

**REGLUGERÐ FRAMKVÆMDASTJÓRNARINNAR (EB) nr. 1622/2000**

frá 24. júlí 2000

**þar sem mælt er fyrir um tilteknar, ítarlegar reglur um framkvæmd reglugerðar (EB) nr. 1493/1999 um sameiginlega skipulagningu vínmarkaðarins og settar Bandalagsreglur um vínfraðilegar vinnsluaðferðir og vinnslu**

FRAMKVÆMDASTJÓRN EVRÓPUBANDALAGANNA HEFUR,

með hliðsjón af stofnsáttmála Evrópubandalagsins,

með hliðsjón af reglugerð ráðsins (EB) nr. 1493/1999 frá 17. maí 1999 um sameiginlega skipulagningu vínmarkaðarins<sup>(1)</sup>, einkum 42., 44., 45., 46. og 80. gr.,

og að teknu tilliti til eftirfarandi:

- 1) Í I. kafla V. bálks reglugerðar (EB) nr. 1493/1999 og í nokkrum viðaukum hennar er mælt fyrir um almennar reglur um vínfraðilegar vinnsluaðferðir og vinnslu og einnig vísað til ítarlegra framkvæmdareglna sem framkvæmdastjórnin skal samþykkja.
- 2) Fyrir samþykkt reglugerðar (EB) nr. 1493/1999 var þessar reglur að finna á við og dreif í mörgum reglugerðum Bandalagsins. Í þágu jafnt rekstraraðila í Bandalaginu sem þeirra yfirvalda, sem bera ábyrgð á beitingu reglna Bandalagsins, skal öllum þessum ákvæðum safnað saman í Bandalagsreglur um vínfraðilegar vinnsluaðferðir og vinnslu og reglugerðirnar um þetta efni skulu felldar úr gildi, þ.e. reglugerðir framkvæmdastjórnarinnar (EBE) nr. 1618/70<sup>(2)</sup>, nr. 1972/78<sup>(3)</sup>, eins og henni var síðast breytt með reglugerð (EBE) nr. 45/80<sup>(4)</sup>, nr. 2394/84<sup>(5)</sup>, eins og henni var síðast breytt með reglugerð (EBE) nr. 2751/86<sup>(6)</sup>, nr. 305/86<sup>(7)</sup>, nr. 1888/86<sup>(8)</sup>, nr. 2202/89<sup>(9)</sup>,

nr. 2240/89<sup>(10)</sup>, nr. 3220/90<sup>(11)</sup>, eins og henni var síðast breytt með reglugerð (EB) nr. 1477/1999<sup>(12)</sup>, og (EB) nr. 586/93<sup>(13)</sup>, eins og henni var síðast breytt með reglugerð (EB) nr. 693/96<sup>(14)</sup>, nr. 3111/93<sup>(15)</sup>, eins og henni var síðast breytt með reglugerð (EB) nr. 693/98<sup>(16)</sup>, og (EB) nr. 1128/96<sup>(17)</sup>.

- 3) Þessar Bandalagsreglur verða að fela í sér gildandi reglur og aðlaga þær nýjum kröfum reglugerðar (EB) nr. 1493/1999. Þær verður þó að einfalda og setja í betra samhengi og bæta þarf úr ýmsum ágöllum til að tryggja að reglur Bandalagsins á þessu sviði séu tæmandi. Jafnframt þurfa sumar reglurnar að verða sértækari til að tryggja aukið réttaröryggi við beitingu þeirra.
- 4) Til að einfalda reglurnar skulu þær enn fremur aðeins fela í sér ítarlegu framkvæmdarreglurnar, sem um getur með skýrum hætti í reglugerð (EB) nr. 1493/1999. Þess utan ættu reglur skv. 28. gr. og eftirfarandi greinum sáttmálans að nægja til að tryggja fjálsan flutning á vínafurðum, að því er varðar vínfraðilegar vinnsluaðferðir og vinnslu.
- 5) Einnig skal tilgreina að reglurnar gildi með fyrirvara um sértæk ákvæði á öðrum sviðum, einkum núgildandi reglur á sviði matvæla eða reglur sem kunna að verða samþykktar í framtíðinni.

<sup>(1)</sup> Stjtið. EB L 179, 14.7.1999, bls. 1.  
<sup>(2)</sup> Stjtið. EB L 175, 8.8.1970, bls. 17.  
<sup>(3)</sup> Stjtið. EB L 226, 17.8.1978, bls. 11.  
<sup>(4)</sup> Stjtið. EB L 7, 11.1.1980, bls. 19.  
<sup>(5)</sup> Stjtið. EB L 224, 21.8.1984, bls. 19.  
<sup>(6)</sup> Stjtið. EB L 253, 5.9.1986, bls. 11.  
<sup>(7)</sup> Stjtið. EB L 38, 13.2.1986, bls. 13.  
<sup>(8)</sup> Stjtið. EB L 163, 13.6.1986, bls. 19.  
<sup>(9)</sup> Stjtið. EB L 209, 21.7.1989, bls. 31.

<sup>(10)</sup> Stjtið. EB L 215, 26.7.1989, bls. 16.  
<sup>(11)</sup> Stjtið. EB L 308, 8.11.1990, bls. 22.  
<sup>(12)</sup> Stjtið. EB L 171, 7.7.1999, bls. 6.  
<sup>(13)</sup> Stjtið. EB L 61, 13.3.1993, bls. 39.  
<sup>(14)</sup> Stjtið. EB L 97, 18.4.1996, bls. 17.  
<sup>(15)</sup> Stjtið. EB L 278, 11.11.1993, bls. 48.  
<sup>(16)</sup> Stjtið. EB L 96, 28.3.1998, bls. 17.  
<sup>(17)</sup> Stjtið. EB L 150, 25.6.1996, bls. 13.

- 6) Samkvæmt 5. mgr. 42. gr. reglugerðar (EB) nr. 1493/1999 er heimilað að aðrar þrúgur en af vínþrúguyrkjunum, sem skráð eru í flokkunina sem komið var á í samræmi við 19. gr. þeirrar reglugerðar, eða afurðir þeirra, séu notaðar í Bandalaginu til framleiðslu á afurðunum sem taldar eru upp í 5. mgr. 42. gr. Taka skal saman skrá yfir yrki sem falla undir slíkar undanþágur.
- 7) Samkvæmt V. viðauka við reglugerð (EBE) nr. 1493/1999 skal taka saman skrá yfir gæðalíkjörvín sem eru framleidd í tilgreindum héruðum (gæðalíkjörvín f.t.h.) og um gilda sérstakar reglur um framleiðslu. Til þess að auðveldara sé að þekkja vörurnar og til að auðvelda viðskipti innan Bandalagsins skal vísa til þeirra vörulýsinga sem eru fastsettar í reglum Bandalagsins eða, eftir því sem við á, í landslögum.
- 8) Fastsetja skal mörk fyrir notkun tiltekinna efna, samkvæmt IV. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, og mæla fyrir um skilyrði fyrir notkun sumra þeirra.
- 9) Í ljósi núverandi tækni- og vísindapekkingar um viðbót lýsósíms, einkum hvað varðar gæða- og hollustueinkenni vína sem eru meðhöndluð með þessum hætti, er sem stendur ekki hægt að mæla fyrir um endanleg mörk fyrir þessa nýju meðferð. Því ætti ekki að leyfa hana eins og sakir standa en frekari rannsóknir skulu gerðar á komandi vínári.
- 10) Samkvæmt 44. gr. reglugerðar ráðsins (EBE) nr. 337/79<sup>(1)</sup>, eins og henni er breytt með reglugerð (EBE) nr. 3307/85<sup>(2)</sup>, var hámarksheildarinnihald brennisteinsdíoxíðs í vínunum, öðrum en freyðivínunum, líkkjörvínunum og tilteknum gæðavínunum, lækkað um 15 mg á lítra frá og með 1. september 1986. Til að koma í veg fyrir erfiðleika við að ráðstafa vínunum vegna þessara breytinga á framleiðslureglum, var leyft að vín, framleidd í Bandalaginu, að Portúgal undanskildu, fyrir þennan dag, væru boðin til beinnar neyslu að honum liðnum. Þetta leyfi gildi einnig á eins árs aðlögunartímabili frá þeim degi, um vín upprunnin í þriðju löndum eða Portúgal, að því tilskildu að heildarinnihald brennisteinsdíoxíðs í þeim væri í samræmi við reglur Bandalagsins eða, eftir því sem við á, spænskar reglur sem voru í gildi fyrir 1. september 1986. Þar eð enn kunna að vera til birgðir af slíkum vínunum ber að framlengja umrædda ráðstöfun.
- 11) Samkvæmt 12. og 16. gr. reglugerðar ráðsins (EBE) nr. 358/79<sup>(3)</sup> var hámarksheildarinnihald brennisteinsdíoxíðs í freyðivínunum, gæðafreyðivínunum og gæðafreyðivínunum, framleiddum í tilgreindum héruðum, lækkað um 15 milligrömm á lítra frá og með 1. september 1986. Þegar um er að ræða freyðivín, sem eru upprunnin í Bandalaginu, að undanskildu Portúgal, er heimilt, skv. 1. mgr. 22. gr. reglugerðar (EBE) nr. 358/79, að ráðstafa slíkum vörum þar til birgðir þrýtur, að því tilskildu að þær hafi verið framleiddar í samræmi við þá reglugerð eins og hún gildi fyrir 1. september 1986. Mæla skal fyrir um bráðabirgðaákvæði fyrir innflutt freyðivín og freyðivín, sem voru framleidd á Spáni og Portúgal fyrir 1. september 1986, til að koma í veg fyrir erfiðleika við ráðstöfun slíkra vara. Því skal leyfilegt að bjóða slíkar vörur til sölu á aðlögunartímabili eftir þann dag, að því tilskildu að heildarinnihald brennisteinsdíoxíðs í þeim sé í samræmi við reglur Bandalagsins sem voru í gildi fyrir 1. september 1986.
- 12) Hámarksinnihald rokkgjarnrar síru í víni er fastsett í 1. lið B-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999. Heimilt er að veita undanþágur fyrir tiltekin gæðavín, framleidd í tilgreindum héruðum (gæðavín f.t.h.), og tiltekin borðvín, sem er lýst með landfræðilegri merkingu eða eru með 13% alkóhólstyrkleika eða meira miðað við rúmmál. Sum vín í þessum flokkum, sem eru upprunnin í Þýskalandi, á Spáni, í Frakklandi, á Ítalíu, í Austurríki og Breska konungsríkinu, hafa, að öllu jöfnu, hærra innihald rokkgjarnrar síru en kveðið er á um í fyrrnefndum V. viðauka vegna sérstakra aðferða við framleiðslu þeirra og hás alkóhólstyrkleika. Til að áfram megi framleiða þessi vín með hefðbundnum aðferðum, sem ljá þeim einkennandi eiginleika sína, skal kveða á um undanþágu frá fyrrnefndum 1. lið B-þáttar V. viðauka vegna þeirra.
- 13) Í samræmi við 3. lið D-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999 skal tilgreina vínræktarhéruð þar sem hefð er fyrir að bæta við súkrósa í samræmi við gildandi löggjöf hinn 8. maí 1970.
- 14) Þar sem umfang vínræktargeirans í Stórhertogadæminu Lúxemborg er takmarkað geta lögbær yfirvöld látið fara fram kerfisbundið greiningarefirlit með öllum framleiðslulotum afurða sem breytt er í vín. Svo fremi að þessi skilyrði gildi áfram eru yfirlýsingar um fyrirætlaða auðgun vína ekki nauðsynlegar.

<sup>(1)</sup> Stjtið. EB L 54, 5.3.1979, bls. 1.<sup>(2)</sup> Stjtið. EB L 367, 31.12.1985, bls. 39.<sup>(3)</sup> Stjtið. EB L 54, 5.3.1979, bls. 130.

- 15) Í samræmi við 5. lið G-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999 skal tilkynna um auðgun, sýringu og afsýringu til lögbærra yfirvalda. Það á einnig við um það magn súkrósa, þrúgumustsþykkis og hreinsaðs þrúgumustsþykkis sem einstaklingar eða lögaðilar, sem annast slíkar aðgerðir, hafa undir höndum. Tilgangurinn með slíkum tilkynningum er að gera kleift að hafa eftirlit með umræddum aðgerðum. Því verður að senda tilkynningarnar til lögbærs yfirvalds í aðildarríkinu þar sem aðgerðin á að eiga sér stað og verða tilkynningarnar að vera eins nákvæmar og unnt er. Ef um aukningu á alkóhólstyrkleika er að ræða verður að tilkynna lögbærum yfirvöldum um það nógu tímanlega til að skilvirkt eftirlit geti farið fram. Þegar um sýringu og afsýringu er að ræða nægir að eftirlit fari fram eftir aðgerðina. Til að einfalda stjórnsýslumeðferð verður að vera unnt að skila slíkri tilkynningu, að undanskilinni fyrstu tilkynningu vínársins, með því að uppfæra skrár sem lögbært yfirvald sannprófar reglulega.
- 16) Í 1. lið F-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999 er mælt fyrir um tilteknar reglur um sætun vína. Það ákvæði á fyrst og fremst við um borðvín en gildir einnig um gæðavin f.t.h. skv. 2. lið G-þáttar VI. viðauka við þá reglugerð.
- 17) Sætun má ekki leiða til auðgunar umfram þau mörk sem eru sett fram í C-þætti V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999. Sérstaklega hefur verið kveðið á um þetta í 1. lið F-þáttar V. viðauka við þá reglugerð. Auk þess er eftirlit nauðsynlegt til að tryggja að umræddum ákvæðum sé fylgt.
- 18) Einkum í því skyni að eftirlit verði skilvirkara skal sætun aðeins fara fram á framleiðslustigi eða á öðru stigi sem er eins nálægt framleiðslunni og hægt er. Hún skal því takmarkast við framleiðslu- og heilðslustig.
- 19) Upplýsa skal eftirlitsyfirvald um alla fyrirhugaða sætun. Hverjum þeim sem fyrirhugar sætun, er því skylt tilkynna lögbærum yfirvöldum um það skriflega. Þó er heimilt að einfalda þessa málsmeðferð ef fyrirtæki annast sætun oft eða stöðugt.
- 20) Tilgangurinn með slíkum tilkynningum er að gera kleift að hafa eftirlit með umræddum aðgerðum. Því verður að senda tilkynningarnar til lögbærs yfirvalds í aðildarríkinu þar sem aðgerð á að eiga sér stað og verða tilkynningarnar að vera eins nákvæmar og unnt er og berast lögbæra yfirvaldinu áður en vinnsla hefst.
- 21) Til þess að eftirlit sé skilvirkt verður að gefa upp magn þrúgumusts eða þrúgumustsþykkis sem hlutaðeigandi aðili hefur undir höndum fyrir sætun. Þó þjóna slíkar yfirlýsingar engum tilgangi nema einnig sé skylt að halda innfærslu- og útfærsluskrár fyrir afurðir sem eru notaðar við sætun.
- 22) Til að koma í veg fyrir að súkrósi sé notaður til að sæta líkjörvín skal leyfa notkun á hreinsuðu þrúgumustsþykkni til viðbótar við hreinsað þrúgumust.
- 23) Blöndun (coupage) er útbreidd vínfræðileg vinnsluáðferð og í ljósi hugsanlegra afleiðinga hennar ber að setja reglur um hana til að koma í veg fyrir misnotkun.
- 24) Blöndun á sér stað þegar vínur eða musti af ólíkum uppruna eða úr mismunandi flokkum er blandað saman.
- 25) Að því er varðar vín eða must, sem eru upprunnin á sama vínræktarsvæði í Bandalaginu eða sama framleiðslusvæði þriðja lands, hefur það mikla þýðingu fyrir söluverðmætið að landfræðilegur uppruni eða vínviðaryrki séu tilgreind. Það, þegar vínur eða þrúgumusti, sem koma frá sama svæði en eru frá mismunandi landsvæðum innan þess, úr mismunandi vínviðaryrkjum eða frá mismunandi uppskeruárum, er blandað saman, skal því einnig teljast blöndun ef landfræðilegur uppruni, vínviðaryrki eða uppskeruár er tilgreint í lýsingu hinnar endanlegu vöru.
- 26) Í 6. mgr. 42. gr. reglugerðar (EB) nr. 1493/1999 er blöndun á hvítu og rauðu borðvíni í meginatriðum bönnuð en kveðið á um undanþágu fyrir svæði þar sem hefð er fyrir þessari aðferð.
- 27) Samkvæmt undanþágunni skal mæla fyrir um sérstakar ítarlegar reglur fyrir Spán, í samræmi við skipulag vínræktargeirans og hægfare breytingar á neyslumynstri.
- 28) Til að takmarka blöndun á hvítum og rauðum borðvínur við Spán, þar sem hún er nauðsynleg, er brýnt að tryggja að vín, sem er framleitt með þessari aðferð, sé ekki til neyslu utan þess lands.
- 29) Aðildarríkjunum skal heimilt að leyfa beitingu vínfræðilegra vinnsluáðferða og vinnslu, sem ekki er kveðið á um í reglugerð (EB) nr. 1493/1999, í takmarkaðan tíma í tilraunaskyni.

30) Samkvæmt 3. mgr. 46. gr. reglugerðar (EB) nr. 1493/1999 skal samþykkja greiningaraðferðir til að ákvarða samsetningu afurða, sem falla undir 1. gr. þeirrar reglugerðar, og mæla fyrir um reglur, sem gera kleift að ákvarða hvort vinnslu, sem samræmist ekki leyfilegum vinnfræðilegum vinnsluáðferðum, hafi verið beitt á þessar afurðir.

31) Í 1. lið J-þáttar VI. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999 er kveðið á um greiningu, sem skal a.m.k. mæla þá þætti sem eru einkennandi fyrir umrætt gæðavin, þar á meðal þá sem taldir eru upp í 3. lið J-þáttar.

32) Innleiða verður samræmdar greiningaraðferðir til að tryggja að upplýsingar í skjölum, er varða umræddar afurðir, séu réttar og samanburðarhæfar. Því verða slíkar aðferðir að vera skyldubundnar í öllum viðskiptum og við hvers konar sannprófanir. Með tilliti til krafna um eftirlit og takmarkaðrar starfsemi atvinnugreinarinnar skal þó heimilt að nota fáeinar hefðbundnar aðferðir áfram í takmarkaðan tíma, til þess að unnt sé að skilgreina nauðsynlega þætti með skjótum hætti og nægilegri nákvæmni.

33) Mælt er fyrir um aðferðir Bandalagsins við vöngreiningu í reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (EBE) nr. 2676/90<sup>(1)</sup>. Þar eð þær aðferðir, sem þar er lýst, eru enn í gildi skal reglugerðin gilda áfram, að undanskildum hefðbundnu aðferðunum sem með tímanum verður ekki lengur lýst.

34) Samkvæmt 80. gr. reglugerðar (EB) nr. 1493/1999 er heimilt að samþykkja aðgerðir til að auðvelda breytinguna yfir í fyrirkomulagið sem kveðið er á um í þessari reglugerð. Nýta skal þann möguleika til að komast hjá umtalsverðu tapi smásala sem hafa undir höndum miklar birgðir af tilteknum vörum sem falla undir þá reglugerð.

35) Ráðstafanirnar, sem kveðið er á um í þessari reglugerð, eru í samræmi við álit stjórnarnefndarinnar um vín.

SAMÞYKKT REGLUGERÐ ÞESSA:

*I. gr.*

### Markmið

Með fyrirvara um almennar reglur um matvæli falla vinnfræðilegar vinnsluáðferðir og vinnsla undir reglur Bandalagsins, sem mælt er fyrir um í I. kafla V. bálks reglugerðar (EB) nr. 1493/1999 og viðaukum við hana, og reglurnar sem eru settar fram í þessari reglugerð.

<sup>(1)</sup> Stjtið. EB L 272, 3.10.1990, bls. 1.

Þessar reglur skulu fela í sér ítarlegu reglurnar um framkvæmd reglugerðar (EB) nr. 1493/1999, einkum þær er varða afurðir ætlaðar til notkunar í vinnfræðilegum (I. bálkur) og leyfilegar vinnfræðilegar vinnsluáðferðir og vinnslu í Bandalaginu (II. og III. bálkur).

### I. BÁLKUR

#### KRÖFUR VARÐANDI TILTEKNAR ÞRÚGUR OG ÞRÚGUMUST

*2. gr.*

#### Notkun þrúgna af tilteknum yrkjum

1. Ekki skal nota til vinnfræðilegum þrúgur af yrkjum sem eingöngu eru flokkuð sem vinnfræðileg.

2. Þrátt fyrir 5. mgr. 42. gr. reglugerðar (EB) nr. 1493/1999 er heimilt að nota í Bandalaginu þrúgur af yrkjum, sem skráð eru í I. viðauka við þessa reglugerð, til framleiðslu á þeim afurðum sem taldar eru upp í framangreindu ákvæði.

*3. gr.*

**Notkun tiltekinna afurða, sem ekki innihalda þann náttúrulega alkóhólstyrkleika miðað við rúmmál sem mælt er fyrir um til framleiðslu á freyðivíni, loftblönduðu freyðivíni og loftblönduðu hálfreyðandi víni**

Í II. viðauka við þessa reglugerð eru tilgreind þau ár þegar heimilt er, vegna óhagstæðra veðurskilyrða, að nota, með þeim skilyrðum sem mælt er fyrir um í 3. mgr. 44. gr. reglugerðar (EB) nr. 1493/1999, afurðir frá vinnfræðilegum A og B, sem ekki innihalda þann lágmarksstyrk náttúrulegs alkóhóls miðað við rúmmál sem mælt er fyrir um fyrir umrætt vinnfræðileg, til framleiðslu á freyðivíni, loftblönduðu freyðivíni og loftblönduðu, hálfreyðandi víni.

*4. gr.*

**Notkun þrúgumusts úr tilteknum vinnfræðilegum yrkjum til framleiðslu á ilmriku gæðafreyðivíni og ilmriku gæðafreyðivíni f.t.h. og undanþágur frá slíkri notkun**

1. Skrána yfir vinnfræðileg, sem úr er framleitt þrúgumust eða þrúgumust í gerjun, sem verður að nota til að mynda vinnfræðileg (cuvée) fyrir framleiðslu á ilmriku gæðafreyðivíni og ilmriku gæðafreyðivíni f.t.h., í samræmi við a-lið 3. liðar I-þáttar V. viðauka og a-lið 10. liðar K-þáttar VI. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, er að finna í A-þætti III. viðauka við þessa reglugerð.

2. Undanþágurnar, sem um getur í a-lið 3. liðar I-þáttar V. viðauka og a-lið 10. liðar K-þáttar VI. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, varðandi vínviðaryrki og afurðir, sem eru notuð til að mynda vínlögunina, er að finna í B-þætti III. viðauka við þessa reglugerð.

## II. BÁLKUR

### VÍNFRÆÐILEGAR VINNSLUADFERÐIR OG VINNSLA

#### I. KAFLI

#### TAKMARKANIR OG KRÖFUR ER VARÐA NOTKUN TILTEKINNA EFNA SEM HEIMILUÐ ERU Í VÍNFRÆÐILEGUM TILGANGI

##### 5. gr.

#### Takmarkanir á notkun tiltekinna efna

Aðeins er heimilt að nota efnin, sem heimiluð eru í vínfraðilegum tilgangi og skráð eru í IV. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, innan þeirra gilda sem mælt er fyrir um í IV. viðauka við þessa reglugerð.

##### 6. gr.

#### Pólvínýlpólvínýrrólídon

Pólvínýlpólvínýrrólídon, en kveðið er á um notkun þess í p-lið 1. liðar og y-lið 3. liðar IV. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, má einungis nota ef það uppfyllir kröfurnar og hreinleikaskilyrðin sem fram koma í V. viðauka við þessa reglugerð.

##### 7. gr.

#### Kalsíumtartrat

Kalsíumtartrat, en kveðið er á um notkun þess til að örva útfellingu vínsteins í v-lið 3. liðar IV. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, má einungis nota ef það uppfyllir kröfurnar sem fram koma í VI. viðauka við þessa reglugerð.

##### 8. gr.

#### Vínsýra

Vínsýru, en kveðið er á um notkun hennar til afsýringar í m-lið 1. liðar og l-lið 3. liðar IV. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, má einungis nota fyrir afurðir sem:

- eru úr þrúgum af vínviðaryrkjunum Elbling og Riesling, og

- eru fengnar úr þrúgum, tíndum í eftirfarandi vínræktarhéruðum í norðurhluta vínræktarsvæðis A:

— Ahr,

— Rheingau,

— Mittelrhein,

— Mosel-Saar-Ruwer,

— Nahe,

— Rheinhessen,

— Rheinpfalz,

— Moselle luxembourgeoise.

##### 9. gr.

#### Resín úr aleppófuru

Resín úr aleppófuru, en kveðið er á um notkun þess í n-lið 1. liðar IV. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, má einungis nota við framleiðslu á „retsina“-borðvíninum. Þessi vínfraðilega vinnsluaðferð má aðeins fara fram:

- á yfirráðasvæði Grikklands,

- í tengslum við þrúgumust úr þrúgum af þeim yrkjum og frá þeim framleiðslusvæðum og vingerðarsvæðum sem eru tilgreind í grískum ákvæðum sem voru í gildi 31. desember 1980,

- með því að bæta við að hámarki 1 000 grömmum af resíni í hvern hektólítra af afurðinni, sem notuð er, fyrir gerjun, eða á meðan gerjun stendur yfir, ef raunverulegur alkóhólstyrkleiki miðað við rúmmál fer ekki yfir einn þriðja af heildaralkóhólstyrkleika miðað við rúmmál.

Grikkland skal tilkynna framkvæmdastjórninni um það fyrirfram ef það hyggst breyta ákvæðunum sem um getur í öðrum undirlið. Svári framkvæmdastjórnin ekki innan tveggja mánaða frá því að slík tilkynning berst, er Grikklandi heimilt að framkvæma áformaðar breytingar.

##### 10. gr.

#### Beta-glúkanasi

Beta-glúkanasa, en kveðið er á um notkun hans í j-lið 1. liðar og m-lið 3. liðar IV. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, má einungis nota ef hann uppfyllir kröfurnar sem fram koma í VII. viðauka við þessa reglugerð.

11. gr.

**Mjólkursýrugerlar**

Mjólkursýrugerla, en kveðið er á um notkun þeirra í q-lið 1. liðar og z-lið 3. liðar IV. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, má einungis nota ef þeir uppfylla kröfurnar sem fram koma í VIII. viðauka við þessa reglugerð.

12. gr.

**Jónaskiptaresín**

Jónaskiptaresíni, sem heimilt er að nota í samræmi við h-lið 2. liðar IV. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, skulu vera stýren- eða dínínýlbensensamfjöllidur sem innihalda súlfonsýru eða ammoníumhópa. Þau verða að uppfylla kröfurnar sem mælt er fyrir um í tilskipun ráðsins 89/109/EBE frá 21. desember 1988 um samræmingu laga aðildarríkjanna varðandi efni og hluti sem ætlað er að komast í snertingu við matvæli<sup>(1)</sup> og Bandalagsákvæði og landsbundin ákvæði um framkvæmd hennar. Ennfremur mega jónaskiptaresíni, við prófun með greiningaraðferðinni, sem mælt er fyrir um í IX. viðauka við þessa reglugerð, ekki tapa meira en 1 mg/l af lífrænu efni í neinni af leysunum sem taldir eru upp. Þau verður að endurmynda með efnum sem eru leyfð til notkunar í matvælavinnslu.

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

13. gr.

**Kalíumferrósýaníð**

Kalíumferrósýaníð, en kveðið er á um notkun þess í p-lið 3. liðar IV. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, má einungis nota undir eftirliti vínfræðings eða tæknimanns, sem er opinberlega viðurkenndur af yfirvöldum í því aðildarríki þar sem vinnslan fer fram, og skal ábyrgðarsvið þeirra fastsett, ef nauðsyn krefur, af hlutaðeigandi aðildarríki.

Vinið verður að innihalda snefil af jární eftir meðhöndlun með kalíumferrósýaníði.

Eftirlit með notkun afurðar, sem fellur undir þessa grein, skal heyra undir ákvæði sem aðildarríkin hafa samþykkt.

<sup>(1)</sup> Stjtið. EB L 40, 11.2.1989, bls. 38.

14. gr.

**Kalsíumfýtat**

Kalsíumfýtat, en kveðið er á um notkun þess í p-lið 3. liðar IV. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, má einungis nota undir eftirliti vínfræðings eða tæknimanns, sem er opinberlega viðurkenndur af yfirvöldum í því aðildarríki þar sem vinnslan fer fram, og skal ábyrgðarsvið þeirra fastsett, ef nauðsyn krefur, af hlutaðeigandi aðildarríki.

Vinið verður að innihalda snefil af jární eftir meðferðina.

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

15. gr.

**DL-vínsýra**

DL-vínsýru, en kveðið er á um notkun hennar í s-lið 3. liðar IV. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, má einungis nota undir eftirliti vínfræðings eða tæknimanns, sem er opinberlega viðurkenndur af yfirvöldum í því aðildarríki þar sem vinnslan fer fram, og skal ábyrgðarsvið þeirra fastsett, ef nauðsyn krefur, af hlutaðeigandi aðildarríki.

Eftirlit með notkun afurðar sem fellur undir þessa grein skal heyra undir ákvæði sem aðildarríkin hafa samþykkt.

16. gr.

**Meðferð með rafskiljun**

Meðferð með rafskiljun, en kveðið er á um notkun hennar til að tryggja stöðgun vínsins með tilliti til vínsýrumagns í b-lið 4. liðar IV. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, má einungis nota ef hún uppfyllir kröfurnar sem settar eru fram í X. viðauka við þessa reglugerð. Hana skal eingöngu nota fyrir borðvín til 31. júlí 2001.

17. gr.

**Úreasi**

Úreasi, en kveðið er á um notkun hans til að draga úr styrk þvagefnis í víni í c-lið 4. liðar IV. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, má einungis nota ef hann uppfyllir kröfurnar og hreinleikaskilyrðin sem fram koma í XI. viðauka við þessa reglugerð.

18. gr.

### Viðbót sùrefnis

Viðbót sùrefnis, en kveðið er á um hana í a-lið 4. liðar IV. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, má einungis framkvæma með notkun á hreinu, loftkenndu sùrefni.

## II. KAFLI

### SÉRSTAKAR TAKMARKANIR OG KRÖFUR

19. gr.

#### Innihald brennisteinsdíoxíðs

1. Breytingar á upptalningunni á vínnum í 2. lið A-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, er að finna í XII. viðauka við þessa reglugerð.

2. Eftirfarandi má bjóða til sölu til beinnar neyslu þar til birgðir þrýtur:

— vín, önnur en líkjörvín og freyðivín, framleidd í Bandalaginu, að Portúgal undanskildu, fyrir 1. september 1986, og

— vín, önnur en líkjörvín og freyðivín, upprunnin í þriðju löndum eða Portúgal og flutt inn til Bandalagsins fyrir 1. september 1987,

að því tilskildu að heildarinnihald brennisteinsdíoxíðs, þegar þau eru sett á markað til beinnar neyslu, sé ekki meira en:

a) 175 milligrömm á lítra í rauðvínnum,

b) 225 milligrömm á lítra í hvítvínnum og rósavínnum,

c) 225 milligrömm á lítra í rauðvínnum og 275 milligrömm á lítra í hvítvínnum og rósavínnum, þrátt fyrir a- og b-lið hér að framan, þegar um er að ræða vín sem innihalda a.m.k. fimm grömm af sykurlcifum á lítra, gefið upp sem andsykur.

Auk þess er heimilt að bjóða eftirfarandi til beinnar neyslu í framleiðslulandinu og til útflutnings til þriðju landa þar til birgðir þrýtur:

— vín, framleidd á Spáni fyrir 1. september 1986, ef heildarinnihald brennisteinsdíoxíðs í því fer ekki yfir mörkin sem mælt er fyrir um í spænskum ákvæðum sem voru í gildi fyrir þá dagsætningu, og

— vín, framleidd í Portúgal fyrir 1. janúar 1991, ef heildarinnihald brennisteinsdíoxíðs í því fer ekki yfir mörkin sem mælt er fyrir um í portúgölskum ákvæðum sem voru í gildi fyrir þá dagsetningu.

3. Aðeins er heimilt að bjóða til beinnar neyslu, þar til birgðir þrýtur, freyðivín upprunnin í þriðju löndum og Portúgal, flutt inn til Bandalagsins fyrir 1. september 1987, að því tilskildu að heildarinnihald brennisteinsdíoxíðs í þeim fari ekki yfir:

— 250 milligrömm á lítra í freyðivínnum, og

— 200 milligrömm á lítra í gæðafreyðivínnum.

Auk þess er heimilt að bjóða eftirfarandi til beinnar neyslu í framleiðslulandinu og til útflutnings til þriðju landa þar til birgðir þrýtur:

— vín, framleitt á Spáni fyrir 1. september 1986, ef heildarinnihald brennisteinsdíoxíðs í því fer ekki yfir mörkin sem mælt er fyrir um í spænskum ákvæðum sem voru í gildi fyrir þá dagsætningu, og

— vín, framleitt í Portúgal fyrir 1. janúar 1991, ef heildarinnihald brennisteinsdíoxíðs í því fer ekki yfir mörkin sem mælt er fyrir um í portúgölskum ákvæðum sem voru í gildi fyrir þá dagsætningu.

20. gr.

#### Innihald rokgjarnrar sýru

Vínin, sem falla undir undanþágur varðandi hámarksinnihald rokgjarnrar sýru í samræmi við 3. lið B-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, er að finna í XIII. viðauka við þessa reglugerð.

21. gr.

#### Notkun á kalsíumsúlfati í tilteknum líkjörvínnum

Aðeins er heimilt að veita undanþágur varðandi notkun á kalsíumsúlfati, eins og um getur í b-lið 4. liðar J-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, fyrir eftirfarandi spænsk vín:

a) „Vino generoso“, eins og það er skilgreint í 8. lið L-þáttar VI. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999,

b) „Vino generoso de licor“, eins og það er skilgreint í 11. lið L-þáttar VI. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999.

## II. BÁLKUR

24. gr.

## VÍNFRÆÐILEGAR VINNSLUAÐFERÐIR

## I. KAFLI

## AUGUN

22. gr.

## Heimild til notkunar á súkrósa

Vínræktarhéruðin, þar sem heimilt er nota súkrósa í samræmi við 3. lið D-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, skulu vera sem hér segir:

- a) vínræktarsvæði A,
- b) vínræktarsvæði B,
- c) vínræktarsvæði C, að undanskildum vénekrum á Ítalíu, í Grikklandi, á Spáni og í Portúgal og vénekrum í sýslum Frakklands í lögsagnarumdæmum áfrýjunardómstóla í:
  - Aix-en-Provence,
  - Nîmes,
  - Montpellier,
  - Toulouse,
  - Agen,
  - Pau,
  - Bordeaux,
  - Bastia.

Þó er innlendum yfirvöldum heimilt að leyfa auðgun með þurrsykrun í undantekningartilvikum í sýslum Frakklands sem getið er hér að framan. Yfirvöld í Frakklandi skulu tilkynna framkvæmdastjórninni og hinum aðildarríkjunum þegar á stað um slíkar heimildir.

23. gr.

## Auðgun vegna einstaklega óhagstæðra veðurskilyrða

Þau ár, þegar heimilt er að leyfa aukningu á alkóhólstyrkleika miðað við rúmmál, eins og um getur í 3. lið C-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, í samræmi við málsmeðferðina sem mælt er fyrir um í 75. gr. við þá reglugerð, vegna einstaklega óhagstæðra veðurskilyrða í samræmi við 4. lið C-þáttar þessa viðauka, eru tilgreind í XIV. viðauka við þessa reglugerð ásamt hlutaðeigandi vínræktarsvæðum, landsvæðum og yrkjum eftir því sem við á.

## Auðgun vínlögunar fyrir freyðivín

Í samræmi við 4. lið H-þáttar og 5. lið I-þáttar V. viðauka og 11. lið K-þáttar VI. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999 getur hvert aðildarríki heimilað auðgun vínlögunar á framleiðslustað freyðivína, að því tilskildu:

- a) að ekkert af innihaldsefnum vínlögunarinnar hafi áður verið auðgað,
- b) að fyrrnefnd innihaldsefni séu eingöngu fengin úr þrúgum, tíndum á yfirráðsvæði þess,
- c) að auðgunin fari fram í einni aðgerð,
- d) að ekki sé farið yfir eftirfarandi mörk:
  - 3,5% miðað við rúmmál í vínlögun úr innihaldsefnum frá vínræktarsvæði A, að því tilskildu að náttúrulegur alkóhólstyrkleiki miðað við rúmmál í hverju innihaldsefni sé a.m.k. 5%,
  - 2,5% miðað við rúmmál í vínlögun úr innihaldsefnum frá vínræktarsvæði B, að því tilskildu að náttúrulegur alkóhólstyrkleiki miðað við rúmmál í hverju innihaldsefni sé a.m.k. 6%,
  - 2% miðað við rúmmál í vínlögun úr innihaldsefnum frá vínræktarsvæðum C I a, C I b), C II og C III, að því tilskildu að náttúrulegur alkóhólstyrkleiki miðað við rúmmál í hverju innihaldsefni sé a.m.k. 7,5%, 8%, 8,5% og 9% miðað við rúmmál, eftir því sem við á.

Framangreind mörk eru með fyrirvara um beitingu 3. mgr. 44. gr. reglugerðar (EB) nr. 1493/1999 að því er varðar vínlögun, sem er ætluð til framleiðslu á freyðivínum, eins og um getur í 15. lið I. viðauka við þá reglugerð,

- e) að aðferðin, sem er notuð, felist í viðbót súkrósa, þrúgumustsþykknis eða hreinsaðs þrúgumustsþykkis.

25. gr.

## Stjórnarsýslureglur um auðgun

1. Tilkynningar, sem um getur í 5. lið G-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999 og varða aðgerðir til að auka alkóhólstyrkleika, skulu gerðar af einstaklingum eða lög-aðilum, sem framkvæma umræddar aðgerðir, innan hæfilegs tímaramma og í samræmi við þau eftirlitsskilyrði sem lögbært yfirvald í aðildarríkinu, þar sem aðgerðirnar fara fram, setja.

2. Tilkynningar, sem um getur í 1. mgr., skulu vera skriflegar og innihalda eftirfarandi upplýsingar:

- nafn og heimilisfang þess aðila sem semur tilkynninguna,
- staðinn þar sem fyrirhugað er að aðgerðin fari fram,
- dagsetningu og stund þegar aðgerðin á að hefjast,
- lýsingu á afurðinni sem aðgerðinni er beitt á,
- vinnsluna sem er notuð við aðgerðina, ásamt upplýsingum um hvaða tegund afurðar á að nota.

3. Aðildarríkin geta þó heimilað að lögbær yfirvöld sendi fyrirframtilkynningar, sem gilda fyrir nokkrar aðgerðir eða í tilgreindan tíma. Aðeins skal samþykkja slíkar tilkynningar ef aðilinn, sem sendir tilkynninguna, heldur skriflega skýrslu um hverja auðgun, eins og kveðið er á um í 6. mgr., og skráir upplýsingarnar sem krafist er í 2. mgr.

4. Ef óviðráðanlegar orsakir koma í veg fyrir að hlutaðeigandi aðili framkvæmi aðgerð, sem hefur verið tilkynnt um, í tæka tíð, skulu aðildarríkin tilgreina með hvaða skilyrðum sá aðili skal senda nýja tilkynningu til lögbærs yfirvalds, þannig að hægt sé að annast nauðsynlegt eftirlit.

Þau skulu tilkynna framkvæmdastjórninni skriflega um slík ákvæði.

5. Tilkynninga, eins og um getur í 1. mgr., er ekki krafist í Stórhertogadæminu Lúxemborg.

6. Upplýsinga um aðgerðir til að auka alkóhólstyrkleika skulu tafarlaust færðar í skjöl eftir að aðgerð lýkur, í samræmi við ákvæði, sem eru samþykkt skv. 70. gr. reglugerðar (EB) nr. 1493/1999.

Í tilvikum þar sem ekki er tilgreint í fyrirframtilkynningum, sem taka til nokkurra aðgerða, hvaða dag og hvenær dagsins aðgerðir eiga að hefjast, verður einnig að færa það í skjólin áður en hver aðgerð hefst.

## II. KAFLI

### SÝRING OG AFSÝRING

26. gr.

#### Stjórnsýslureglur um sýringu og afsýringu

1. Þegar um er að ræða sýringu og afsýringu skulu rekstraraðilar skila tilkynningum, eins og um getur í 5. lið G-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1494/1999, eigi síðar en á öðrum degi eftir að fyrsta aðgerð á vínárinu hefur farið fram. Slíkar tilkynningar gilda um allar aðgerðir á því vínári.

2. Tilkynningar, sem um getur í 1. mgr., skulu vera skriflegar og innihalda eftirfarandi upplýsingar:

- nafn og heimilisfang þess aðila sem semur tilkynninguna,
- tegund aðgerðar,
- staðinn þar sem aðgerðin fór fram.

3. Upplýsingar um sýringar- og afsýringaraðgerðir skulu færðar í skjöl, í samræmi við ákvæði sem eru samþykkt skv. 70. gr. reglugerðar (EB) nr. 1493/1999.

## III. KAFLI

### ALMENNAR REGLUR UM AUÐGUN, SÝRINGU OG AFSÝRINGU

27. gr.

#### Sýring og auðgun á einni og sömu afurð

Þau tilvik, þar sem sýring og auðgun á einni og sömu afurð, í skilningi I. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, er leyfð, í samræmi við 7. lið E-þáttar V. viðauka við þá reglugerð, skulu ákveðin í samræmi við málsmeðferðina, sem mælt er fyrir um í 75. gr. við þá reglugerð, og vera eins og segir í XV. viðauka við þessa reglugerð.

28. gr.

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

Vinnsla, sem um getur í 1. lið G-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, verður að fara fram í einni aðgerð. Aðildarríkjunum er þó heimilt að leyfa að einhver vinnsla fari fram í fleiri en einni aðgerð ef það bætir vínframleiðslu viðkomandi vöru. Í slíkum tilvikum gilda mörkin sem mælt er fyrir um í V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999 um viðkomandi aðgerð í heild.

29. gr.

#### Undanþágur frá dagsetningum sem mælt er fyrir um vegna auðgunar, sýringar og afsýringar

Þrátt fyrir dagsetningarnar, sem mælt er fyrir um í 7. lið G-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, mega auðgun, sýring og afsýring fara fram fyrir þær dagsetningar sem eru tilgreindar í XVI. viðauka við þessa reglugerð.

## IV. KAFLI

## SÆTUN

30. gr.

**Tæknilegar reglur um sætun**

Sætun á borðvínnum og gæðavínnum f.t.h. er einungis heimil á framleiðslu- og heildsölustigi.

31. gr.

**Stjórnáskilgreiningar um sætun**

1. Sérhver einstaklingur eða lögaðili sem hyggst framkvæma sætun skal tilkynna það til lögbærs yfirvalds í því aðildarríki þar sem aðgerðin á að fara fram.

2. Tilkynningar skulu vera skriflegar og verða að berast lögbæru yfirvaldi a.m.k. 48 klukkustundum fyrir þann dag þegar aðgerðin á að fara fram.

Ef fyrirtæki annast sætun oft eða stöðugt geta aðildarríkin þó heimilað að tilkynning, sem gildir um nokkrar aðgerðir eða í tilgreindan tíma, sé send lögbærum yfirvöldum. Aðeins skal samþykka slíka tilkynningu með því skilyrði að fyrirtækið haldi skriflega skýrslu um hverja sætunaraðgerð og skrái upplýsingarnar sem krafist er í 3. mgr.

3. Tilkynningarnar skulu innihalda eftirfarandi upplýsingar:

a) að því er varðar sætun sem fer fram í samræmi við a-lið 1. liðar F-þáttar V. viðauka og 2. lið G-þáttar VI. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999:

i. magn og heildar- og raunverulegan alkóhólstyrkleika þess borðvíns eða gæðavíns f.t.h. sem á að sæta,

ii. magn og heildar- og raunverulegan alkóhólstyrkleika þess þrúgumusts sem á að bæta við,

iii. heildar- og raunverulegan alkóhólstyrkleika borðvíns eða gæðavíns f.t.h. eftir sætun.

b) að því er varðar sætun sem fer fram í samræmi við b-lið 1. liðar F-þáttar V. viðauka og 2. lið G-þáttar VI. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999:

i. magn og heildar- og raunverulegan alkóhólstyrkleika þess borðvíns eða gæðavíns f.t.h. sem á að sæta,

ii. magn og heildar- og raunverulegan alkóhólstyrkleika þess þrúgumusts eða magn og eðlismassa þess þrúgumustþykknis sem á að bæta við, eftir því sem við á,

iii. heildar- og raunverulegan alkóhólstyrkleika borðvíns eða gæðavíns f.t.h. eftir sætun.

4. Aðilarnir, sem um getur í 1. mgr., skulu halda innfærslu- og útfærsluskrár sem sýna magn þrúgumusts eða þrúgumustþykknis til sætunar sem þeir hafa undir höndum.

32. gr.

**Sætun tiltekinna innfluttra vína**

Sætun innfluttra vína, eins og um getur í 3. lið F-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, skal vera með fyrirvara um þau skilyrði sem mælt er fyrir um í 30. og 31. gr. þessarar reglugerðar.

33. gr.

**Sértækar reglur um sætun líkjörvína**

1. Heimila skal sætun á „vino generoso de licor“, eins og það er skilgreint í 11. lið L-þáttar VI. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, með þeim skilyrðum sem mælt er fyrir um í öðrum undirlið a-liðar 6. liðar J-þáttar V. viðauka við þá reglugerð.

2. Heimila skal sætun á Madeira gæðalíkjörvíni f.t.h. með þeim skilyrðum sem mælt er fyrir um í þriðja undirlið a-liðar 6. liðar J-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999.

V. KAFLI

**BLÖNDUN**

34. gr.

**Skilgreining**

1. „Blöndun (coupage)“, í skilningi b-liðar 2. mgr. 46. gr. reglugerðar (EB) nr. 1493/1999, merkir: að blanda saman vínnum eða musti:

a) frá mismunandi ríkjum,

b) frá mismunandi vínræktarsvæðum í Bandalaginu, í skilningi III. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, eða mismunandi framleiðslusvæðum í þriðja landi,

c) frá sama vínrektarsvæði í Bandalaginu eða sama framleiðslusvæði í þriðja landi en

- af mismunandi landfræðilegum uppruna, eða
- af mismunandi vínviðaryrkjum, eða
- frá mismunandi uppskeruárum,

að því tilskildu að landfræðilegur uppruni, vínviðaryrki að uppskeruár sé tilgreint eða tilgreiningar sé krafist í lýsingu á hlutaðeigandi afurð, eða

d) úr mismunandi flokkum vína eða musts.

2. Eftirfarandi flokkar teljast mismunandi flokkar víns eða musts:

- rauðvín, hvítvín og must eða vín sem henta til framleiðslu á einum þessara flokka vína,
- borðvín, gæðavín f.t.h. og must eða vín sem henta til framleiðslu á einum þessara flokka vína.

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

3. Ekki skal líta á eftirfarandi ferli sem blöndun:

- a) viðbót þrúgumustsþykkni eða hreinsaðs þrúgumustsþykkni til að auka náttúrulegan alkóhólstyrkleika viðkomandi afurðar,
- b) sætun,
  - á borðvíni,
  - gæðavíns f.t.h., ef afurðin, sem notuð er til sætunar, kemur frá tilgreinda héraðinu, sem það dregur nafn sitt af, eða er hreinsað þrúgumustsþykkni,
- c) framleiðslu gæðavíns f.t.h. í samræmi við hefðbundnar vinnsluaðferðir eins og um getur í 2. lið D-þáttar VI. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999.

35. gr.

#### Almennar reglur um blöndun

1. Blöndun (coupage or blending):

- mismunandi borðvína, eða
- mismunandi vína sem henta til framleiðslu borðvína eða slíkra vína og borðvína, eða
- mismunandi gæðavína f.t.h.,

skal bönnuð ef eitthvert af innihaldsefnunum uppfyllir ekki ákvæði reglugerðar (EB) nr. 1493/1999 eða þessarar reglugerðar.

2. Afurðin, sem fæst með því að blanda ferskum þrúgum, þrúgumusti, þrúgumusti í gerjun eða nýju víni enn í gerjun, ef einhver þessara afurða hefur ekki til að bera öll þau einkenni sem krafist er til framleiðslu borðvíns eða víns sem hentar til framleiðslu borðvíns, saman við afurðir sem henta til framleiðslu slíkra vína eða saman við borðvín, skal ekki teljast borðvín eða vín sem hentar til framleiðslu borðvíns.

3. Við blöndun, með fyrirvara um eftirfarandi málsgreinar, eru einu afurðirnar, sem mega teljast til borðvína, þær sem fást með blöndun mismunandi borðvína eða blöndun borðvína og vína sem henta til framleiðslu borðvína, að því tilskildu að náttúrulegur heildaralkóhólstyrkleiki slíkra vína, sem henta til framleiðslu borðvína, sé ekki meiri en 17% miðað við rúmmál.

4. Með fyrirvara um 7. mgr. 44. gr. reglugerðar (EB) nr. 1493/1999 og 36. gr. þessarar reglugerðar, getur blöndun víns, sem hentar til framleiðslu borðvíns, við:

a) borðvín aðeins gefið af sér borðvín ef aðgerðin fer fram á því vínrektarsvæði þar sem vínið, sem hentar til framleiðslu borðvíns, var framleitt,

b) annað vín, sem hentar til framleiðslu borðvíns, aðeins gefið af sér borðvín ef:

— seinna vínið, sem hentar til framleiðslu borðvíns, er framleitt á sama vínrektarsvæði og

— aðgerðin fer fram á sama vínrektarsvæði.

5. Banna skal blöndun þrúgumusts eða borðvíns, sem vínfræðilegu vinnsluaðferðinni, sem um getur í n-lið 1. liðar IV. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, hefur verið beitt á, og þrúgumusts eða víns sem þeirri aðferð hefur ekki verið beitt á.

36. gr.

#### Sértækar reglur um blöndun hvítvína og rauðvína á Spáni

1. Samkvæmt 6. mgr. 42. gr. reglugerðar (EB) nr. 1493/1999 er blöndun á víni, sem hentar til framleiðslu hvíts borðvíns, eða hvítu borðvíni, og víni, sem hentar til framleiðslu rauðs borðvíns, eða rauðu borðvíni, heimil á Spáni til 31. júlí 2005, að því tilskildu að afurðin sem þannig fæst hafi til að bera einkenni rauðs borðvíns.

2. Spænsk rauðvín og rósavín sem eru borðvín, sem fengin eru með blöndun eins og lýst er í 1. mgr., má ekki selja til annarra aðildarríkja eða flytja út til þriðju landa.

3. Að því er varðar 2. mgr. skal lögbært yfirvald, sem Spánn tilnefnir, ábyrgjast uppruna spænskra rauðvína og rósavína, sem eru borðvín, með því að stimpla í reitinn, sem ætlaður er fyrir athugasemdir yfirvalda, á skjalinu, sem kveðið er á um í 70. gr. reglugerð (EB) nr. 1493/1999, á eftir orðunum „vínið er ekki framleitt með blöndun hvítvíns/rauðvíns“.

## VI. KAFLI

## VIÐBÓT ANNARRA AFURÐA

37. gr.

## Viðbót eimis í líkjörvín og tiltekin gæðalíkjörvín f.t.h.

Einkenni véimeis og eimis úr þurrkuðum þrúgum, sem má bæta í líkjörvín og tiltekin gæðalíkjörvín f.t.h. í samræmi við annan undirlíð i. líðar í a-lið 2. líðar J-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, skulu vera þau sem mælt er fyrir um í XVII. viðauka við þessa reglugerð.

38. gr.

## Viðbót annarra afurða og notkun þrúgumusts við framleiðslu á tilteknum gæðalíkjörvínnum f.t.h.

1. Skrá yfir gæðalíkjörvín f.t.h., þar sem framleiðsla felur í sér notkun á þrúgumusti eða blöndu þrúgumusts og víns, í samræmi við 1. líð J-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, er að finna í A-þætti XVIII. viðauka við þessa reglugerð.

2. Skrá yfir gæðalíkjörvín f.t.h., sem við má bæta afurðum sem um getur í b-lið 2. líðar J-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, er að finna í B-þætti XVIII. viðauka við þessa reglugerð.

39. gr.

## Viðbót alkóhóls í hálfreyðandi vín

Samkvæmt 3. mgr. 42. gr. reglugerðar (EB) nr. 1493/1999 skal viðbót alkóhóls í hálfreyðandi vín ekki hafa í för með sér meiri aukningu alkóhóls en sem nemur 0,5% miðað við rúmmál á heildaralkóhólstyrkleika í hálfreyðandi víni. Aðeins má bæta við alkóhóli í formi expedition-líkjörs og að því tilskildu að slík aðferð sé leyfileg samkvæmt gildandi reglum í aðildarríkinu, sem er framleiðsluríki, og að slíkar reglur hafi verið sendar framkvæmdastjórninni og hinum aðildarríkjunum.

## VII. KAFLI

## KRÖFUR UM ÞROSKUN

40. gr.

## Þroskun tiltekinna líkjörvína

Þroskun með þeim skilyrðum, sem mælt er fyrir um í c-lið 6. líðar J-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, skal heimiluð fyrir Madeira gæðalíkjörvín f.t.h.

## III. BÁLKUR

## BEITING NÝRRA VÍNFRÆÐILEGRA VINNSLUAÐFERÐA Í TILRAUNASKYNI

41. gr.

## Almennar reglur

1. Hvert aðildarríki getur, eins og um getur í f-lið 2. mgr. 46. gr. reglugerðar (EB) nr. 1493/1999, heimilað beitingu tiltekinna vínfræðilegra vinnsluaðferða og vinnslu í tilraunaskyni, sem ekki er kveðið á um í þeirri reglugerð, að hámarki í þrjú ár, að því tilskildu:

- að hlutaðeigandi vinnsluaðferðir og vinnsla standist kröfurnar sem mælt er fyrir um í 2. mgr. 42. gr. reglugerðar (EB) nr. 1493/1999,
- að slíkum vinnsluaðferðum og vinnslu sé ekki beitt á meira magn en 50 000 hektóliktra á ári fyrir hverja tilraun,
- að afurðirnar sem fást séu ekki sendar út úr aðildarríkinu þar sem tilraunin fór fram,
- að hlutaðeigandi aðildarríki upplýsi framkvæmdastjórnina og hin aðildarríkin við upphaf tilraunarinnar um skilyrði fyrir hverri heimild.

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

2. Fyrir lok tímabilsins, sem um getur í 1. mgr., skal hlutaðeigandi aðildarríki senda framkvæmdastjórninni skýrslu um tilraunina, sem veitt var heimild fyrir, og framkvæmdastjórnin skal tilkynna hinum aðildarríkjunum um niðurstöður hennar. Hlutaðeigandi aðildarríki getur, með hliðsjón af niðurstöðunum, sótt um leyfi til framkvæmdastjórnarinnar til að halda tilrauninni áfram, hugsanlega á meira magni en í upphaflegu tilrauninni, í mest þrjú ár til viðbótar. Aðildarríkið skal senda viðeigandi málsskjöl til stuðnings umsókn sinni.

3. Framkvæmdastjórnin skal, í samræmi við málsmeðferðina sem mælt er fyrir um í 75. gr. reglugerðar (EB) nr. 1493/1999, taka ákvörðun um umsóknina sem um getur í 2. mgr. Á sama tíma getur hún heimilað að tilrauninni sé haldið áfram í öðru aðildarríki með sömu skilyrðum.

4. Í lok tímabilsins, sem um getur í 1. mgr., eða, ef við á, 2. mgr., og eftir að öllum upplýsingum um tilraunina hefur verið safnað saman, getur framkvæmdastjórnin, ef við á, lagt tillögu fyrir ráðið um endanlega heimild fyrir vinnfræðilegri vinnsluáðferð eða vinnslu sem tilraunin snerist um.

IV. BÁLKUR

**LOKAÁKVÆÐI**

42. gr.

**Vín framleidd fyrir 1. ágúst 2000**

Heimilt er að bjóða eða afhenda vín, framleidd fyrir 1. ágúst 2000, til beinnar neyslu eftir þann dag, að því tilskildu að slíkt samræmist reglum Bandalagsins eða landsreglum sem eru í gildi fyrir þann dag.

43. gr.

**Kröfur varðandi eimingu, flutning og notkun afurða sem samræmast ekki reglugerð (EB) nr. 1493/1999 eða þessari reglugerð**

1. Farga skal afurðum sem, í samræmi við 1. mgr. 45. gr. reglugerðar (EB) nr. 1493/1999, er ekki heimilt að bjóða eða afhenda til beinnar neyslu. Aðildarríkin geta þó heimilað að tiltekna afurðir séu nýttar í eimingarstöðvum eða edikverksmiðjum eða í iðnaði, og skulu þau ákvarða einkenni þeirra.

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

Gjört í Brussel 24. júlí 2000.

2. Framleiðendum eða kaupmönnum er óheimilt að hafa slíkar afurðir undir höndum án lögmætrar ástæðu og þær má aðeins flytja til eimingarstöðva, edikverksmiðja, starfsstöðva þar sem þær eru notaðar í iðnaði eða í iðnaðarvörur eða til eyðingarstöðva.

3. Aðildarríkin geta látið bæta mengandi efnum eða vísam í vín, eins og um getur í undanfærandi málsgrein, til að auðveldara sé að þekkja þau. Í rökstuddum tilvikum geta þau einnig bannað notkunina, sem kveðið er á um í 1. mgr., og látið farga afurðunum.

44. gr.

**Niðurfelling**

1. Reglugerðir (EBE) nr. 1618/70, nr. 1972/78, nr. 2394/84, nr. 305/86, nr. 1888/86, nr. 2094/86, nr. 2202/89, nr. 2240/89, nr. 3220/90 og nr. 586/93 og reglugerðir (EB) nr. 3111/93 og nr. 1128/96 eru hér með felldar úr gildi.

2. Reglugerð (EBE) nr. 2676/90 gildir um afurðir sem falla undir reglugerð (EB) nr. 1493/1999. 1. hluti (5. liður), 3. hluti (5. liður), 5. hluti (liður 3.2.), 12. hluti (3. liður), 16. hluti (3. liður), 18. hluti (3. liður), 23. hluti (3. liður), 25. hluti (liður 2.3.), 26. hluti (3. liður), 27. hluti (3. liður), 30. hluti (3. liður), 37. hluti (3. liður) og 40. hluti (liður 1.4.) viðaukans við reglugerð (EBE) nr. 2676/90 eru hér með felldir úr gildi frá og með 1. ágúst 2001.

45. gr.

Reglugerð þessi öðlast gildi á sjöunda degi eftir að hún birtist í *Stjórnartíðindum Evrópubandalaganna*.

Hún kemur til framkvæmda 1. ágúst 2000.

*Fyrir hönd framkvæmdastjórnarinnar,*

Franz FISCHLER

*framkvæmdastjóri.*

---

*I. VIÐAUKI*

Skrá yfir vínviðaryrki sem heimilt er, þrátt fyrir 5. mgr. 42. gr. reglugerðar (EB) nr. 1493/1999, að nota við framleiðslu á afurðum sem falla undir það ákvæði

(2. gr. þessarar reglugerðar)

(p. m.)

---

*II. VIÐAUKI*

Ár þegar heimilt er að nota afurðir frá vínrektarsvæðum A og B, sem hafa ekki þann lágmarksstyrk náttúrulegs alkóhóls miðað við rúmmál sem mælt er fyrir um í reglugerð (EB) nr. 1493/1999 til framleiðslu á freyðivíni, loftblönduðu freyðivíni og loftblönduðu, hálfreyðandi víni

(3. gr. þessarar reglugerðar)

(p. m.)

---

## III. VIÐAUKI

**A. Skrá yfir þrúgur vínviðaryrkja sem heimilt er að nota til að mynda vínlögun fyrir framleiðslu á ilmriðum gæðafreyðivínnum og ilmriðum gæðafreyðivínnum f.t.h.***(4. gr. þessarar reglugerðar)*

Aleatico N

Assórtiko (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewuerztraminer Rs

Girò N

Γλυκερύδρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Macabeu B

Öll malvoisie-yrki

Mauzac, hvít og rósrauð

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Mueller-Thurgau B

Öll muscat-yrki

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

**B. Undanþágur, sem um getur í a-lið 3. liðar I-þáttar V. viðauka og a-lið 10. liðar K-þáttar VI. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, varðandi myndun vínlögunar fyrir framleiðslu á ilmríkum gæðafreyðivínnum og ilmríkum gæðafreyðivínnum f.t.h.**

Þrátt fyrir a-lið 10. liðar K-þáttar VI. viðauka er heimilt að framleiða ilmrik gæðafreyðivín f.t.h. með því að nota vín úr þrúgum af „Prosecco“-vínviðaryrkinu, sem eru tíndar í tilgreindum héruðum með upprunaheitið Conegliano-Valdobbiadene og Montello e Colli Asolani, sem innihaldsefni í vínlögunina.

---

## IV. VIÐAUKI

## Takmarkanir á notkun tiltekinna efna

(5. gr. þessarar reglugerðar)

Hámarksgildin fyrir notkun efnanna, sem um getur í IV. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999 í samræmi við skilyrðin sem mælt er um þar, eru sem hér segir.

Efni	Notað með ferskum þrúgum, þrúgumusti, þrúgumusti í gerjun, þrúgumusti í gerjum fengnu úr léttþurrkuðum þrúgum, þrúgumustsþykki og nýju víni enn í gerjun	Notað með þrúgumusti í gerjun sem ætlað er beint til neyslu, víni sem hentar til framleiðslu borðvins, borðvini, freyðivini, loftblönduðu freyðivini, hálfreyðandi víni, loftblönduðu, hálfreyðandi víni, líkjörvini og gæðavini f.t.h.
Efnablöndur úr frumuvegg gersveppa	40 g/hl	40 g/hl
Koltvísýringur <sup>(1)</sup>		hámarksinnihald í víni sem er meðhöndlað þannig: 2 g/l
L-askorbínsýra <sup>(1)</sup>		150 mg/l
Sítrónusýra <sup>(1)</sup>		hámarksinnihald í víni sem er meðhöndlað þannig: 1 g/l
Metavínsýra		100 mg/l
Koparsúlfat		1 g/hl, að því tilskildu að koparinnihald afurðarinnar, sem er meðhöndluð þannig, fari ekki yfir 1 mg/l
Viðarkol til vínfræðilegrar notkunar	100 g þurrvigt á hektólítra	100 g þurrvigt á hektólítra
Næringarsólt: díammóníumfosfat eða ammóníumsúlfat	0,3 g/l (gefið upp sem salt) <sup>(2)</sup>	0,3 g/l (gefið upp sem salt) til framleiðslu á freyðivini
Ammóníumsúlfít eða ammóníumbisúlfít	0,2 g/l (gefið upp sem salt) <sup>(2)</sup>	
Vaxtarþættir: þíamín í formi þíamínhýdróklóríðs	0,6 mg/l (gefið upp sem þíamín)	0,6 mg/l (gefið upp sem þíamín) til framleiðslu á freyðivini
Pólývínýlpólýpýrrólídón	80 g/hl	80 g/hl
Kalsíumtartrat		200 g/hl
Kalsíumfýtat		8 g/hl

<sup>(1)</sup> Hreinleikaskilyrði fyrir þessa afurð eru eins og um getur í tilskipun framkvæmdastjórnarinnar 96/77/EB frá 2. desember 1996 um sérstök hreinleikaskilyrði fyrir önnur aukefni í matvælum en litarefni og sætuefni (Stjótt EB L 339, 30.12.1996, bls. 1), síðast breytt með tilskipun 98/86/EB (Stjótt EB L 334, 9.12.1998, bls. 1).

<sup>(2)</sup> Þessar afurðir má einnig nota í samsetningum, að heildarstyrk sem er 0,3 g/l, með fyrirvara um 0,2 g/l mörkin sem eru sett hér að framan.

## V. VIÐAUKI

**Kröfur og hreinleikaskilyrði varðandi pólývínýlpólýpýrrólídón**

(6. gr. þessarar reglugerðar)

Pólývínýlpólýpýrrólídón (PVPP), en kveðið er á um notkun þess í p-lið 1.liðar IV. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, er netjukennd fjölliða af dreifðri möskvastærð [1-(2-oxó-1-pýrrólídínýletýlen)]-einingum.

Það er framleitt með fjölliðun N-vínýl-2-pýrrólídóns með ætandi hvata, sem getur verið vítissóði eða N, N'-dívínýlimídasólídón.

**EIGINLEIKAR**

Létt duft, hvítt yfir í rjómalitað.

Óleysanlegt í vatni og lífrænum leysum.

Óleysanlegt í sterkum, ólífrænum sýrum og bösum.

**PRÓFANIR****1. EFNISTAP VIÐ ÞURRKUN**

Minna en 5% við eftirfarandi skilyrði:

Setjið 2 g af pólývínýlpólýpýrrólídóni í kísilhylki sem er 70 mm að þvermáli; þurrkið í ofni við 100 til 105 °C í sex klukkustundir.

Látið kólna í þurrkara og vigtið.

*Ath.:*

Öll gildin, sem eru fastsett hér á eftir, vísa til þurrvigtar.

**2. ASKA**

Þyngd ösku minni en 0,5% við eftirfarandi skilyrði:

Askið leifna úr 1. prófun smám saman við hitastig, sem fer ekki yfir 500 til 550 °C, og vigtið.

**3. ARSEN**

Minna en 2 milljónarhlutar við eftirfarandi skilyrði.

**Undirbúningur afurðarinnar sem prófa skal:**

Setjið 0,5 g af pólývínýlpólýpýrrólídóni í flösku með kúptum botni úr bórsilikatgleri sem er komið fyrir á diskum með gati í miðju þannig að hálsinn halli. Bætið 5 ml af hreinni brennisteinssýru (af greiningarhreinleika) og 10 ml af hreinni saltpéturssýru (af greiningarhreinleika) og hitið smám saman. Þegar blandan fer að verða brúnleit skal bæta við litlu magni af saltpéturssýru og hita áfram. Haldið þessu áfram þar til vökvinn er orðinn litlaus og flaskan fyllist af hvítum SO<sub>2</sub>-gufum. Látið kólna, bætið við 10 ml af vatni og hitið á ný til að losna við köfnunarefnisgufurnar þar til hvítu gufurnar sjást aftur. Þessi aðgerð er endurtekin öðru sinni; endurtakið í þriðja sinn og látið suðuna koma upp í nokkrar sekúndur, kælið og fyllið að 40 ml með vatni.

**Prófefni (af greiningarhreineika)**

1. Óblönduð arsenlausn (100 mg af arseni í lítra)

Vigtið nákvæmlega 0,132 g af arsenanhýdríði, sem áður hefur verið þurrkað við 100 °C, og setjið í 500 ml keilufloösku. Bætið við 3 ml af natríumhýdroxíði og 20 ml af vatni. Hristið þar til allt leysist upp. Hlutleysið arsenvökvann með 15 ml af brennisteinssýru þynntri í 10% (miðað við þyngd) og bætið við mettuðu brómvatni (af greiningarhreineika) þar til guli liturinn frá óbundnu brómi verður stöðugur (fræðilega, 7 ml). Hitið að suðumarki til að losna við umframbróm, færið yfir í 1 000 ml mælifloösku og fyllið að markinu með eimuðu vatni.

2. Þynnt arsenlausn (1 mg af arseni í lítra)

Blandið 10 ml af óblandaðri arsenlausn (100 mg í lítra) með eimuðu vatni og fyllið að 1 000 ml. 1 ml af þessari lausn inniheldur 0,001 mg af arseni.

3. Blýasetatbaðmull

Sökkvið íseygri baðmull í 5% (massi miðað við rúmmál) blýasetatlausn sem í hefur verið bætt 1% ediksýru. Látið renna úr baðmullinni og látið þorna í þurru lofti. Geymið í vel lokaðri floösku.

4. Íseyg baðmull, þurrkuð í ofni við 100 °C

Geymið í vel lokaðri floösku.

5. Pappír með kvikasilfursbrómi

Setjið alkóhóllausn með kvikasilfurbrómi (5%) í réttthyrnt fat. Dýfið í lausnina hvítum, 80 g/m<sup>2</sup> síupappír sem hefur verið klippur í 15 × 22 cm búta sem hafa verið brotnir saman í tvennt. Látið renna af pappírnum og hengið hann á þráð sem ekki er úr málm og látið þorna á dimmum stað. Klippið pappírinn 1 mm frá brotinu og 1 cm frá neðri jöðrum. Klippið pappírinn í 15 × 15 mm ferninga, geymið í vel lokaðri floösku sem er vafin í svartan pappír.

6. Tinklóriðlausn

Meðhöndlið 20 g af köldum tinkornum (af greiningarhreineika) með 100 ml af hreinni saltsýru, d = 1,19. Geymið með tini í málmformi í loftþéttri floösku með keiluloka.

7. Kalíumjoðiðlausn

Kalíumklórið 10 g

Fyllið með vatni að: 100 ml

8. Saltpétursýra (af greiningarhreineika) til ákvörðunar á arseni

Sýra með eðlismassanum 1,38 við 20 °C, sem inniheldur 61,5 til 65,5% saltpétursýru (HNO<sub>3</sub>). Hún má ekki skilja eftir meira en 0,0001% af fastri leif. Hún má ekki innihalda blý sem er greinanlegt með dípísóni eða meira en 1 milljónarhlut af klóriðjónum, 2 milljónarhluta af brennisteinsjónum, 2 milljónarhluta af orþófosfórjónum eða hundrað milljónustu hluta af arseni.

9. *Brennisteinssýra (af greiningarhreinleika) til ákvörðunar á arseni*

Sýra með eðlismassanum 1,831 til 1,835 við 20 °C, sem inniheldur a.m.k. 95% brennisteinssýru ( $H_2SO_4$ ). Hún má ekki skilja eftir meira en 0,0005% af fastri leif. Hún má ekki innihalda meira en 2 milljónarluta af þungmálum, 1 milljónarlut af járn, 1 milljónarlut af klóríðjónum, 1 milljónarlut af saltpétursjónum, 5 milljónarluta af ammoníumjónum eða 2 hundrað milljónustu hluta af arseni.

10. *20% (miðað við þurrefni) þynnt brennisteinssýrulausn (36 g  $H_2SO_4$  í 100 ml)*

Blandið 200 ml af hreinni brennisteinssýru (af greiningarhreinleika) með eimuðu vatni og fyllið að 1 000 ml.

11. *Platínuhúðað sink, hreint, arsenlaust sink, annaðhvort korn eða í stöngum*

Sinkið er húðað með platínu með því að setja það í sívala flösku og þekja með 1/20 000 platínuklórulausn. Þegar þetta hefur staðið í tvo tíma skal sinkið með eimuðu vatni, húðað sinkið er síðan þerrað með margföldum þerripappír, þurkað og sett í þurra flösku.

Gangið úr skugga um að 5 g af þessu sinki, sem sett eru í tækið, sem lýst er hér á eftir, með 4,5 ml af hreinni brennisteinssýru og fyllt er að 40 ml með vatni, og sem við hefur verið bætt tveimur dropum af tinklóríði og 5 ml af 10% kalíumjodíðlausn, skilji ekki eftir neina bletti eftir a.m.k. tvo tíma á kvikasilfursbrómpappír. Kannið einnig hvort 1 µg af arseni, sem er notað eins og tilgreint hér á eftir, skilur eftir sig greinilegan blett.

### Lýsing á tækinu

Notið 90 til 100 ml flösku með glertappa með 90 mm langri glerpípu með 6 mm innra þvermáli. Neðri hluti pípunnar mjókkar og er með hliðargati (dropaskilja (anti-entrainment device)). Efri brúin hefur slétt yfirborð sem er hornrétt á ás pípunnar. Á pípu er unnt er að festa aðra 30 mm langa glerpípu með sama innra þvermál og efri brún sem hefur slétt yfirborð eins og fyrsta pípan og festa hana með tveimur gormum eða gúmmíhringjum.

### Aðferð

Setjið tappa úr þurri, íseygri baðmull í úttakspípuna, á stað A, og síðan tappa úr blýasetatbaðmull.

Setjið ferning úr kvikasilfursbrómpappír á milli veggja hluta úttakspípunnar við stað B og tengið saman pípunar tvær.

Setjið 40 ml af brennisteinssýru, tvo dropa af tinklóríðlausn og 5 ml af 10% kalíumjodíðlausn og 5 ml af kalíumjodíðlausn í flöskuna. Látið standa í 15 mínútur. Bætið 5 g af platínuhúðuðu sinki við og lokið flöskunni samstundis með pípunni sem var búið að útbúa.

Látið efnahvarfið halda áfram þar til því er lokið (a.m.k. tvær klukkustundir). Takið tækið í sundur, dýfið kvikasilfursbrómpappírferningi í 10 ml af kalíumjodíðlausn í hálf klukkustund, hristið öðru hverju; hreinsið vandlega og látið þorna.

Gulu eða brúnu blettirnir verða að vera ósýnilegir eða ljósari en bletturinn sem fæst í samhlíða prófuninni sem er gerð með 1 ml af arsenlausn við 1 µg í ml, en við hana er bætt 4,5 ml af hreinni brennisteinssýru og fyllt að 40 ml með vatni, og síðan bætt við tveimur dropum af tinklóríði og 5 ml af 10% kalíumjodíðlausn.

## 4. ÞUNGMÁLMAR

Gefnir upp sem blý, minna en 20 milljónarhlutar við eftirfarandi aðstæður:

Leysið öskuna upp eftir vigtun í 1 ml af hreinni saltsýru og 10 ml af eimuðu vatni. Hitið til að leysa þetta upp. Fyllt er að 20 ml með eimuðu vatni. Í 1 ml af þessari lausn eru ólífræn efni úr 0,10 g úr pólývínýlpólýpýrrólídoni.

Setjið 10 ml af öskulausn í 160 × 16 mm tilraunaglas með 2 ml af 4% hreinni natríumflúoríðlausn, 0,5 ml af hreinu ammóníum, 3 ml af vatni, 0,5 ml af hreinni ediksýru og 2 ml af mettaðri vatnslausn með brennisteinsvetni.

Ekkert botnfall á að myndast. Ef brúnn litur kemur fram skal hann vera ljósari en liturinn sem kemur fram í eftirfarandi viðmiðunarprófun.

Setjið 2 ml af lausn, sem inniheldur 0,01 g af blýi (Pb) í 1 lítra (10 mg Pb í lítra), 15 ml af vatni, 0,5 ml af 4% (massi miðað við rúmmál) natríumflúoríði, 0,5 ml af hreinni ediksýru og 2 ml af mettaðri vatnslausn með brennisteinsvetni, í 160 × 16 mm tilraunaglas. Í tilraunaglasinu eru 20 µg af blýi.

*Ath.:*

Við þennan styrk botnfellur blývetni aðeins í edikssýru umhverfi. Hægt er að fá fram botnfellingu með aðeins 0,05 ml af saltsýru í 15 ml, en í reynd er erfitt að stilla þennan styrk nákvæmlega.

Með því að setja 0,5 ml af saltsýru í stað 0,5 ml af ediksýru mætti fella út eingöngu kopar, kvikasilfur o.s.frv.

Járn, sem kann að vera til staðar, yfirleitt sem járn(III)sambönd, oxar brennisteinssúlfíð með því að mynda brennisteinsbotnfall sem felur sviflausn blývetnisbotnfalls. Ef járn er bundið 0,5 ml af natríumflúoríði oxar það brennisteinssúlfíðið hægar.

Þetta magn nægir til að binda 1 mg af járn (III). Aukið magn natríumflúoríðs ef meira járn er til staðar.

Nauðsynlegt er að sía þær afurðir sem innihalda kalsíum eftir að flúoríði hefur verið bætt við.

## 5. HEILDARKÖFNUNAREFNI

Milli 11 og 12,8% við eftirfarandi aðstæður:

**Tæki**

A. Tækið samanstendur af:

1. Einni 1 lítra flösku A úr bórsílikatgleri sem suðuillát, útbúin með trekt með krana til fyllingar. Hana má hita með gasi eða rafmagni.
2. Dropagildra C (extension C) til að safna vökvadreggjum frá gufueimingarflösku B (bubbler B).
3. 500 ml gufueimingarflaska með hallandi hálsi, inntakspípan skal ná niður í neðsta hluta flöskunnar. Úttakspípan er með dropaskiljukúlu (anti-entrainment ball) og myndar efri hluta gufueimingarflöskunnar. Trekt E, sem er með krana, gerir kleift að koma vökvánum, sem að á meðhöndla, og basisku lausninni í flöskuna.
4. Lóðréttur eimsvali, 30 til 40 cm að lengd, sem endar í kúlu og upp úr henni er grannur háls.
5. Keilufaska, 250 ml, til að safna eiminu.

B. Egglaga 300 ml sundrunarflaska (mineralization flask) með löngum hálsi.

**Nauðsynleg efni:**

Hrein brennisteinssýra

Sundrunarhvati

30% (massahlutfall) natríumhýdroxíð

40% (massi miðað við rúmmál) hrein bórsýrulausn

0,1 N saltsýrulausn

Blandaður litvísir með brómkresólgrænu og metýlrauðu.

Fylla verður suðuflátið með vatni sem hefur verið sýrt lítilsháttar með 0,1% brennisteinssýru. Þennan vökva skal sjóða fyrir hverja aðgerð, með útloftunarlokann P opinn til að losna við CO<sub>2</sub>-gufu.

**Aðferð**

Setjið u.þ.b. 0,20 g af pólývínýlpólýpýrrólídoni, vigtað nákvæmlega, í sundrunarflöskuna. Bætið við 2 g af sundrunarhvata og 15 ml af hreinni brennisteinssýru.

Hítið yfir opnum loga og hallið hálsi flöskunnar, þar til lausnin er orðin litlaus og hliðar flöskunnar eru lausar við koluð efni.

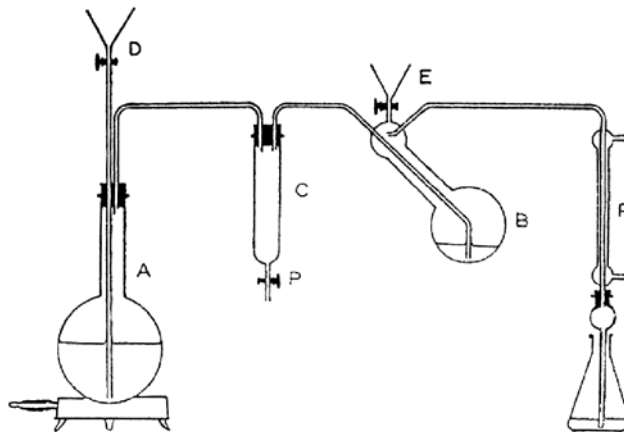
Þynnið með 50 ml af vatni eftir kælingu og kælið áfram; setjið þennan vökva í gufueimingarflösku B gegnum síuna E; bætið næst við 40 til 50 ml af 30% natríumhýdroxíði, til að vökvinn verði algjörlega basískur og til að losna við ammóníak með gufunni, safnið eiminu í 5 ml af bórsýrulausn sem hafði fyrir fram verið sett í keiluflöskuna með 10 ml af vatni, með enda kúlunnar á kafi í vökvanum. Bætið við einum eða tveim dropum af blönduðum litvísi og safnið 70 til 100 ml af eimi.

Eimið er títrað með 0,1 N saltsýrulausninni þar til litvísirinn verður bleikfjólublár.

1 ml af 0,1 N saltsýrulausn samsvarar 1,4 mg af köfnunarefni.

**Tæki til að vatnsgufueima ammóníak**

(eftir Parnas og Wagner)



**Skipta má krönum P og E út með plasttengi og Mohr-klemmu.**

**6. LEYSNI Í VATNSKENNDUM MIÐLI**

Minna en 0,5% við eftirfarandi skilyrði:

Setjið 10 g af pólývínýlpólýpýrrólídoni í 200 ml flösku sem í eru 100 ml af eimuðu vatni. Hristið og látið standa í 24 klukkustundir. Síið með síugrind með opstærð 2,5  $\mu$ , síðan á síugrind með opstærð 0,8  $\mu$ . Leifin, sem verður eftir við uppgufun síuvökvens yfir vatnsbaði þar til hann hefur þornað, verður að vera minni en 50 mg.

## 7. LEYSNI Í SÚRUM ALKÓHÓLMÍÐLI

Minni en 1% við eftirfarandi skilyrði:

Setjið 1 g af pólývínýlpólýpýrrólídóni í flösku sem inniheldur 500 ml af eftirfarandi blöndu:

Ediksýra	3 g
Etanól	10 ml
Fyllt með vatni að	100 ml

Látið standa í 24 klukkustundir. Síið með siugrind með opstærð 2,5  $\mu$ , síðan á siugrind með opstærð 0,8  $\mu$ . Síuvökvinn er látinn þykna yfir vatnsbaði. Ljúkið uppgufuninni yfir vatnsbaðinu í töruðu kísilhylki sem er 70 mm í þvermál. Þurr leifin, sem eftir er að lokinni uppgufun, verður að vera minni en 10 mg, að teknu tilliti til hugsanlegrar leifar við uppgufun á 500 ml blöndu af ediksýru og etanóli.

## 8. VERKUN PÓLÝVINÝLPÓLÝPÝRRÓLÍDÓNS Í TENGLUM VIÐ ÁSOG FENÓLSAMBANDA

Hlutfall virkni sem er ákvarðað við eftirfarandi skilyrði verður að vera 30% eða meira.

## A. Prófefni:

- 0,1 N natriumhýdroxíðlausn
- 0,1 N saltsýrulausn

(13,81 g af salisýlsýru eru leyst upp í 500 ml af metanóli og þynnt í 1 lítra af vatni)

## B. Aðferð

- Vigtið 2 til 3 g af pólývínýlpólýpýrrólídóni og setjið í 250 ml keiluflösku og skráið þyngdina, W, með 0,001 g nákvæmni.
- Reiknið úr þurrefni sýnisins (fastur hundradshluti) og skráið P, tilgreint sem hundradshlutar með 1 aukastaf.
- Bætið 0,1 N saltsýrulausn samkvæmt eftirfarandi formúlu:

$$43 \times W \times P = \text{ml af lausn sem skal bæta við.}$$

- Lokið flöskunni og hristið hana í fimm mínútur.
- Hellið blöndunni, sem búið er að hita upp í 25°C, í sogtrekt (Buchner funnel) sem er með síu og er tengd 250 ml flösku; bíðið þar til nægur síuvökvi hefur sigið úr henni til að taka 50 ml sýni (síuvökvinn verður að vera tær).
- Þá eru 50 ml af síuvökvanum fluttir með rennipípu í 250 ml keiluflösku.
- Ákvarðið hlutleysingarpunkturinn með 0,1 N sódalausn og fenólþalíni og skráið rúmmálið  $V_s$ .
- Titrið 50 ml af salisýlsýru sem viðmiðunarefni á sama hátt og skráið rúmmálið  $V_b$ .

## C. Útreikningar:

$$\text{hlutfall virkni} = \frac{V_b - V_s}{V_b} \times 100$$

Ath.:

Öll gildin, sem eru fastsett í liðum 2 til 8, eiga við um þurrefni.

## 9. ÓBUNDIÐ N-VÍNÝLPÝRRÓLÍDÓN — EKKI YFIR 0,1%

**Aðferð**

Setjið 4,0 g af sýninu í 30 ml af vatni, hræðið í 15 mínútur, síð gegnum trekt úr hertu gleri með 9–15 µm möskvum (tegund G 4) í 250 ml keilufloösku. Skolið leifina með 100 ml af vatni, bætið 500 mg af natríumasetati í sameinaða síuvökvana og títrið með 0,1 N jöði þar til litur jöðsins hættir að dofna. Bætið við 3,0 ml af 0,1 N jöði, látið standa í 10 mínútur og títrið umframmagn jöðsins með 0,1 N natríumþíósúlfati, bætið við 3 ml af leysanlegri sterkju (starch TS) undir lokin. Framkvæmið núllpröfun. Ekki má nota meira jöð en 0,72 ml, sem svarar ekki til meira en 0,1% vínýlpýrrólíðóns.

## 10. ÓBUNDIÐ N,N'-DÍVINÝLÍMÍDASÓL – EKKI MEIRA EN 2 MG/KG

**Meginregla**

Óbundið N,N'-dívínýlimíðasólíðón, sem dregst út úr óleysanlegu pólývínýlpólýpýrrólíðóni í leysiefni (asetoni) er ákvarðað með gasgreiningu með hárpípu.

**Innri staðallausn**

Leysið upp 100 mg af heptansýrunítríli (önantínsýrunítríli), sem er vigtað með 0,1 mg nákvæmni, í 500 ml af asetoni.

**Sýnið undirbúið**

Vigtið u.þ.b. 2 til 2,5 g af fjölliðunni með 0,2 mg nákvæmni og setjið í 50 ml keilufloösku. Bætið við 5 ml af innri staðallausn með rennipípu. Setjið því næst u.þ.b. 20 ml af asetoni. Hristið blönduna í fjórar klukkustundir eða látið hana standa í a.m.k. 15 klukkustundir og þannig að hún nái jafnvægi og greinið lausnina, sem flýtur ofan á, með gasgreiningu.

**Kvörðunarlausn**

Vigtið u.þ.b. 25 mg af N,N'-dívínýlimíðasólíðóni með 0,2 mg nákvæmni og setjið í floösku og fyllið að 100 ml með asetoni. Flytjið 2,0 ml af þessari lausn með rennipípu í aðra 50 ml kvarðafloösku, fyllið að 50 ml með asetoni. Flytjið 2 ml af þessari lausn í aðra floösku, bætið við 5 ml af innri staðallausn (sjá hér að framan) og fyllið að 25 ml með asetoni.

**Skilyrði við gasgreiningu**

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| — Súla:                     | Hárpípa (brædd kísl) „DB-Wax“ (víxltengd Carbowax 20 M), lengd 30 m, innanmál 0,25 mm, þykkt filmu 0,5 µm |
| — Stýrður súluhiti:         | 140–240 °C, 4 °C/mínútu   |
| — Innspýtir:                | skiptur innspýtir, 220 °C<br>skipt útstreymi, 30 ml/mín   |
| — Nemi:                     | hitajónunarnemi (thermoionic detector) (stilltur í samræmi við fyrirmæli framleiðanda), 250 °C            |
| — Burðargas:                | Helíum, 1 bar (yfírpýstingur)   |
| — Magn sem er sprautað inn: | 1 µl af lausninni, sem flýtur ofan á sýninu, eða af kvörðunarlausninni                                    |

**Aðferð**

Ákvarðið kvörðunarstuðulinn af áreiðanleika fyrir hin sérstöku skilyrði greiningarinnar með endurtekinni inndælingu á kvörðunarlausninni. Efnagreinið sýnið. Innihald N,N'-dívínýlimíðasólíðóns í óleystu pólývínýlpólýpýrrólíðóni má ekki vera meira en 0,1%.

**Útreikningar á kvörðunarstuðli**

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

$W_D$  = magn N,N'-divinýlimidasólídóns sem er notað (mg)

$W_{St}$  = magn innri staðals (mg)

$A_{St}$  = toppflatarmál innri staðals

$A_D$  = toppflatarmál N,N'-divinýlimidasólídóns

**Útreikningar á innihaldi N,N'-divinýlimidasólídóns**

$$C_D = \frac{1\,000 \cdot f \cdot A_D \cdot W_{St}}{A_{St} \cdot W_S} \text{ (mg/kg)}$$

$C_D$  = styrkur N,N'-divinýlimidasólídóns sem er notað (mg/kg)

$f$  = kvörðunarstuðull

$A_D$  = toppflatarmál N,N'-divinýlimidasólídóns

$W_{St}$  = magn innri staðals sem bætt er við sýnið (mg)

$A_{St}$  = toppflatarmál innri staðals

$W_S$  = magn sýnis sem er notað (g)

---

## VI. VIÐAUKI

**Kröfur varðandi kalsíumtartrat***(7. gr. þessarar reglugerðar)*

## NOTKUNARSVIÐ

Kalsíumtartrati er bætt við vín sem tæknilegu hjálparefni til að stuðla að útfellingu vínsteins og stuðla að stöðgun vinsýru í víninu með því að minnka lokastyrk kalíumvetnistartrats og styrkleika kalsíumtartrats.

## KRÖFUR

- Hámarksskammturinn er fastsettur í IV. viðauka við þessa reglugerð.
  - Ef kalsíumtartrati er bætt við verður að hrista og kæla vinið og síðan eru kristallarnir sem myndast skildir frá með eðlisfræðilegum aðferðum.
-

## VII. VIÐAUKI

**Kröfur varðandi beta-glúkanasa**

(10. gr. þessarar reglugerðar)

1. Alþjóðlegt númer beta-glúkanasa: E.C. 3-2-1-58
2. Beta-glúkanhýdrólasi (sem brýtur niður glúkan í *Botrytis cinerea*)
3. Uppruni: *Trichoderma harzianum*
4. Notkunarsvið: brýtur niður betaglúkön í vínnum, einkum þeim sem eru framleidd úr þrúgum með *Botrytis cinera*
5. Hámarksskammtur: 3 g af ensimblöndunni sem inniheldur alls 25% af lífrænum þurrefnum (TOS) á hvern hektólítra
6. Forskriftir fyrir efna- og örverufræðilegan hreinleika:

Tap við þurrkun:	innan við 10%
Þungmálmar	innan við 30 milljónarhlutar
Pb:	innan við 10 milljónarhlutar
As:	innan við 3 milljónarhlutar
Heildarfjöldi kóligerla:	greinast ekki
<i>Escherichia coli</i>	greinist ekki í 25 g sýni
<i>Salmonella</i> spp:	greinist ekki í 25 g sýni
Fjöldi loftháðra örvera:	innan við $5 \times 10^4$ frumur/g

## VIII. VIÐAUKI

## Mjólkursýrugerlar

(11. gr. þessarar reglugerðar)

## KRÖFUR

Mjólkursýrugerlar, en kveðið er á um notkun þeirra í q-lið 1. liðar IV. viðauka og z-lið 3. liðar við reglugerð (EB) nr. 1493/1999, verða að tilheyra ættkvíslinni *Leuconostoc*, *Lactobacillus* og/eða *Pediococcus*. Þeir verða að breyta eplasýrunni í musti eða víni í mjólkursýru án þess að hafa áhrif á bragðið. Þeir skulu hafa verið einangraðir frá þrúgum, musti, víni eða afurðum unnum úr þrúgum. Tilgreina verður heiti ættkvíslar og tegundar og tilvísun til stofns á merkimiðanum, svo og uppruna stofnsins og ræktanda hans.

Fá verður fyrirframleyfi áður en mjólkursýrugerlum er erfðabreytt.

## FORM

Gerlana verður að nota á fljótandi eða frosnu formi eða sem duft sem fengið er með frostþurrkun, í hreinni rækt eða samsettri rækt.

## KYRRSETTIR GERLAR

Ætið sem er notað til að kyrrsetja mjólkursýrugerla verður að vera hlutlaust og leyft til notkunar í vínframleiðslu.

## EFTIRLIT

## Efnafræðilegt eftirlit:

sömu kröfur fyrir skimuðu efnin og í annarri vínfræðilegri framleiðslu, einkum hvað varðar þungmálma.

## Örverufræðilegt eftirlit:

- innihald endurvekjanlegra (revivifiable) mjólkursýrugerla verður að vera  $10^8$ /g eða  $10^7$ /ml eða meira,
- innihald mjólkursýrugerla af tegundum sem eru frábrugðnar tilgreinda stofninum eða stofnunum verður að vera minna en 0,01% af heildarinnihaldi endurvekjanlegra mjólkursýrugerla,
- innihald loftháðra gerla verður að vera minna en  $10^3$  á hvert gramm af dufti eða á hvern millilítra,
- heildarinnihald gersveppa verður að vera minna en  $10^3$  á hvert gramm af dufti eða á hvern millilítra,
- heildarinnihald myglu verður að vera minna en  $10^3$  á hvert gramm af dufti eða á hvern millilítra.

## AUKEFNI

Aukefni, sem eru notuð við tilreiðslu ræktar eða endurvirkjun mjólkursýrugerla, verða að vera efni sem eru leyfð til notkunar í matvælum og þeirra verður að geta á merkimiðanum.

## DAGSETNING FRAMLEIÐSLU

Framleiðandi verður að tilgreina dagsetninguna þegar afurðin fór frá verksmiðjunni.

## NOTKUN

Framleiðandi verður að láta fylgja notkunarleiðbeiningar eða lýsingu á aðferðinni sem notuð er við endurvirkjun.

## GEYMSLA

Tilgreina verður geymsluskilyrði skilmerkilega á merkimiðanum.

## GREININGARAÐFERÐ

- mjólkursýrugerlar: æti A<sup>(1)</sup>, B<sup>(2)</sup> eða C<sup>(3)</sup> með notkunar aðferð fyrir stofninn sem framleiðandinn tilgreinir,
- loftháðir gerlar: Bacto-Agar-æti,
- gersveppir: Malt-Wickerhams-æti,
- mygla: Malt-Wickerhams- eða Czapecks-æti.

## Æti A

Gerkjarni	5 g
Kjöt kraftur	10 g
Trýptón (trypsin peptone)	15 g
Natríumasetat	5 g
Ammóníumsítrat	2 g
Tween 80	1 g
Mangansúlfat	0,050 g
Magnesiumsúlfat	0,200 g
Glúkósi	20 g
Vatn, fyllt að:	1 000 ml
Sýrustig	5,4

## Æti B

Tómatsafi	250 ml
Difco-gerkjarni	5 g
Peptón	5 g
L-eplasýra	3 g
Tween 80	1 dropi
Mangansúlfat	0,050 g
Magnesiumsúlfat	0,200 g
Vatn, fyllt að:	1 000 ml
Sýrustig	4,8

Æti C

Glúkósi	5 g
Tryptone Difco	2 g
Peptone Difco	5 g
Liffrarkjarni	1 g
Tween 80	0,05 g
Tómatsafi, þynntur 4,2 sinnum og síaður með Whatman nr.1	1 000 ml
Sýrustig	5,5

---

## IX. VIÐAUKI

**Ákvörðun á tapi á lífrænu efni úr jónaskiptaresíni***(12. gr. þessarar reglugerðar)*

## 1. GILDISSVIÐ OG NOTKUNARSVIÐ

Með aðferðinni er ákvarðað tap á lífrænu efni úr jónaskiptaresíni.

## 2. SKILGREINING

Tap á lífrænu efni úr jónaskiptaresíni: tapið er ákvarðað með aðferðinni sem er lýst hér á eftir.

## 3. MEGINREGLA

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

## 4. PRÓFEFNI

Öll prófefni skulu vera af greiningarhreinleika.

Útdráttarleysar.

4.1. Eimað vatn eða afjónað vatn af sambærilegum hreinleika.

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

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

## 5. BÚNAÐUR

5.1. Jónagreiningarsúlur.

5.2. Mæliglös, rúmmál 2 l.

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

5.4. Hitaskápur, stilltur með hitastilli á  $105 \pm 2$  °C.

5.5. Glæðiofn, stilltur með hitastilli á  $850 \pm 25$  °C.

5.6. Fínvog, með 0,1 mg nákvæmni.

5.7. Eimir, hitaplata eða eimir með innrauðum geislum.

## 6. AÐFERÐ

6.1. Í hverja af þremur aðskildum súlum (5.1) er hellt 50 ml af jónaskiptaresíni til prófunar, eftir að það hefur verið skolað og meðhöndlað í samræmi við leiðbeiningar framleiðanda um tilreiðslu á resinum sem nota á í tengslum við matvæli.

- 6.2. Ef resínið er mínusjónaresín eru útdrattarleysarnir þrír (4.1, 4.2 og 4.3) látnir fara hver fyrir sig gegnum súlurnar, sem búið er að undirbúa (6.1), með flæðihraðanum 350 til 450 ml/klst. Fyrsta lítra síuvökvans frá hverri súlu er hent og næstu tveimur lítrum safnað í mæliglös (5.2). Ef resínið er plúsjónaresín eru bara leysar 4.1 og 4.2 látnir fara gegnum súlurnar sem búið er að undirbúa í þessum tilgangi.
- 6.3. Eimið leysana þrjá yfir hitaplötu eða með innrauðum eimi (5.7) í aðskildum uppgufunarskálum (5.3) sem búið er að hreinsa og vigta (m0). Setjið skálarnar í ofn (5.4) og þurrkið þar til stöðugri þyngd er náð (m1).
- 6.4. Eftir að stöðugri þyngd hefur verið skráð (6.3) skal setja uppgufunarskálina í glæðiofnninn (5.5) og aska innihaldið þar til stöðugri þyngd er náð (m2).
- 6.5. Reiknið út magn lífræna efnisins sem er dregið út (7.1). Ef innihaldið er yfir 1 mg/l skal framkvæma núllprófun á prófefnunum og endurreikna þyngd lífræns efnis sem er dregið út.
- Núllprófunin er gerð með því að endurtaka liði 6.3 og 6.4 en með tveimur lítrum af útdrattarleysinum, til að finna þyngdirnar m3 og m4 í liðum 6.3 og 6.4, í þeirri röð.

## 7. FRAMSETNING NIÐURSTAÐNA

### 7.1. Formúla og útreikningar niðurstaðna

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

$$500 (m1 - m2)$$

þar sem m1 og m2 eru gefin upp í grömmum.

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

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

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

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

X. VIÐAUKI

**Kröfur varðandi meðhöndlun með rafskiljun**

(15. gr. þessarar reglugerðar)

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

1. KRÖFUR SEM GILDA UM HIMNURNAR

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

- þær skulu framleiddar í samræmi við góða framleiðsluhætti úr efnum sem eru leyfð til framleiðslu plastefna, sem ætlað er að komast í snertingu við matvæli, og eru tilgreindar í II. viðauka við tilskipun framkvæmdastjórnarinnar 90/128/EBE <sup>(1)</sup>,
- notandi rafskiljubúnaðarins skal sýna fram á að þær himnur, sem eru notaðar, standist framangreindar kröfur og að sérhæft starfsfólk hafi annast himnuskiptin,
- þær skulu ekki gefa frá sér efni í svo ríku mæli að heilsu manna geti stafað hættu af eða það hafi áhrif á bragð eða lykt matvælnanna og þær skulu samrýmast þeim viðmiðunum sem mælt er fyrir um í tilskipun 90/128/EBE,
- notkun þeirra má ekki hrinda af stað víxlverkun milli efnanna sem í þeim eru og efna í víninu, sem gæti leitt til þess að í afurðinni, sem verið er að meðhöndla, mynduðust ný og hugsanlega eitruð efnasambönd.

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

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

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

<sup>(1)</sup> Stjtið. EB L 75, 21.3.1990, bls. 19. Tilskipuninni var síðast breytt með tilskipun 1999/91/EB (Stjtið. EB L 330, 4.12.1999, bls. 41).

Þessi lausn er notuð við flæðiprófanir í lokuðu kerfi með rafskiljunarstæðu við spennu (1 volt á sellu), miðað við 50 l/m<sup>2</sup> af mínusjóna- og plúsjónahimnu, uns steinefnamagn í lausninni hefur rýrnað um 50%. Afrennslíhringrásin er sett af stað með 5 g/l kalíumklóríðlausn. Flæðiefni eru mæld bæði í herminum og afrennslínu.

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

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

## 2. KRÖFUR SEM GILDA UM NOTKUN HIMNANNA

Samsetning himnuparsins, sem notað er við meðhöndlunina og miðar að stöðugleika vínsýruinnihaldsins við rafskiljun, skal vera þannig að eftirtalin skilyrði séu uppfyllt:

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

Gera skal grein fyrir meðhöndluninni í skránni sem um getur í 2. mgr. 70. gr. reglugerðar (EBE) nr. 1493/1999.

## XI. VIÐAUKI

**Kröfur varðandi úreasa**

(17. gr. þessarar reglugerðar)

1. Alþjóðlegt númer úreasa: EC 3-5-1-5, CAS-nr. 9002-13-5.
2. Virkni: úreasi (virkur í súru umhverfi) brýtur niður þvagefni í ammoníak og koltvísýring. Virknin er að minnsta kosti 5 einingar/mg, en ein eining er skilgreind sem það magn sem losar 1  $\mu\text{mol}$  af  $\text{NH}_3$  á mínútu við 37 °C úr 5 g/l af þvagefni (pH 4).
3. Uppruni: *Lactobacillus fermentum*
4. Notkunarsvið: niðurbrot þvagefnis í víni sem ætlað er til langrar þroskunar ef upprunalegur styrkur þvagefnis er meiri en 1 mg/l.
5. Hámarks magn sem nota skal: 75 mg af ensímblöndu í lítra af víni sem meðhöndlað er, þó mest 375 einingar af úreasa í lítra af víni. Að meðhöndlun lokinni verður að útiloka alla eftirstandandi ensímvirkni með því að sía vínið (opstærð < 1  $\mu\text{m}$ ).
6. Forskriftir fyrir efna- og örverufræðilegan hreinleika:

Tap við þurrkun:	innan við 10%
Þungmálmur:	innan við 30 milljónarhlutar
Blý:	innan við 10 milljónarhlutar
Arsen:	innan við 2 milljónarhlutar
Heildarfjöldi kóligerla:	greinast ekki
<i>Salmonella</i> spp:	greinist ekki í 25 g sýni
Fjöldi loftháðra örvera:	innan við $5 \times 10^4$ frumur/g

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

## XII. VIÐAUKI

**Undanþágur sem varða innihald brennisteinsdíoxíðs***(19. gr. þessarar reglugerðar)*

Til viðbótar við A-þátt V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999 skal auka hámarksinnihald brennisteinsdíoxíðs að því er varðar vín sem innihalda ekki minna af sykurleifum, gefnar upp sem andsykur, en fimm grömm á lítra, í:

a) 300 mg/l fyrir:

- gæðavínin f.t.h., sem mega bera upprunaheitið Gaillac,
- gæðavínin f.t.h., sem mega bera upprunaheitið Alto Adige og Trentino og lýst er með heitunum eða einu af heitunum „passito“ eða „vendemmia tardiva“,
- gæðavínin f.t.h. Moscato di Pantelleria naturale og Moscato di Pantelleria,
- borðvínin með eftirfarandi, landfræðilegum merkingum, með heildaralkóhólstyrkleika yfir 15% miðað við rúmmál og meira magn sykurleifa en 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 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,

b) 400 mg/l fyrir:

- gæðahvítvín f.t.h. sem mega bera eitt af eftirfarandi skráðum upprunaheitum: Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon ásamt heiti upprunasveitarfélags, Coteaux du Layon ásamt heitinu „Chaume“, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, Alsace og Alsace grand cru, ásamt orðunum „vendanges tardives“ eða „sélection de grains nobles“,
- sætvín framleidd úr ofþroskuðum þrúgum og sætvín framleidd úr léttþurrkuðum þrúgum, upprunnum í Grikklandi, sem innihalda ekki minna af sykurleifum, gefnar upp sem andsykur, en 45 g/l og sem mega bera eitt af eftirfarandi upprunaheitum: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Céphalonie (Κεφαλονιά), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorin (Σαντορίνη), Néméa (Νεμέα), Daphnès (Δαφνές).

## XIII. VIÐAUKI

## Innihald rokkgjarnra sýrna

Þrátt fyrir ákvæði 1. liðar B-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999 skal hámarksinnihald rokkgjarnra sýrna vera:

a) *í þýskum vínunum:*

30 millijafngildi á lítra í gæðavínunum f.t.h. sem standast kröfur sem gerðar eru til vína sem er lýst sem „Eiswein“ eða „Beerenauslese“,

35 millijafngildi á lítra í gæðavínunum f.t.h. sem standast kröfur sem gerðar eru til vína sem er lýst sem „Trockenbeerenauslese“,

b) *í frönskum vínunum:*

25 millijafngildi á lítra fyrir eftirfarandi gæðavín f.t.h.:

- Barsac,
- Cadillac,
- Cérons,
- Loupiac,
- Monbazillac,
- Sainte-Croix-du-Mont,
- Sauternes,
- Anjou-Coteaux de la Loire,
- Bonnezeaux,
- Coteaux de l'Aubance,
- Coteaux du Layon,
- Coteaux du Layon, ásamt heiti upprunasveitarfélags,
- Coteaux du Layon, ásamt heitinu „Chaume“,
- Quarts de Chaume,
- Coteaux de Saumur,
- Jurançon,
- Pacherenc du Vic Bilh,
- Alsace og Alsace grand cru, sem er lýst og eru kynnt með orðunum „vendanges tardives“ eða „sélection de grains nobles“,
- Arbois, ásamt lýsingunni „vin de paille“,
- Côtes du Jura, ásamt lýsingunni „vin de paille“,
- L'Etoile, ásamt lýsingunni „vin de paille“,
- Hermitage, ásamt lýsingunni „vin de paille“,

borðvín með eftirfarandi, landfræðilegum merkingum, með meiri heildaralkóhólstyrkleika en 15% og innihald sykurleifa meira en 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,

eftirfarandi gæðalíkjörvín f.t.h., sem lýst er með og sett eru fram undir heitinu „vin doux naturel“:

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

c) *í ítölskum vínum:*

25 milligrömm á lítra fyrir:

- gæðalíkjörvínin f.t.h. „Marsala“,
- gæðavínin f.t.h. Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria og Malvasia delle Lipari,

- gæðavínin f.t.h. og líkjörvínin f.t.h., sem standast kröfur sem gerðar eru til vína sem er lýst með heitinu „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ og/eða „vendemmia tardiva“, og
- borðvín með landfræðilegri merkingu, sem standast kröfur sem gerðar eru til vína sem er lýst með heitinu „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ og/eða „vendemmia tardiva“, og
- borðvín fengin úr þrúgum af vínviðaryrkinu „Vernaccia di Oristano“, sem eru tíndar á Sardiníu og standast kröfur sem gerðar eru til vína sem er lýst sem „Vernaccia di Sardegna“,

d) *í austurrískum vínum:*

- 30 millijafngildi á lítra í gæðavínum f.t.h., sem standast kröfur sem gerðar eru til vína sem er lýst sem „Eiswein“ eða „Beerenauslese“,
- 40 millijafngildi á lítra í gæðavínum f.t.h., sem standast kröfur sem gerðar eru til vína sem er lýst sem „Ausbruch“, „Troockenbeerauslese“ eða „Strohwein“,

e) *í vínum sem eru upprunnin í Breska konungsríkinu:*

25 millijafngildi á lítra í gæðavínum f.t.h., sem lýst er með og sett eru fram undir heitunum „botrytis“ eða öðrum samsvarandi heitum, „noble late harvest“, „special late harvest“ eða „noble harvest“ og standast kröfur sem gerðar eru til vína sem þannig er lýst,

f) *í vínum sem eru upprunnin á Spáni:*

25 millijafngildi á lítra í gæðavínum f.t.h. sem standast kröfur sem gerðar eru til vína sem er lýst sem „vendimia tardía“.

---

*XIV. VIÐAUKI***Auðgun þegar veðurskilyrði hafa verið einstaklega óhagstæð***(23. gr. þessarar reglugerðar)*

(p. m.)

---

*XV. VIÐAUKI***Tilvik þar sem sýring og auðgun á einni og sömu afurð er leyfð***(27. gr. þessarar reglugerðar)*

(p. m.)

---

*XVI. VIÐAUKI***Fyrir þessar dagsetningar er auðgun, sýring og afsýring leyfð þegar veðurskilyrði hafa verið einstaklega óhagstæð***(29. gr. þessarar reglugerðar)*(p. m.)  

---

## XVII. VIÐAUKI

**Einkenni véneimis eða eimis úr þurruðum þrúgum sem má bæta í líkjörvín og tiltekin gæðalíkjörvín f.t.h.***(37. gr. þessarar reglugerðar)*

1. Vínfræðilegir eiginleikar	Ekkert framandi bragð greinanlegt í hráefni
2. Alkóhólstyrkleiki, rúmmálshlutfall:	
lágmark	52% miðað við rúmmál
hámark	86% miðað við rúmmál
3. Heildarmagn rokgjarnra efna, annarra en etanóls og metanóls	125 g/hl alkóhól eða meira (100% miðað við rúmmál)
4. Hámarksinnihald metanóls	<200 g/hl alkóhól (100% miðað við rúmmál)

## XVIII. VIÐAUKI

## Skrá yfir gæðalíkjörvín f.t.h. þar sem sérstakar reglur gilda um framleiðsluna

## A. SKRÁ YFIR GÆÐALÍKJÖRVÍN F.T.H. ÞAR SEM FRAMLEIÐSLA FELUR Í SÉR NOTKUN Á ÞRÚGUMUSTI EÐA BLÖNDU ÞRÚGUMUSTS OG VÍNS

(1. mgr. 38. gr. þessarar reglugerðar)

## GRIKKLAND

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

## SPÁNN

Gæðalíkjörvín f.t.h.	Vörulýsing eins og hún er ákvörðuð með reglum Bandalagsins eða landslögum
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

## ÍTALÍA

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

## B. SKRÁ YFIR GÆÐALÍKJÖRVÍN F.T.H. SEM VIÐ MÁ BÆTA AFURÐUM, SEM UM GETUR Í B-LIÐ 2. LIÐAR J-ÞÁTTAR V. VIÐAUKA VIÐ REGLUGERÐ (EB) NR. 1493/1999, Í FRAMLEIÐSLUNNI

(2. mgr. 38. gr. þessarar reglugerðar)

1. *Skrá yfir gæðalíkjörvín f.t.h. þar sem alkóhóli úr víni eða alkóhóli úr þurrkuðum þrúgum með alkóhólstyrkleika ekki minni en 95% miðað við rúmmál og ekki meiri en 96% er bætt við í framleiðslunni*

(Fyrsti undirliður ii. liðar í b-lið 2. liðar J-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999)

## GRIKKLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλλονιάς (Muscat de Céphalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Néméa), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυρο- οδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne de Céphalonie).

## SPÁNN

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

2. *Skrá yfir gæðalíkjörvín f.t.h. þar sem brenndu víni, eimuðu úr víni eða þrúguhrati með ekki minni alkóhólstyrkleika en 52% og ekki meiri en 86% miðað við rúmmál, er bætt við í framleiðslunni*

(Annar undirliður ii. liðar í b-lið 2. liðar J-þáttar í V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999)

## GRIKKLAND

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

## FRAKKLAND

Pineau des Charentes eða Pineau charentais, Floe de Gascogne, Macvin du Jura.

3. *Skrá yfir gæðalíkjörvín f.t.h. þar sem brennivíni, eimuðu úr þurrkuðum þrúgum með ekki minni alkóhólstyrkleika en 52% og ekki meiri en 94,5% miðað við rúmmál, er bætt við í framleiðslunni*

(Þriðji undirliður ii. liðar í b-lið 2. liðar J-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999)

## GRIKKLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne de Céphalonie),

4. *Skrá yfir gæðalíkjörvín f.t.h. þar sem þrúgumust í gerjun, fengnu úr léttþurrkuðum þrúgum, er bætt við í framleiðslunni*

(Fyrsti undirliður iii. liðar í b-lið 2. liðar J-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999)

## SPÁNN

Gæðalíkjörvín f.t.h.	Lýsing á vörinni eins og hún er ákvörðuð með reglum Bandalagsins eða landslögum
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

## ÍTALÍA

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

5. *Skrá yfir gæðalíkjörvín f.t.h. þar sem þrúgumustsþykkni, fengið með beinni hitun, sem samræmist, að undanskilinni þessari aðgerð, skilgreiningunni á þrúgumustsþykkni, er bætt við í framleiðslunni*

(Annar undirliður iii. liðar í b-lið 2. liðar J-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999)

## SPÁNN

Gæðalíkjörvín f.t.h.	Lýsing á vörinni eins og hún er ákvörðuð með reglum Bandalagsins eða landslögum
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

## ÍTALÍA

Marsala

6. *Skrá yfir gæðalíkjörvín f.t.h. þar sem þrúgumustsþykkni er bætt við í framleiðslunni*

(Þriðji undirliður iii. liðar í b-lið 2. liðar J-þáttar V. viðauka við reglugerð (EB) nr. 1493/1999)

## SPÁNN

Gæðalíkjörvín f.t.h.	Lýsing á vörinni eins og hún er ákvörðuð með reglum Bandalagsins eða landslögum
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

## ÍTALÍA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.