, τις υποχρεωτικές δηλώσεις, τις κοινοποιήσεις και τη δημοσίευση κοινοποιηθεισών πληροφοριών, και τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1306/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τους σχετικούς ελέγχους και κυρώσεις, την τροποποίηση των κανονισμών της Επιτροπής (ΕΚ) αριθ. 555/2008, (ΕΚ) αριθ. 606/2009 και (ΕΚ) αριθ. 607/2009 και την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 436/2009 της Επιτροπής και του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2015/560 της Επιτροπής (ΕΕ L 58 της 28.2.2018, σ. 1).

⁽²⁾ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2018/274 της Επιτροπής, της 11ης Δεκεμβρίου 2017, για τη θέσπιση κανόνων σχετικά με την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά το καθεστώς αδειοδότησης αμπελοφυτεύσεων, την πιστοποίηση, το βιβλίο εισερχομένων και εξερχομένων, τις υποχρεωτικές δηλώσεις και τις κοινοποιήσεις, και του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1306/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τους συναφείς ελέγχους, και για την κατάργηση του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2015/561 της Επιτροπής (ΕΕ L 58 της 28.2.2018, σ. 60)..

▼B

2. Η Επιτροπή δημοσιεύει στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, σειρά C, τον κατάλογο και την περιγραφή των μεθόδων ανάλυσης που αναφέρονται στο άρθρο 31 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και περιγράφονται στη Συλλογή Διεθνών Μεθόδων Ανάλυσης Οίνου και Γλεύκους του ΟΙV, οι οποίες εφαρμόζονται για τον έλεγχο των ορίων και των απαιτήσεων των κοινοτικών ρυθμίσεων για την παραγωγή αμπελοοινικών προϊόντων.

*Άρθρο 16***Κατάργηση**

Οι κανονισμοί (ΕΟΚ) αριθ. 2676/90 και (ΕΚ) αριθ. 423/2008 καταργούνται.

Οι παραπομπές στους καταργούμενους κανονισμούς και στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 θεωρούνται παραπομπές στον παρόντα κανονισμό και διαβάζονται σύμφωνα με τον πίνακα αντιστοιχίας που παρατίθεται στο παράρτημα V.

Άρθρο 17

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την έβδομη ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Εφαρμόζεται από την 1η Αυγούστου 2009.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I Α

ΕΓΓΕΚΡΙΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΕΣ

1		2	3
Οινολογική πρακτική		Προϋποθέσεις χρήσης ⁽¹⁾	Όρια χρήσης
1	Αερισμός ή οξυγόνωση με αέριο οξυγόνο		
2	Θερμικές επεξεργασίες		
3	Φυγοκέντρωση και διήθηση με ή χωρίς αδρανές ενισχυτικό διήθησης		Η ενδεχόμενη χρήση ενισχυτικού δεν πρέπει να αφήνει ανεπιθύμητα υπολείμματα στο επεξεργασμένο προϊόν.
4	Χρήση διοξειδίου του άνθρακα — που ονομάζεται επίσης ανθρακικός ανυδρίτης —, αργού ή αζώτου, είτε μόνων είτε σε μείγμα, για τη δημιουργία αδρανούς ατμόσφαιρας και τον χειρισμό του προϊόντος απουσία αέρα.		
5	Χρήση ζυμομυκήτων οινοποίησης, ξηρών ή σε εναιώρημα σε οίνο.	Μόνο για τα νωπά σταφύλια, το γλεύκος σταφυλιών, το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το γλεύκος από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το συμπτκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, τους νεαρούς οίνους που βρίσκονται ακόμη σε ζύμωση, καθώς και για τη δεύτερη αλκοολική ζύμωση των αφρωδών οίνων όλων των κατηγοριών	
6	Χρήση μιας ή περισσότερων από τις ακόλουθες ουσίες και, ενδεχομένως, μικροκρυσταλλικής κυτταρίνης ως εκδόχου, για να διευκολυνθεί η ανάπτυξη των ζυμομυκήτων:		
	— προσθήκη όξινου φωσφορικού αμμωνίου ήθειικού αμμωνίου	Μόνο για τα νωπά σταφύλια, το γλεύκος σταφυλιών, το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το γλεύκος από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το συμπτκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, τους νεαρούς οίνους που βρίσκονται ακόμη σε ζύμωση, καθώς και για τη δεύτερη αλκοολική ζύμωση των αφρωδών οίνων όλων των κατηγοριών	Με όριο χρήσης, αντίστοιχα, 1 g/l (εκφραζόμενο σε άλας) ⁽²⁾ ή 0,3 g/l για τη δεύτερη ζύμωση των αφρωδών οίνων

▼ B

1		2	3
Οινολογική πρακτική		Προϋποθέσεις χρήσης ⁽¹⁾	Όρια χρήσης
	— προσθήκη όξινου θειώδους αμμωνίου	Μόνο για τα νωπά σταφύλια, το γλεύκος σταφυλιών, το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το γλεύκος από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, τους νεαρούς οίνους που βρίσκονται ακόμη σε ζύμωση	Με όριο χρήσης, αντίστοιχα, 0,2 g/l (εκφραζόμενο σε άλας) ⁽²⁾ και το όριο που προβλέπεται στο σημείο 7
	— προσθήκη υδροχλωρικής θειαμίνης	Μόνο για τα νωπά σταφύλια, το γλεύκος σταφυλιών, το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το γλεύκος από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, τους νεαρούς οίνους που βρίσκονται ακόμη σε ζύμωση, καθώς και για τη δεύτερη αλκοολική ζύμωση των αφρωδών οίνων όλων των κατηγοριών	Με όριο χρήσης 0,6 mg/l (εκφραζόμενο σε θειαμίνη) για κάθε επεξεργασία
	► M6 — προσθήκη προϊόντων αυτόλυσης ζυμομυκήτων ◀	► M6 Μόνο για τα νωπά σταφύλια, το γλεύκος σταφυλιών, το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το γλεύκος από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών και τους νεαρούς οίνους που βρίσκονται ακόμη σε ζύμωση. ◀	
7	Χρήση διοξειδίου του θείου — που ονομάζεται επίσης θειώδης ανυδρίτης –, όξινου θειώδους καλίου ή μεταδιθειώδους καλίου — που ονομάζεται επίσης διθειώδες ή πυροθειώδες κάλιο		Τα προβλεπόμενα στο παράρτημα I Β όρια (μέγιστη ποσότητα στο προϊόν που διατίθεται στην αγορά)
8	Απομάκρυνση του διοξειδίου του θείου με φυσικές διεργασίες	Μόνο για τα νωπά σταφύλια, το γλεύκος σταφυλιών, το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το γλεύκος από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, το διορθωμένο (ανακαθαρισμένο) συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών και τους νεαρούς οίνους που βρίσκονται ακόμη σε ζύμωση	
9	Επεξεργασία με άνθρακα οινολογικής χρήσης	Μόνο για το γλεύκος και τους νεαρούς οίνους που βρίσκονται ακόμη σε ζύμωση, το διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών και τους λευκούς οίνους	Με όριο χρήσης 100 g ξηρού προϊόντος ανά εκατόλιτρο

▼ **B**▼ **M2**▼ **B**

1		2	3
Οινολογική πρακτική		Προϋποθέσεις χρήσης ⁽¹⁾	Όρια χρήσης
10	Διαύγαση με μία ή περισσότερες από τις ακόλουθες ουσίες οινολογικής χρήσης: — εδώδιμη ζελατίνη, ► M6 — φυτική πρωτεΐνη από σιτάρι, μπιζέλια και πατάτες, ◀ — ιχθυόκολλα, — καζεΐνη και καζεϊνικό κάλιο, — ωοαλβουμίνη, — βεντονίτης, — διοξειδίο του πυριτίου σε μορφή πηκτής ή κολλοειδούς διαλύματος, — καολίνης, — ταννίνη, ► M3 — χιτοζάνη που προέρχεται από τον μύκητα <i>Aspergillus niger</i>, — χιτίνη-γλυκάνη που προέρχεται από τον μύκητα <i>Aspergillus niger</i>, ◀ ► M4 — εκχυλίσματα πρωτεϊνών ζυμομυκήτων. ◀		Για την επεξεργασία των οίνων, το όριο χρήσης της χιτοζάνης είναι 100 g/hl το πολύ. Για την επεξεργασία των οίνων, το όριο χρήσης της χιτίνης-γλυκάνης είναι 100 g/hl το πολύ ► M4 Για την επεξεργασία γλεύκους, λευκών οίνων και οίνων ροζέ, το όριο χρήσης των εκχυλισμάτων πρωτεϊνών ζυμομυκήτων είναι 30 g/hl και για την επεξεργασία ερυθρών οίνων 60 g/hl ◀
11	Χρήση σορβικού οξέος σε μορφή σορβικού καλίου		Μέγιστη ποσότητα σορβικού οξέος στο επεξεργασμένο προϊόν που διατίθεται στην αγορά: 200 mg/l
12	Χρήση L(+) τρυγικού οξέος, L-μηλικού οξέος, D, L-μηλικού οξέος ή γαλακτικού οξέος για την αύξηση της οξύτητας	Προϋποθέσεις και όρια κατά το παράρτημα V σημεία Γ και Δ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και κατά τα άρθρα 11 και 13 του παρόντος κανονισμού. Προδιαγραφές για το L(+) τρυγικό οξύ κατά το προσάρτημα 2 παράγραφος 2	
13	Χρήση μιας ή περισσότερων από τις ακόλουθες ουσίες για τη μείωση της οξύτητας: — ουδέτερο τρυγικό κάλιο, — όξινο ανθρακικό κάλιο, — ανθρακικό ασβέστιο, που ενδεχομένως περιέχει μικρές ποσότητες διπλού άλατος L (+) τρυγικού και L (-) μηλικού οξέος με ασβέστιο, — τρυγικό ασβέστιο, — L(+) τρυγικό οξύ, — ομοιογενές παρασκεύασμα τρυγικού οξέος και ανθρακικού ασβεστίου σε ίση αναλογία, σε μορφή λεπτής σκόνης	Προϋποθέσεις και όρια κατά το παράρτημα V σημεία Γ και Δ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και κατά τα άρθρα 11 και 13 του παρόντος κανονισμού. Όσον αφορά το L(+) τρυγικό οξύ, υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 2	

1		2	3
Οινολογική πρακτική		Προϋποθέσεις χρήσης ⁽¹⁾	Όρια χρήσης
14	Προσθήκη ρητίνης πεύκης της χαλεπίου	Υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 3	
15	Χρήση παρασκευασμάτων κυτταρικών τοιχωμάτων ζυμομυκήτων		Με όριο χρήσης 40 g ανά εκατόλιτρο
16	Χρήση πολυβινυλοπολυπυρρολιδόνης		Με όριο χρήσης 80 g ανά εκατόλιτρο
17	Χρήση γαλακτικών βακτηρίων		
18	Προσθήκη λυσοζύμης		Με όριο χρήσης 500 mg/l (σε περίπτωση προσθήκης τόσο στο γλεύκος, όσο και στον οίνο, η συνολική ποσότητα δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 500 mg/l)
19	Προσθήκη L-ασκορβικού οξέος		Μέγιστη ποσότητα στον επεξεργασμένο οίνο που διατίθεται στην αγορά: 250 mg/l ⁽²⁾
20	Χρήση ιονανταλλακτικών ρητινών	Μόνο για γλεύκος σταφυλιών που προορίζεται για την παρασκευή διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών και υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 4	
21	Χρήση, σε ξηρούς οίνους, νωπής, υγιούς και αναραίωτης οινολάσπης, η οποία περιέχει ζυμομυκήτες προερχόμενους από πρόσφατη οينوποίηση ξηρών οίνων	Για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008	Ποσότητες που δεν υπερβαίνουν το 5 % του όγκου του επεξεργασμένου προϊόντος
22	Διοχέτευση φυσαλίδων αργού ή αζώτου		
23	Προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 7 και 9 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008	Για τους μη αφρώδεις οίνους, η μέγιστη ποσότητα διοξειδίου του άνθρακα στον επεξεργασμένο οίνο που διατίθεται στην αγορά είναι 3 g/l, ενώ η υπερπίεση που οφείλεται στο διοξείδιο του άνθρακα πρέπει να είναι μικρότερη από 1 bar σε θερμοκρασία 20 °C.
24	Προσθήκη κιτρικού οξέος για τη σταθεροποίηση του οίνου	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008	Μέγιστη ποσότητα στον επεξεργασμένο οίνο που διατίθεται στην αγορά: 1 g/l

1		2	3
Οινολογική πρακτική		Προϋποθέσεις χρήσης ⁽¹⁾	Όρια χρήσης
25	Προσθήκη ταννίνης	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008	
26	Επεξεργασία: — λευκών και ερυθρωπών οίνων με σιδηροκυανιούχο κάλιο, — ερυθρών οίνων με σιδηροκυανιούχο κάλιο ή φυτικό ασβέστιο	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 5	Με όριο χρήσης για το φυτικό ασβέστιο 8 g ανά εκατόλιτρο
27	Προσθήκη μετατρυγικού οξέος	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008	Με όριο χρήσης 100 mg/l
28	Χρήση αραβικού κόμμεος	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008	
29	Χρήση D-L τρυγικού οξέος — που ονομάζεται επίσης ρακεμικό τρυγικό οξύ — ή του ουδέτερου άλατός του με κάλιο για την καταβύθιση της περισσειας ασβεστίου	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 5	
30	Για να διευκολυνθεί η καταβύθιση της τρυγίας, χρήση: — όξινου τρυγικού καλίου, — τρυγικού ασβεστίου	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008	Με όριο χρήσης για το τρυγικό ασβέστιο 200 g ανά εκατόλιτρο

1		2	3
Οινολογική πρακτική		Προϋποθέσεις χρήσης ⁽¹⁾	Όρια χρήσης
31	Χρήση θειικού ή κιτρικού χαλκού για την εξάλειψη ελατωμάτων γεύσης ή αρώματος του οίνου	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008	► M3 Με όριο χρήσης 1 g ανά εκατόλιτρο και υπό τον όρο ότι η περιεκτικότητα του επεξεργασμένου προϊόντος σε χαλκό δεν υπερβαίνει το 1 mg/l, με εξαίρεση τους οίνους λικέρ οι οποίοι έχουν παραχθεί από γλεύκος σταφυλιών που δεν έχει υποστεί ζύμωση ή έχει υποστεί μερική ζύμωση, για τους οποίους η περιεκτικότητα σε χαλκό δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2 mg/l. ◀
32	Προσθήκη καραμελογρώματος, κατά την έννοια της οδηγίας 94/36/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 30ής Ιουνίου 1994, για τις χρωστικές που μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα, με σκοπό την ενίσχυση του χρώματος ⁽⁴⁾	Μόνο για τους οίνους λικέρ	
33	Χρήση δίσκων καθαρής παραφίνης, εμποτισμένων με ισοθειοκυανικό αλλύλιο, για τη δημιουργία στείων συνθηκών	Μόνο για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τον οίνο. Αποδεκτή μόνο στην Ιταλία, εφόσον δεν απαγορεύεται από την εθνική νομοθεσία και μόνο σε δοχεία χωρητικότητας μεγαλύτερης από 20 λίτρα	Ο οίνος πρέπει να μην περιέχει κανένα ίχνος ισοθιοκυανικού αλλυλίου.
34	Προσθήκη πυροκαρβονικού διμεθυλίου (DMDC) στους οίνους με σκοπό τη μικροβιολογική σταθεροποίησή τους	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, υπό τις προϋποθέσεις του παραρτήματος 6	Με όριο χρήσης 200 mg/l και μη ανιχνεύσιμα υπολείμματα στον οίνο που διατίθεται στην αγορά
35	Προσθήκη μαννοπρωτεϊνών από ζυμομύκητες με σκοπό την τρυγική και πρωτεϊνική σταθεροποίηση των οίνων	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008	
36	Επεξεργασία με ηλεκτροδιαπίδυση για την τρυγική σταθεροποίηση των οίνων	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, υπό τις προϋποθέσεις του παραρτήματος 7	

▼ B

1		2	3
Οινολογική πρακτική		Προϋποθέσεις χρήσης ⁽¹⁾	Όρια χρήσης
37	Χρήση ουρεάσης για τη μείωση του ποσοστού ουρίας στους οίνους	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 8	
38	Χρήση τεμαχίων ξύλου δρυός στην παρασκευή και την παλαίωση των οίνων, συμπεριλαμβανομένης της ζύμωσης νωπών σταφυλιών και γλεύκους σταφυλιών	Υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 9	
39	Χρήση: — αλγινικού ασβεστίου ή — αλγινικού καλίου	Μόνο για την παρασκευή αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων όλων των κατηγοριών, με ζύμωση σε φιάλη και αποχωρισμό της οινολάσπης με εκπομάτιση και εξώθηση	
40	► M4 Διόρθωση της περιεκτικότητας των οίνων σε αλκοόλη ◀	Μόνο για τον οίνο και υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 10	
—			
42		Προσθήκη καρβοξυμεθυλοκυτταρίνης (κόμμεα κυτταρίνης) για τρυγική σταθεροποίηση	Με όριο χρήσης 100 mg/l
43	Επεξεργασία με κατιονανταλλάκτες για την τρυγική σταθεροποίηση των οίνων	Για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 12, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 12	
44		► M3 Επεξεργασία με χιτοζάνη που προέρχεται από τον μύκητα <i>Aspergillus niger</i> ◀	Υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 13

▼ M3▼ B▼ M2

▼ **M2**

1		2	3
Οινολογική πρακτική		Προϋποθέσεις χρήσης ⁽¹⁾	Όρια χρήσης
45	► M3 Επεξεργασία με χιτίνη-γλυκάνη που προέρχεται από τον μύκητα <i>Aspergillus niger</i> ◄	Υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 13	
46	Αύξηση της οξύτητας με επεξεργασία με ηλεκτρική μέθοδο μεμβράνης	Προϋποθέσεις και όρια που προβλέπονται στο παράρτημα XVα σημεία Γ και Δ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 και στα άρθρα 11 και 13 του παρόντος κανονισμού. Υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 14	
47	Χρησιμοποίηση ενζυμικών παρασκευασμάτων οινολογικής χρήσης για τη διαβροχή, τη διαύγαση, τη σταθεροποίηση, τη διήθηση και την ανάδειξη των αρωματικών πρόδρομων ουσιών των σταφυλιών που βρίσκονται στο γλεύκος και στον οίνο.	Με την επιφύλαξη των διατάξεων του άρθρου 9 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού, τα ενζυμικά παρασκευάσματα και η ενζυμική δράση τους (πχ: πηκτινολυάση, πηκτινομεθυλεστεράση, πολυγαλακτουρονάση, ημικυταρινάση, κυτταρινάση, β-γλυκανάση και γλυκοζιτάση) πρέπει να είναι σύμφωνες με τις αντίστοιχες προδιαγραφές για την καθαρότητα και την ταυτοποίηση των ουσιών του Διεθνούς Οινολογικού Κώδικα που εκδίδεται από τον OIV	

▼ **M4**

48	Αύξηση της οξύτητας με επεξεργασία με κατιονανταλλάκτες	Προϋποθέσεις και όρια που προβλέπονται στο παράρτημα XVα σημεία Γ και Δ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 και στα άρθρα 11 και 13 του παρόντος κανονισμού. Υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 15	
49	Μείωση της περιεκτικότητας του γλεύκους σε σάκχαρα με σύζευξη διεργασιών μεμβράνης	Για τα προϊόντα που καθορίζονται στο παράρτημα XIβ σημείο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007, υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 16	
50	Μείωση της οξύτητας με επεξεργασία με ηλεκτρική μέθοδο μεμβράνης	Προϋποθέσεις και όρια που προβλέπονται στο παράρτημα XVα σημεία Γ και Δ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 και στα άρθρα 11 και 13 του παρόντος κανονισμού. Υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 17	

▼ **M6**

51	Χρήση αδραντοποιημένων ζυμομηκύντων		
----	-------------------------------------	--	--

▼ **M6**

1		2	3
Οινολογική πρακτική		Προϋποθέσεις χρήσης ⁽¹⁾	Όρια χρήσης
52	Διαχείριση διαλελυμένων αερίων στον οίνο με χρήση μεμβρανών επαφής	Για τα προϊόντα που ορίζονται στις παραγράφους 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος XIβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 εκτός της προσθήκης διοξειδίου του άνθρακα για τα προϊόντα που ορίζονται στις παραγράφους 4, 5, 6 και 8 του εν λόγω παραρτήματος.	

▼ **M9**

53	Επεξεργασία των οίνων με τεχνολογία μεμβρανών σε συνδυασμό με ενεργό άνθρακα για μείωση της περιόσεως 4-αιθυλοφαινόλης και 4-αιθυλογουαϊακόλης	Για τους οίνους και υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 19	
54	Χρήση συμπολυμερών πολυβινυλιμιδαζολίου-πολυβινυλοπυρρολιδόνης (PVI/PVP)	Για τα γλεύκη και τους οίνους και υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 20	Με ανώτερο όριο χρήσης 500 mg/l (σε περίπτωση χρήσης τόσο στο γλεύκος όσο και στον οίνο, η συνολική δόση δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 500 mg/l)
55	Χρήση χλωριούχου αργύρου	Για τους οίνους και υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 21	Με ανώτερο όριο χρήσης 1 g/hl, υπολείμματα στον οίνο < 0,1 mg/l (άργυρος)

▼ **M10**

56	Χρήση ενεργοποιητών μηλογαλακτικής ζύμωσης	Υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 22.	
----	--	--	--

▼ **M11**

57	Χρήση διηθητικών πλακών που περιέχουν ζεόλιθο Y (φω-γιασίτη) για την απορρόφηση αλογονωμένων ανισολών	Υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 23	
58	Επεξεργασία του οίνου με πολυασπартικό κάλιο	Υπό τις προϋποθέσεις του προσαρτήματος 24	Με όριο χρήσης 10 g ανά εκατόλιτρο

▼ **B**

⁽¹⁾ Εκτός ρητής μνείας, η περιγραφόμενη πρακτική ή επεξεργασία μπορεί να χρησιμοποιείται για τα νωπά σταφύλια, το γλεύκος σταφυλιών, το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το γλεύκος από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, τους νεαρούς οίνους που βρίσκονται ακόμη σε ζύμωση, το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει, τους οίνους, όλες τις κατηγορίες αφρωδών οίνων, τους ημιαφρώδεις οίνους, τους αεριούχους ημιαφρώδεις οίνους, τους οίνους λικέρ, τους οίνους από λιαστά σταφύλια και τους οίνους από υπερώριμα σταφύλια.

⁽²⁾ Τα αμμωνιακά αυτά άλατα μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται συνδυασμένα εντός του συνολικού ορίου του 1g/l, με την επιφύλαξη του προαναφερόμενου ειδικού ορίου του 0,3 g/l ή 0,2 g/l.

⁽³⁾ Το όριο χρήσης είναι 250 mg/l για κάθε επεξεργασία.

⁽⁴⁾ ΕΕ L 237 της 10.9.1994, σ. 13.

▼ **M2**



Προσάρτημα 2

L(+) τρυγικό οξύ

1. Η χρήση τρυγικού οξέος για τη μείωση της οξύτητας, η οποία προβλέπεται στο παράρτημα I Α σημείο 13, είναι αποδεκτή μόνο για τα προϊόντα που:

προέρχονται από τις ποικιλίες αμπέλου Elbling και Riesling και

προέρχονται από σταφύλια που έχουν συγκομισθεί στις ακόλουθες αμπελουργικές περιοχές του βορείου τμήματος της αμπελουργικής ζώνης Α:

 - Ahr,
 - Rheingau,
 - Mittelrhein,
 - Mosel,
 - Nahe,
 - Rheinhessen,
 - Pfalz,
 - Moselle luxembourgeoise.
2. Το τρυγικό οξύ, του οποίου η χρήση προβλέπεται στα σημεία 12 και 13 του παρόντος παραρτήματος και το οποίο ονομάζεται επίσης L(+) τρυγικό οξύ, πρέπει να είναι γεωργικής προέλευσης, λαμβανόμενο ιδίως από αμπελοοινικά προϊόντα. Πρέπει επίσης να πληροί τα κριτήρια καθαρότητας που καθορίστηκαν με την οδηγία 2008/84/ΕΚ.

▼B*Προσάρτημα 3***Ρητίνη πεύκης της χαλεπίου**

1. Η χρήση ρητίνης της χαλεπίου πεύκης, η οποία προβλέπεται στο παράρτημα I Α σημείο 14, είναι αποδεκτή μόνο προκειμένου να ληφθεί οίνος «ρετσίνα». Αυτή η οινολογική πρακτική μπορεί να εφαρμόζεται μόνο:
 - α) στη γεωγραφική επικράτεια της Ελλάδας·
 - β) σε γλεύκος σταφυλιών που προέρχεται από σταφύλια των οποίων οι ποικιλίες, η περιοχή παραγωγής και η περιοχή οινοποίησης έχουν καθοριστεί με τις ελληνικές διατάξεις που ίσχυαν στις 31 Δεκεμβρίου 1980·
 - γ) με την προσθήκη ποσότητας ρητίνης ίσης ή μικρότερης από 1 000 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο χρησιμοποιούμενου προϊόντος, πριν από τη ζύμωση ή, εφόσον ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος δεν υπερβαίνει το ένα τρίτο του ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου, κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.

▼M5

2. Εάν η Ελλάδα προτίθεται να τροποποιήσει τις διατάξεις της παραγράφου 1 στοιχείο β), ενημερώνει προηγουμένως την Επιτροπή σχετικά. Η εν λόγω γνωστοποίηση πραγματοποιείται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 792/2009. Εάν δεν υπάρξει αντίδραση της Επιτροπής εντός δύο μηνών από τη γνωστοποίηση αυτή, η Ελλάδα μπορεί να θέσει σε εφαρμογή τις εν λόγω τροποποιήσεις.



Προσάρτημα 4

Ιονανταλλακτικές ρητίνες

1. Οι ιονανταλλακτικές ρητίνες, που μπορούν να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I Α σημείο 20, είναι συμπολυμερή στυρολίου ή διβινυλοβενζολίου που περιέχουν ομάδες σουλφονικού οξέος ή αμμωνίου. Πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου⁽¹⁾ και να είναι σύμφωνες με τις κοινοτικές και εθνικές διατάξεις που έχουν θεσπιστεί για την εφαρμογή του κανονισμού αυτού. Εξάλλου, κατά τον έλεγχο με την αναλυτική μέθοδο που αναφέρεται στην παράγραφο 2, δεν πρέπει να αποδεσμεύουν σε καθέναν από τους αναφερόμενους διαλύτες περισσότερο από 1 χιλιοστόγραμμα οργανικών ουσιών ανά λίτρο. Για την αναγέννησή τους πρέπει να χρησιμοποιούνται ουσίες αποδεκτές για την παραγωγή τροφίμων.

Οι ρητίνες αυτές μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο υπό τον έλεγχο οινολόγου ή τεχνικού και σε εγκαταστάσεις που έχουν εγκριθεί από τις αρχές του κράτους μέλους στην επικράτεια του οποίου χρησιμοποιούνται. Οι εν λόγω αρχές καθορίζουν τα καθήκοντα και την ευθύνη των εγκεκριμένων οινολόγων και τεχνικών.

2. Αναλυτική μέθοδος για τον προσδιορισμό των απωλειών οργανικής ύλης των ιονανταλλακτικών ρητινών:

1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Προσδιορισμός των απωλειών οργανικής ύλης των ιονανταλλακτικών ρητινών.

2. ΟΡΙΣΜΟΣ

Απώλειες οργανικής ύλης των ιονανταλλακτικών ρητινών, προσδιοριζόμενες με τη μέθοδο που περιγράφεται κατωτέρω.

3. ΑΡΧΗ ΤΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ

Οι διαλύτες εκχύλισης διαβιβάζονται μέσω ρητινών που έχουν προετοιμαστεί για τον σκοπό αυτό και προσδιορίζεται σταθμικώς το βάρος της οργανικής ύλης που εκχylίζεται.

4. ΑΝΤΙΔΡΑΣΤΗΡΙΑ

Όλα τα αντιδραστήρια πρέπει να είναι αναλυτικής καθαρότητας.

Διαλύτες εκχύλισης

4.1. Νερό απεσταγμένο ή απιονισμένο ή ισοδύναμης καθαρότητας.

4.2. Παρασκευάζεται αιθανόλη 15 % v/v με ανάμειξη 15 όγκων απόλυτης αιθανόλης με 85 όγκους νερού (σημείο 4.1).

4.3. Παρασκευάζεται οξικό οξύ 5 % m/m με ανάμειξη πέντε μερών, κατά βάρος, παγώμορφου οξικού οξέος με 95 μέρη, κατά βάρος, νερού (σημείο 4.1).

5. ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΑ

5.1. Στήλες χρωματογραφίας ιονανταλλαγής

5.2. Ογκομετρικοί κύλινδροι χωρητικότητας 2 λίτρων

5.3. Κάψες εξάτμισης με επίπεδο πυθμένα που αντέχουν τη θέρμανση σε θερμοκρασία 850 °C σε θερμομονωμένο κλίβανο

5.4. Πυριατήριο με θερμοστατικό έλεγχο της θερμοκρασίας, που ρυθμίζεται στους 105 ± 2 °C περίπου

5.5. Θερμομονωμένος κλίβανος με θερμοστατικό έλεγχο της θερμοκρασίας, που ρυθμίζεται στους 850 ± 25 °C

5.6. Αναλυτικός ζυγός ακριβείας 0,1 mg

5.7. Εξατμιστήρας, ηλεκτρική εστία ή εξατμιστήρας υπερύθρου

6. ΤΡΟΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

6.1. Σε καθεμία από τις τρεις στήλες χρωματογραφίας ιονανταλλαγής (σημείο 5.1) προστίθενται 50 ml της ελεγχόμενης ρητίνης ιονανταλλαγής, η οποία έχει προηγουμένως εκπλυθεί και υποστεί κατεργασία σύμφωνα με τις προδιαγραφές των κατασκευαστών για τις ρητίνες που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν στον τομέα των τροφίμων.

⁽¹⁾ ΕΕ L 338 της 13.11.2004, σ. 4.

▼B

- 6.2. Στην περίπτωση των ανιονικών ρητινών, οι τρεις διαλύτες εκχύλισης (σημεία 4.1, 4.2 και 4.3) διαβιβάζονται χωριστά μέσω των στηλών που έχουν προετοιμαστεί για τον σκοπό αυτό (σημείο 6.1), με ταχύτητα ροής 350 έως 450 ml ανά ώρα. Κάθε φορά απορρίπτεται το πρώτο λίτρο του εκλούσματος και συλλέγονται τα δύο επόμενα λίτρα μέσα σε βαθμολογημένους ογκομετρικούς κυλίνδρους (σημείο 5.2). Στην περίπτωση των κατιονικών ρητινών, μόνον οι δύο διαλύτες που αναφέρονται στα σημεία 4.1 και 4.2 διαβιβάζονται μέσω των στηλών που έχουν προετοιμαστεί για τον σκοπό αυτό.
- 6.3. Καθένα από τα τρία εκλούσματα εξατμίζεται σε ηλεκτρική εστία ή με τη βοήθεια εξατμιστήρα υπερύθρου (σημείο 5.7) μέσα σε κάψα εξάτμισης με επίπεδο πυθμένα (σημείο 5.3), η οποία έχει προηγουμένως καθαριστεί και ζυγιστεί (m0). Οι κάψες φέρονται σε πυριατήριο (σημείο 5.4) και ξηραίνονται μέχρι σταθερού βάρους (m1).
- 6.4. Αφού καταγραφεί το βάρος της κάψας που ξηράνθηκε ως ανωτέρω (σημείο 6.3), αυτή φέρεται σε θερμομονωμένο κλίβανο (σημείο 5.5) και ακολουθεί αποτέφρωση μέχρι σταθερού βάρους (m2).
- 6.5. Προσδιορίζεται η οργανική ύλη που εκχυλίστηκε (σημείο 7.1). Εάν το αποτέλεσμα υπερβαίνει το 1 mg/l, εκτελείται τυφλός προσδιορισμός με τα αντιδραστήρια και υπολογίζεται εκ νέου το βάρος της οργανικής ύλης που εκχυλίστηκε.

Ο τυφλός προσδιορισμός εκτελείται με επανάληψη των εργασιών των σημείων 6.3 και 6.4, χρησιμοποιώντας όμως 2 λίτρα διαλύτη εκχύλισης, οπότε προκύπτουν τα βάρη m3 και m4 που αντιστοιχούν στα σημεία 6.3 και 6.4.

7. ΕΚΦΡΑΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

7.1. Μαθηματικός τύπος και υπολογισμός των αποτελεσμάτων

Το βάρος της οργανικής ύλης που εκχυλίζεται από τις ιονανταλλακτικές ρητίνες, εκφραζόμενο σε mg/l, δίδεται από τον ακόλουθο τύπο:

$$500 (m1 - m2)$$

όπου τα m1 και m2 εκφράζονται σε γραμμάρια.

Το διορθωμένο βάρος της οργανικής ύλης που εκχυλίζεται από τις ιονανταλλακτικές ρητίνες, εκφραζόμενο σε mg/l, δίδεται από τον ακόλουθο τύπο:

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

όπου τα m1, m2, m3 και m4 εκφράζονται σε γραμμάρια.

7.2. Η διαφορά μεταξύ των αποτελεσμάτων δύο παράλληλων προσδιορισμών με το ίδιο δείγμα δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,2 mg/l.

*Προσάρτημα 5***Σιδηροκυανιούχο κάλιο****Φυτικό ασβέστιο****D,L-τρνγικό οξύ**

Η χρήση σιδηροκυανιούχου καλίου και η χρήση φυτικού ασβεστίου, που προβλέπονται στο παράρτημα I Α σημείο 26, καθώς και η χρήση D,L-τρνγικού οξέος, που προβλέπεται στο παράρτημα I Α σημείο 29, επιτρέπονται μόνον εφόσον πραγματοποιούνται υπό τον έλεγχο οινολόγου ή τεχνικού εγκεκριμένου από τις αρχές του κράτους μέλους στην επικράτεια του οποίου πραγματοποιείται η επεξεργασία αυτή, την ευθύνη του οποίου έχει καθορίσει, κατά περίπτωση, το συγκεκριμένο κράτος μέλος.

Μετά την επεξεργασία με σιδηροκυανιούχο κάλιο ή φυτικό ασβέστιο, ο οίνος πρέπει να περιέχει ίχνη σιδήρου.

Οι διατάξεις για τον έλεγχο της χρήσης των προϊόντων που αναφέρονται στο πρώτο εδάφιο θεσπίζονται από τα κράτη μέλη.

▼ **M3***Προσάρτημα 6***Προδιαγραφές για το πυροκαρβονικό διμεθύλιο****ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ**

Το πυροκαρβονικό διμεθύλιο μπορεί να προστίθεται στον οίνο με έναν ή περισσότερους από τους ακόλουθους στόχους:

- α) να εξασφαλιστεί η μικροβιολογική σταθερότητα του εμφιαλωμένου οίνου που περιέχει ζυμώσιμα σάκχαρα·
- β) να προληφθεί η ανάπτυξη ανεπιθύμητων ζυμομυκήτων και γαλακτικών βακτηρίων·
- γ) να παύσει η ζύμωση των γλυκών, ημίγλυκων και ημίξηρων οίνων.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- Για τον στόχο α), η προσθήκη πρέπει να πραγματοποιείται λίγο πριν από την εμφιάλωση.
- Το χρησιμοποιούμενο προϊόν πρέπει να πληροί τα κριτήρια καθαρότητας που καθορίζονται στην οδηγία 2008/84/ΕΚ.
- Η επεξεργασία αυτή πρέπει να εγγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 185γ παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.



Προσάρτημα 7

Προδιαγραφές για την επεξεργασία με ηλεκτροδιαπίδυση

Με την επεξεργασία αυτή επιδιώκεται να επιτευχθεί η τρυγική σταθερότητα του οίνου έναντι του όξινου τρυγικού καλίου και του τρυγικού ασβεστίου (και άλλων αλάτων του ασβεστίου) με αφαίρεση των ιόντων που περιέχονται σε υπερκορεσμό στον οίνο, υπό την επίδραση ηλεκτρικού πεδίου και με τη βοήθεια μεμβρανών, αφενός περατών μόνο για τα ανιόντα και, αφετέρου, περατών μόνο για τα κατιόντα.

1. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ MEMBRANES

- 1.1. Οι μεμβράνες τοποθετούνται εναλλάξ σε σύστημα τύπου «ηθμός-πιεστήριο» ή άλλο κατάλληλο σύστημα με καθορισμένα διαμερίσματα επεξεργασίας (οίνος) και συμπύκνωσης (λύματα).
- 1.2. Οι περατές για τα κατιόντα μεμβράνες πρέπει να είναι προσαρμοσμένες στην αφαίρεση μόνο των κατιόντων και, ειδικότερα, των: K^+ , Ca^{++} .
- 1.3. Οι περατές για τα ανιόντα μεμβράνες πρέπει να είναι προσαρμοσμένες στην αφαίρεση μόνο των ανιόντων και, ειδικότερα, των τρυγικών.
- 1.4. Οι μεμβράνες δεν πρέπει να επιφέρουν υπερβολικές μεταβολές της φυσικοχημικής σύστασης και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του οίνου. Πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- πρέπει να είναι κατασκευασμένες σύμφωνα με τις ορθές βιομηχανικές πρακτικές, από ουσίες εγκεκριμένες για την κατασκευή πλαστικών υλικών που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, οι οποίες εμφανίζονται στο παράρτημα II της οδηγίας 2002/72/EK της Επιτροπής⁽¹⁾,
- ο χρήστης της εγκατάστασης ηλεκτροδιαπίδωσης πρέπει να αποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιούμενες μεμβράνες διαθέτουν τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται ανωτέρω και ότι οι παρεμβάσεις για την αντικατάστασή τους πραγματοποιούνται από ειδικευμένο προσωπικό,
- δεν πρέπει να αποδεσμεύουν καμία ουσία σε ποσότητα που να ενέχει κίνδυνο για την υγεία του ανθρώπου ή να βλάπτει τη γεύση ή το άρωμα των προϊόντων διατροφής και πρέπει να πληρούν τα κριτήρια της οδηγίας 2002/72/EK,
- κατά τη χρησιμοποίησή τους, τα συστατικά τους δεν πρέπει να αλληλεπιδρούν με εκείνα του οίνου κατά τρόπο ικανό να προκαλέσει τον σχηματισμό, στο επεξεργασμένο προϊόν, νέων ενώσεων που ενδέχεται να έχουν τοξικολογικές συνέπειες.

Η σταθερότητα των καινούργιων μεμβρανών ηλεκτροδιαπίδωσης προσδιορίζεται σε προσομοιωτή που αναπαριστά τη φυσικοχημική σύσταση του οίνου για τη μελέτη της ενδεχόμενης μετανάστευσης ορισμένων ουσιών από τις μεμβράνες ηλεκτροδιαπίδωσης.

Η συνιστώμενη πειραματική μέθοδος έχει ως εξής:

Ο προσομοιωτής είναι υδατικό διάλυμα αλκοόλης, ρυθμισμένο στο pH και την αγωγιμότητα του οίνου, με την ακόλουθη σύσταση:

- απόλυτη αιθανόλη: 11 l,
- όξινο τρυγικό κάλιο: 380 g,
- χλωριούχο κάλιο: 60 g,
- πυκνό θειικό οξύ: 5 ml,
- απεσταγμένο νερό: qsp (όσο αρκεί) για 100 l.

Το διάλυμα αυτό χρησιμοποιείται για τις δοκιμές μετανάστευσης σε κλειστό κύκλωμα σε δέσμη ηλεκτροδιαπίδωσης υπό τάση (1 volt/στοιχείο), με διέλευση 50 λίτρων/ m^2 ανιονικών και κατιονικών μεμβρανών, μέχρι να αφαλατωθεί το διάλυμα κατά 50 %. Το κύκλωμα εκροής τίθεται σε κίνηση με διάλυμα χλωριούχου καλίου 5 g/l. Οι ουσίες που μεταναστεύουν ανιχνεύονται τόσο στον προσομοιωτή όσο και στην εκροή της ηλεκτροδιαπίδωσης.

⁽¹⁾ EE L 220 της 15.8.2002, σ. 18.

▼B

Προσδιορίζονται ποσοτικά τα οργανικά μόρια που υπεισέρχονται στη σύσταση της μεμβράνης και ενδέχεται να μεταναστεύσουν στο επεξεργασμένο διάλυμα. Για καθένα από τα συστατικά αυτά εκτελείται ειδικός ποσοτικός προσδιορισμός από εγκεκριμένο εργαστήριο. ► **M1** Η συνολική περιεκτικότητα του προσομοιωτή στις ενώσεις που προσδιορίζονται ποσοτικά πρέπει να είναι χαμηλότερη από 50 µg/l. ◀

Κατά κανόνα, πρέπει να εφαρμόζονται στις μεμβράνες αυτές οι γενικοί κανόνες ελέγχου των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

2. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ MEMBRANΩΝ

Το ζεύγος των μεμβρανών που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία τρυγικής σταθεροποίησης του οίνου με ηλεκτροδιαπίδυση καθορίζεται κατά τρόπο ώστε να πληρούνται οι ακόλουθοι όροι:

- η μείωση του pH του οίνου να μην υπερβαίνει την 0,3 μονάδα pH,
- η μείωση της πτητικής οξύτητας να είναι μικρότερη από 0,12 g/l (2 meq, εκφραζόμενη σε οξικό οξύ),
- η επεξεργασία με ηλεκτροδιαπίδυση να μην επηρεάζει τα μη ιοντικά συστατικά του οίνου, ιδίως τις πολυφαινόλες και τους πολυσακχαρίτες,
- η διάχυση μικρών μορίων, όπως τα μόρια της αιθανόλης, να είναι περιορισμένη και να μην επιφέρει μείωση του αλκοολικού τίτλου του οίνου μεγαλύτερη από 0,1 % vol,
- η συντήρηση και ο καθαρισμός των μεμβρανών αυτών πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις αποδεκτές τεχνικές και με ουσίες που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τροφίμων,
- οι μεμβράνες να είναι σημασμένες ώστε να είναι δυνατός ο έλεγχος της τήρησης της εναλλαγής στη δέσμη,
- το χρησιμοποιούμενο υλικό να ελέγχεται από σύστημα οργάνων ελέγχου που συνεκτιμά την αστάθεια κάθε οίνου, έτσι ώστε να εξαλείφεται μόνο ο υπερκορεσμός σε όξινο τρυγικό κάλιο και σε άλατα ασβεστίου,
- η επεξεργασία να εφαρμόζεται υπό την ευθύνη οινολόγου ή ειδικευμένου τεχνικού.

Η επεξεργασία αυτή πρέπει να εγγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 112 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.



Προσάρτημα 8

Προδιαγραφές για την ουρεάση

- 1) Διεθνής κωδικός της ουρεάσης: EC 3-5-1-5, αριθ. CAS: 9002-13-5.
- 2) Δραστητικότητα: ουρεάση (δραστική σε όξινο περιβάλλον) που διασπά την ουρία σε αμμωνία και διοξείδιο του άνθρακα. Η δηλωμένη δραστητικότητα είναι τουλάχιστον 5 μονάδες/mg, όπου 1 μονάδα ορίζεται ως η ποσότητα ενζύμου που ελευθερώνει ένα μmole NH₃ (μικρογραμμομόριο αμμωνίας) ανά λεπτό, σε θερμοκρασία 37 °C, από συγκέντρωση ουρίας 5 g/l (pH 4).
- 3) Προέλευση: *Lactobacillus fermentum*.
- 4) Πεδίο εφαρμογής: διάσπαση της ουρίας που περιέχεται στους οίνους οι οποίοι προορίζονται για παρατεταμένη παλαίωση, όταν η αρχική συγκέντρωση ουρίας υπερβαίνει το 1 mg/l.
- 5) Μέγιστη δόση χρήσης: 75 mg του ενζυμικού παρασκευάσματος ανά λίτρο υποβαλλόμενου σε επεξεργασία οίνου, που δεν υπερβαίνουν τις 375 μονάδες ουρεάσης ανά λίτρο οίνου. Στο τέλος της επεξεργασίας, κάθε υπολειμματική ενζυμική δραστητικότητα πρέπει να εξαλείφεται με διήθηση του οίνου (διάμετρος πόρων μικρότερη από 1 μm).
- 6) Προδιαγραφές χημικής και μικροβιολογικής καθαρότητας:

Απώλεια κατά την ξήρανση	Κάτω του 10 %
Βαρέα μέταλλα	Κάτω των 30 ppm
Pb	Κάτω των 10 ppm
As	Κάτω των 2 ppm
Ολικά κολοβακτηρίδια	Απουσία
<i>Salmonella</i> spp	Απουσία σε δείγμα 25 g
Ολικοί αερόβιοι παθογόνοι μικροοργανισμοί	Κάτω των 5×10^4 μικροοργ./g

Η ουρεάση που είναι αποδεκτή για την επεξεργασία του οίνου πρέπει να παράγεται υπό συνθήκες ανάλογες με εκείνες της ουρεάσης που αποτέλεσε το αντικείμενο της γνωμοδότησης της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων της 10ης Δεκεμβρίου 1998.



Προσάρτημα 9

Προδιαγραφές για τα τεμάχια ξύλου δρυός

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ, ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΚΑΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Τα τεμάχια ξύλου δρυός χρησιμοποιούνται στην παρασκευή και την παλαίωση των οίνων, συμπεριλαμβανομένης της ζύμωσης νωπών σταφυλιών και γλεύκους σταφυλιών, για να μεταδώσουν στον οίνο ορισμένα συστατικά του ξύλου της δρυός.

Τα τεμάχια ξύλου πρέπει να προέρχονται αποκλειστικά από είδη του γένους *Quercus*.

Τα τεμάχια ξύλου είτε αφήνονται στη φυσική τους κατάσταση, είτε υποβάλλονται σε ήπια, μέτρια ή ισχυρή θέρμανση, αλλά δεν πρέπει να έχουν υποστεί καύση, έστω και επιφανειακή, ούτε να είναι ανθρακώδη ή εύθρυπτα. Δεν πρέπει να έχουν υποβληθεί σε άλλες χημικές, ενζυμικές ή φυσικές επεξεργασίες εκτός από τη θέρμανση. Δεν πρέπει να έχει προστεθεί σ' αυτά κανένα προϊόν για την ενίσχυση του φυσικού τους αρώματος ή την αύξηση των εκχυλίσμων φαινολικών ενώσεών τους.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφονται η καταγωγή του ή των βοτανικών ειδών δρυός και η ένταση της ενδεχόμενης θέρμανσης, οι συνθήκες διατήρησης και οι οδηγίες ασφάλειας.

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ

Οι διαστάσεις των σωματιδίων ξύλου πρέπει να είναι τέτοιες ώστε το 95 % κατά βάρος να μην διέρχεται από κόσκινο με βροχίδες διαμέτρου 2 mm (δηλαδή 9 mesh).

ΚΑΘΑΡΟΤΗΤΑ

Τα τεμάχια ξύλου δρυός δεν πρέπει να ελευθερώνουν ουσίες σε συγκεντρώσεις που μπορεί να ενέχουν κινδύνους για την υγεία.

Η επεξεργασία αυτή πρέπει να εγγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 112 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.

▼ **M4***Προσάρτημα 10***Προδιαγραφές για την επεξεργασία διόρθωσης της περιεκτικότητας των οίνων σε αλκοόλη**

Η επεξεργασία διόρθωσης της περιεκτικότητας σε αλκοόλη (εφεξής «η επεξεργασία») αποσκοπεί στη μείωση της υπερβολικής περιεκτικότητας του οίνου σε αιθανόλη, για τη βελτίωση της γευστικής ισορροπίας του.

Προδιαγραφές:

1. Οι στόχοι μπορούν να επιτευχθούν με τεχνικές διαχωρισμού μεμονωμένες ή σε συνδυασμό.
2. Οι οίνοι που υποβάλλονται στην επεξεργασία πρέπει να μην παρουσιάζουν οργανοληπτικά ελαττώματα και να είναι κατάλληλοι για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο.
3. Η αφαίρεση αλκοόλης από οίνο δεν μπορεί να εφαρμοστεί, εάν κάποιο από τα αμπελοοινικά προϊόντα που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του συγκεκριμένου οίνου έχει υποβληθεί σε μία από τις εργασίες εμπλουτισμού που προβλέπονται στο παράρτημα XVα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.
4. Η περιεκτικότητα σε αλκοόλη μπορεί να μειωθεί κατά μέγιστο ποσοστό 20 % και ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του τελικού προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνος με τον οριζόμενο στο παράρτημα XIβ σημείο 1 δεύτερο εδάφιο στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.
5. Η επεξεργασία εφαρμόζεται υπό την ευθύνη οινολόγου ή ειδικευμένου τεχνικού.
6. Η επεξεργασία πρέπει να εγγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 185γ παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.
7. Τα κράτη μέλη μπορούν να επιβάλουν την εκ των προτέρων δήλωση της επεξεργασίας στις αρμόδιες αρχές.

▼ **M3**

▼B*Προσάρτημα 12***Προδιαγραφές για την επεξεργασία με κατιονανταλλάκτες με σκοπό την τρυγική σταθεροποίηση των οίνων**

Με την επεξεργασία αυτή επιδιώκεται να επιτευχθεί η τρυγική σταθερότητα του οίνου έναντι του όξινου τρυγικού καλίου και του τρυγικού ασβεστίου (και άλλων αλάτων του ασβεστίου).

Προδιαγραφές

1. Η επεξεργασία πρέπει να περιορίζεται στην απομάκρυνση της περίσσειας κατιόντων.

▼M3

— Ο οίνος μπορεί προηγουμένως να ψύχεται.

▼B

- Σε επεξεργασία με κατιονανταλλάκτες υποβάλλεται μόνο ένα ελάχιστο μέρος του οίνου, το οποίο είναι αναγκαίο για την επίτευξη της σταθερότητας.
2. Για την επεξεργασία χρησιμοποιούνται κατιονανταλλακτικές ρητίνες που έχουν αναγεννηθεί σε κύκλο οξέος.
3. Όλες οι εργασίες εκτελούνται υπό την ευθύνη οινολόγου ή ειδικευμένου τεχνικού. Η επεξεργασία πρέπει να καταγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 112 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.
4. Οι κατιονικές ρητίνες πρέπει να είναι σύμφωνες με τις προδιαγραφές του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, καθώς και με τις κοινοτικές και εθνικές διατάξεις που θεσπίζονται για την εφαρμογή του και να πληρούν τις αναλυτικού χαρακτήρα προδιαγραφές του προσαρτήματος 4 του παρόντος κανονισμού. Η χρήση τους πρέπει να μην επιφέρει υπερβολικές μεταβολές της φυσικοχημικής σύστασης και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του οίνου και να γίνεται εντός των ορίων που καθορίζονται στο σημείο 3 της μονογραφίας «Κατιονανταλλακτικές ρητίνες» του Διεθνούς Οινολογικού Κώδικα που εκδίδεται από τον OIV.

⁽¹⁾ ΕΕ L 338 της 13.11.2004, σ. 4.

▼ M2*Προσάρτημα 13*▼ M3

Προδιαγραφές για την επεξεργασία των οίνων με χιτοζάνη που προέρχεται από τον μύκητα *Aspergillus niger* και την επεξεργασία των οίνων με χιτίνη-γλυκάνη που προέρχεται από τον μύκητα *Aspergillus niger*

▼ M2

Πεδίο εφαρμογής:

- α) Μείωση της περιεκτικότητας σε βαρέα μέταλλα, ιδίως σε σίδηρο, μόλυβδο, κάδμιο, χαλκό.
- β) Πρόληψη του θολώματος.
- γ) Μείωση ενδεχόμενων προσμείξεων, ιδίως της ωχρατοξίνης Α.
- δ) Μείωση των πληθυσμών ανεπιθύμητων μικροοργανισμών, ιδίως των βρεττανομυκήτων, αποκλειστικά μέσω της επεξεργασίας με χιτοζάνη.

Προδιαγραφές:

- Οι δόσεις που πρέπει να χρησιμοποιούνται καθορίζονται μετά από προηγούμενη δοκιμή. Η ανώτατη δόση χρήσης πρέπει να είναι μικρότερη ή ίση με:
 - 100 g/hl για τις εφαρμογές α) και β),
 - 500 g/hl για την εφαρμογή γ),
 - 10 g/hl για την εφαρμογή δ).
- Τα ιζήματα απομακρύνονται με φυσικές μεθόδους.

▼ M2*Προσάρτημα 14***Προδιαγραφές για την αύξηση της οξύτητας με επεξεργασία με ηλεκτρική μέθοδο μεμβράνης**

- Οι κατιονανταλλακτικές μεμβράνες πρέπει να έχουν παρασκευαστεί κατά τρόπο που να επιτρέπουν την αφαίρεση μόνο των κατιόντων και ειδικότερα του K⁺.
- Οι διπολικές μεμβράνες δεν είναι περατές στα ανιόντα και στα κατιόντα του γλεύκους και του οίνου.

▼ M4

- Η επεξεργασία εφαρμόζεται υπό την ευθύνη οινολόγου ή ειδικευμένου τεχνικού. Η επεξεργασία πρέπει να εγγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 185γ παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.
- Οι μεμβράνες που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι σύμφωνες με τις προδιαγραφές του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 και του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 10/2011 της Επιτροπής⁽¹⁾, καθώς και με τις εθνικές διατάξεις που θεσπίζονται για την εφαρμογή τους. Πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές του Διεθνούς Οινολογικού Κώδικα που εκδίδεται από τον OIV.

⁽¹⁾ ΕΕ L 12 της 15.1.2011, σ. 1.

▼ **M4***Προσάρτημα 15***Προδιαγραφές για την αύξηση της οξύτητας με επεξεργασία με κατιονανταλλάκτες**

Η επεξεργασία με κατιονανταλλάκτες (εφεξής «η επεξεργασία») αποσκοπεί στην αύξηση της ογκομετρούμενης οξύτητας και της πραγματικής οξύτητας (μείωση του pH) με μερική φυσική αφαίρεση των κατιόντων με κατιονανταλλάκτη.

Προδιαγραφές:

1. Για την επεξεργασία χρησιμοποιούνται κατιονανταλλακτικές ρητίνες που έχουν αναγεννηθεί σε κύκλο οξέος.
2. Η επεξεργασία πρέπει να περιορίζεται στην απομάκρυνση της περίσσειας κατιόντων.
3. Για την αποφυγή της παραγωγής κλασμάτων γλεύκους ή οίνου, η επεξεργασία θα εκτελείται κατά συνεχή τρόπο, με την ενσωμάτωση των επεξεργασμένων προϊόντων στα αρχικά προϊόντα στη γραμμή παραγωγής.
4. Ως εναλλακτική λύση, η ρητίνη μπορεί να εισαχθεί απευθείας στο δοχείο οινοποίησης, στην απαιτούμενη ποσότητα και, στη συνέχεια, να διαχωριστεί με κάθε ενδεδειγμένο φυσικό μέσο.
5. Όλες οι εργασίες εκτελούνται υπό την ευθύνη οινολόγου ή ειδικευμένου τεχνικού.
6. Η επεξεργασία πρέπει να εγγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 185γ παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.
7. Οι κατιονικές ρητίνες πρέπει να είναι σύμφωνες με τις προδιαγραφές του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1935/2004, καθώς και με τις ενωσιακές και εθνικές διατάξεις που θεσπίζονται για την εφαρμογή του και να πληρούν τις αναλυτικού χαρακτήρα προδιαγραφές του προσαρτήματος 4 του παρόντος παραρτήματος. Η χρήση τους πρέπει να μην επιφέρει υπερβολικές μεταβολές της φυσικοχημικής σύστασης και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του γλεύκους ή του οίνου και να γίνεται εντός των ορίων που καθορίζονται στο σημείο 3 της μονογραφίας «Κατιονανταλλακτικές ρητίνες» του Διεθνούς Οινολογικού Κώδικα που εκδίδεται από τον OIV.

▼ M4

Προσάρτημα 16

Προδιαγραφές για την επεξεργασία μείωσης της περιεκτικότητας του γλεύκους σε σάκχαρα με σύζευξη διεργασιών μεμβράνης

Η επεξεργασία μείωσης της περιεκτικότητας σε σάκχαρα (εφεξής «η επεξεργασία») αποσκοπεί στην αφαίρεση σακχάρων από το γλεύκος με σύζευξη διεργασιών μεμβράνης η οποία συνίσταται σε συνδυασμό μικροδιήθησης ή υπερδιήθησης με νανοδιήθηση ή αντίστροφη όσμωση.

Προδιαγραφές:

1. Η επεξεργασία έχει ως αποτέλεσμα τη μείωση του όγκου ανάλογα με την ποσότητα και την περιεκτικότητα σε σάκχαρα του σακχαρούχου διαλύματος που αφαιρείται από το αρχικό γλεύκος.
2. Οι διεργασίες πρέπει να επιτρέπουν τη διατήρηση των περιεκτικοτήτων στα λοιπά συστατικά του γλεύκους, εκτός των σακχάρων.
3. Η μείωση της περιεκτικότητας του γλεύκους σε σάκχαρα αποκλείει τη διόρθωση της περιεκτικότητας σε αλκοόλη των οίνων που προκύπτουν.
4. Η επεξεργασία δεν μπορεί να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με μια από τις εργασίες εμπλουτισμού που προβλέπονται στο παράρτημα XVα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.
5. Η επεξεργασία πραγματοποιείται σε όγκο γλεύκους καθοριζόμενο ανάλογα με τον επιδιωκόμενο στόχο μείωσης της περιεκτικότητας σε σάκχαρα.
6. Το πρώτο στάδιο έχει ως στόχο, αφενός, την προετοιμασία του γλεύκους για το δεύτερο στάδιο, δηλαδή τη συμπύκνωση και, αφετέρου, τη διατήρηση των μακρομορίων των οποίων το μέγεθος υπερβαίνει το όριο αποκοπής της μεμβράνης. Το στάδιο αυτό μπορεί να πραγματοποιηθεί με υπερδιήθηση.
7. Το διήθημα που προκύπτει κατά το πρώτο στάδιο της επεξεργασίας συμπυκνώνεται, στη συνέχεια, με νανοδιήθηση ή αντίστροφη όσμωση.

Το αρχικό νερό και τα οργανικά οξέα που δεν συγκρατούνται με τη νανοδιήθηση μπορούν να επανεισαχθούν στο επεξεργασμένο γλεύκος.
8. Η επεξεργασία εκτελείται υπό την ευθύνη οινολόγου ή ειδικευμένου τεχνικού.
9. Οι μεμβράνες που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι σύμφωνες με τις προδιαγραφές του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 και του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 10/2011, καθώς και με τις εθνικές διατάξεις που θεσπίζονται για την εφαρμογή τους. Πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές του Διεθνούς Οινολογικού Κώδικα που εκδίδεται από τον OIV.

▼ **M4***Προσάρτημα 17***Προδιαγραφές για τη μείωση της οξύτητας με επεξεργασία με ηλεκτρική μέθοδο μεμβράνης**

Η επεξεργασία με ηλεκτρική μέθοδο μεμβράνης (εφεξής «η επεξεργασία») είναι φυσική μέθοδος αφαίρεσης ιόντων του γλεύκους ή του οίνου υπό την επίδραση ηλεκτρικού πεδίου και με τη βοήθεια, αφενός, περατών μεμβρανών μόνο για τα ανιόντα και, αφετέρου, διπολικών μεμβρανών. Ο συνδυασμός των περατών για τα ανιόντα μεμβρανών και των διπολικών μεμβρανών επιτρέπει τη διαχείριση της μείωσης της ογκομετρούμενης οξύτητας και της πραγματικής οξύτητας (αύξηση του pH).

Προδιαγραφές:

1. Οι ανιονικές μεμβράνες πρέπει να είναι έτσι διατεταγμένες ώστε να επιτρέπουν μόνο την αφαίρεση των ανιόντων και ιδίως των οργανικών οξέων του γλεύκους ή του οίνου.
2. Οι διπολικές μεμβράνες δεν πρέπει να είναι περατές για τα ανιόντα και τα κατιόντα του γλεύκους ή του οίνου.
3. Ο οίνος που προκύπτει από γλεύκος ή οίνο που υποβλήθηκε σε μείωση της οξύτητας με την επεξεργασία αυτή πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 1g.l^{-1} τρυγικού οξέος.
4. Η μείωση της οξύτητας με τη βοήθεια μεμβρανών και η αύξηση της οξύτητας αποκλείονται αμοιβαίως.
5. Η διεργασία εφαρμόζεται υπό την ευθύνη οινολόγου ή ειδικευμένου τεχνικού.
6. Η επεξεργασία πρέπει να εγγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 185γ παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.
7. Οι μεμβράνες που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι σύμφωνες με τις προδιαγραφές του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 και του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 10/2011, καθώς και με τις εθνικές διατάξεις που θεσπίζονται για την εφαρμογή τους. Πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές του Διεθνούς Οινολογικού Κώδικα που εκδίδεται από τον OIV.

▼ M6*Προσάρτημα 18***Προδιαγραφές για τη διαχείριση διαλελυμένων αερίων στον οίνο με χρήση μεμβρανών επαφής**

Η διαχείριση διαλελυμένων αερίων στον οίνο με χρήση μεμβρανών επαφής είναι μια φυσική μέθοδος για τη διαχείριση των συγκεντρώσεων διαλελυμένων αερίων στον οίνο με χρήση μεμβρανών επαφής (υδρόφοβες μεμβράνες) και αερίων που εφαρμόζονται στην οινολογία.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. Η τεχνική αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης έως τη συσκευασία για αντικατάσταση της χρήσης της συσκευής φυσαλίδων ή συστημάτων τύπου Venturi.
2. Η πρακτική αυτή πρέπει να πραγματοποιείται από οινολόγο ή εξειδικευμένο τεχνικό.
3. Η επεξεργασία πρέπει να εγγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 185γ παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.
4. Οι μεμβράνες που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι σύμφωνες με τις προδιαγραφές του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 και του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 10/2011, καθώς και με τις εθνικές διατάξεις που θεσπίζονται για την εφαρμογή τους. Πρέπει δε να πληρούν τις προδιαγραφές του Διεθνούς Οινολογικού Κώδικα που εκδίδεται από τον OIV.

▼ M9*Προσάρτημα 19***Απαιτήσεις για την επεξεργασία των οίνων με τεχνολογία μεμβρανών σε συνδυασμό με ενεργό άνθρακα για μείωση της περισσειας 4-αιθυλοφαινόλης και 4-αιθυλογουαϊακόλης**

Σκοπός της επεξεργασίας είναι να μειωθεί η περιεκτικότητα σε 4-αιθυλοφαινόλη και 4-αιθυλογουαϊακόλης μικροβιακής προέλευσης, η οποία συνιστά οργανοληπτικό ελάττωμα και καλύπτει τα αρώματα του οίνου.

Απαιτήσεις:

- 1) Η επεξεργασία εφαρμόζεται υπό την ευθύνη οινολόγου ή ειδικευμένου τεχνικού.
- 2) Η επεξεργασία πρέπει να καταγράφεται στα βιβλία που αναφέρονται στο άρθρο 147 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- 3) Οι μεμβράνες που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι σύμφωνες με τις προδιαγραφές του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 και του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 10/2011, καθώς και με τις εθνικές διατάξεις που θεσπίζονται για την εφαρμογή τους. Πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές του Διεθνούς Οινολογικού Κώδικα που εκδίδεται από τον Διεθνή Οργανισμό Αμπέλου και Οίνου.

▼ M9*Προσάρτημα 20***Απαιτήσεις για τα συμπολυμερή πολυβινυλιμιδαζολίου-
πολυβινυλοπυρρολιδόνης (PVI/PVP)**

Σκοπός της χρήσης PVI/PVP είναι η πρόληψη των αλλοιώσεων που οφείλονται στις πολύ υψηλές περιεκτικότητες σε μέταλλα και ο περιορισμός της ανεπιθύμητης υψηλής συγκέντρωσης μετάλλων.

Απαιτήσεις:

- 1) Τα συμπολυμερή πρέπει να απομακρύνονται με διήθηση εντός το πολύ δύο ημερών από την προσθήκη τους, λαμβανομένης υπόψη της αρχής της προφύλαξης.
- 2) Στην περίπτωση θολών γλευκών, το συμπολυμερές πρέπει να προστίθεται το νωρίτερο δύο ημέρες πριν από τη διήθηση.
- 3) Η επεξεργασία εφαρμόζεται υπό την ευθύνη οινολόγου ή ειδικευμένου τεχνικού.
- 4) Η επεξεργασία πρέπει να καταγράφεται στα βιβλία που αναφέρονται στο άρθρο 147 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

▼ M9*Προσάρτημα 21***Απαιτήσεις για τον χλωριούχο άργυρο**

Ο χλωριούχος άργυρος χρησιμοποιείται για την επεξεργασία των οίνων με σκοπό την αφαίρεση μη φυσιολογικών οσμών λόγω ζύμωσης και αποθήκευσης (προκαλούμενων από αναγωγικές αντιδράσεις οι οποίες χαρακτηρίζονται από την παρουσία υδροθείου και θειολών).

Απαιτήσεις:

- 1) Η επεξεργασία εφαρμόζεται υπό την ευθύνη οινολόγου ή ειδικευμένου τεχνικού.
- 2) Η επεξεργασία πρέπει να καταγράφεται στα βιβλία που αναφέρονται στο άρθρο 147 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- 3) Ο χλωριούχος άργυρος που προστίθεται στον οίνο πρέπει να εφαρμόζεται σε αδρανές υπόστρωμα, όπως π.χ. kieselguhr (γη διατόμων), μεντονίτη, καολίνη κ.λπ. Το ίζημα πρέπει να απομακρύνεται με οποιαδήποτε κατάλληλη φυσική διαδικασία και να υφίσταται επεξεργασία από εξειδικευμένο τομέα.

▼ **M10***Προσάρτημα 22***Ενεργοποιητές μηλογαλακτικής ζύμωσης**

Στόχος είναι η προσθήκη ενεργοποιητών μηλογαλακτικής ζύμωσης στο τέλος ή μετά την αλκοολική ζύμωση προκειμένου να διευκολυνθεί η μηλογαλακτική ζύμωση.

Προώθηση της έναρξης, της κινητικής ή της ολοκλήρωσης της μηλογαλακτικής ζύμωσης:

- α) με τον εμπλουτισμό του περιβάλλοντος με θρεπτικές ουσίες και παράγοντες ανάπτυξης οξικών γαλακτικών βακτηρίων·
- β) με την προσρόφηση ορισμένων αναστολέων βακτηρίων.

Προδιαγραφές

- α) Οι ενεργοποιητές είναι μικροκρυσταλλική κυτταρίνη ή προϊόντα που προέρχονται από την αποδόμηση ζυμομυκήτων (προϊόντα αυτόλυσης, αδρανοποιημένοι ζυμομύκητες, κυτταρικά τοιχώματα ζυμομυκήτων).
- β) Οι ενεργοποιητές μπορούν να προστίθενται σε οίνους ή οίνους υφιστάμενους ζύμωση πριν ή κατά τη διάρκεια της μηλογαλακτικής ζύμωσηςγ).
- γ) Οι ενεργοποιητές δεν πρέπει να οδηγούν σε οργανοληπτικές αποκλίσεις στους οίνους.
- δ) Οι ενεργοποιητές μηλογαλακτικής ζύμωσης πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές του Διεθνούς Οινολογικού Κώδικα που εκδίδεται από τον Διεθνή Οργανισμό Αμπέλου και Οίνου. Εάν οι ενεργοποιητές είναι μικροκρυσταλλική κυτταρίνη πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που προβλέπονται στο παράρτημα του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής, της 9ης Μαρτίου 2012, σχετικά με τη θέσπιση προδιαγραφών για τα πρόσθετα τροφίμων που αναφέρονται στα παραρτήματα II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 83 της 22.3.2012, σ. 1).

▼ M11*Προσάρτημα 23***Απαιτήσεις για τη χρήση διηθητικών πλακών που περιέχουν ζεόλιθο Y (φωγιασίτη)**

Σκοπός της χρήσης διηθητικών πλακών που περιέχουν ζεόλιθο Y (φωγιασίτη), που εφαρμόζεται κατά τη διήθηση είναι η μείωση της συγκέντρωσης αλογονωμένων ανισολών, στις οποίες οφείλεται η αλλοιωμένη γεύση στον οίνο, ώστε να είναι μικρότερη από το κατώφλι αντίληψης.

Προδιαγραφές:

- α) η επεξεργασία θα πρέπει να πραγματοποιείται σε διαυγασμένους οίνους·
- β) οι διηθητικές πλάκες θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται πριν από τη διήθηση·
- γ) κατά τη χρήση ζεόλιθου Y (φωγιασίτη) θα πρέπει να τηρούνται οι προδιαγραφές του Διεθνούς Οινολογικού Κώδικα.

▼ M11*Προσάρτημα 24***Απαιτήσεις όσον αφορά την επεξεργασία του οίνου με πολυασπαρτικό κάλιο**

Σκοπός της προσθήκης πολυασπαρτικού καλίου είναι η διευκόλυνση της τρυγικής σταθεροποίησης του οίνου.

Προδιαγραφές:

- α) η βέλτιστη δόση πολυασπαρτικού καλίου που χρησιμοποιείται για τη σταθεροποίηση των οίνων καθώς και εκείνων με υψηλό βαθμό τρυγικής αστάθειας δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 10g/hL. Σε υψηλότερες δόσεις, η σταθεροποιητική επίδοση του πολυασπαρτικού καλίου (ΚΡΑ) δεν βελτιώνεται και, σε ορισμένες περιπτώσεις, είναι δυνατόν να προκληθεί αύξηση της θόλωσης του οίνου·
- β) όσον αφορά τους ερυθρούς οίνους με υψηλή κολλοειδή αστάθεια, συνιστάται προηγούμενη επεξεργασία με μπεντονίτη·
- γ) κατά τη χρήση πολυασπαρτικού καλίου πρέπει να τηρούνται οι προδιαγραφές του Διεθνούς Οινολογικού Κώδικα.



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I Β

ΟΡΙΑ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΣΕ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ

Α. ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΣΕ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ

1. Η συνολική περιεκτικότητα των οίνων, εκτός των αφρωδών και των οίνων λικέρ, σε διοξείδιο του θείου κατά τη διάθεσή τους στην αγορά για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο δεν μπορεί να υπερβαίνει:

- α) τα 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για ερυθρούς οίνους·
- β) τα 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για λευκούς και ερυθρούς οίνους.

2. Κατά παρέκκλιση της παραγράφου 1 στοιχεία α) και β), το ανώτατο όριο περιεκτικότητας σε διοξείδιο του θείου αυξάνεται για τους οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρο, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο σε:

- α) 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για ερυθρούς οίνους και
- β) 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για λευκούς και ερυθρούς οίνους·

- γ) 300 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για:

- τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν την ένδειξη «Spätlese», σύμφωνα με τις κοινοτικές διατάξεις,
- τους λευκούς οίνους που δικαιούνται να φέρουν τις ακόλουθες προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette και Savennières,
- τους λευκούς οίνους που δικαιούνται να φέρουν τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης Allela, Navarra, Penedès, Tarragona και Valencia, καθώς και τους οίνους προέλευσης Comunidad Autónoma del País Vasco που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «vendimia tardía»,
- τους γλυκούς οίνους που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Binissalem-Mallorca»,
- τους οίνους προέλευσης Ηνωμένου Βασιλείου που παράγονται σύμφωνα με τη βρετανική νομοθεσία, εφόσον η περιεκτικότητα σε σάκχαρο υπερβαίνει τα 45 g/l,
- τους οίνους από την Ουγγαρία που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Tokaji» και ονομάζονται, σύμφωνα με τις ουγγρικές κανονιστικές διατάξεις, «Tokaji édes szamorodni» ή «Tokaji száraz szamorodni»,
- τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης Loazzolo, Alto Adige και Trentino και χαρακτηρίζονται με μία από τις ακόλουθες ενδείξεις ή και με τις δύο: «passito» ή «vendemmia tardiva»,
- τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Colli orientali del Friuli», συνοδευόμενη από την ένδειξη «Picolit»,
- τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Moscato di Pantelleria naturale και Moscato di Pantelleria·
- τους οίνους από την Τσεχική Δημοκρατία που δικαιούνται να φέρουν την ένδειξη «pozdní sběr»,
- τους οίνους από τη Σλοβακία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «neskorý zber», καθώς και τους σλοβακικούς οίνους Tokaj που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Tokajské samorodné suché» ή «Tokajské samorodné sladké»,
- τους οίνους από τη Σλοβενία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «vithunsko vino ZGP — pozna trgatven»,

▼B

- τους ακόλουθους λευκούς οίνους με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη, εφόσον ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος υπερβαίνει το 15 % vol. και η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 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'Île de Beauté,
 - Vin de pays d'Oc,
 - Vin de pays des côtes de Thau,
 - Vin de pays des coteaux de Murviel,
 - Vin de pays du Val de Loire,
 - Vin de pays de Méditerranée,
 - Vin de pays des comtés rhodaniens,
 - Vin de pays des côtes de Thongue,
 - Vin de pays de la Côte Vermeille,

▼M2

- Vin de pays de l'Agenais,
- Vin de pays des terroirs landais,
- Vin de pays des Landes,
- Vin de pays d'Allobrogie,
- Vin de pays du Var,

▼B

- τους γλυκούς οίνους προέλευσης Ελλάδας που έχουν ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο 15 % vol. ή υψηλότερο και περιεκτικότητα σε σάκχαρα 45 g/l ή υψηλότερη και οι οποίοι δικαιούνται να φέρουν μία από τις ακόλουθες προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tyrnavos),
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia),
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia),
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina),
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades),
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida),
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (Regional wine of Pieria),
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos-Regional wine of Holy Mountain),
- τους γλυκούς οίνους προέλευσης Κύπρου που έχουν αποκτημένο κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο το πολύ 15 % vol. και περιεκτικότητα σε σάκχαρα 45 g/l ή υψηλότερη και οι οποίοι δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Κουμανδαρία (Commandaria),
- τους γλυκούς οίνους προέλευσης Κύπρου που παράγονται από υπέρωριμα σταφύλια ή από λιαστά σταφύλια, έχουν ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο 15 % vol. ή υψηλότερο και περιεκτικότητα σε σάκχαρα 45 g/l ή υψηλότερη και δικαιούνται να φέρουν μία από τις ακόλουθες προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos),

▼B

- Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos),
- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka),
- Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia),

▼M2

- τους οίνους προέλευσης Μάλτας που έχουν ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο 13,5% vol. ή υψηλότερο και περιεκτικότητα σε σάκχαρο 45 g/l ή υψηλότερη και οι οποίοι δικαιούνται να φέρουν τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης «Malta» και «Gozo»·

▼B

- δ) 350 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για
- τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν την ένδειξη «Auslese», σύμφωνα με τις κοινοτικές διατάξεις,
 - τους λευκούς οίνους Ρουμανίας που δικαιούνται να φέρουν μία από τις ακόλουθες προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης: Murfatlar, Cotnari, Târnavă, Pietroasa, Valea Călugărească,
 - τους οίνους από την Τσεχική Δημοκρατία που δικαιούνται να φέρουν την ένδειξη «výběr z hroznu»,
 - τους οίνους από τη Σλοβακία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «výber z hrozna», καθώς και τους σλοβακικούς οίνους Tokaj που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Tokajský másľáš» ή «Tokajský fordítás»,
 - τους οίνους από τη Σλοβενία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «vithunsko vino ZGP — izbor»,

▼M2

- τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν την παραδοσιακή ένδειξη «Késői szüretelésű bor»,

▼M4

- τους οίνους από την Ιταλία, τυπολογίας «aleatico», που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Pergola», καθώς και την παραδοσιακή ένδειξη «passito»·

▼B

- ε) 400 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για:
- τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν τις ενδείξεις «Auslese», «Beerenauslese», «Ausbruch», «Ausbruchwein», «Trockenbeerenauslese», «Strohwein», «Schilfwein» και «Eiswein» σύμφωνα με τις κοινοτικές διατάξεις,
 - τους λευκούς οίνους που δικαιούνται να φέρουν τις ακόλουθες προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon, εκτός εάν αυτή ακολουθείται από την ένδειξη «sec», Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, ακολουθούμενη από το όνομα της κοινότητας προέλευσης, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, εκτός εάν αυτή ακολουθείται από την ένδειξη «sec», Alsace και Alsace grand cru, ακολουθούμενη από την ένδειξη «vendanges tardives» ή «sélection de grains nobles»,
 - τους γλυκούς οίνους προέλευσης Ελλάδας που παράγονται από υπερώριμα σταφύλια ή από λιαστά σταφύλια, έχουν περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, εκφραζόμενη σε σάκχαρο, 45 g/l ή υψηλότερη και δικαιούνται να φέρουν μία από τις ακόλουθες προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πάτρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονιά (Céphalonie), Λήμνος (Límnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Daphnès), καθώς και τους γλυκούς οίνους από υπερώριμα σταφύλια ή από λιαστά σταφύλια που δικαιούνται να φέρουν μία από τις ακόλουθες προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Άγιος Όρος (Mount Athos — Holy Mountain),
 - τους οίνους από την Τσεχική Δημοκρατία που δικαιούνται να φέρουν τις ενδείξεις «výběr z bobulí», «výběr z cibéb», «dedové víno» και «slámoné víno»,
 - τους οίνους από τη Σλοβακία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με τις ενδείξεις «bobulový výber», «hrozienkový výber», «cibébový výber», «ľadové víno» και «slámoné víno», καθώς και τους σλοβακικούς οίνους Tokaj που δικαιούνται να φέρουν τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης «Tokajský výber», «Tokajská esencia», «Tokajská výberová esencia»,

▼ **M4**

- τους οίνους από την Ουγγαρία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και ονομάζονται, σύμφωνα με τις ουγγρικές κανονιστικές διατάξεις, «Tokaji másolás», «Tokaji fordítás», «Tokaji aszúeszencia», «Tokaji eszencia», «Tokaji aszú», «Töppedt szőlőből készült bor» ή «Jégbor»,

▼ **B**

- τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Albana di Romagna» και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «passito»,
- τους οίνους Λουξεμβούργου που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με τις ενδείξεις «vendanges tardives», «vin de glace» ή «vin de paille»,

▼ **M3**

- τους οίνους από την Πορτογαλία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη, καθώς και την ένδειξη «colheita tardia»,

▼ **B**

- τους οίνους από τη Σλοβενία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη: «vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor» ή «vrhunsko vino ZGP — ledeno vino» ή «vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor»,
 - τους λευκούς οίνους προέλευσης Καναδά που δικαιούνται να φέρουν την ένδειξη «Icewine».
3. Οι κατάλογοι οίνων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη, που παρατίθενται στην παράγραφο 2 στοιχεία γ), δ) και ε), μπορούν να τροποποιηθούν σε περίπτωση μεταβολής των συνθηκών παραγωγής των εν λόγω οίνων ή της οικείας γεωγραφικής ένδειξης ή ονομασίας προέλευσης. ► **M5** Τα κράτη μέλη γνωστοποιούν στην Επιτροπή, εκ των προτέρων, και σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 792/2009, όλες τις αναγκαίες τεχνικές πληροφορίες για τους σχετικούς οίνους, συμπεριλαμβανομένων των προδιαγραφών του προϊόντος και των ποσοτήτων που παράγονται ετησίως. ◀
 4. Όταν το επιβάλλουν οι καιρικές συνθήκες, η Επιτροπή μπορεί να αποφασίζει, με τη διαδικασία του άρθρου 113 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, να επιτρέψει στα ενδιαφερόμενα κράτη μέλη σε ορισμένες αμπελουργικές ζώνες της Κοινότητας να εγκρίνουν, για τους οίνους που παράγονται στην επικράτειά τους, αύξηση, το πολύ κατά 50 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, των χαμηλότερων από 300 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο τιμών μέγιστης συνολικής περιεκτικότητας σε διοξείδιο του θείου που προβλέπονται στο παρόν σημείο. Στο προσάρτημα 1 παρατίθεται κατάλογος των περιπτώσεων κατά τις οποίες τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν την αύξηση αυτή.
 5. Τα κράτη μέλη μπορούν να εφαρμόζουν περισσότερο περιοριστικές διατάξεις στους οίνους που παράγονται στην επικράτειά τους.

B. ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΛΙΚΕΡ ΣΕ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ

Η συνολική περιεκτικότητα των οίνων λικέρ σε διοξείδιο του θείου κατά τη διάθεσή τους στην αγορά για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο δεν μπορεί να υπερβαίνει:

- τα 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, εφόσον η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι χαμηλότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο,
- τα 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, εφόσον η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 5 γραμμάρια ανά λίτρο ή υψηλότερη.

Γ. ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ ΣΕ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ

1. Η συνολική περιεκτικότητα των αφρωδών οίνων σε διοξείδιο του θείου κατά τη διάθεσή τους στην αγορά για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο δεν μπορεί να υπερβαίνει:
 - α) τα 185 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για όλες τις κατηγορίες αφρωδών οίνων ποιότητας και
 - β) τα 235 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για τους υπόλοιπους αφρώδεις οίνους.
2. Όταν το επιβάλλουν οι καιρικές συνθήκες σε ορισμένες αμπελουργικές ζώνες της Κοινότητας, τα ενδιαφερόμενα κράτη μέλη μπορούν να εγκρίνουν, για τους αναφερόμενους στην παράγραφο 1 στοιχεία α) και β) αφρώδεις οίνους που παράγονται στην επικράτειά τους, αύξηση της μέγιστης συνολικής περιεκτικότητας σε διοξείδιο του θείου το πολύ κατά 40 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, με την προϋπόθεση ότι οι οίνοι που καλύπτονται από την έγκριση αυτή δεν αποστέλλονται εκτός των εν λόγω κρατών μελών.

▼ M8

Προσάρτημα I

Αύξηση της μέγιστης συνολικής περιεκτικότητας σε διοξείδιο του θείου όταν το επιβάλλουν οι καιρικές συνθήκες

	Έτος	Κράτος μέλος	Αμπελουργικές ζώνες	Καλυπτόμενοι οίνοι
1.	2000	Γερμανία	Όλες οι αμπελουργικές ζώνες της Γερμανίας	Όλοι οι οίνοι από σταφύλια που τρυγήθηκαν το έτος 2000
2.	2006	Γερμανία	Οι αμπελουργικές ζώνες των περιφερειών Βάδης-Βιρτεμβέργης, Βαυαρίας, Έσης και Ρηνανίας-Παλατινάτου	Όλοι οι οίνοι από σταφύλια που τρυγήθηκαν το έτος 2006
3.	2006	Γαλλία	Οι αμπελουργικές ζώνες των διοικητικών διαμερισμάτων Bas-Rhin και Haut-Rhin	Όλοι οι οίνοι από σταφύλια που τρυγήθηκαν το έτος 2006
4.	2013	Γερμανία	Οι αμπελουργικές ζώνες των οριοθετημένων περιοχών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Mosel» και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων «Landwein der Mosel», «Landwein der Ruwer», «Landwein der Saar» και «Saarländischer Landwein»	Όλοι οι οίνοι από σταφύλια που τρυγήθηκαν το έτος 2013
5.	2014	Γερμανία	Οι αμπελουργικές ζώνες των ομόσπονδων κρατών της Βάδης-Βιρτεμβέργης, της Βαυαρίας, της Έσης και της Ρηνανίας-Παλατινάτου	Όλοι οι οίνοι από σταφύλια που τρυγήθηκαν το έτος 2014



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι Γ

ΟΡΙΑ ΠΤΗΤΙΚΗΣ ΟΞΥΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

1. Η πτητική οξύτητα δεν μπορεί να υπερβαίνει:
 - α) τα 18 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο, προκειμένου για γλεύκη σταφυλιών που έχουν υποστεί μερική ζύμωση·
 - β) τα 18 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο, προκειμένου για λευκούς και ερυθρούς οίνους· ή
 - γ) τα 20 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο προκειμένου για ερυθρούς οίνους.
2. Οι περιεκτικότητες που αναφέρονται στο σημείο 1 ισχύουν για:
 - α) τα προϊόντα από σταφύλια που έχουν συγκομιστεί στην Κοινότητα, στο στάδιο της παραγωγής και σε όλα τα στάδια της εμπορίας·
 - β) τα γλεύκη σταφυλιών που έχουν υποστεί μερική ζύμωση και τους οίνους προέλευσης τρίτων χωρών, σε όλα τα στάδια μετά την είσοδό τους στη γεωγραφική επικράτεια της Κοινότητας.
3. Είναι δυνατόν να προβλέπονται παρεκκλίσεις από το σημείο 1 για:
 - α) ορισμένους οίνους με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) και ορισμένους οίνους με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ), εάν
 - έχουν παλαιωθεί για χρονικό διάστημα τουλάχιστον δύο ετών, ή
 - παρασκευάζονται με ειδικές μεθόδους·
 - β) τους οίνους με ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο 13 % vol ή υψηλότερο.



Τα κράτη μέλη κοινοποιούν τις παρεκκλίσεις αυτές στην Επιτροπή σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 792/2009. Η Επιτροπή ενημερώνει σχετικά τα υπόλοιπα κράτη μέλη.



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι Δ

ΟΡΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΓΛΥΚΑΝΣΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

1. Η γλύκανση του οίνου επιτρέπεται μόνον εφόσον επιτυγχάνεται με ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα προϊόντα:
 - α) γλεύκος σταφυλιών·
 - β) συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών·
 - γ) διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών.

Ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος του εν λόγω οίνου δεν μπορεί να αυξάνεται κατά περισσότερο από 4 % vol.
2. Απαγορεύεται, στην επικράτεια της Κοινότητας, η γλύκανση των εισαγόμενων οίνων που προορίζονται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο και χαρακτηρίζονται με γεωγραφική ένδειξη. Η γλύκανση των λοιπών εισαγόμενων οίνων υπόκειται στους ίδιους όρους με εκείνους που ισχύουν για τους παραγόμενους στην Κοινότητα οίνους.
3. Η γλύκανση οίνου που φέρει προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να επιτραπεί από κράτος μέλος μόνον εφόσον πραγματοποιείται:
 - α) τηρουμένων των προϋποθέσεων και των ορίων που καθορίζονται στο παρόν παράρτημα·
 - β) εντός της περιοχής παραγωγής του συγκεκριμένου οίνου ή σε όμορη περιοχή.

Το γλεύκος σταφυλιών και το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, που αναφέρονται στο σημείο 1, πρέπει να προέρχονται από την ίδια περιοχή με τον οίνο για τη γλύκανση του οποίου χρησιμοποιούνται.
4. Η γλύκανση των οίνων επιτρέπεται μόνο στο στάδιο της παραγωγής και του χονδρεμπορίου.
5. Κατά τη γλύκανση των οίνων πρέπει να τηρούνται οι ακόλουθοι ειδικοί διοικητικοί κανόνες:
 - α) τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που πρόκειται να προβούν σε γλύκανση υποβάλλουν δήλωση στην αρμόδια αρχή του κράτους μέλους, στην επικράτεια του οποίου θα πραγματοποιηθεί η γλύκανση·
 - β) οι δηλώσεις υποβάλλονται εγγράφως και πρέπει να περιέρχονται στην αρμόδια αρχή τουλάχιστον 48 ώρες πριν από την ημέρα εκτέλεσης της εργασίας·
 - γ) ωστόσο, στις περιπτώσεις εργασιών γλύκανσης που εκτελούνται συχνά ή συνεχώς από μία επιχείρηση, τα κράτη μέλη μπορούν να αποδέχονται την υποβολή, στην αρμόδια αρχή, δηλώσεων που καλύπτουν πολλές εργασίες ή μια συγκεκριμένη περίοδο. Οι δηλώσεις αυτές είναι αποδεκτές, μόνον εάν η επιχείρηση τηρεί βιβλίο, στο οποίο εγγράφονται κάθε εργασία γλύκανσης, καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στο στοιχείο δ)·
 - δ) οι δηλώσεις περιλαμβάνουν τις ακόλουθες ενδείξεις:
 - τον όγκο και τον αλκοολικό τίτλο, ολικό και αποκτημένο, του οίνου που χρησιμοποιήθηκε,
 - τον όγκο και τον αλκοολικό τίτλο, ολικό και αποκτημένο, του γλεύκους σταφυλιών ή τον όγκο και την πυκνότητα του συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών που πρόκειται να προστεθεί, κατά περίπτωση,
 - τον αλκοολικό τίτλο, ολικό και αποκτημένο, του οίνου μετά τη γλύκανση.

Τα πρόσωπα που αναφέρονται στο στοιχείο α) τηρούν βιβλία εισερχομένων και εξερχομένων, στα οποία αναγράφονται οι ποσότητες γλεύκους σταφυλιών, συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών τις οποίες έχουν στην κατοχή τους για εργασίες γλύκανσης.



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

**ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ
ΠΟΥ ΙΣΧΥΟΥΝ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΥΣ, ΤΟΥΣ ΑΦΡΩΔΕΙΣ
ΟΙΝΟΥΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΥΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ**

A. Αφρώδεις οίνοι

1. Για τους σκοπούς του παρόντος σημείου, καθώς και των σημείων Β και Γ του παρόντος παραρτήματος, νοούνται ως:
 - α) «liqueur de tirage»:

το προϊόν που προορίζεται να προστεθεί στο προϊόν βάσης (cuvée) για να προκαλέσει τον σχηματισμό φυσαλίδων (δεύτερη ζύμωση)·
 - β) «liqueur d'expédition»:

το προϊόν που προορίζεται να προστεθεί στους αφρώδεις οίνους για να τους προσδώσει ιδιαίτερα γευστικά χαρακτηριστικά.
2. Το liqueur d'expédition μπορεί να αποτελείται μόνο από:
 - σακχαρόζη,
 - γλεύκος σταφυλιών,
 - γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση,
 - συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών,
 - διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών,
 - οίνο, ή
 - μείγμα των ανωτέρω,

ενδεχομένως με προσθήκη αποστάγματος οίνου.
3. Με την επιφύλαξη του εμπλουτισμού που επιτρέπεται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 479/2008 για τα συστατικά του προϊόντος βάσης, απαγορεύεται κάθε εμπλουτισμός του προϊόντος βάσης.
4. Ωστόσο, στις περιοχές και για τις ποικιλίες για τις οποίες δικαιολογείται από τεχνικής πλευράς, κάθε κράτος μέλος μπορεί να επιτρέπει τον εμπλουτισμό του προϊόντος βάσης στον τόπο παρασκευής των αφρώδων οίνων, υπό τον όρο ότι:
 - α) κανένα από τα συστατικά του προϊόντος βάσης δεν έχει ήδη εμπλουτιστεί·
 - β) τα συστατικά αυτά προέρχονται αποκλειστικά από σταφύλια που συγκομίστηκαν στην επικράτειά του·
 - γ) ο εμπλουτισμός εκτελείται ως ενιαία εργασία·
 - δ) δεν σημειώνεται υπέρβαση των ακόλουθων ορίων:
 - i) 3 % vol για το προϊόν βάσης που αποτελείται από συστατικά προερχόμενα από την αμπελουργική ζώνη Α,
 - ii) 2 % vol για το προϊόν βάσης που αποτελείται από συστατικά προερχόμενα από την αμπελουργική ζώνη Β,
 - iii) 1,5 % vol για το προϊόν βάσης που αποτελείται από συστατικά προερχόμενα από την αμπελουργική ζώνη Γ·
 - ε) η χρησιμοποιούμενη μέθοδος είναι η προσθήκη σακχαρόζης, συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών.
5. Η προσθήκη του liqueur de tirage και του liqueur d'expédition δεν θεωρείται ούτε εμπλουτισμός ούτε γλύκανση. Η προσθήκη του liqueur de tirage δεν επιτρέπεται να επιφέρει αύξηση του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου του προϊόντος βάσης κατά περισσότερο από 1,5 % vol. Η αύξηση αυτή μετράται με τον υπολογισμό της διαφοράς μεταξύ του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου του προϊόντος βάσης και του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου του αφρώδους οίνου, πριν από την ενδεχόμενη προσθήκη liqueur d'expédition.

▼B

6. Η προσθήκη liqueur d'expédition πραγματοποιείται κατά τρόπο ώστε να μην αυξάνει τον αποκτημένο κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο των αφρώδων οίνων κατά περισσότερο από 0,5 % vol.
7. Απαγορεύεται η γλύκανση του προϊόντος βάσης και των συστατικών του.
8. Το προϊόν βάσης μπορεί να υποβληθεί σε αύξηση ή μείωση της οξύτητας πέραν της ενδεχόμενης αύξησης ή μείωσης της οξύτητας των συστατικών του σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008. Η αύξηση της οξύτητας του προϊόντος βάσης αποκλείει τη μείωσή της και αντιστρόφως. Η αύξηση της οξύτητας, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ, επιτρέπεται μόνο μέχρι ανωτάτου ορίου 1,5 γραμμαρίου ανά λίτρο, ήτοι 20 χιλιοστοϊσοδυνάμων ανά λίτρο.
9. Τα έτη κατά τα οποία επικρατούν εξαιρετικές καιρικές συνθήκες, το ανώτατο όριο του 1,50 γραμμαρίου ανά λίτρο, ήτοι 20 χιλιοστοϊσοδυνάμων ανά λίτρο, μπορεί να αυξηθεί σε 2,5 γραμμάρια ανά λίτρο, ήτοι 34 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο, με την επιφύλαξη ότι η φυσική οξύτητα των προϊόντων, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ, ισούται τουλάχιστον με 3 γραμμάρια ανά λίτρο, ήτοι 40 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο.
10. Το διοξείδιο του άνθρακα που περιέχουν οι αφρώδεις οίνοι μπορεί να προέρχεται μόνο από την αλκοολική ζύμωση του προϊόντος βάσης από το οποίο παρασκευάζεται ο εκάστοτε οίνος.

Η ζύμωση αυτή πρέπει να οφείλεται μόνο στην προσθήκη του liqueur de tirage, εκτός εάν πρόκειται για ζύμωση με σκοπό την απευθείας μεταποίηση σε αφρώδη οίνο των σταφυλιών, του γλεύκους σταφυλιών ή του γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, και να συντελείται μόνο μέσα σε φιάλες ή κλειστές δεξαμενές.

▼M4

Στην περίπτωση της διεργασίας μετάγγισης με αντιπίεση, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση διοξειδίου του άνθρακα υπό έλεγχο και υπό τον όρο ότι η αναπόφευκτη ανταλλαγή αερίων με το διοξείδιο του άνθρακα που προκύπτει από την αλκοολική ζύμωση του προϊόντος βάσης (cuvée) δεν επιφέρει αύξηση της πίεσης του διοξειδίου του άνθρακα που περιέχουν οι αφρώδεις οίνοι.

▼B

11. Όσον αφορά τους αφρώδεις οίνους πλην εκείνων που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης:
 - α) το liqueur de tirage που προορίζεται για την παρασκευή τους μπορεί να αποτελείται μόνο από:
 - γλεύκος σταφυλιών,
 - γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση,
 - συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών,
 - διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών ή
 - σακχαρόζη και οίνο·
 - β) ο αποκτημένος κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος τους, συνυπολογίζοντας την αλκοόλη που περιέχει το ενδεχομένως προστιθέμενο liqueur d'expédition, ισούται τουλάχιστον με 9,5 % vol.

B. Αφρώδεις οίνοι ποιότητας

1. Το liqueur de tirage που προορίζεται για την παρασκευή αφρώδους οίνου ποιότητας μπορεί να αποτελείται μόνον από:
 - α) σακχαρόζη·
 - β) συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών·
 - γ) διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών·
 - δ) γλεύκος σταφυλιών ή γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση· ή
 - ε) οίνο.
2. Τα κράτη μέλη παραγωγής μπορούν να καθορίζουν συμπληρωματικά ή αυστηρότερα χαρακτηριστικά ή όρους παραγωγής και κυκλοφορίας για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας οι οποίοι καλύπτονται από τον παρόντα τίτλο και παράγονται στην επικράτειά τους.

▼B

3. Για την παρασκευή των αφρώδων οίνων ποιότητας ισχύουν επιπλέον οι κανόνες που αναφέρονται:
 - στο σημείο Α παράγραφοι 1 έως 10,
 - στο σημείο Γ παράγραφος 3, όσον αφορά τον αποκτημένο κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο, παράγραφος 5, όσον αφορά την ελάχιστη υπερπίεση, και παράγραφοι 6 και 7, όσον αφορά την ελάχιστη διάρκεια της διεργασίας παρασκευής, με την επιφύλαξη της παραγράφου 4 στοιχείο δ) του παρόντος σημείου Β.
4. Όσον αφορά τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου:
 - α) εκτός παρεκκλίσεων, οι οίνοι αυτοί μπορούν να παρασκευάζονται μόνο με την αποκλειστική χρήση, για τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, γλεύκους σταφυλιών ή γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, προερχόμενου από τις ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στον κατάλογο του παραρτήματος 1. ► **M1** Επιτρέπεται, ωστόσο, η παραδοσιακή παραγωγή αφρώδων οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου με τη χρησιμοποίηση, ως συστατικών του προϊόντος βάσης, οίνων από σταφύλια της ποικιλίας «Glera» που συγκομίζονται στις περιοχές Veneto και Friuli-Venezia Giulia. ◀
 - β) η ρύθμιση της διεργασίας ζύμωσης πριν και μετά τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, προκειμένου να καταστεί τούτο αφρώδες, πρέπει να επιτυγχάνεται μόνο με ψύξη ή άλλες φυσικές μεθόδους·
 - γ) απαγορεύεται η προσθήκη liqueur d'expédition·
 - δ) η διεργασία παρασκευής των αφρώδων οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον ένα μήνα.

Γ. Αφρώδεις οίνοι και αφρώδεις οίνοι ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

1. Ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των προϊόντων βάσης που προορίζονται για την παρασκευή των αφρώδων οίνων ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης είναι τουλάχιστον:
 - 9,5 % vol. στις αμπελουργικές ζώνες Γ III,
 - 9 % vol. στις λοιπές αμπελουργικές ζώνες.

▼M1

2. Ωστόσο, τα προϊόντα βάσης που προορίζονται για την παραγωγή αφρώδων οίνων ποιότητας με τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης «Prosecco», «Conegliano Valdobbiadene – Prosecco» ή «Asolo – Prosecco», οι οποίοι λαμβάνονται από μία και μόνη ποικιλία αμπέλου, μπορούν να έχουν ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 8,5 % vol.

▼B

3. Ο αποκτημένος κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των αφρώδων οίνων ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, συνυπολογίζοντας την αλκοόλη που περιέχει το ενδεχομένως προστιθέμενο liqueur d'expédition, είναι τουλάχιστον 10 % vol.
4. Το liqueur de tirage που προορίζεται για τους αφρώδεις οίνους και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αποτελείται μόνον από:
 - α) σακχαρόζη·
 - β) συμπικνωμένο γλεύκος σταφυλιών·
 - γ) διορθωμένο συμπικνωμένο γλεύκος σταφυλιών και από
 - α) γλεύκος σταφυλιών·
 - β) γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση·
 - γ) οίνο
 που μπορούν να αποδώσουν τον ίδιο αφρώδη οίνο ή αφρώδη οίνο ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης με εκείνον στον οποίο προστίθεται το liqueur de tirage.
5. Κατά παρέκκλιση των διατάξεων του παραρτήματος IV σημείο 5 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, όταν οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, που περιέχονται σε κλειστά δοχεία χωρητικότητας κάτω των 25 εκατοστολίων, διατηρούνται σε θερμοκρασία 20 °C, μπορούν να εμφανίζουν ελάχιστη υπερπίεση 3 bar.

▼B

6. Η διάρκεια της διεργασίας παρασκευής των αφρώδων οίνων ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, η οποία περιλαμβάνει την παλαίωση στην επιχείρηση παραγωγής τους, υπολογιζόμενη από την έναρξη της ζύμωσης που αποσκοπεί στη μετατροπή των οίνων σε αφρώδεις, δεν μπορεί να είναι μικρότερη από:
 - α) έξι μήνες, εφόσον η ζύμωση που αποσκοπεί στη μετατροπή των οίνων σε αφρώδεις συντελείται σε κλειστές δεξαμενές·
 - β) εννέα μήνες, εφόσον η ζύμωση που αποσκοπεί στη μετατροπή των οίνων σε αφρώδεις συντελείται σε φιάλες.
7. Η διάρκεια της ζύμωσης που αποσκοπεί στη μετατροπή του προϊόντος βάσης σε αφρώδες και η διάρκεια παραμονής του προϊόντος βάσης πάνω στην οινολάσπη είναι τουλάχιστον:
 - 90 ημέρες,
 - 30 ημέρες, εάν η ζύμωση συντελείται σε δοχεία εφοδιασμένα με αναδευτήρες.
8. Για τους αφρώδεις οίνους και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ισχύουν επίσης οι κανόνες του σημείου Α παράγραφοι 1 έως 10 και του σημείου Β παράγραφος 2.
9. Όσον αφορά τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης:
 - α) οι οίνοι αυτοί μπορούν να παρασκευάζονται μόνο με την αποκλειστική χρήση, για τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, γλεύκους σταφυλιών ή γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, προερχόμενου από τις ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στον κατάλογο του προσαρτήματος 1, εφόσον οι ποικιλίες αυτές έχουν αναγνωρισθεί ως κατάλληλες για την παραγωγή αφρώδων οίνων ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης στην περιοχή της οποίας το όνομα φέρουν οι εν λόγω αφρώδεις οίνοι ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης. ► **M1** Κατά παρέκκλιση των ανωτέρω, επιτρέπεται να ληφθεί αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης με τη χρήση, για τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, οίνων από σταφύλια της ποικιλίας αμπέλου «Glera», τα οποία συγκομίστηκαν στις περιοχές που καλύπτουν οι ονομασίες προέλευσης «Prosecco», «Conegliano-Valdobbiadene – Prosecco», «Colli Asolani – Prosecco» και «Asolo – Prosecco»· ◀
 - β) η ρύθμιση της διεργασίας ζύμωσης πριν και μετά τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, προκειμένου να καταστεί τούτο αφρώδες, πρέπει να επιτυγχάνεται μόνο με ψύξη ή άλλες φυσικές μεθόδους·
 - γ) απαγορεύεται η προσθήκη liqueur d'expédition·
 - δ) ο αποκτημένος κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των αφρώδων οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης δεν μπορεί να είναι χαμηλότερος από 6 % vol·
 - ε) ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των αφρώδων οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης δεν μπορεί να είναι χαμηλότερος από 10 % vol·
 - στ) όταν οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης διατηρούνται σε θερμοκρασία 20 °C σε κλειστά δοχεία, εμφανίζουν υπερπίεση τουλάχιστον 3 bar·
 - ζ) κατά παρέκκλιση των διατάξεων του σημείου Γ παράγραφος 6, η διεργασία παρασκευής αφρώδων οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον ένα μήνα.

▼ B*Προσάρτημα 1*

Κατάλογος ποικιλιών αμπέλου, τα σταφύλια των οποίων επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για τη σύνθεση του προϊόντος βάσης (cuvée) κατά την παρασκευή αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου και αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

Airén

▼ M2

Albariño

▼ B

Aleatico N

Alvarinho

Ασύρτικο (Assytiko)

Bourboulenc B

Brachetto N.

Busuioacă de Bohotin

Clairette B

Colombard B

Csaba gyöngye B

Cserszegi fűszeres B

Devín

Fernão Pires

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

▼ M1

Glera

▼ B

Γλυκερύθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Irsai Olivér B

▼ M2

Macabeo B

▼ B

Macabeu B

▼ M2

Όλοι οι τύποι Malvasías

▼ B

Όλοι οι τύποι Μαλβαζίας

Mauzac blanc et rosé

Monica N

▼ M2

Όλοι οι τύποι Moscateles

▼ B

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Όλοι οι τύποι Μοσχάτου

Manzoni moscato

▼ B

Nektár
Pálava B
Parellada B
Perle B
Piquepoul B
Poulsard

▼ M1

▼ B

Ροδίτης (Roditis)
Scheurebe
Tămâioasă românească
Torbato
Touriga Nacional
Verdejo
Zefir B

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III

**ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ
ΠΟΥ ΙΣΧΥΟΥΝ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ ΛΙΚΕΡ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ
ΛΙΚΕΡ ΜΕ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Ή
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ**

A. Οίνοι λικέρ

1. Τα προϊόντα που αναφέρονται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και χρησιμοποιούνται για την παρασκευή οίνων λικέρ και οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, μπορούν να υποβάλλονται, κατά περίπτωση, μόνο στις οινολογικές πρακτικές και επεξεργασίες που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ή στον παρόντα κανονισμό.
2. Εντούτοις:
 - α) η αύξηση του φυσικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου μπορεί να οφείλεται μόνο στη χρήση των προϊόντων που αναφέρονται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχεία ε) και στ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και
 - β) κατά παρέκκλιση, επιτρέπεται στην Ισπανία να εγκρίνει τη χρήση θειικού ασβεστίου για τους ισπανικούς οίνους που χαρακτηρίζονται με την παραδοσιακή ένδειξη «vino generoso» ή «vino generoso de licor», εφόσον πρόκειται για παραδοσιακή πρακτική και υπό τον όρο ότι η περιεκτικότητα σε θειικά ιόντα του προϊόντος που προκύπτει από την επεξεργασία αυτή, εκφραζόμενη σε θειικό κάλιο, δεν υπερβαίνει τα 2,5 γραμμάρια ανά λίτρο. Επιτρέπεται η συμπληρωματική αύξηση της οξύτητας των λαμβανόμενων με τον τρόπο αυτό οίνων, με ανώτατο όριο το 1,5 γραμμάρια ανά λίτρο.
3. Με την επιφύλαξη περισσότερο περιοριστικών διατάξεων, τις οποίες μπορούν να θεσπίσουν τα κράτη μέλη για τους οίνους λικέρ και τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη που παρασκευάζονται στην επικράτειά τους, επιτρέπεται να εφαρμόζονται στα προϊόντα αυτά οι οινολογικές πρακτικές που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 479/2008 ή στον παρόντα κανονισμό.
4. Παράλληλα, είναι αποδεκτά τα ακόλουθα:
 - α) γλύκανση, η οποία υπόκειται σε υποβολή δήλωσης και τήρηση βιβλίων, όταν τα χρησιμοποιούμενα προϊόντα δεν έχουν εμπλουτιστεί με συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, με τη βοήθεια:
 - συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών, υπό τον όρο ότι η αύξηση του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου του εκάστοτε οίνου δεν είναι μεγαλύτερη από 3 % vol,
 - συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών, διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή γλεύκους λιαστών σταφυλιών στο οποίο έχει προστεθεί ουδέτερη αλκοόλη οινικής προέλευσης για να αποφευχθεί η ζύμωση, στην περίπτωση του ισπανικού οίνου που χαρακτηρίζεται με την παραδοσιακή ένδειξη «vino generoso de licor», υπό τον όρο ότι η αύξηση του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου του εν λόγω οίνου δεν είναι μεγαλύτερη από 8 % vol,
 - συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών, στην περίπτωση των οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Madeira», υπό τον όρο ότι η αύξηση του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου των εν λόγω οίνων δεν είναι μεγαλύτερη από 8 % vol.
 - β) προσθήκη αλκοόλης ή αποσταγμάτων, που αναφέρονται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχεία ε) και στ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, προκειμένου να αντισταθμιστούν οι απώλειες λόγω εξάτμισης κατά την παλαίωση·
 - γ) παλαίωση σε δοχεία, σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 50 °C, στην περίπτωση των οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Madeira».

▼M2

▼B

▼B

5. Οι ποικιλίες αμπέλου, από τις οποίες λαμβάνονται τα προϊόντα που αναφέρονται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και χρησιμοποιούνται για την παρασκευή οίνων λικέρ και οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, επιλέγονται μεταξύ των ποικιλιών που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.
6. Ο φυσικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των προϊόντων που αναφέρονται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 και χρησιμοποιούνται για την παρασκευή άλλων οίνων λικέρ εκτός εκείνων που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, δεν μπορεί να είναι χαμηλότερος από 12 % vol.

B. Οίνοι λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (άλλες διατάξεις, εκτός εκείνων του σημείου Α του παρόντος παραρτήματος, οι οποίες αφορούν ειδικά τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης)

1. Στο προσάρτημα 1 μέρος Α του παρόντος παραρτήματος παρατίθεται κατάλογος των οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, για την παρασκευή των οποίων χρησιμοποιείται γλεύκος σταφυλιών ή μείγμα αυτού με οίνο, όπως προβλέπεται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο γ) τέταρτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.
2. Στο προσάρτημα 1 μέρος Β του παρόντος παραρτήματος παρατίθεται κατάλογος των οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, στους οποίους μπορούν να προστίθενται τα προϊόντα που αναφέρονται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο στ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008.
3. Τα προϊόντα που αναφέρονται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, καθώς και το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών και το γλεύκος από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση, που αναφέρονται στο σημείο 3 στοιχείο στ) iii) του ίδιου παραρτήματος, τα οποία χρησιμοποιούνται για την παρασκευή οίνου λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, πρέπει να προέρχονται από την περιοχή της οποίας το όνομα φέρει ο εν λόγω οίνος.

▼M2

Ωστόσο, όσον αφορά τους οίνους λικέρ με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Málaga» και «Jerez-Xérès-Sherry», το γλεύκος λιαστών σταφυλιών από την ποικιλία αμπέλου Pedro Ximénez, στο οποίο έχει προστεθεί ουδέτερη αλκοόλη οινικής προέλευσης για να αποφευχθεί η ζύμωση, μπορεί να προέρχεται από την περιοχή «Montilla-Moriles».

▼B

4. Οι εργασίες που αναφέρονται στο σημείο Α παράγραφοι 1 έως 4 του παρόντος παραρτήματος και αποσκοπούν στη παρασκευή οίνου λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, μπορούν να εκτελούνται μόνο στην περιοχή που αναφέρεται στην παράγραφο 3.

Όσον αφορά, όμως, τον οίνο λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, για τον οποίο χρησιμοποιείται ο χαρακτηρισμός «Porto» αποκλειστικά για το προϊόν που παρασκευάζεται από σταφύλια προερχόμενα από την περιοχή που ονομάζεται «Douro», οι πρόσθετες διεργασίες παραγωγής και παλαίωσης μπορούν να πραγματοποιούνται είτε στην εν λόγω περιοχή είτε στην περιοχή Vila Nova de Gaia — Porto.

5. Με την επιφύλαξη περισσότερο περιοριστικών διατάξεων, τις οποίες μπορούν να θεσπίσουν τα κράτη μέλη για τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης που παρασκευάζονται στην επικράτειά τους:

α) ο φυσικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των προϊόντων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και αναφέρονται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, δεν μπορεί να είναι χαμηλότερος από 12 % vol. Ωστόσο, ορισμένοι οίνοι λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, οι οποίοι περιλαμβάνονται σε έναν από τους καταλόγους του προσαρτήματος 2 μέρος Α του παρόντος παραρτήματος, μπορούν να παράγονται:

ι) είτε από γλεύκος σταφυλιών με φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 10 % vol, στην περίπτωση των οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης που παράγονται με την προσθήκη αποστάγματος οίνου ή στεμφύλων σταφυλιών με ονομασία προέλευσης, ενδεχομένως προερχόμενου από την ίδια εκμετάλλευση,

▼B

- ii) είτε από γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση —ή, στη δεύτερη περίπτωση κατωτέρω, από οίνο— με αρχικό φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον:
- 11 % vol, προκειμένου για τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης που παράγονται με την προσθήκη ουδέτερης αλκοόλης, αποστάγματος οίνου με αποκτημένο κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 70 % vol. ή αποστάγματος αμπελοοινικής προέλευσης,
 - 10,5 % vol, προκειμένου για τους οίνους που παρασκευάζονται από γλεύκος λευκών σταφυλιών και περιλαμβάνονται στον τρίτο κατάλογο του προσαρτήματος 2 μέρος Α,
 - 9 % vol προκειμένου για τον πορτογαλικό οίνο λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Madeira», η παραγωγή του οποίου είναι παραδοσιακή και εθιμική, σύμφωνα με σχετική ρητή διάταξη της εθνικής νομοθεσίας·
- β) στο προσάρτημα 2 μέρος Β παρατίθεται κατάλογος των οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης οι οποίοι, κατά παρέκκλιση των διατάξεων του παραρτήματος IV σημείο 3 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, έχουν ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο χαμηλότερο από 17,5 % vol, με κατώτατο όριο το 15 % vol, σύμφωνα με ρητή σχετική διάταξη της εθνικής νομοθεσίας που ίσχυε για τους οίνους αυτούς πριν από την 1η Ιανουαρίου 1985.
6. Οι ειδικές παραδοσιακές ενδείξεις «οίνος γλυκός φυσικός», «vino dulce natural», «vino dolce naturale» και «vinho doce natural» χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης που:
- προέρχονται από τρυγητούς σταφυλιών τα οποία ανήκουν, σε ποσοστό τουλάχιστον 85 %, σε ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στον κατάλογο του προσαρτήματος 3,
 - λαμβάνονται από γλεύκη με αρχική φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 212 γραμμαρίων ανά λίτρο,
 - παράγονται με την προσθήκη αλκοόλης ή αποσταγμάτων που αναφέρονται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχεία ε) και στ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, αποκλεισμένου κάθε άλλου εμπλουτισμού.
7. Εφόσον το επιβάλλουν οι παραδόσεις της παραγωγής, τα κράτη μέλη μπορούν να προβλέπουν, όσον αφορά τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης που παρασκευάζονται στην επικράτειά τους, την αποκλειστική χρήση της ειδικής παραδοσιακής ένδειξης «vin doux naturel» για τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης οι οποίοι:
- οиноποιούνται απευθείας από τους συγκομίζοντες παραγωγούς, υπό τον όρο ότι προέρχονται αποκλειστικά από τους οικείους τρυγητούς σταφυλιών των ποικιλιών «Muscat», «Grenache», «Maccabéo» ή «Malvoisie»· είναι, ωστόσο, αποδεκτοί οι τρυγητοί από αγροτεμάχια στα οποία συγκαλλιεργούνται και άλλες ποικιλίες εκτός από τις προαναφερόμενες τέσσερις, μέχρι ανωτάτου ορίου 10 % του συνολικού αριθμού πρέμνων,
 - παράγονται τηρουμένου ορίου απόδοσης 40 εκατολίων ανά εκτάριο σε γλεύκος σταφυλιών που αναφέρεται στο παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο γ) πρώτη και τέταρτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008, ενώ κάθε υπέρβαση της απόδοσης αυτής επισύρει την απώλεια του ευεργετήματος της ονομασίας «vin doux naturel» για το σύνολο της συγκομιδής,
 - λαμβάνονται από το προαναφερόμενο γλεύκος σταφυλιών, που έχει αρχική φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 252 γραμμαρίων ανά λίτρο,
 - αποκλεισμένου κάθε άλλου εμπλουτισμού, παράγονται με την προσθήκη αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης που αντιστοιχεί, σε καθαρή αλκοόλη, τουλάχιστον σε ποσοστό 5 % του όγκου του προαναφερόμενου γλεύκους σταφυλιών που χρησιμοποιήθηκε και, κατ' ανώτατο όριο, στο χαμηλότερο από τα ακόλουθα δύο ποσοστά:
 - είτε 10 % του όγκου του προαναφερόμενου γλεύκους σταφυλιών που χρησιμοποιήθηκε,
 - είτε 40 % του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος, ο οποίος ισούται με το άθροισμα του αποκτημένου αλκοολικού τίτλου και του ισοδύναμου του δυναμικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου, υπολογιζόμενου βάσει της αντιστοιχίας 1 % vol. καθαρής αλκοόλης προς 17,5 γραμμάρια αζύμωντων σακχάρων ανά λίτρο.

▼B

8. ► **M3** Η ειδική παραδοσιακή ένδειξη «vino generoso», στην περίπτωση των οίνων λικέρ, χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τον οίνο λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης που παράγεται, εξ ολοκλήρου ή εν μέρει, με την τεχνική flor και: ◀

— παράγεται από λευκά σταφύλια των ποικιλιών αμπέλου Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema και Garrido Fino,

— διατίθεται στην κατανάλωση αφού ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια επί δύο έτη, κατά μέσον όρο.

Ως παρασκευή με την τεχνική flor, που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο, νοείται η βιολογική διεργασία αυθόρμητου σχηματισμού μεμβράνης από ειδικούς ζυμομύκητες στην ελεύθερη επιφάνεια του οίνου, μετά την πλήρη αλκοολική ζύμωση του γλεύκους, η οποία προσδίδει στο προϊόν ιδιαίτερα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

9. Η ειδική παραδοσιακή ένδειξη «vinho generoso» χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Porto», «Madeira», «Moscatel de Setúbal» και «Carcavelos», σε συνδυασμό με την αντίστοιχη ονομασία προέλευσης.
10. Η ειδική παραδοσιακή ένδειξη «vino generoso de licor» χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης που

▼M2

— παράγονται από «vino generoso» που αναφέρεται στην παράγραφο 8 ή από οίνο flor ικανό να αποδώσει τον εν λόγω «vino generoso», στον οποίο έχει προστεθεί είτε γλεύκος λιαστών σταφυλιών με την προσθήκη ουδέτερης αλκοόλης οινικής προέλευσης για να αποφευχθεί η ζύμωση, ή διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών ή «vino dulce natural»,

▼B

— διατίθενται στην κατανάλωση αφού ωριμάσουν σε δρύινα βαρέλια επί δύο έτη, κατά μέσον όρο.

▼B

Προσάρτημα 1

Κατάλογος των οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, των οποίων η παρασκευή υπόκειται σε ειδικούς κανόνες

- A. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΛΙΚΕΡ ΜΕ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΓΛΕΥΚΟΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ Ή ΜΕΙΓΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΑΥΤΟΥ ΜΕ ΟΙΝΟ

(σημείο Β παράγραφος 1 του παρόντος παραρτήματος)

ΕΛΛΑΔΑ

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

ΙΣΠΑΝΙΑ

▼M2

▼B

Οίνοι λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης	Χαρακτηρισμός του προϊόντος σύμφωνα με τη νομοθεσία της Κοινότητας ή του κράτους μέλους
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ΙΤΑΛΙΑ

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

- B. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΛΙΚΕΡ ΜΕ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ Η ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ ΤΗΝ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV ΣΗΜΕΙΟ 3 ΣΤΟΙΧΕΙΟ ΣΤ) ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ (ΕΚ) αριθ. 479/2008

(σημείο Β παράγραφος 2 του παρόντος παραρτήματος)

1. **Κατάλογος των οίνων λικέρ με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ), των οποίων η παρασκευή περιλαμβάνει την προσθήκη αλκοόλης από οίνο ή από σταφίδες με αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 95 % vol και όχι ανώτερο από 96 % vol**

[παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο στ) εδάφιο ii) πρώτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008]

ΕΛΛΑΔΑ

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

▼B

ΙΣΠΑΝΙΑ

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

ΚΥΠΡΟΣ

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. **Κατάλογος των οίνων λικέρ με ΠΟΠ, των οποίων η παρασκευή περιλαμβάνει την προσθήκη αποστάγματος οίνου ή στεμφύλων σταφυλιών με αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52 % vol και όχι ανώτερο από 86 %**

[παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο στ) εδάφιο ii) δεύτερη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008]

ΕΛΛΑΔΑ

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

ΓΑΛΛΙΑ

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

ΚΥΠΡΟΣ

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. **Κατάλογος των οίνων λικέρ με ΠΟΠ, των οποίων η παρασκευή περιλαμβάνει την προσθήκη αποστάγματος σταφίδων με αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52 % vol και κατώτερο από 94,5 % vol**

[παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο στ) εδάφιο ii) τρίτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008]

ΕΛΛΑΔΑ

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

4. **Κατάλογος των οίνων λικέρ με ΠΟΠ, των οποίων η παρασκευή περιλαμβάνει την προσθήκη γλεύκους από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση**

[παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο στ) εδάφιο iii) πρώτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008]

ΙΣΠΑΝΙΑ

Οίνοι λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης	Χαρακτηρισμός του προϊόντος σύμφωνα με τη νομοθεσία της Κοινότητας ή του κράτους μέλους
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ΙΤΑΛΙΑ

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

ΚΥΠΡΟΣ

Κουμανδαρία (Commandaria).

▼ B

5. **Κατάλογος των οίνων λικέρ με ΠΟΠ, των οποίων η παρασκευή περιλαμβάνει την προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών που παράγεται με απευθείας θέρμανση και, εξαιρουμένης της κατεργασίας αυτής, ανταποκρίνεται στον ορισμό του συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών**

[παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο στ) εδάφιο iii) δεύτερη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008]

ΙΣΠΑΝΙΑ

Οίνοι λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης	Χαρακτηρισμός του προϊόντος σύμφωνα με τη νομοθεσία της Κοινότητας ή του κράτους μέλους
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Empordà	Garnacha/Garnatxa
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

▼ M2▼ B

ΙΤΑΛΙΑ

Marsala.

6. **Κατάλογος των οίνων λικέρ με ΠΟΠ, των οποίων η παρασκευή περιλαμβάνει την προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών**

[παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο στ) εδάφιο iii) τρίτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008]

ΙΣΠΑΝΙΑ

Οίνοι λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης	Χαρακτηρισμός του προϊόντος σύμφωνα με τη νομοθεσία της Κοινότητας ή του κράτους μέλους
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ΙΤΑΛΙΑ

Oltrepò Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

▼ B*Προσάρτημα 2***A. Κατάλογοι του παραρτήματος III σημείο B παράγραφος 5 στοιχείο α)**

1. **Κατάλογος των οίνων λικέρ με ΠΟΠ που παρασκευάζονται από γλεύκος σταφυλιών με φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 10 % vol., με την προσθήκη αποστάγματος οίνου ή στεμφύλων σταφυλιών με ονομασία προέλευσης, ενδεχομένως προερχόμενου από την ίδια εκμετάλλευση**

ΓΑΛΛΙΑ

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

2. **Κατάλογος των οίνων λικέρ με ΠΟΠ που παρασκευάζονται από γλεύκος σταφυλιών στο στάδιο της ζύμωσης με αρχικό φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 11 % vol., με την προσθήκη ουδέτερης αλκοόλης, αποστάγματος οίνου με αποκτημένο κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 70 % vol ή αποστάγματος αμπελοοινικής προέλευσης**

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ΙΤΑΛΙΑ

Moscato di Noto

▼ M2**▼ B**

3. **Κατάλογος των οίνων λικέρ με ΠΟΠ που παρασκευάζονται από οίνο με αρχικό φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 10,5 % vol**

ΙΣΠΑΝΙΑ

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

▼ M2**ΙΤΑΛΙΑ**

Trentino

▼ B

4. **Κατάλογος των οίνων λικέρ με ΠΟΠ που παρασκευάζονται από γλεύκος σταφυλιών στο στάδιο της ζύμωσης με αρχικό φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 9 % vol**

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

Madeira.

▼B**B. Κατάλογος του παραρτήματος III σημείο B παράγραφος 5 στοιχείο β)**

Κατάλογος των οίνων λικέρ με ΠΟΠ οι οποίοι έχουν ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο χαμηλότερο από 17,5 % vol., με κατώτατο όριο το 15 % vol., σύμφωνα με ρητή σχετική διάταξη της εθνικής νομοθεσίας που ίσχυε για τους οίνους αυτούς πριν από την 1η Ιανουαρίου 1985

(παράρτημα IV σημείο 3 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008)

ΙΣΠΑΝΙΑ

Οίνοι λικέρ με ΠΟΠ	Χαρακτηρισμός του προϊόντος σύμφωνα με τη νομοθεσία της Κοινότητας ή του κράτους μέλους
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ΙΤΑΛΙΑ

Trentino

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

Οίνοι λικέρ με ΠΟΠ	Χαρακτηρισμός του προϊόντος σύμφωνα με τη νομοθεσία της Κοινότητας ή του κράτους μέλους
Porto — Port	Branco leve seco

▼B*Προσάρτημα 3*

Κατάλογος ποικιλιών που μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των οίνων λικέρ με ΠΟΠ για τους οποίους χρησιμοποιούνται οι ειδικές παραδοσιακές ενδείξεις «vino dulce natural», «vino dulce naturale», «vinho doce natural» και «οίνος γλυκός φυσικός»

Muscats — Grenache — Garnacha Blanca — Garnacha Peluda — Listán Blanco — Listán Negro-Negramoll — Maccabéo — Malvoisies — Mavrodaphne — Assirtiko — Liatiko — Garnacha tintorera — Monastrell — Palomino — Pedro Ximénez — Albarola — Aleatico — Bosco — Cannonau — Corinto nero — Giró — Monica — Nasco — Primitivo — Vermentino — Zibibbo — ► **M2** Moscateles — Garnacha. ◀



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΑΛΥΣΗΣ

Α. ΙΣΟΘΕΙΟΚΥΑΝΙΚΟ ΑΛΛΥΛΙΟ

1. Αρχή της μεθόδου

Το ισοθειοκυανικό αλλύλιο, που ενδεχομένως περιέχεται στον οίνο, παραλαμβάνεται με απόσταξη και ταυτοποιείται με αεριοχρωματογραφική τεχνική.

2. Αντιδραστήρια

2.1. Απόλυτη αιθανόλη

2.2. Πρότυπο διάλυμα: διάλυμα ισοθειοκυανικού αλλυλίου σε απόλυτη αλκοόλη, περιεκτικότητας 15 mg/l σε δραστική ουσία

2.3. Ψυκτικό μείγμα αποτελούμενο από αιθανόλη και ξηρό πάγο (θερμοκρασία – 60 °C)

3. Εργαστηριακά σκεύη και όργανα

3.1. Συσκευή απόσταξης με διαβίβαση ρεύματος αζώτου, ανάλογη με εκείνη που απεικονίζεται στο σχήμα

3.2. Θερμαντικός μανδύας ρυθμιζόμενης θερμοκρασίας

3.3. Ροόμετρο

3.4. Αεριοχρωματογράφος με ανιχνευτή φλογοφωτόμετρο, εφοδιασμένο με εκλεκτικό φίλτρο για θειούχους ενώσεις ($\lambda = 394 \text{ nm}$), ή άλλο ανιχνευτή κατάλληλο για τη μέτρηση αυτή

3.5. Χρωματογραφική στήλη από ανοξειδωτο χάλυβα, με εσωτερική διάμετρο 3 mm και μήκος 3 m· υλικό πλήρωσης Carbowax 20 M 10 % σε υπόστρωμα chromosorb WHP, 80-100 mesh

3.6. Μικροσύριγγα των 10 μl

4. Τρόπος εργασίας

Στη σφαιρική φιάλη απόσταξης φέρονται 2 λίτρα οίνου. Στους δύο σωλήνες συλλογής φέρονται λίγα χιλιοστόλιτρα αιθανόλης (σημείο 2.1), μέχρις να καλυφθεί τελείως το πορώδες τμήμα που χρησιμεύει για τη διασπορά στην αέρια φάση. Οι δύο αυτοί σωλήνες ψύχονται εξωτερικά με το ψυκτικό μείγμα. Συνδέεται η σφαιρική φιάλη με τους υποδοχείς και αρχίζει η διοχέτευση ρεύματος αζώτου στη συσκευή με ταχύτητα ροής περίπου 3 λίτρων ανά ώρα. Ο οίνος θερμαίνεται στους 80 °C με κατάλληλη ρύθμιση της θερμοκρασίας του θερμαντικού μανδύα και συλλέγονται συνολικά 45-50 ml αποστάγματος.

Σταθεροποιείται ο χρωματογράφος στις συνιστώμενες πειραματικές συνθήκες, που είναι οι εξής:

— θερμοκρασία συστήματος έγχυσης: 200 °C,

— θερμοκρασία στήλης: 130 °C,

— φέρον αέριο: ήλιο, με ταχύτητα ροής 20 ml ανά λεπτό.

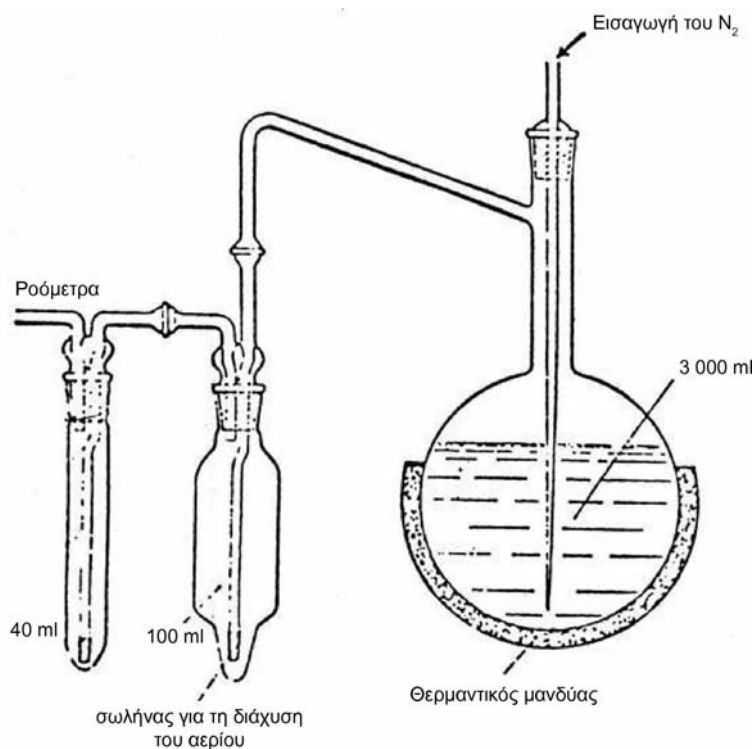
Με τη βοήθεια της μικροσύριγγας εισάγεται η αναγκαία ποσότητα προτύπου διαλύματος για την ευχερή ταυτοποίηση της κορυφής του χρωματογραφήματος που αντιστοιχεί στο ισοθειοκυανικό αλλύλιο.

Με τον ίδιο τρόπο, εισάγεται κατάλληλη ποσότητα αποστάγματος και ελέγχεται η αντιστοιχία μεταξύ του χρόνου κατακράτησης του ισοθειοκυανικού αλλυλίου και της κορυφής που προκύπτει.

Στις καθοριζόμενες συνθήκες δοκιμής, καμία από τις ενώσεις που αποτελούν φυσικά συστατικά του οίνου δεν έχει παρεμποδιστική δράση που να συμπίπτει με τον χρόνο κατακράτησης της ελεγχόμενης ουσίας.

▼ B

Συσκευή απόσταξης με ρεύμα αζώτου

B. ΕΙΔΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΓΙΑ ΔΙΟΡΘΩΜΕΝΑ
ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΑ ΓΛΥΚΗ▼ M4▼ Bστ) *Μεσο-ινοσιτολη, σκυλλο-ινοσιτολη και σακχαροζη*1. **Αρχή της μεθοδου**

Αεριοχρωματογραφία σιλυλιωμένων παραγώγων.

2. **Αντιδραστήρια**

- 2.1. Εσωτερικό πρότυπο: ξυλιτόλη (υδατικό διάλυμα με συγκέντρωση περίπου 10 g/l, στο οποίο έχει προστεθεί ελάχιστη ποσότητα (μύτη σπάτουλας) νατράζιου)
- 2.2. Δις(τριμεθυλοσιλυλο)τριφθοροακεταμίδιο — BSTFA ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)
- 2.3. Τριμεθυλοχλωροσιλάνιο (C_3H_9ClSi)
- 2.4. Πυριδίνη αναλυτικής καθαρότητας (C_5H_5N)
- 2.5. Μεσο-ινοσιτόλη ($C_6H_{12}O_6$)

3. **Εργαστηριακά σκευη και οργανα**

- 3.1. Αεριοχρωματογράφος εφοδιασμένος με:
- 3.2. Τριχοειδή στήλη (π.χ. τήγματος διοξειδίου του πυριτίου, τύπου OV-1, με πάχος υμενίου 0,15 μ, μήκος 25 m και εσωτερική διάμετρο 0,3 mm).
Πειραματικές συνθήκες: φέρον αέριο: υδρογόνο και ήλιο,
— ταχύτητα ροής φέροντος αερίου: περίπου 2 ml/min,
— θερμοκρασία συστήματος έγχυσης και ανιχνευτή: 300 °C,
— προγραμματισμός της θερμοκρασίας: 160 °C επί 1 λεπτό, αύξηση με ταχύτητα 4 °C/min μέχρι τους 260 °C, διατήρηση στους 260 °C επί 15 λεπτά,
— λόγος διαμερισμού δείγματος: περίπου 1:20.

▼B

- 3.3. Ολοκληρωτής
- 3.4. Μικρομετρική σύριγγα των 10 μl
- 3.5. Μικροσιφόνια των 50, 100 και 200 μl
- 3.6. Φιαλίδια των 2 ml με πόμα από τεφλόν
- 3.7. Πυριατήριο

4. Τρόπος εργασίας

Σε περίπου 5 g διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους, επακριβώς ζυγισμένα σε ογκομετρική φιάλη των 50 ml, προστίθεται 1 ml προτύπου διαλύματος ξυλιτόλης (σημείο 2.1.) και ο όγκος συμπληρώνεται μέχρι τη χαραγή με νερό. Μετά από ομοιογενοποίηση, λαμβάνονται 100 μl του διαλύματος, μεταγγίζονται σε φιαλίδιο (σημείο 3.6) και ξηραίνονται σε ασθενές ρεύμα αέρος, αφού προστεθούν, ενδεχομένως, 100 μl απόλυτης αιθανόλης για να διευκολυνθεί η εξάτμιση.

Το υπόλειμμα διαλύεται επιμελώς σε 100 μl πυριδίνης (σημείο 2.4), προστίθενται 100 μl δις(τριμεθυλοσίλυλο)τριφθοροακεταμιδίου (σημείο 2.2) και 10 μl τριμεθυλοχλωροσιλανίου (σημείο 2.3) και το φιαλίδιο πωματίζεται με το πόμα από τεφλόν και θερμαίνεται στο πυριατήριο επί μία ώρα στους 60 °C.

Λαμβάνονται 0,5 μl διαυγούς υγρού και εισάγονται στον χρωματογράφο με «βελόνη κενή αέρος και θερμή» με τον προαναφερόμενο λόγο διαμερισμού δείγματος.

5. Υπολογισμός των συντελεστών αποκρίσης

- 5.1. Παρασκευάζεται διάλυμα που περιέχει:

60 g/l γλυκόζης, 60 g/l φρουκτόζης, 1 g/l μεσο-ινοσιτόλης και 1 g/l σακχαρόζης.

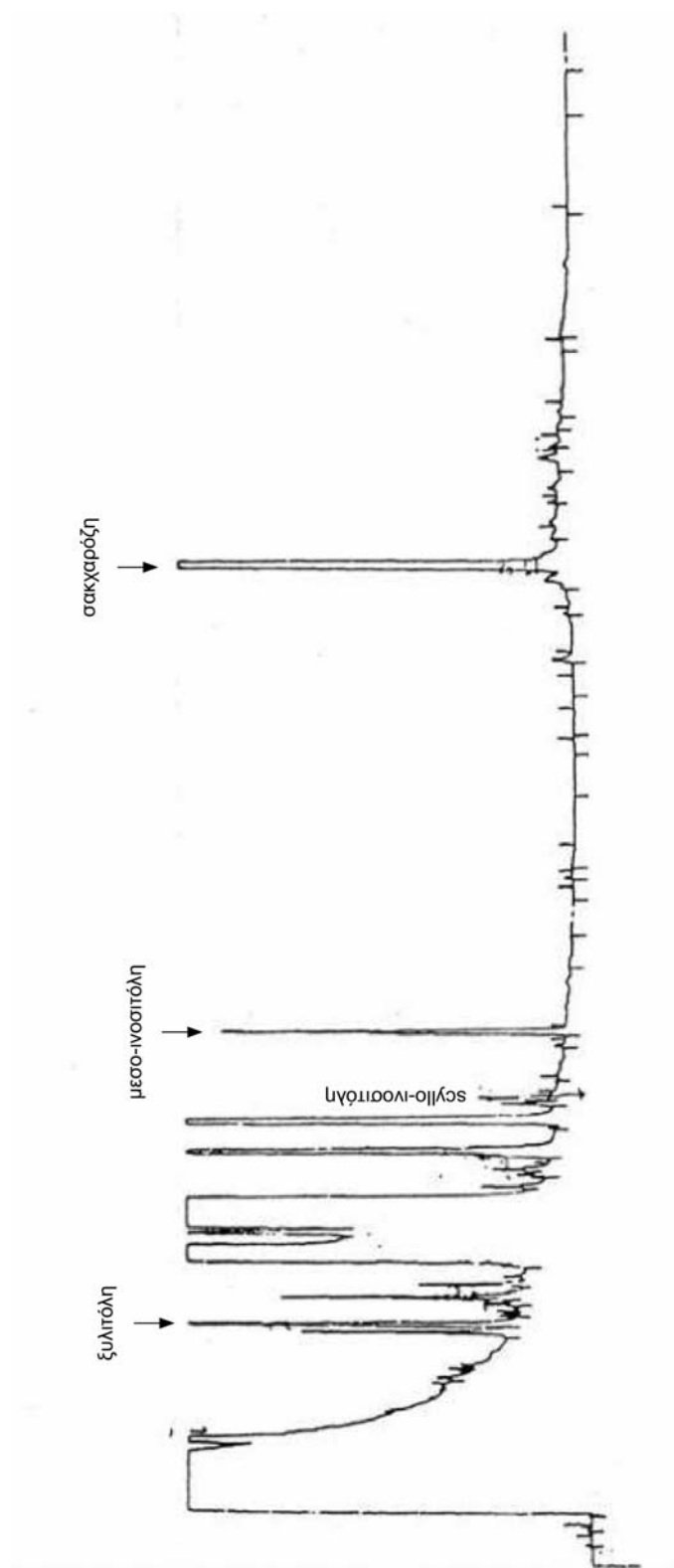
Ζυγίζονται 5 g του διαλύματος αυτού και υποβάλλονται στη διαδικασία του σημείου 4. Από το λαμβανόμενο χρωματογράφημα υπολογίζονται οι συντελεστές απόκρισης για τη μεσο-ινοσιτόλη και τη σακχαρόζη ως προς την ξυλιτόλη.

Για τη σκυλλο-ινοσιτόλη, που δεν κυκλοφορεί στο εμπόριο και της οποίας ο χρόνος κατακράτησης περικλείεται μεταξύ της τελευταίας κορυφής των ανωμερών της γλυκόζης και της κορυφής που αντιστοιχεί στη μεσο-ινοσιτόλη (βλέπε συνημμένο σχήμα), χρησιμοποιείται ο συντελεστής απόκρισης που έχει προκύψει για τη μεσο-ινοσιτόλη.

6. Εκφραση των αποτελεσμάτων

- 6.1. Η μεσο-ινοσιτόλη και η σκυλλο-ινοσιτόλη εκφράζονται σε χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο ολικών σακχάρων.

Η σακχαρόζη εκφράζεται σε γραμμάρια ανά χιλιόγραμμο γλεύκους.

▼B



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΑΣ ΑΝΑΦΕΡΟΜΕΝΟΣ ΣΤΟ ΑΡΘΡΟ 16 ΔΕΥΤΕΡΟ ΕΛΑΦΙΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1493/1999	Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2676/90	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 423/2008	Παράν κανονισμός
—	—	Άρθρο 1	Άρθρο 1
—	—	—	Άρθρο 2
Άρθρο 43 παράγραφος 1	—	Άρθρο 5	Άρθρο 3 παράγραφος 1
Άρθρο 43 παράγραφος 2 πρώτη περίπτωση	—	Άρθρο 23	Άρθρο 3 παράγραφος 2
Άρθρο 43 παράγραφος 2 πρώτη περίπτωση	—	Άρθρο 24	Άρθρο 3 παράγραφος 3
Άρθρο 43 παράγραφος 2 πρώτη περίπτωση	—	Άρθρα 34, 35 και 36	Άρθρο 3 παράγραφος 4
—	—	Άρθρο 44	Άρθρο 4
Άρθρο 43 παράγραφος 2 δεύτερη περίπτωση	—	—	Άρθρο 5
Άρθρο 43 παράγραφος 2 τρίτη περίπτωση	—	—	Άρθρο 6
—	—	Άρθρο 38	Άρθρο 7
Άρθρο 42 παράγραφος 6	—	Άρθρο 39	Άρθρο 8
—	—	Άρθρο 6	Άρθρο 9
—	—	Άρθρο 46	Άρθρο 10 παράγραφος 1
—	—	Άρθρο 45	Άρθρο 10 παράγραφος 2
—	—	Άρθρο 32	Άρθρο 11
—	—	Άρθρο 29	Άρθρο 12
—	—	Άρθρο 30	Άρθρο 13
—	—	Άρθρο 21	Άρθρο 14
—	Άρθρο 1 παράγραφος 1	Άρθρο 47	Άρθρο 15
—	—	Άρθρο 48	Άρθρο 16
Παράρτημα IV	—	Άρθρα 7 και 12	Παράρτημα I Α
—	—	Άρθρο 10	Παράρτημα I Α προσάρτημα 1
—	—	Άρθρο 8	Παράρτημα I Α προσάρτημα 2
—	—	Άρθρο 9	Παράρτημα I Α προσάρτημα 3
—	—	Άρθρο 13	Παράρτημα I Α προσάρτημα 4
—	—	Άρθρα 14, 15 και 16	Παράρτημα I Α προσάρτημα 5
—	—	Άρθρο 17	Παράρτημα I Α προσάρτημα 6
—	—	Άρθρο 18	Παράρτημα I Α προσάρτημα 7
—	—	Άρθρο 19	Παράρτημα I Α προσάρτημα 8
—	—	Άρθρο 22	Παράρτημα I Α προσάρτημα 9
Παράρτημα V σημείο Α	—	—	Παράρτημα I Β
Παράρτημα V σημείο Β	—	—	Παράρτημα I Γ
Παράρτημα V σημείο ΣΤ	—	—	Παράρτημα I Δ
Παράρτημα V σημείο Η	—	Άρθρο 28	Παράρτημα II σημείο Α
Παράρτημα V σημείο Θ	—	Άρθρο 4	Παράρτημα II σημείο Β
Παράρτημα VI σημείο ΙΑ	—	—	Παράρτημα II σημείο Γ
Παράρτημα V σημείο Ι	—	Άρθρα 25 και 37	Παράρτημα III σημείο Α
—	—	Άρθρο 43	Παράρτημα III σημείο Α
Παράρτημα VI σημείο ΙΒ	—	Άρθρα 40 και 41	Παράρτημα III σημείο Β
—	Παράρτημα, σημείο 39	—	Παράρτημα IV σημείο Α
—	Παράρτημα, σημείο 42	—	Παράρτημα IV σημείο Β