

II

(Μη νομοθετικές πράξεις)

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

ΚΑΤ' ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΣΗ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2019/934 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 12ης Μαρτίου 2019

για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αμπελουργικές ζώνες στις οποίες ο αλκοολικός τίτλος μπορεί να αυξηθεί, τις εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές και τους περιορισμούς που ισχύουν για την παραγωγή και διατήρηση αμπελοοινικών προϊόντων, το ελάχιστο ποσοστό αλκοόλης για υποπροϊόντα και την απόρριψή τους, και τη δημοσίευση των φακέλων του ΟΙΥ

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 ⁽¹⁾ του Συμβουλίου, και ιδίως το άρθρο 75 παράγραφος 2 και το άρθρο 80 παράγραφος 4,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 κατήργησε και αντικατέστησε τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου ⁽²⁾. Το μέρος II τίτλος II κεφάλαιο I τμήμα 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 καθορίζει κανόνες σχετικά με τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων, τις οινολογικές πρακτικές και τους περιορισμούς στους οποίους υπόκεινται και αναθέτει στην Επιτροπή την αρμοδιότητα να εκδίδει εν προκειμένω κατ' εξουσιοδότηση και εκτελεστικές πράξεις. Για να εξασφαλιστεί η ομαλή λειτουργία της αγοράς οίνου στο νέο νομικό πλαίσιο, πρέπει να θεσπιστούν ορισμένοι κανόνες μέσω των πράξεων αυτών. Οι εν λόγω πράξεις θα πρέπει να αντικαταστήσουν τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 ⁽³⁾ της Επιτροπής ο οποίος, ως εκ τούτου, θα πρέπει να καταργηθεί.
- (2) Το παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, στο οποίο απαριθμούνται οι κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων, προβλέπει ανώτατο όριο 15 % vol για τον ολικό αλκοολικό τίτλο. Ωστόσο, κατά παρέκκλιση, το όριο αυτό μπορεί να αυξηθεί σε 20 % vol για τους οίνους που παράγονται χωρίς εμπλουτισμό σε ορισμένες αμπελουργικές ζώνες. Οι ζώνες αυτές θα πρέπει να προσδιοριστούν.
- (3) Τα άρθρα 80 και 83 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και το παράρτημα VIII του ίδιου κανονισμού ορίζουν γενικούς κανόνες για τις οινολογικές πρακτικές και επεξεργασίες και παραπέμπουν σε λεπτομερείς κανόνες που πρέπει να θεσπιστούν από την Επιτροπή. Θα πρέπει να προσδιοριστούν με σαφή και ακριβή τρόπο οι επιτρεπόμενες οινολογικές πρακτικές, συμπεριλαμβανομένων των μεθόδων γλύκανσης οίνου, καθώς και να καθοριστούν, αφενός, όρια για τη χρήση ορισμένων ουσιών που μπορεί να χρησιμοποιούνται στην οινοποίηση και, αφετέρου, προϋποθέσεις για τη χρήση ορισμένων από τις ουσίες αυτές στην οινοποίηση.
- (4) Στο παράρτημα I Α του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 παρατίθενται εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές και επεξεργασίες. Θα πρέπει να αποσαφηνιστεί ο κατάλογος των εγκεκριμένων οινολογικών πρακτικών και να βελτιωθεί η συνοχή του. Ο κατάλογος θα πρέπει επίσης να συμπληρωθεί ώστε να ληφθεί υπόψη η εξέλιξη των τεχνικών. Προκειμένου να βελτιωθεί η σαφήνεια, ο κατάλογος θα πρέπει να διαιρεθεί σε δύο πίνακες για τον διαχωρισμό των οινολογικών επεξεργασιών από τις ενώσεις οινολογικής χρήσης.

⁽¹⁾ ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

⁽²⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου, της 22ας Οκτωβρίου 2007, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα («Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ») (ΕΕ L 299 της 16.11.2007, σ. 1).

⁽³⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής, της 10ης Ιουλίου 2009, για καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 όσον αφορά τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων, τις οινολογικές πρακτικές και τους περιορισμούς στους οποίους υπόκεινται (ΕΕ L 193 της 24.7.2009, σ. 1).

- (5) Στον πίνακα 1 του παραρτήματος I μέρος Α του παρόντος κανονισμού θα πρέπει να παρατίθενται οι εγκεκριμένες οινολογικές επεξεργασίες καθώς και οι προϋποθέσεις και τα όρια χρήσης τους. Οι εγκεκριμένες επεξεργασίες θα πρέπει να βασίζονται στις σχετικές μεθόδους που συνιστά ο Διεθνής Οργανισμός Αμπέλου και Οίνου (OIV), όπως περιλαμβάνονται στους φακέλους του OIV που αναφέρονται στον πίνακα, και στη σχετική ενωσιακή νομοθεσία που αναφέρεται στον πίνακα.
- (6) Προκειμένου να διασφαλιστεί ότι οι παραγωγοί αμπελοοινικών προϊόντων που χρησιμοποιούν εγκεκριμένες ενώσεις οινολογικής χρήσης είναι καλύτερα ενημερωμένοι και κατανοούν καλύτερα τους σχετικούς κανόνες, στον πίνακα 2 του παραρτήματος I τμήμα Α του παρόντος κανονισμού θα πρέπει να παρατίθενται οι εγκεκριμένες ενώσεις οινολογικής χρήσης καθώς και οι προϋποθέσεις και τα όρια χρήσης τους. Οι εγκεκριμένες ενώσεις οινολογικής χρήσης θα πρέπει να βασίζονται στις σχετικές ενώσεις που συνιστά ο OIV, όπως περιλαμβάνονται στους φακέλους του OIV που αναφέρονται στον πίνακα, και στη σχετική ενωσιακή νομοθεσία που αναφέρεται στον πίνακα. Στον πίνακα θα πρέπει επίσης να προσδιορίζονται με σαφήνεια η διεθνής ονομασία, ο αριθμός E, εφόσον υπάρχει, και/ή ο αριθμός Chemical Abstracts Service (CAS) της ένωσης. Επιπλέον, θα πρέπει να περιλαμβάνεται ταξινόμηση των ενώσεων σε δύο κατηγορίες, ανάλογα με τη χρήση τους ως πρόσθετης ύλης ή βοηθητικού μέσου επεξεργασίας, κάτι που είναι απαραίτητο ιδίως για σκοπούς επισήμανσης.
- (7) Για την απλούστευση των εφαρμοστέων κανόνων και τη διασφάλιση συνοχής μεταξύ των κανόνων που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό και των διεθνών προτύπων, θα πρέπει να τεθεί τέλος στην προηγούμενη πρακτική της αλληλεπικάλυψης ορισμένων πληροφοριών που περιέχονται στους φακέλους του Κώδικα οινολογικών πρακτικών του OIV μέσω της αναπαραγωγής των περιεχομένων σε προσαρτήματα του παραρτήματος I. Οι προϋποθέσεις και τα όρια χρήσης θα πρέπει να τηρούν καταρχήν τις συστάσεις του OIV, εκτός εάν ενδείκνυται πρόσθετες προϋποθέσεις, όρια και παρεκκλίσεις από τους φακέλους του OIV.
- (8) Η Επιτροπή θα πρέπει να δημοσιεύσει στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* τους φακέλους του Κώδικα οινολογικών πρακτικών του OIV που αναφέρονται στο παράρτημα I του παρόντος κανονισμού και να μεριμνήσει ώστε οι σχετικοί φάκελοι του OIV να διατίθενται σε όλες τις επίσημες γλώσσες της Ένωσης.
- (9) Στο παράρτημα I Β του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 καθορίζονται τα μέγιστα επίπεδα διοξειδίου του θείου σε οίνους που παράγονται στην Ένωση. Είναι σκόπιμο να εναρμονιστούν τα όρια με τα διεθνή αναγνωρισμένα όρια του OIV και, για ορισμένους ειδικούς γλυκούς οίνους που παράγονται σε μικρές ποσότητες, να διατηρηθούν οι παρεκκλίσεις οι οποίες είναι αναγκαίες λόγω της υψηλότερης περιεκτικότητας των οίνων αυτών σε σάκχαρα και για την καλή διατήρησή τους. Με βάση τα αποτελέσματα των σε εξέλιξη επιστημονικών μελετών που έχουν ως αντικείμενο τη μείωση και υποκατάσταση των θειωδών αλάτων στους οίνους, καθώς και την προσφορά θειωδών αλάτων από τους οίνους στη διατροφή του ανθρώπου, οι οριακές τιμές θα μπορούσαν να επανεξεταστούν αργότερα με προοπτική την περαιτέρω ελάττωσή τους.
- (10) Θα πρέπει να καθοριστούν οι διαδικασίες έγκρισης από τα κράτη μέλη της χρήσης ορισμένων οινολογικών πρακτικών και επεξεργασιών που δεν προβλέπονται στους ενωσιακούς κανόνες για καθορισμένη περίοδο και για πειραματικούς σκοπούς.
- (11) Για την παρασκευή των αφρωδών οίνων, των αφρωδών οίνων ποιότητας και των αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου απαιτείται μια σειρά ειδικών πρακτικών επιπλέον των επιτρεπόμενων οινολογικών πρακτικών για άλλα αμπελοοινικά προϊόντα. Είναι σκόπιμο, για λόγους σαφήνειας, να παρατεθούν οι πρακτικές αυτές σε χωριστό παράρτημα του παρόντος κανονισμού.
- (12) Για την παρασκευή των οίνων λικέρ απαιτούνται μια σειρά από ειδικές πρακτικές, επιπλέον των επιτρεπόμενων οινολογικών πρακτικών για άλλα αμπελοοινικά προϊόντα, καθώς και, στην περίπτωση ορισμένων οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, ορισμένα ειδικά στοιχεία. Είναι σκόπιμο, για λόγους σαφήνειας, να παρατεθούν οι εν λόγω πρακτικές και περιορισμοί σε χωριστό παράρτημα του παρόντος κανονισμού.
- (13) Η ανάμειξη αποτελεί διαδεδομένη οινολογική πρακτική η οποία μπορεί να έχει σημαντικό αντίκτυπο στην ποιότητα των αμπελοοινικών προϊόντων. Ως εκ τούτου, προκειμένου να αποφευχθούν καταχρήσεις και να διασφαλιστεί το υψηλό ποιοτικό επίπεδο των αμπελοοινικών προϊόντων, με παράλληλη προώθηση ενός πιο ανταγωνιστικού τομέα, η πρακτική θα πρέπει να οριστεί και να υπαχθεί σε αυστηρές ρυθμίσεις. Για τους ίδιους λόγους, θα πρέπει να ρυθμιστεί η πρακτική αυτή όσον αφορά την παραγωγή ερυθρωπών οίνων, ιδίως για ορισμένους οίνους που δεν υπόκεινται σε προδιαγραφές.
- (14) Οι ενωσιακοί κανόνες για τα τρόφιμα και ο Διεθνής Οινολογικός Κώδικας του OIV προβλέπουν ήδη προδιαγραφές σχετικά με την καθαρότητα και την ταυτοποίηση σε σχέση με έναν μεγάλο αριθμό ουσιών που χρησιμοποιούνται σε οινολογικές πρακτικές. Είναι σκόπιμο, για λόγους εναρμόνισης και σαφήνειας, να τηρούνται καταρχήν οι προδιαγραφές αυτές και να προβλεφθεί παράλληλα η συμπλήρωσή τους με κανόνες ειδικούς για την κατάσταση στην Ένωση.
- (15) Τα αμπελοοινικά προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του μέρους II τίτλος II κεφάλαιο I τμήμα 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 ή με τις διατάξεις που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό δεν μπορούν να διατίθενται στην αγορά και πρέπει να καταστρέφονται. Επειδή, ωστόσο, μπορεί να επιτρέπεται η χρήση ορισμένων από τα προϊόντα αυτά μόνο για βιομηχανικούς σκοπούς, είναι σκόπιμο να καθοριστούν οι προϋποθέσεις χρήσης τους ώστε να

διασφαλιστεί ο κατάλληλος έλεγχος του τελικού προορισμού τους. Επιπλέον, για να μην υποστούν οικονομική ζημία οι επιχειρήσεις που διαθέτουν αποθέματα ορισμένων προϊόντων τα οποία έχουν παραχθεί πριν από την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος κανονισμού, είναι σκόπιμο να προβλεφθεί η δυνατότητα διάθεσης στην κατανάλωση των προϊόντων τα οποία έχουν παραχθεί σύμφωνα με τους κανόνες που ίσχυαν πριν από την ημερομηνία αυτή.

- (16) Κατά παρέκκλιση του γενικού κανόνα του παραρτήματος VIII μέρος II τμήμα Δ του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η προσθήκη οίνου ή γλεύκους σταφυλιών σε οινολάσπη ή στέμφυλα σταφυλιών ή πολύ πιεσμένων σταφυλιών «aszú» ή «nóber» αποτελεί ουσιώδες χαρακτηριστικό της παρασκευής ορισμένων ουγγρικών και σλοβακικών οίνων. Πρέπει να καθοριστούν οι ειδικές λεπτομέρειες της πρακτικής αυτής σύμφωνα με τις εθνικές διατάξεις που ίσχυαν στα συγκεκριμένα κράτη μέλη την 1η Μαΐου 2004.
- (17) Για να εξασφαλιστεί η ποιότητα των αμπελοοινικών προϊόντων, θα πρέπει να προβλεφθεί η εφαρμογή της απαγόρευσης της υπέρμετρης πίεσης των σταφυλιών. Η επαλήθευση της ορθής εφαρμογής της εν λόγω απαγόρευσης απαιτεί την επαρκή παρακολούθηση των υποπροϊόντων που προκύπτουν από την οينوποίηση και της τελικής τους χρήσης. Για τον λόγο αυτό, θα πρέπει να καθοριστούν κανόνες σχετικά με το ελάχιστο ποσοστό αλκοόλης που περιέχεται στα υποπροϊόντα μετά την πίεση των σταφυλιών, καθώς και με τους όρους για την υποχρεωτική απόρριψη των υποπροϊόντων που διαθέτει οποιοδήποτε φυσικό ή νομικό πρόσωπο ή ομάδα προσώπων, υπό την επίβλεψη των αρμόδιων αρχών των κρατών μελών. Καθώς οι όροι αυτοί συνδέονται άμεσα με τη διαδικασία οينوποίησης, θα πρέπει να συμπεριληφθούν στις οινολογικές πρακτικές και τους περιορισμούς στους οποίους υπόκεινται όπως ορίζονται στον παρόντα κανονισμό.

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Πεδίο εφαρμογής

Ο παρών κανονισμός θεσπίζει κανόνες για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 όσον αφορά τις αμπελουργικές ζώνες στις οποίες ο αλκοολικός τίτλος μπορεί να αυξηθεί, τις εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές και τους περιορισμούς που ισχύουν για την παραγωγή και διατήρηση αμπελοοινικών προϊόντων, το ελάχιστο ποσοστό αλκοόλης για υποπροϊόντα και την απόρριψή τους καθώς και τη δημοσίευση των φακέλων του ΟΙΥ.

Άρθρο 2

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

Οι αμπελουργικές ζώνες που αναφέρονται στο παράρτημα VII μέρος II σημείο 1 δεύτερη παράγραφος στοιχείο γ) πρώτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 είναι οι αμπελουργικές ζώνες Γ I, Γ II και Γ III που ορίζονται στο προσάρτημα 1 του παραρτήματος αυτού, καθώς και οι εκτάσεις της ζώνης Β στις οποίες μπορούν να παράγονται οι λευκοί οίνοι με τις ακόλουθες προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις: «Vin de pays de Franche-Comté» και «Vin de pays du Val de Loire».

Άρθρο 3

Εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές

1. Οι εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές και οι περιορισμοί που ισχύουν για την παρασκευή και τη διατήρηση των αμπελοοινικών προϊόντων που υπάγονται στο πεδίο εφαρμογής του παραρτήματος VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και αναφέρονται στο άρθρο 80 παράγραφος 1 του εν λόγω κανονισμού, καθορίζονται στο παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Στον πίνακα 1 του μέρους Α του παραρτήματος I καθορίζονται οι εγκεκριμένες οινολογικές επεξεργασίες και οι προϋποθέσεις και τα όρια χρήσης τους.

Στον πίνακα 2 του μέρους Α του παραρτήματος I καθορίζονται οι εγκεκριμένες ενώσεις οινολογικής χρήσης και οι προϋποθέσεις και τα όρια χρήσης τους.

2. Η Επιτροπή δημοσιεύει τους φακέλους του Κώδικα οινολογικών πρακτικών του ΟΙΥ που αναφέρονται στη στήλη 2 του πίνακα 1 και στη στήλη 3 του πίνακα 2 του μέρους Α του παραρτήματος I του παρόντος κανονισμού στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, σειρά C.

3. Στο παράρτημα I μέρος Β καθορίζεται η μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου.
4. Στο παράρτημα I μέρος Γ καθορίζεται η μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε πτητική οξύτητα.
5. Στο παράρτημα I μέρος Δ καθορίζονται οι κανόνες για τη γλύκανση.

Άρθρο 4

Πειραματική χρήση νέων οινολογικών πρακτικών

1. Για τους πειραματικούς σκοπούς που προβλέπονται στο άρθρο 83 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, κάθε κράτος μέλος μπορεί να επιτρέπει τη χρησιμοποίηση ορισμένων οινολογικών πρακτικών ή επεξεργασιών που δεν προβλέπονται στον εν λόγω κανονισμό ή στον παρόντα κανονισμό για μέγιστη περίοδο πέντε ετών, υπό τον όρο ότι:

- α) οι εν λόγω πρακτικές ή επεξεργασίες πληρούν τις απαιτήσεις του άρθρου 80 παράγραφος 1 τρίτο εδάφιο και του άρθρου 80 παράγραφος 3 στοιχεία β) έως ε) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013·
- β) οι ποσότητες που αποτελούν αντικείμενο των πρακτικών ή επεξεργασιών δεν υπερβαίνουν μέγιστο όγκο 50 000 εκατολίτρων ανά έτος και ανά πειραματισμό·
- γ) το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος ενημερώνει στην αρχή του πειραματισμού την Επιτροπή και τα άλλα κράτη μέλη για τους όρους κάθε έγκρισης·
- δ) οι επεξεργασίες καταγράφονται στο συνοδευτικό έγγραφο που αναφέρεται στο άρθρο 147 παράγραφος 1 και στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 147 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

«Πειραματισμός» θεωρείται η εργασία ή οι εργασίες που πραγματοποιούνται στο πλαίσιο ενός καλώς καθορισμένου σχεδίου έρευνας και χαρακτηρίζεται από κοινό πειραματικό πρωτόκολλο.

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

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

4. Κατά περίπτωση και ανάλογα με τα αποτελέσματα αυτά, το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος μπορεί να υποβάλει στην Επιτροπή αίτηση με σκοπό την έγκριση της συνέχισης του ανωτέρω πειραματισμού, ενδεχομένως με ποσότητα προϊόντων μεγαλύτερη από εκείνη που αποτέλεσε το αντικείμενο του πρώτου πειραματισμού, για νέα μέγιστη περίοδο τριών ετών. Για να στηρίξει την αίτησή του, το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος υποβάλλει κατάλληλο φάκελο. Η Επιτροπή εκδίδει απόφαση επί της αίτησης σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 229 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

5. Η κοινοποίηση πληροφοριών ή εγγράφων στην Επιτροπή, που προβλέπεται στην παράγραφο 1 στοιχείο γ) και στις παραγράφους 3 και 4, πραγματοποιείται σύμφωνα με τον κατ' εξουσιοδότηση κανονισμό (ΕΕ) 2017/1183 της Επιτροπής (*).

Άρθρο 5

Εφαρμοστέες οινολογικές πρακτικές για τις κατηγορίες αφρώδων οίνων

Πέραν των οινολογικών πρακτικών και των περιορισμών γενικής εφαρμογής που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και στο παράρτημα I του παρόντος κανονισμού, οι εγκεκριμένες ειδικές οινολογικές πρακτικές και οι περιορισμοί, συμπεριλαμβανομένου του εμπλουτισμού, της αύξησης της οξύτητας και της μείωσης της οξύτητας, που αφορούν τους αφρώδεις οίνους, τους αφρώδεις οίνους ποιότητας και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου, οι οποίοι αναφέρονται στο παράρτημα VII μέρος II σημεία 4, 5 και 6 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, παρατίθενται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

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

Άρθρο 6

Εφαρμοστές οινολογικές πρακτικές για τους οίνους λικέρ

Πέραν των οινολογικών πρακτικών και των περιορισμών γενικής εφαρμογής που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και στο παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού, οι εγκεκριμένες ειδικές οινολογικές πρακτικές και οι περιορισμοί που αφορούν τους οίνους λικέρ, οι οποίοι αναφέρονται στο παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, παρατίθενται στο παράρτημα ΙΙΙ του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 7

Ορισμός της ανάμειξης

1. «Ανάμειξη», όπως αναφέρεται στο άρθρο 75 παράγραφος 3 στοιχείο η) και στο παράρτημα VIII μέρος II τμήμα Γ του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, είναι η ανάμειξη οίνων ή γλυκών διαφορετικής προέλευσης, διαφορετικής ποικιλίας αμπέλου, διαφορετικού έτους συγκομιδής ή διαφορετικής κατηγορίας οίνου ή γλεύκους.
2. Θεωρούνται ως διαφορετικές κατηγορίες οίνου ή γλεύκους:
 - α) ο ερυθρός οίνος, ο λευκός οίνος, καθώς και τα γλεύκη ή οι οίνοι από τα οποία είναι δυνατόν να προκύψει μια από αυτές τις κατηγορίες οίνου·
 - β) ο οίνος χωρίς προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και ο οίνος χωρίς προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη, ο οίνος με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) και ο οίνος με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ), καθώς και τα γλεύκη ή οι οίνοι από τα οποία είναι δυνατόν να προκύψει μια από αυτές τις κατηγορίες οίνου.

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

3. Δεν θεωρείται ανάμειξη:

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

Άρθρο 8

Γενικοί κανόνες για τη σύμμιξη και την ανάμειξη

1. Η παραγωγή οίνου με σύμμιξη ή ανάμειξη επιτρέπεται μόνον εφόσον τα συστατικά του μείγματος διαθέτουν τα προβλεπόμενα για την παραγωγή οίνου χαρακτηριστικά και είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και του παρόντος κανονισμού.

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

Ωστόσο, η διάταξη του δευτέρου εδαφίου δεν αποκλείει την ανάμειξη του τύπου που προβλέπεται στο εν λόγω εδάφιο, εφόσον το τελικό προϊόν προορίζεται για την παρασκευή προϊόντος βάσεως («cuvée»), όπως ορίζεται στο παράρτημα ΙΙ μέρος ΙV σημείο 12 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, ή ημιαφρωδών οίνων.

2. Απαγορεύεται η ανάμειξη γλεύκους σταφυλιών ή οίνου που αποτέλεσε αντικείμενο της οινολογικής πρακτικής η οποία αναφέρεται στο παράρτημα Ι μέρος Α πίνακας 2 σημείο 11.1 του παρόντος κανονισμού με γλεύκος σταφυλιών ή οίνο που δεν αποτέλεσε αντικείμενο αυτής της οινολογικής πρακτικής.

Άρθρο 9

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

1. Εφόσον δεν καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής ⁽⁵⁾, οι προδιαγραφές καθαρότητας και ταυτοποίησης των ουσιών που χρησιμοποιούνται στις οινολογικές πρακτικές που αναφέρονται στο άρθρο 75 παράγραφος 3 στοιχείο στ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 είναι αυτές που αναφέρονται στο παράρτημα Ι μέρος Α πίνακας 2 στήλη 4 του παρόντος κανονισμού.

⁽⁵⁾ Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής, της 9ης Μαρτίου 2012, σχετικά με τη θέσπιση προδιαγραφών για τα πρόσθετα τροφίμων που αναφέρονται στα παραρτήματα ΙΙ και ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 83 της 22.3.2012, σ. 1).

2. Τα ένζυμα και ενζυμικά παρασκευάσματα που χρησιμοποιούνται στις εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές και επεξεργασίες, των οποίων κατάλογος παρατίθεται στο παράρτημα I μέρος Α, πληρούν τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1332/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽⁶⁾.

Άρθρο 10

Όροι κατοχής, κυκλοφορίας και χρήσης προϊόντων που δεν είναι σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 80 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 ή τις διατάξεις του παρόντος κανονισμού

1. Τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 80 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 δεν διατίθενται στην αγορά και καταστρέφονται. Ωστόσο, τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν, υπό ορισμένες προϋποθέσεις, τη χρήση ορισμένων από αυτά τα προϊόντα, των οποίων καθορίζουν τα χαρακτηριστικά, σε αποσταγματοποιεία, οξοποιεία ή για βιομηχανικούς σκοπούς.
2. Τα προϊόντα αυτά δεν επιτρέπεται να βρίσκονται χωρίς νόμιμο λόγο στην κατοχή παραγωγού ή εμπόρου και μπορούν να κυκλοφορούν με προορισμό μόνο αποσταγματοποιεία, οξοποιεία, εγκαταστάσεις στις οποίες χρησιμοποιούνται για βιομηχανικούς σκοπούς ή σε βιομηχανικά προϊόντα ή εγκαταστάσεις διάθεσης αποβλήτων.
3. Τα κράτη μέλη έχουν την ευχέρεια να επιβάλλουν την προσθήκη μετουσιωτικών μέσων ή δεικτών στους οίνους που αναφέρονται στην παράγραφο 1 για να διευκολύνεται η αναγνώρισή τους. Δύνανται επίσης να απαγορεύσουν για αιτιολογημένους λόγους τις χρήσεις που προβλέπονται στην παράγραφο 1 και να προβούν στην καταστροφή των προϊόντων.
4. Επιτρέπεται η προσφορά ή διάθεση για απευθείας κατανάλωση από τον άνθρωπο οίνων που έχουν παραχθεί πριν από την 1η Αυγούστου 2009, εφόσον οι οίνοι αυτοί πληρούν τους ενωσιακούς ή εθνικούς κανόνες που ίσχυαν πριν από την ημερομηνία αυτή.

Άρθρο 11

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

Οι εγκεκριμένες επεξεργασίες που αναφέρονται στο παράρτημα VIII μέρος I τμήμα Δ σημείο 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 πρέπει να εκτελούνται ως ενιαία εργασία. Ωστόσο, τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν την τμηματική εκτέλεση ορισμένων από τις εν λόγω επεξεργασίες, εφόσον η πρακτική αυτή εξασφαλίζει καλύτερη οινοποίηση των σχετικών προϊόντων. Στην περίπτωση αυτή, τα όρια που προβλέπονται στο παράρτημα VIII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 εφαρμόζονται στο σύνολο της επεξεργασίας.

Άρθρο 12

Προσθήκη οίνου ή γλεύκους σταφυλιών σε οινολάσπη ή στέμφυλα σταφυλιών ή πολτό πιεσμένων σταφυλιών «aszú»/«vnyber»

Η προσθήκη οίνου ή γλεύκους σταφυλιών σε οινολάσπη ή στέμφυλα σταφυλιών ή πολτό πιεσμένων σταφυλιών «aszú»/«vnyber», που αναφέρεται στο παράρτημα VIII μέρος II τμήμα Δ σημείο 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, πραγματοποιείται με τον ακόλουθο τρόπο, σύμφωνα με τις εθνικές διατάξεις που ίσχυαν την 1η Μαΐου 2004:

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

Τα σχετικά προϊόντα πρέπει να είναι του ίδιου έτους συγκομιδής.

Άρθρο 13

Καθορισμός ελάχιστου ποσοστού αλκοόλης για υποπροϊόντα

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

⁽⁶⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1332/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, για τα ένζυμα τροφίμων και την τροποποίηση της οδηγίας 83/417/ΕΟΚ του Συμβουλίου, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 του Συμβουλίου, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ, της οδηγίας 2001/112/ΕΚ του Συμβουλίου και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 258/97 (ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 7).

2. Σε περίπτωση μη επίτευξης του σχετικού ποσοστού που καθορίζεται από τα κράτη μέλη κατ' εφαρμογή της παραγράφου 1, η ενδιαφερόμενη επιχείρηση παραδίδει ποσότητα οίνου από την παραγωγή της που αντιστοιχεί στην ποσότητα που απαιτείται για την επίτευξη του ελάχιστου ποσοστού.
3. Για τον σκοπό του καθορισμού της ποσότητας της αλκοόλης που περιέχεται στα υποπροϊόντα σε σχέση με εκείνον που περιέχεται στον παραγόμενο οίνο, ο τυποποιημένος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του οίνου που εφαρμόζεται στις διαφορετικές αμπελουργικές ζώνες είναι:
 - α) 8,0 % για τη ζώνη Α·
 - β) 8,5 % για τη ζώνη Β·
 - γ) 9,0 % για τη ζώνη Γ Ι·
 - δ) 9,5 % για τη ζώνη Γ ΙΙ·
 - ε) 10,0 % για τη ζώνη Γ ΙΙΙ.

Άρθρο 14

Απόρριψη υποπροϊόντων

1. Οι παραγωγοί αποσύρουν τα υποπροϊόντα της οινοποίησης ή κάθε άλλης μεταποίησης σταφυλιών υπό την εποπτεία των αρμόδιων αρχών του κράτους μέλους, με την επιφύλαξη των απαιτήσεων περί παράδοσης και καταχώρισης του άρθρου 9 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2018/273 της Επιτροπής (*) και του άρθρου 14 παράγραφος 1 στοιχείο β) σημείο vii) και του άρθρου 18 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2018/274 (**) της Επιτροπής αντίστοιχα.
2. Η απόσυρση πραγματοποιείται αμελλητί και το αργότερο στο τέλος της αμπελουργικής περιόδου κατά την οποία αποκτήθηκαν τα υποπροϊόντα, σύμφωνα με την εφαρμοστέα ενωσιακή νομοθεσία, ιδίως όσον αφορά την προστασία του περιβάλλοντος.
3. Τα κράτη μέλη δύνανται να αποφασίσουν ότι οι παραγωγοί οι οποίοι δεν παράγουν, κατά την εν λόγω αμπελουργική περίοδο, περισσότερα από 50 εκατόλιτρα οίνου ή γλεύκους οι ίδιοι στις δικές τους εγκαταστάσεις δεν υποχρεούνται να αποσύρουν τα υποπροϊόντα τους.
4. Οι παραγωγοί δύνανται να εκπληρώσουν την υποχρέωση της απόρριψης του συνόλου ή μέρους των υποπροϊόντων της οινοποίησης, ή κάθε άλλης μεταποίησης σταφυλιών παραδίδοντας τα υποπροϊόντα για απόσταξη. Η εν λόγω απόρριψη των υποπροϊόντων πιστοποιείται από την αρμόδια αρχή του ενδιαφερόμενου κράτους μέλους.
5. Τα κράτη μέλη δύνανται να αποφασίσουν να καταστήσουν υποχρεωτική την παράδοση για απόσταξη του συνόλου ή μέρους των υποπροϊόντων της οινοποίησης, ή κάθε άλλης μεταποίησης σταφυλιών, για το σύνολο των παραγωγών στην επικράτειά τους ή για ορισμένους εξ αυτών, βάσει αντικειμενικών κριτηρίων που δεν εισάγουν διακρίσεις.

Άρθρο 15

Μεταβατικές ρυθμίσεις

Αποθέματα αμπελοοινικών προϊόντων που έχουν παραχθεί πριν από την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος κανονισμού σύμφωνα με τους κανόνες που ίσχυαν πριν από την ημερομηνία αυτή μπορούν να διατεθούν για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

Άρθρο 16

Κατάργηση

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 606/2009 καταργείται.

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

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

Άρθρο 17

Έναρξη ισχύος

1. Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.
2. Αρχίζει να εφαρμόζεται από 7ης Δεκεμβρίου 2019.

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

Βρυξέλλες, 12 Μαρτίου 2019.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
Jean-Claude JUNCKER

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΜΕΡΟΣ Α

ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ 1: ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΕΣ ΟΠΩΣ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΑΡΘΡΟ 3 ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΣ 1.

| | 1 | 2 |
|----|---|---|
| | Οινολογικές επεξεργασίες | Προϋποθέσεις και όρια χρήσης (1) |
| 1 | Αερισμός ή οξυγόνωση | Μόνο κατά τη χρήση αέριου οξυγόνου. |
| 2 | Θερμικές επεξεργασίες | Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων που καθορίζονται στους φακέλους 1.8 (1970), 2.4.4 (1988), 3.4.3 (1988) και 3.4.3.1 (1990) του Κώδικα οινολογικών πρακτικών του ΟΙΥ. |
| 3 | Φυγοκέντρωση και διήθηση με ή χωρίς αδρανές ενισχυτικό διήθησης | Η ενδεχόμενη χρήση αδρανούς ενισχυτικού διήθησης δεν πρέπει να αφήνει ανεπιθύμητα υπολείμματα στο επεξεργασμένο προϊόν. |
| 4 | Δημιουργία αδρανούς ατμόσφαιρας | Μόνο για τον σκοπό του χειρισμού του προϊόντος απουσία αέρα. |
| 5 | Απομάκρυνση του διοξειδίου του θείου με φυσικές διεργασίες | Μόνο για τα νωπά σταφύλια, το γλεύκος σταφυλιών, το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το γλεύκος από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, το διορθωμένο (ανακαθαρισμένο) συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών ή τους νεαρούς οίνους που βρίσκονται ακόμη σε ζύμωση. |
| 6 | Ιονανταλλακτικές ρητίνες | Μόνο για γλεύκος σταφυλιών που προορίζεται για την παρασκευή διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών. Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων που προβλέπονται στο προσάρτημα 3. |
| 7 | Διοχέτευση φυσαλίδων | Μόνο κατά τη χρήση αργού ή αζώτου. |
| 8 | Επίπλευση | Μόνο κατά τη χρήση αζώτου ή διοξειδίου του άνθρακα ή μέσω αερισμού. Υπό τις προϋποθέσεις του φακέλου 2.1.14 (1999). |
| 9 | Δίσκοι καθαρής παραφίνης εμποτισμένοι με ισοθειοκυανικό αλλυλίο | Μόνο για τον σκοπό της δημιουργίας στειρών συνθηκών. Αποδεκτή μόνο στην Ιταλία εφόσον είναι σύμφωνη με την εθνική νομοθεσία και μόνο σε δοχεία χωρητικότητας μεγαλύτερης από 20 λίτρα. Η χρήση ισοθειοκυανικού αλλυλίου υπόκειται στις προϋποθέσεις και τα όρια του πίνακα 2 για τις εγκεκριμένες ενώσεις οινολογικής χρήσης. |
| 10 | Επεξεργασία με ηλεκτροδιαπίδωση | Μόνο για τον σκοπό της τρυγικής σταθεροποίησης των οίνων. Μόνο για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013. Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων που προβλέπονται στο προσάρτημα 5 του παρόντος παραρτήματος. |

| | 1 | 2 |
|----|---|---|
| | Οινολογικές επεξεργασίες | Προϋποθέσεις και όρια χρήσης (1) |
| 11 | Τεμάχια ξύλου δρυός | Στην παρασκευή και την παλαίωση των οίνων, συμπεριλαμβανομένης της ζύμωσης νωπών σταφυλιών και γλεύκους σταφυλιών. Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων που προβλέπονται στο προσάρτημα 7. |
| 12 | Διόρθωση της περιεκτικότητας των οίνων σε αλκοόλη | Διόρθωση που πραγματοποιείται μόνο με οίνο. Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων που προβλέπονται στο προσάρτημα 8. |
| 13 | Κατιονανταλλάκτες για τρυγική σταθεροποίηση | Μόνο για την τρυγική σταθεροποίηση γλεύκους που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013. Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων που ορίζονται στον φάκελο 3.3.3 (2011) του Κώδικα οινολογικών πρακτικών του ΟΙΥ. Πρέπει επίσης να συμμορφώνεται με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (2) και τις εθνικές διατάξεις που έχουν θεσπιστεί για την εφαρμογή του κανονισμού αυτού. Η επεξεργασία καταγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 147 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013. |
| 14 | Επεξεργασία με ηλεκτρική μέθοδο μεμβράνης | Μόνο για αύξηση ή μείωση της οξύτητας. Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων και ορίων που προβλέπονται στο παράρτημα VIII μέρος I τμήματα Γ και Δ του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και στο άρθρο 11 του παρόντος κανονισμού. Πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 και τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 10/2011 (3), καθώς και με τις εθνικές διατάξεις που θεσπίζονται για την εφαρμογή τους. Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων που καθορίζονται στους φακέλους 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010), 3.1.2.3 (2012) του Κώδικα οινολογικών πρακτικών του ΟΙΥ. Η επεξεργασία καταγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 147 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013. |
| 15 | Κατιονανταλλάκτες για αύξηση της οξύτητας | Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων και ορίων που προβλέπονται στο παράρτημα VIII μέρος I τμήματα Γ και Δ του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και στο άρθρο 11 του παρόντος κανονισμού. Πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 και με τις εθνικές διατάξεις που θεσπίζονται για την εφαρμογή του. Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων που καθορίζονται στους φακέλους 2.1.3.1.4 (2012) και 3.1.1.5 (2012) του Κώδικα οινολογικών πρακτικών του ΟΙΥ. Η επεξεργασία καταγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 147 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013. |
| 16 | Σύζευξη διεργασιών μεμβράνης | Μόνο για τη μείωση της περιεκτικότητας του γλεύκους σε σάκχαρα όπως ορίζεται στο παράρτημα VII μέρος II σημείο 10 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013. Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων που προβλέπονται στο προσάρτημα 9. |
| 17 | Μεμβράνες επαφής | Μόνο για τον σκοπό της διαχείρισης διαλελυμένων αερίων στον οίνο. Μόνο για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 του παραρτήματος VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013. Η προσθήκη διοξειδίου του άνθρακα για τα προϊόντα που ορίζονται στα σημεία 4, 5, 6 και 8 του μέρους II του εν λόγω παραρτήματος απαγορεύεται. Πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 και τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 10/2011, καθώς και με τις εθνικές διατάξεις που θεσπίζονται για την εφαρμογή τους. Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων που ορίζονται στον φάκελο 3.5.17 (2013) του Κώδικα οινολογικών πρακτικών του ΟΙΥ. |
| 18 | Τεχνολογία μεμβρανών σε συνδυασμό με ενεργό άνθρακα | Μόνο για τον σκοπό της μείωσης της περισσειας 4-αιθυλοφαινόλης και 4-αιθυλογουαϊακόλης σε οίνους. Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων που προβλέπονται στο προσάρτημα 10. |

| | 1 | 2 |
|----|---|--|
| | Οιολογικές επεξεργασίες | Προϋποθέσεις και όρια χρήσης (1) |
| 19 | Διηθητικές πλάκες που περιέχουν ζεόλιθο Y (φωγιασίτη) | Μόνο για τον σκοπό της απορρόφησης αλογονωμένων ανισολών. Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων που ορίζονται στον φάκελο 3.2.15 (2016) του Κώδικα οιολογικών πρακτικών του ΟΙV. |

- (1) Το έτος εντός παρενθέσεων που έπεται των παραπομπών σε φάκελο του Κώδικα οιολογικών πρακτικών του ΟΙV υποδεικνύει την έκδοση του φακέλου που έχει εγκριθεί από την Ένωση ως εγκεκριμένες οιολογικές πρακτικές, με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων και ορίων χρήσης που καθορίζονται στον παρόντα πίνακα.
- (2) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ (ΕΕ L 338 της 13.11.2004, σ. 4).
- (3) Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 10/2011 της Επιτροπής, της 14ης Ιανουαρίου 2011, για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα (ΕΕ L 12 της 15.1.2011, σ. 1).

ΠΙΝΑΚΑΣ 2: ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΟΠΩΣ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΑΡΘΡΟ 3 ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΣ 1.

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|-----|-------------------------------|-----------------------------|---|---|--------------|---|---|--|
| | Ουσίες/Δραστικότητα | Αριθμός E και/ή Αριθμός CAS | Κώδικας οιολογικών πρακτικών του ΟΙV (1) | Παραπομπή σε φάκελο του κώδικα του ΟΙV όπως αναφέρεται στο άρθρο 9 παράγραφος 1 | Πρόσθετη ύλη | Βοηθητικό μέσο επεξεργασίας/ ουσία που χρησιμοποιείται ως βοηθητικό μέσο επεξεργασίας (2) | Προϋποθέσεις και όρια χρήσης (3) | Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων (4) |
| 1 | Ρυθμιστές οξύτητας | | | | | | | |
| 1.1 | Τρυγικό οξύ (L(+)-) | E 334/CAS 87-69-4 | Φάκελος 2.1.3.1.1 (2001)- 3.1.1.1 (2001) | COEI-1-LTARAC | x | | Προϋποθέσεις και όρια που προβλέπονται στο παράρτημα VIII μέρος I τμήματα Γ και Δ του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και στο άρθρο 11 του παρόντος κανονισμού. Προδιαγραφές για το τρυγικό οξύ (L(+)-) που προβλέπονται στο προσάρτημα 1 σημείο 2 του παρόντος παραρτήματος. | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 1.2 | Μηλικό οξύ (D,L- L-) | E 296/- | Φάκελος 2.1.3.1.1 (2001)- 3.1.1.1 (2001) | COEI-1-ACIMAL | x | | | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 1.3 | Γαλακτικό οξύ | E 270/- | Φάκελος 2.1.3.1.1 (2001)- 3.1.1.1 (2001) | COEI-1-ACILAC | x | | | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 1.4 | L(+)-Τρυγικά άλατα του καλίου | E 336(ii)/CAS 921-53-9 | Φάκελος 2.1.3.2.2 (1979)- 3.1.2.2 (1979) | COEI-1-POTTAR | | x | | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|----------------------|--------------------------------|---|---|---------------|---|---|--|
| Ουσίες/Δραστικότητες | Αριθμός E και/ή Αριθμός CAS | Κώδικας οινολογικών πρακτικών του ΟΙV (1) | Παραπομπή σε φάκελο του κώδικα του ΟΙV όπως αναφέρεται στο άρθρο 9 παράγραφος 1 | Πρόσθετη ύλη | Βοηθητικό μέσο επεξεργασίας/ ουσία που χρησιμοποιείται ως βοηθητικό μέσο επεξεργασίας (2) | Προϋποθέσεις και όρια χρήσης (3) | Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων (4) |
| 1.5 | Όξινο ανθρακικό κάλιο | E 501(ii)/CAS 298-14-6 | Φάκελος 2.1.3.2.2 (1979)· 3.1.2.2 (1979) | COEI-1-POTBIC | x | | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 1.6 | Ανθρακικό του ασβεστίου | E 170/CAS 471-34-1 | Φάκελος 2.1.3.2.2 (1979)· 3.1.2.2 (1979) | COEI-1-CALCAR | x | | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 1.7 | Τρυγικό ασβέστιο | E 354/- | Φάκελος 3.3.12 (1997) | COEI-1-CALTAR | x | | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |
| 1.8 | Θειικό ασβέστιο | E 516/- | Φάκελος 2.1.3.1.1.1 (2017)· | | x | Προϋποθέσεις και όρια που προβλέπονται στο παράρτημα ΙΙΙ τμήμα Α σημείο 2 στοιχείο β). Ανώτατο επίπεδο χρήσης: 2 g/l. | 3 |
| 1.9 | Ανθρακικό κάλιο | E 501(i) | Φάκελος 2.1.3.2.5 (2017)· 3.1.2.2 (1979) | | x | | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 2 | Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά | | | | | | |
| 2.1 | Διοξείδιο του θείου | E 220/CAS 7446-09-5 | Φάκελος 1.12 (2004)· 2.1.2 (1987)· 3.4.4 (2003) | COEI-1-SOUDIO | x | Τα προβλεπόμενα στο παράρτημα Ι τμήμα Β όρια (μέγιστη ποσότητα στο προϊόν που διατίθεται στην αγορά) | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 2.2 | Όξινο διθειώδες κάλιο | E 228/CAS 7/3/7773 | Φάκελος 2.1.2 (1987) | COEI-1-POTBIS | x | | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 2.3 | Μεταδιθειώδες κάλιο | E 224/CAS 16731-55-8 | Φάκελος 1.12 (2004), 3.4.4 (2003) | COEI-1-POTANH | x | | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|-----|---|-----------------------------|---|---|--------------|---|--|---|
| | Ουσίες/Δραστικότητες | Αριθμός E και/ή Αριθμός CAS | Κώδικας οινολογικών πρακτικών του ΟΙV (1) | Παραπομπή σε φάκελο του κώδικα του ΟΙV όπως αναφέρεται στο άρθρο 9 παράγραφος 1 | Πρόσθετη ύλη | Βοηθητικό μέσο επεξεργασίας/ ουσία που χρησιμοποιείται ως βοηθητικό μέσο επεξεργασίας (2) | Προϋποθέσεις και όρια χρήσης (3) | Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων (4) |
| 2.4 | Σορβικό κάλιο | E 202 | Φάκελος 3.4.5 (1988) | COEI-1-POTSOR | x | | | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |
| 2.5 | Λυσοζύμη | E 1105 | Φάκελος 2.2.6 (1997)· 3.4.12 (1997) | COEI-1-LYSOZY | x | x | | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 2.6 | L-ασκορβικό οξύ | E 300 | Φάκελος 1.11 (2001)· 2.2.7 (2001)· 3.4.7 (2001) | COEI-1-ASCACI | x | | Μέγιστη ποσότητα στον επεξεργασμένο οίνο που διατίθεται στην αγορά: 250 mg/l. Μέγιστο 250 mg/l για κάθε επεξεργασία. | Νωπά σταφύλια, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 2.7 | Πυροκαρβονικό διμεθύλιο (DMDC) | E242/CAS 4525-33-1 | Φάκελος 3.4.13 (2001) | COEI-1-DICDIM | x | | Η επεξεργασία καταγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 147 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013. | γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |
| 3 | Συμπλοκοποιητές | | | | | | | |
| 3.1 | Άνθρακας οινολογικής χρήσης | | Φάκελος 2.1.9 (2002)· 3.5.9 (1970) | COEI-1-CHARBO | | x | | Λευκοί οίνοι, 2, 10 και 14 |
| 3.2 | Επιλεκτικές φυτικές ίνες | | Φάκελος 3.4.20 (2017) | COEI-1-FIBVEG | | x | | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |
| 4 | Ενεργοποιητές αλκοολικής και μηλογαλακτικής ζύμωσης | | | | | | | |
| 4.1 | Μικροκρυσταλλική κνιτταρίνη | E 460(i)/CAS 9004-34-6 | Φάκελος 2.3.2 (2005), 3.4.21 (2015) | COEI-1-CELMIC | | x | Πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές που προβλέπονται στο παράρτημα του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 231/2012. | Νωπά σταφύλια, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11 και 12 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|----------------------|--|---|---|----------------|---|---|---|
| Ουσίες/Δραστικότητες | Αριθμός E και/ή Αριθμός CAS | Κώδικας οινολογικών πρακτικών του ΟΙV (1) | Παραπομπή σε φάκελο του κώδικα του ΟΙV όπως αναφέρεται στο άρθρο 9 παράγραφος 1 | Πρόσθετη ύλη | Βοηθητικό μέσο επεξεργασίας/ ουσία που χρησιμοποιείται ως βοηθητικό μέσο επεξεργασίας (2) | Προϋποθέσεις και όρια χρήσης (3) | Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων (4) |
| 4.2 | Μονόξινο φωσφορικό αμμώνιο | E 342/CAS 7783-28-0 | Φάκελος 4.1.7 (1995) | COEI-1-PHODIA | x | Μόνο για αλκοολική ζύμωση. Με όριο χρήσης, αντίστοιχα, 1 g/l (εκφραζόμενο σε άλας) (3) ή 0,3 g/l για τη δεύτερη ζύμωση των αφρωδών οίνων. | Νωπά σταφύλια, 2, 10, 11, 12, 13, δεύτερη αλκοολική ζύμωση 4, 5, 6 και 7. |
| 4.3 | Θειικό αμμώνιο | E 517/CAS 7783-20-2 | Φάκελος 4.1.7 (1995) | COEI-1AMMSUL | x | | |
| 4.4 | Όξινο θειώδες αμμώνιο | -/CAS 10192-30-0 | | COEI_1-AMMHYD | x | Μόνο για αλκοολική ζύμωση. Με όριο χρήσης, αντίστοιχα, 0,2 g/l (εκφραζόμενο σε άλας) και το όριο που προβλέπεται στα σημεία 2.1 έως 2.3. | Νωπά σταφύλια, 2, 10, 11, 12 και 13 |
| 4.5 | Υδροχλωρική θειαμίνη | -/CAS 67-03-8 | Φάκελος 2.3.3 (1976)· 4.1.7 (1995) | COEI-1-THIAMIN | x | Μόνο για αλκοολική ζύμωση. | Νωπά σταφύλια, 2, 10, 11, 12, 13, δεύτερη αλκοολική ζύμωση 4, 5, 6 και 7 |
| 4.6 | Προϊόντα αυτόλυσης ζυμομυκήτων | -/- | Φάκελος 2.3.2 (2005)· 3.4.21 (2015) | COEI-1-AUTLYS | x (2) | | Νωπά σταφύλια, 2, 10, 11, 12 και 13 |
| 4.7 | Κυτταρικά τοιχώματα ζυμομυκήτων | -/- | Φάκελος 2.3.4 (1988)· 3.4.21 (2015) | COEI-1-YEHULL | x (2) | | Νωπά σταφύλια, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 4.8 | Αδρανοποιημένοι ζυμομυκήτες | -/- | Φάκελος 2.3.2 (2005)· 3.4.21 (2015) | COEI-1-INAYEA | x (2) | | Νωπά σταφύλια, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 4.9 | Αδρανοποιημένοι ζυμομυκήτες εγγυημένης περιεκτικότητας σε γλουταθειόνη | -/- | Φάκελος 2.2.9 (2017) | COEI-1-LEVGLU | x (2) | Μόνο για αλκοολική ζύμωση. | Νωπά σταφύλια, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|----------------------|-----------------------------|---|---|---------------|---|----------------------------------|---|
| Ουσίες/Δραστικότητες | Αριθμός E και/ή Αριθμός CAS | Κώδικας οινολογικών πρακτικών του ΟΙV (1) | Παραπομπή σε φάκελο του κώδικα του ΟΙV όπως αναφέρεται στο άρθρο 9 παράγραφος 1 | Πρόσθετη ύλη | Βοηθητικό μέσο επεξεργασίας/ ουσία που χρησιμοποιείται ως βοηθητικό μέσο επεξεργασίας (2) | Προϋποθέσεις και όρια χρήσης (3) | Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων (4) |
| 5 Διαγνωστικά μέσα | | | | | | | |
| 5.1 | Βρώσιμη ζελατίνη | -/CAS 9000-70-8 | Φάκελος 2.1.6 (1997)· 3.2.1 (2011) | COEI-1-GELATI | | x (2) | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 5.2 | Πρωτεΐνη σίτου | | Φάκελος 2.1.17 (2004) · 3.2.7 (2004) | COEI-1-PROVEG | | x (2) | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 5.3 | Πρωτεΐνη από μπιζέλια | | Φάκελος 2.1.17 (2004) · 3.2.7 (2004) | COEI-1-PROVEG | | x (2) | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 5.4 | Πρωτεΐνη από πατάτες | | Φάκελος 2.1.17 (2004) · 3.2.7 (2004) | COEI-1-PROVEG | | x (2) | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 5.5 | Ιχθυόκολλα | | Φάκελος 3.2.1 (2011) | COEI-1-COLPOI | | x | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |
| 5.6 | Καζείνες | -/CAS 9005-43-0 | Φάκελος 2.1.16 (2004) | COEI-1-CASEIN | | x (2) | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 5.7 | Καζεϊνικό κάλιο | -/CAS 68131-54-4 | Φάκελος 2.1.15 (2004) · 3.2.1 (2011) | COEI-1-POTCAS | | x (2) | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 5.8 | Αυγοαλβουμίνη | -/CAS 9006-59-1 | Φάκελος 3.2.1 (2011) | COEI-1-OEUALB | | x (2) | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|------|---|--|---|---|--------------|---|----------------------------------|---|
| | Ουσίες/Δραστικότητες | Αριθμός E και/ή Αριθμός CAS | Κώδικας οινολογικών πρακτικών του ΟΙV (1) | Παραπομπή σε φάκελο του κώδικα του ΟΙV όπως αναφέρεται στο άρθρο 9 παράγραφος 1 | Πρόσθετη ύλη | Βοηθητικό μέσο επεξεργασίας/ ουσία που χρησιμοποιείται ως βοηθητικό μέσο επεξεργασίας (2) | Προϋποθέσεις και όρια χρήσης (3) | Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων (4) |
| 5.9 | Μπεντονίτης | E 558/- | Φάκελος 2.1.8 (1970)· 3.3.5 (1970) | COEI-1-BENTON | | x | | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 5.10 | Πήκτωμα ή κολλοειδές διάλυμα διοξειδίου του πυρτίου | E 551/- | Φάκελος 2.1.10 (1991) · 3.2.1 (2011)· 3.2.4 (1991) | COEI-1-DIOSIL | | x | | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 5.11 | Καολίνης | -/CAS 1332-58-7 | Φάκελος 3.2.1 (2011) | COEI-1-KAOLIN | | x | | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |
| 5.12 | Τανίνες | | Φάκελος 2.1.7 (1970)· 2.1.17 (2004)· 3.2.6 (1970)· 3.2.7 (2004)· 4.1.8 (1981)· 4.3.2 (1981) | COEI-1-TANINS | | x | | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 και 16 |
| 5.13 | Χιτοζάνη που προέρχεται από τον μύκητα <i>Aspergillus niger</i> | -/CAS 9012-76-4 | Φάκελος 2.1.22 (2009) · 3.2.1 (2011)· 3.2.12 (2009)· 3.2.1 (2009) | COEI-1-CHITOS | | x | | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 5.14 | Χιτίνη-γλυκάνη που προέρχεται από τον μύκητα <i>Aspergillus niger</i> | Χιτίνη: CAS 1398-61-4· Γλυκάνη: CAS 9041-22-9. | Φάκελος 2.1.23 (2009) · 3.2.1 (2011)· 3.2.13 (2009)· 3.2.1 (2009) | COEI-1-CHITGL | | x | | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 5.15 | Εκχυλίσματα πρωτεϊνών ζυμομυκήτων | -/- | Φάκελος 2.1.24 (2011) · 3.2.14 (2011)· 3.2.1 (2011) | COEI-1-EPLEV | | x | | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 5.16 | Πολυβινυλοπολυπυρρολιδόνη | E 1202/CAS 25249-54-1 | Φάκελος 3.4.9 (1987) | COEI-1-PVPP | | x | | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 και 16 |

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|------|----------------------|-----------------------------|---|---|--------------|---|---|---|
| | Ουσίες/Δραστικότητες | Αριθμός E και/ή Αριθμός CAS | Κώδικας οινολογικών πρακτικών του ΟΙV (1) | Παραπομπή σε φάκελο του κώδικα του ΟΙV όπως αναφέρεται στο άρθρο 9 παράγραφος 1 | Πρόσθετη ύλη | Βοηθητικό μέσο επεξεργασίας/ ουσία που χρησιμοποιείται ως βοηθητικό μέσο επεξεργασίας (2) | Προϋποθέσεις και όρια χρήσης (3) | Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων (4) |
| 5.17 | Αλγινικό ασβέστιο | E 404/CAS 9005-35-0 | Φάκελος 4.1.8 (1981) | COEI-1-ALGIAC | | x | Μόνο στην παρασκευή αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων όλων των κατηγοριών, με ζύμωση σε φιάλη και αποχωρισμό της οινολάσπης με εκπωμάτιση και εξώθηση. | 4, 5, 6, 7, 8 και 9 |
| 5.18 | Αλγινικό κάλιο | E 402/CAS 9005-36-1 | Φάκελος 4.1.8 (1981) | COEI-1-POTALG | | x | Μόνο στην παρασκευή αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων όλων των κατηγοριών, με ζύμωση σε φιάλη και αποχωρισμό της οινολάσπης με εκπωμάτιση και εξώθηση. | 4, 5, 6, 7, 8 και 9 |
| 6 | Σταθεροποιητές | | | | | | | |
| 6.1 | Όξινο τρυγικό κάλιο | E336(i)/CAS 868-14-4 | Φάκελος 3.3.4 (2004) | COEI-1-POTBIT | | x | Μόνο για να διευκολυνθεί η καταβύθιση της τρυγίας. | γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |
| 6.2 | Τρυγικό ασβέστιο | E354/- | Φάκελος 3.3.12 (1997) | COEI-1-CALTAR | | x | | γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |
| 6.3 | Κιτρικό οξύ | E 330 | Φάκελος 3.3.8 (1970)· 3.3.1 (1970) | COEI-1-CITACI | x | | Μέγιστη ποσότητα στον επεξεργασμένο οίνο που διατίθεται στην αγορά: 1 g/l | γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|----------------------|-----------------------------|---|---|---------------|---|--|---|
| Ουσίες/Δραστικότητες | Αριθμός E και/ή Αριθμός CAS | Κώδικας οινολογικών πρακτικών του ΟΙV (1) | Παραπομπή σε φάκελο του κώδικα του ΟΙV όπως αναφέρεται στο άρθρο 9 παράγραφος 1 | Πρόσθετη ύλη | Βοηθητικό μέσο επεξεργασίας/ ουσία που χρησιμοποιείται ως βοηθητικό μέσο επεξεργασίας (2) | Προϋποθέσεις και όρια χρήσης (3) | Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων (4) |
| 6.4 | Τανίνες | -/- | 3.3.1 (1970) | COEI-1-TANINS | | | γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |
| 6.5 | Σιδηροκυανιούχο κάλιο | E 536/- | Φάκελος 3.3.1 (1970) | COEI-1-POTFER | x | Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων που προβλέπονται στο προσάρτημα 4 του παρόντος παραρτήματος. | γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |
| 6.6 | Φυτικό ασβέστιο | -/CAS 3615-82-5 | Φάκελος 3.3.1 (1970) | COEI-1-CALPHY | x | Για ερυθρούς οίνους, με όριο χρήσης 8 g/hl Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων που προβλέπονται στο προσάρτημα 4 του παρόντος παραρτήματος. | γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |
| 6.7 | Μετατρυγικό οξύ | E 353/- | Φάκελος 3.3.7 (1970) | COEI-1-METACI | x | | γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |
| 6.8 | Αραβικό κόμμι | E 414/CAS 9000-01-5 | Φάκελος 3.3.6 (1972) | COEI-1-GOMARA | x | Quantum satis | γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|------|--|-----------------------------|---|---|--------------|---|--|---|
| | Ουσίες/Δραστικότητες | Αριθμός E και/ή Αριθμός CAS | Κώδικας οινολογικών πρακτικών του ΟΙV (1) | Παραπομπή σε φάκελο του κώδικα του ΟΙV όπως αναφέρεται στο άρθρο 9 παράγραφος 1 | Πρόσθετη ύλη | Βοηθητικό μέσο επεξεργασίας/ ουσία που χρησιμοποιείται ως βοηθητικό μέσο επεξεργασίας (2) | Προϋποθέσεις και όρια χρήσης (3) | Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων (4) |
| 6.9 | D, L-τρυγικό οξύ ή το ουδέτερο άλας του με κάλιο | -/CAS 133-37-9 | Φάκελος 2.1.21 (2008) · 3.4.15 (2008) | COEI-1-DLTART | | x | Μόνο για την καταβύθιση της περιστείας ασβεστίου. Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων που προβλέπονται στο προσάρτημα 4 του παρόντος παραρτήματος. | γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |
| 6.10 | Μαννοπρωτεΐνες από ζυμομύκητες | -/- | Φάκελος 3.3.13 (2005) | COEI-1-MANPRO | x | | | γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |
| 6.11 | Καρβοξυμεθυλοκυτταρίνη | E466/- | Φάκελος 3.3.14 (2008) | COEI-1-CMC | x | | Μόνο για τη διασφάλιση της τρυγικής σταθεροποίησης. | Vins blancs, 4, 5, 6, 7, 8, 9 |
| 6.12 | Συμπολυμερή πολυβινυλιμιδαζολίου- πολυβινυλοπυρρολιδόνης (PVI/PVP) | -/CAS 87865-40-5 | Φάκελος 2.1.20 (2014) · 3.4.14 (2014) | COEI-1-PVIPVP | | x | Η επεξεργασία καταγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 147 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013. | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 6.13 | Πολυασπартικό κάλιο | E 456/CAS 64723-18-8 | Φάκελος 3.3.15 (2016) | COEI-1-POTASP | x | | Μόνο για τη διευκόλυνση της τρυγικής σταθεροποίησης. | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |
| 7 | Ένζυμα (6) | | | | | | | |
| 7.1 | Ουρεάση | EK 3.5.1.5 | Φάκελος 3.4.11 (1995) | COEI-1-UREASE | | x | Μόνο για τη μείωση του ποσοστού ουρίας στους οίνους. Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων που προβλέπονται στο προσάρτημα 6 του παρόντος παραρτήματος. | γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|----------------------|-----------------------------|---|---|---------------|---|--|--|
| Ουσίες/Δραστικότητες | Αριθμός E και/ή Αριθμός CAS | Κώδικας οινολογικών πρακτικών του ΟΙV (1) | Παραπομπή σε φάκελο του κώδικα του ΟΙV όπως αναφέρεται στο άρθρο 9 παράγραφος 1 | Πρόσθετη ύλη | Βοηθητικό μέσο επεξεργασίας/ ουσία που χρησιμοποιείται ως βοηθητικό μέσο επεξεργασίας (2) | Προϋποθέσεις και όρια χρήσης (3) | Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων (4) |
| 7.2 | Πηκτινολυάσες | EC 4.2.2.10 | Φάκελος 2.1.4 (2013)· 2.1.18 (2013)· 3.2.8 (2013)· 3.2.11 (2013) | COEI-1-ACTPLY | x | Μόνο για οινολογικούς σκοπούς για τη διαβροχή, τη διαύγαση, τη σταθεροποίηση, τη διήθηση και την ανάδειξη των αρωματικών πρόδρομων ουσιών των σταφυλιών. | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 7.3 | Πηκτινομεθυλεστεράσες | EC 3.1.1.11 | Φάκελος 2.1.4 (2013)· 2.1.18 (2013)· 3.2.8 (2013)· 3.2.11 (2013) | COEI-1-ACTPME | x | Μόνο για οινολογικούς σκοπούς για τη διαβροχή, τη διαύγαση, τη σταθεροποίηση, τη διήθηση και την ανάδειξη των αρωματικών πρόδρομων ουσιών των σταφυλιών. | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 7.4 | Πολυγαλακτουρονάση | EC 3.2.1.15 | Φάκελος 2.1.4 (2013)· 2.1.18 (2013)· 3.2.8 (2013)· 3.2.11 (2013) | COEI-1-ACTPGA | x | Μόνο για οινολογικούς σκοπούς για τη διαβροχή, τη διαύγαση, τη σταθεροποίηση, τη διήθηση και την ανάδειξη των αρωματικών πρόδρομων ουσιών των σταφυλιών. | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 7.5 | Ημικυταρινάση | EC 3.2.1.78 | Φάκελος 2.1.4 (2013)· 2.1.18 (2013)· 3.2.8 (2013)· 3.2.11 (2013) | COEI-1-ACTGHE | x | Μόνο για οινολογικούς σκοπούς για τη διαβροχή, τη διαύγαση, τη σταθεροποίηση, τη διήθηση και την ανάδειξη των αρωματικών πρόδρομων ουσιών των σταφυλιών. | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 7.6 | Κυτταρινάση | EC 3.2.1.4 | Φάκελος 2.1.4 (2013)· 2.1.18 (2013)· 3.2.8 (2013)· 3.2.11 (2013) | COEI-1-ACTCEL | x | Μόνο για οινολογικούς σκοπούς για τη διαβροχή, τη διαύγαση, τη σταθεροποίηση, τη διήθηση και την ανάδειξη των αρωματικών πρόδρομων ουσιών των σταφυλιών. | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | |
|----------------------|---------------------------------|---|--|---------------|---|--|---|---|
| Ουσίες/Δραστικότητες | Αριθμός E και/ή Αριθμός CAS | Κώδικας οινολογικών πρακτικών του ΟΙV (1) | Παραπομπή σε φάκελο του κώδικα του ΟΙV όπως αναφέρεται στο άρθρο 9 παράγραφος 1 | Πρόσθετη ύλη | Βοηθητικό μέσο επεξεργασίας/ ουσία που χρησιμοποιείται ως βοηθητικό μέσο επεξεργασίας (2) | Προϋποθέσεις και όρια χρήσης (3) | Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων (4) | |
| 7.7 | Β-γλυκανάση | EC 3.2.1.58 | Φάκελος 3.2.10 (2004) | COEI-1-BGLUCA | x | Μόνο για οινολογικούς σκοπούς για τη διαβροχή, τη διαύγαση, τη σταθεροποίηση, τη διήθηση και την ανάδειξη των αρωματικών πρόδρομων ουσιών των σταφυλιών. | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 | |
| 7.8 | Γλυκοζιτάση | EC 3.2.1.20 | Φάκελος 2.1.19 (2013) · 3.2.9 (2013) | COEI-1-GLYCOS | x | Μόνο για οινολογικούς σκοπούς για τη διαβροχή, τη διαύγαση, τη σταθεροποίηση, τη διήθηση και την ανάδειξη των αρωματικών πρόδρομων ουσιών των σταφυλιών. | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 | |
| 8 | Αέρια και αέρια συσκευασίας (7) | | | | | | | |
| 8.1 | Αργό | E 938/CAS 7440-37-1 | Φάκελος 2.2.5 (1970)· 3.2.3 (2002) | COEI-1-ARGON | x (7) | x | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 | |
| 8.2 | Άζωτο | E 941/CAS 7727-37-9 | Φάκελος 2.1.14 (1999) · 2.2.5 (1970)· 3.2.3 (2002) | COEI-1-AZOTE | x (7) | x | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 | |
| 8.3 | Διοξείδιο του άνθρακα | E 290/CAS 124-38-9 | Φάκελος 1.7 (1970)· 2.1.14 (1999)· 2.2.3 (1970)· 2.2.5 (1970)· 2.3.9 (2005)· 4.1.10 (2002) | COEI-1-DIOCAR | x (7) | x | Για τους μη αφρώδεις οίνους, η μέγιστη ποσότητα διοξειδίου του άνθρακα στον επεξεργασμένο οίνο που διατίθεται στην αγορά είναι 3 g/l, ενώ η υπερπίεση που οφείλεται στο διοξείδιο του άνθρακα πρέπει να είναι μικρότερη από 1 bar σε θερμοκρασία 20 °C. | γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|------|------------------------------|-----------------------------|---|---|--------------|---|---|---|
| | Ουσίες/Δραστηκότητες | Αριθμός E και/ή Αριθμός CAS | Κώδικας οινολογικών πρακτικών του ΟΙV (1) | Παραπομπή σε φάκελο του κώδικα του ΟΙV όπως αναφέρεται στο άρθρο 9 παράγραφος 1 | Πρόσθετη ύλη | Βοηθητικό μέσο επεξεργασίας/ ουσία που χρησιμοποιείται ως βοηθητικό μέσο επεξεργασίας (2) | Προϋποθέσεις και όρια χρήσης (3) | Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων (4) |
| 8.4 | Αέριο οξυγόνο | E 948/CAS 17778-80-2 | Φάκελος 2.1.1 (2016)· 3.5.5 (2016) | COEI-1-OXYGEN | | x | | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 9 | Παράγοντες ζύμωσης | | | | | | | |
| 9.1 | Ζυμομύκητες οينوποίησης | -/- | Φάκελος 2.3.1 (2016)· 4.1.8 (1981) | COEI-1-LESEAC | | x (2) | | Νωπά σταφύλια, 2, 10, 11, 12, 13, δεύτερη αλκοολική ζύμωση 4, 5, 6 και 7 |
| 9.2 | Βακτήρια γαλακτικού οξέος | -/- | Φάκελος 3.1.2 (1979)· 3.1.2.3 (1980) | COEI-1-BALACT | | x (2) | | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 και 16 |
| 10 | Διόρθωση ελαττωμάτων | | | | | | | |
| 10.1 | Θειικός χαλκός, πενταένυδρος | -/CAS 7758-99-8 | Φάκελος 3.5.8 (1989) | COEI-1-CUISUL | | x | Με όριο χρήσης 1 g ανά εκατόλιτρο, και υπό τον όρο ότι η περιεκτικότητα του επεξεργασμένου προϊόντος σε χαλκό δεν υπερβαίνει το 1 mg/l, με εξαίρεση τους οίνους λικέρ οι οποίοι έχουν παραχθεί από γλεύκος σταφυλιών που δεν έχει υποστεί ζύμωση ή έχει υποστεί μερική ζύμωση, για τους οποίους η περιεκτικότητα σε χαλκό δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2 mg/l. | γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |
| 10.2 | Κιτρικός χαλκός | -/CAS 866-82-0 | Φάκελος 3.5.14 (2008) | COEI-1-CUICIT | | x | Με όριο χρήσης 1 g ανά εκατόλιτρο, και υπό τον όρο ότι η περιεκτικότητα του επεξεργασμένου προϊόντος σε χαλκό δεν υπερβαίνει το 1 mg/l, με εξαίρεση τους οίνους λικέρ οι οποίοι έχουν παραχθεί από γλεύκος σταφυλιών που δεν έχει υποστεί ζύμωση ή έχει υποστεί μερική ζύμωση, για τους οποίους η περιεκτικότητα σε χαλκό δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2 mg/l. | γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|------|---|--|---|---|--------------|---|--|--|
| | Ουσίες/Δραστηκότητες | Αριθμός E και/ή Αριθμός CAS | Κώδικας οινολογικών πρακτικών του ΟΙV (1) | Παραπομπή σε φάκελο του κώδικα του ΟΙV όπως αναφέρεται στο άρθρο 9 παράγραφος 1 | Πρόσθετη ύλη | Βοηθητικό μέσο επεξεργασίας/ ουσία που χρησιμοποιείται ως βοηθητικό μέσο επεξεργασίας (2) | Προϋποθέσεις και όρια χρήσης (3) | Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων (4) |
| 10.3 | Χιτοζάνη που προέρχεται από τον μύκητα <i>Aspergillus niger</i> | -/CAS 9012-76-4 | Φάκελος 3.4.16 (2009) | COEI-1-CHITOS | | x | | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 10.4 | Χιτίνη-γλυκάνη που προέρχεται από τον μύκητα <i>Aspergillus niger</i> | Χιτίνη: CAS 1398-61-4· Γλυκάνη: CAS 9041-22-9. | Φάκελος 3.4.17 (2009) | COEI-1-CHITGL | | x | | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 10.5 | Αδρανοποιημένοι ζυμομύκητες | -/- | | COEI-1-INAYEA | | x (2) | | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |
| 11 | Άλλες πρακτικές | | | | | | | |
| 11.1 | Ρητίνη πεύκης της χαλεπίου | -/- | | | x | | Με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων που προβλέπονται στο παράρτημα 2 του παρόντος παραρτήματος. | 2, 10, 11 |
| 11.2 | Νωπή οινολάσπη | -/- | | | | x (2) | Μόνο σε ξηρούς οίνους. Νωπή, υγιής και αναραιώτη οινολάσπη η οποία περιέχει ζυμομύκητες προερχόμενους από πρόσφατη οينوποίηση ξηρών οίνων. Ποσότητες που δεν υπερβαίνουν το 5 % του όγκου του επεξεργασμένου προϊόντος | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 και 16 |
| 11.3 | Ζάχαρα και μελάσες, καραμελωμένα | E 150 a-d/- | Φάκελος 4.3 (2007) | COEI-1-CARMEL | x | | Για την ενίσχυση του χρώματος όπως ορίζεται στο παράρτημα I σημείο 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008. | 3 |

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|------|-----------------------------|-----------------------------|---|---|--------------|---|--|--|
| | Ουσίες/Δραστικότητα | Αριθμός E και/ή Αριθμός CAS | Κώδικας οινολογικών πρακτικών του ΟΙV (1) | Παραπομπή σε φάκελο του κώδικα του ΟΙV όπως αναφέρεται στο άρθρο 9 παράγραφος 1 | Πρόσθετη ύλη | Βοηθητικό μέσο επεξεργασίας/ ουσία που χρησιμοποιείται ως βοηθητικό μέσο επεξεργασίας (2) | Προϋποθέσεις και όρια χρήσης (3) | Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων (4) |
| 11.4 | Ισοθειοκυανικό αλλύλιο | -/57-06-7 | | | | x | Μόνο για τον εμποτισμό δίσκων καθακής παραφίνης Βλέπε πίνακα 1. Ο οίνος πρέπει να μην περιέχει κανένα ίχνος ισοθειοκυανικού αλλυλίου. | Μόνο για το γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση και διατίθεται απευθείας για κατανάλωση από τον άνθρωπο ως έχει και για τον οίνο. |
| 11.5 | Αδρανοποιημένοι ζυμομύκητες | -/- | | COEI-1-INAYEA | | x (2) | | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 και 16 |

- (1) Το έτος εντός παρενθέσεων που έπεται των παραπομπών σε φάκελο του Κώδικα οινολογικών πρακτικών του ΟΙV υποδεικνύει την έκδοση του φακέλου που έχει εγκριθεί από την Ένωση ως εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές, με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων και ορίων χρήσης που καθορίζονται στον παρόντα πίνακα.
- (2) Ουσίες που χρησιμοποιούνται ως βοηθητικά μέσα επεξεργασίας όπως αναφέρονται στο άρθρο 20 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 25ης Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής (ΕΕ L 304 της 22.11.2011, σ. 18).
- (3) Οι εγκεκριμένες ενώσεις οινολογικής χρήσης πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τις διατάξεις που περιέχονται στους φακέλους του Κώδικα οινολογικών πρακτικών του ΟΙV που αναφέρονται στη στήλη 3, εκτός εάν ισχύουν περαιτέρω προϋποθέσεις και όρια όπως καθορίζονται στην εν λόγω στήλη.
- (4) Εάν δεν ισχύουν για όλες τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων που ορίζονται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- (5) Τα αμμωνιακά άλατα που αναφέρονται στις γραμμές 4.2, 4.3 και 4.4 μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό, εντός του συνολικού ορίου του 1 g/l ή του 0,3 g/l για τη δεύτερη ζύμωση των αφρωδών οίνων. Ωστόσο, το αμμωνιακό άλας που αναφέρεται στη γραμμή 4.4 δεν μπορεί να υπερβαίνει το όριο που αναφέρεται στη γραμμή 4.4
- (6) Βλ. επίσης άρθρο 9 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού.
- (7) Όταν χρησιμοποιούνται ως πρόσθετα, όπως αναφέρονται στο παράρτημα I σημείο 20 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 2008 που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων (ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16).

Προσάρτημα 1

Τρυγικό οξύ (L(+)-) και παράγωγα προϊόντα

1. Η χρήση τρυγικού οξέος για τη μείωση της οξύτητας, η οποία προβλέπεται στο στοιχείο γραμμής 1.1 του πίνακα 2 του παρόντος παραρτήματος, είναι αποδεκτή μόνο για τα προϊόντα που:

προέρχονται από τις ποικιλίες αμπέλου Elbling και Riesling και

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

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

2. Το τρυγικό οξύ, του οποίου η χρήση προβλέπεται στο στοιχείο γραμμής 1.1 του πίνακα 2 του παρόντος παραρτήματος και το οποίο ονομάζεται επίσης τρυγικό οξύ (L(+)-), πρέπει να είναι γεωργικής προέλευσης, λαμβανόμενο ιδίως από αμπελοοινικά προϊόντα. Πρέπει επίσης να πληροί τα κριτήρια καθαρότητας που καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 231/2012.

3. Τα ακόλουθα παράγωγα προϊόντα τρυγικού οξέος (L(+)-), των οποίων η χρήση προβλέπεται στα κάτωθι στοιχεία γραμμής του πίνακα 2 του παρόντος παραρτήματος, πρέπει να είναι γεωργικής προέλευσης:

- τρυγικό ασβέστιο (1.7)
- τρυγικό κάλιο (1.4)
- όξινο τρυγικό κάλιο (6.1)
- μετατρυγικό οξύ (6.7).

Προσάρτημα 2

Ρητίνη πεύκης της χαλεπίου

1. Η χρήση ρητίνης της χαλεπίου πεύκης, η οποία προβλέπεται στο στοιχείο γραμμής 11.1 του πίνακα 2 του παρόντος παραρτήματος, είναι αποδεκτή μόνο προκειμένου να ληφθεί οίνος «ρετσίνα». Αυτή η οινολογική πρακτική μπορεί να εφαρμόζεται μόνο:

- α) στη γεωγραφική επικράτεια της Ελλάδας·
- β) σε γλεύκος σταφυλιών που προέρχεται από σταφύλια των οποίων οι ποικιλίες, η περιοχή παραγωγής και η περιοχή οινοποίησης έχουν καθοριστεί με τις ελληνικές εθνικές διατάξεις που ίσχυαν στις 31 Δεκεμβρίου 1980·
- γ) με την προσθήκη ποσότητας ρητίνης ίσης ή μικρότερης από 1 000 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο χρησιμοποιούμενου προϊόντος, πριν από τη ζύμωση ή, εφόσον ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος δεν υπερβαίνει το ένα τρίτο του ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου, κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.

2. Εάν η Ελλάδα προτίθεται να τροποποιήσει τις διατάξεις του σημείου 1 στοιχείο β), ενημερώνει προηγουμένως την Επιτροπή σχετικά. Η εν λόγω γνωστοποίηση πραγματοποιείται σύμφωνα με τον κατ' εξουσιοδότηση κανονισμό (ΕΕ) 2017/1183. Εάν δεν υπάρξει αντίδραση της Επιτροπής εντός δύο μηνών από την παραλαβή της γνωστοποίησης αυτής, η Ελλάδα μπορεί να θέσει σε εφαρμογή τις εν λόγω τροποποιήσεις.

Προσάρτημα 3

Ιονανταλλακτικές ρητίνες

Οι ιονανταλλακτικές ρητίνες, που μπορούν να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με το στοιχείο γραμμής 6 του πίνακα 1 του παρόντος παραρτήματος, είναι συμπολυμερή στυρολίου ή διβινυλοβενζολίου που περιέχουν ομάδες σουλφονικού οξέος ή αμμωνίου. Πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 και να είναι σύμφωνες με τις ενωσιακές και εθνικές διατάξεις που έχουν θεσπιστεί για την εφαρμογή του κανονισμού αυτού. Εξάλλου, κατά τον έλεγχο με την αναλυτική μέθοδο που αναφέρεται στην τρίτη παράγραφο του παρόντος προσαρτήματος, δεν πρέπει να αποδεσμεύουν σε καθέναν από τους αναφερόμενους διαλύτες περισσότερο από 1 χιλιοστόγραμμα οργανικών ουσιών ανά λίτρο. Για την αναγέννησή τους πρέπει να χρησιμοποιούνται ουσίες αποδεκτές για την παραγωγή τροφίμων.

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

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

1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Προσδιορισμός των απωλειών οργανικής ύλης των ιονανταλλακτικών ρητινών.

2. ΟΡΙΣΜΟΣ

Απώλειες οργανικής ουσίας των ρητινών ανταλλαγής ιόντων. Απώλειες που προσδιορίζονται με τη μέθοδο που περιγράφεται πιο κάτω.

3. ΑΡΧΗ ΤΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ

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

4. ΑΝΤΙΔΡΑΣΤΗΡΙΑ

Όλα τα αντιδραστήρια πρέπει να είναι αναλυτικής καθαρότητας.

Διαλύτες εκχύλισης

4.1. Νερό απεσταγμένο ή απιονισμένο ή ισοδύναμης καθαρότητας.

4.2. Αιθανόλη 15 % v/v. Προετοιμάζεται δι' αναμείξεως 15 όγκων απόλυτης αιθυλικής αλκοόλης με 85 όγκους νερό (σημείο 4.1).

4.3. Οξικό οξύ 5 % m/m. Προετοιμάζεται δι' αναμείξεως 5 όγκων παγόμορφου οξικού οξέος με 95 όγκους νερό (σημείο 4.1).

5. ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΑ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΑ

5.1. Στήλες χρωματογραφίας ιονανταλλαγής

5.2. Ογκομετρικοί κύλινδροι χωρητικότητας 2 λίτρων

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

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

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

5.6. Αναλυτικός ζυγός ακριβείας 0,1 mg

5.7. Εξατμιστήρας, ηλεκτρική εστία ή εξατμιστήρας υπερύθρου

6. ΤΡΟΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

- 6.1. Σε κάθε μια από τις τρεις στήλες χρωματογραφίας ιονανταλλαγής (σημείο 5.1) προστίθενται 50 ml της προς έλεγχο ρητίνης ανταλλαγής ιόντων που έχει εκ των προτέρων εκπλυθεί και υποστεί κατεργασία σύμφωνα με τις υποδείξεις των κατασκευαστών τις σχετικές με τις ρητίνες που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν στον τομέα της διατροφής.
- 6.2. Για τις ρητίνες ανιόντων οι τρεις διαλύτες εκχυλίσεως (σημεία 4.1, 4.2, και 4.3) διαβιβάζονται χωριστά διαμέσου των στηλών (σημείο 6.1) που προετοιμάστηκαν γι' αυτόν τον σκοπό με παροχή 350 έως 450 ml ανά ώρα. Κάθε φορά απορρίπτεται το πρώτο λίτρο του όγκου εκλούσεως και συλλέγονται τα δύο επόμενα λίτρα μέσα σε βαθμολογημένους ογκομετρικούς κυλίνδρους (σημείο 5.2). Για τις ρητίνες κατιόντων μόνον οι δύο διαλύτες που αναφέρονται στα σημεία 4.1 και 4.2 διαβιβάζονται μέσω των στηλών που προετοιμάστηκαν γι' αυτό το σκοπό.
- 6.3. Κάθε ένα από τα τρία υγρά εκλούσεως εξατμίζεται επί θερμαινόμενης πλάκας ή με τη βοήθεια συσκευής υπερύθρων ακτίνων (σημείο 5.7) μέσα σε κάψα εξατμίσεως με επίπεδο πυθμένα (σημείο 5.3) η οποία έχει προηγουμένως καθαριστεί και ζεματιστεί (m0). Οι κάψες φέρονται σε πυριατήριο (σημείο 5.4) και ξηραίνονται μέχρι σταθερού βάρους (m1).
- 6.4. Αφού καταγραφεί το βάρος της κάψας που θερμάνθηκε ως ανωτέρω (σημείο 6.3) αυτή τοποθετείται σε ηλεκτρικό κλίβανο (σημείο 5.5). Επακολουθεί αποτέφρωση μέχρι σταθερού βάρους (m2).
- 6.5. Προσδιορίζεται η οργανική ουσία που εκχυλίστηκε (σημείο 7.1). Εάν το αποτέλεσμα υπερβαίνει το 1 mg/l, εκτελείται τυφλός προσδιορισμός με τα αντιδραστήρια και υπολογίζεται εκ νέου το βάρος της οργανικής ύλης που εκχυλίστηκε.

Ο λευκός προσδιορισμός πραγματοποιείται επαναλαμβάνοντας τα σημεία 6.3 και 6.4 αλλά χρησιμοποιώντας 2 λίτρα διαλύτη εκχυλίσεως πράγμα το οποίο δίνει τα βάρη m3 και m4 που αντιστοιχούν στα σημεία 6.3 και 6.4 αντιστοίχως.

7. ΕΚΦΡΑΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

7.1. Μαθηματικός τύπος και υπολογισμός των αποτελεσμάτων

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

$$500 (m1 - m2)$$

όπου τα m1 και m2 εκφράζονται σε γραμμάρια.

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

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

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

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

Προσάρτημα 4

Σιδηροκυανιούχο κάλιο**Φυτικό ασβέστιο****D,L-τρουγικό οξύ**

Η χρήση σιδηροκυανιούχου καλίου και η χρήση φυτικού ασβεστίου, που προβλέπονται στα στοιχεία γραμμής 6.5 και 6.6 του πίνακα 2 του παρόντος παραρτήματος, καθώς και η χρήση D,L-τρουγικού οξέος, που προβλέπεται στο στοιχείο γραμμής 6.9 του πίνακα 2 του παρόντος παραρτήματος, επιτρέπονται μόνον εφόσον πραγματοποιούνται υπό τον έλεγχο οινολόγου ή τεχνικού εγκεκριμένου από τις αρχές του κράτους μέλους στην επικράτεια του οποίου πραγματοποιείται η επεξεργασία αυτή, την ευθύνη του οποίου έχει καθορίσει, κατά περίπτωση, το συγκεκριμένο κράτος μέλος.

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

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

Προσάρτημα 5

Προδιαγραφές για την επεξεργασία με ηλεκτροδιαπίδυση

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

1. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΕΜΒΡΑΝΕΣ

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

- πρέπει να είναι κατασκευασμένες σύμφωνα με τις ορθές βιομηχανικές πρακτικές, από ουσίες εγκεκριμένες για την κατασκευή πλαστικών υλικών που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, οι οποίες εμφανίζονται στο παράρτημα I του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 10/2011 της Επιτροπής,
- ο χρήστης της εγκατάστασης ηλεκτροδιαπίδωσης πρέπει να αποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιούμενες μεμβράνες διαθέτουν τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται ανωτέρω και ότι οι παρεμβάσεις για την αντικατάστασή τους πραγματοποιούνται από ειδικευμένο προσωπικό,
- δεν πρέπει να αποδεσμεύουν καμία ουσία σε ποσότητα που να ενέχει κίνδυνο για την υγεία του ανθρώπου ή να βλάπτει τη γεύση ή το άρωμα των προϊόντων διατροφής και πρέπει να πληρούν τα κριτήρια του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 10/2011,
- κατά τη χρησιμοποίησή τους, τα συστατικά τους δεν πρέπει να αλληλεπιδρούν με εκείνα του οίνου κατά τρόπο ικανό να προκαλέσει τον σχηματισμό, στο επεξεργασμένο προϊόν, νέων ενώσεων που ενδέχεται να είναι τοξικές.

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

Η συνιστώμενη πειραματική μέθοδος έχει ως εξής:

Ο προσομοιωτής είναι υδατικό διάλυμα αλκοόλης ρυθμισμένο στο pH και την αγωγιμότητα του οίνου. Η σύνθεση είναι η ακόλουθη:

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

Το διάλυμα αυτό χρησιμοποιείται για τις δοκιμές μετανάστευσης σε κλειστό κύκλωμα σε δέσμη ηλεκτροδιαπίδωσης υπό τάση (1 volt/στοιχείο), με διέλευση 50 λίτρων/μ² ανιονικών και κατιονικών μεμβρανών, μέχρι να αφαιρωθεί το διάλυμα κατά 50 %. Το κύκλωμα εκροής τίθεται σε κίνηση με διάλυμα χλωριούχου καλίου 5 g/l. Οι ουσίες που μεταναστεύουν ανιχνεύονται τόσο στον προσομοιωτή όσο και στην εκροή της ηλεκτροδιαπίδωσης.

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

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

2. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΜΕΜΒΡΑΝΩΝ

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

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

Η επεξεργασία αυτή πρέπει να εγγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 147 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

Προσάρτημα 6

Προδιαγραφές για την ουρεάση

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

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

Η ουρεάση που είναι αποδεκτή για την επεξεργασία του οίνου πρέπει να παράγεται υπό συνθήκες ανάλογες με εκείνες της ουρεάσης που αποτέλεσε το αντικείμενο γνωμοδότησης της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων της 10ης Δεκεμβρίου 1998 με τίτλο «Γνωμοδότηση σχετικά με τη χρήση της ουρεάσης που παράγεται από *Lactobacillus fermentum* στην οινοπαραγωγή».

Προσάρτημα 7

Προδιαγραφές για τα τεμάχια ξύλου δρυός

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ, ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΚΑΙ ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

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

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

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

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ

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

ΚΑΘΑΡΟΤΗΤΑ

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

Η επεξεργασία αυτή πρέπει να εγγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 147 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

Προσάρτημα 8

Προδιαγραφές για την επεξεργασία διόρθωσης της περιεκτικότητας των οίνων σε αλκοόλη

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

Απαιτήσεις:

- 1) Οι στόχοι μπορούν να επιτευχθούν με τεχνικές διαχωρισμού μεμονωμένες ή σε συνδυασμό.
- 2) Οι οίνοι που υποβάλλονται στην επεξεργασία πρέπει να μην παρουσιάζουν οργανοληπτικά ελαττώματα και να είναι κατάλληλοι για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο.
- 3) Η αφαίρεση αλκοόλης από οίνο δεν μπορεί να εφαρμοστεί, εάν κάποιο από τα αμπελοοινικά προϊόντα που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του συγκεκριμένου οίνου έχει υποβληθεί σε μία από τις εργασίες εμπλουτισμού που προβλέπονται στο παράρτημα VIII μέρος I του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- 4) Η περιεκτικότητα σε αλκοόλη μπορεί να μειωθεί κατά μέγιστο ποσοστό 20 % και ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος του τελικού προϊόντος πρέπει να είναι σύμφωνος με τον οριζόμενο στο παράρτημα VII μέρος II σημείο 1 δεύτερη παράγραφος στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- 5) Η επεξεργασία εφαρμόζεται υπό την ευθύνη οινολόγου ή ειδικευμένου τεχνικού.
- 6) Η επεξεργασία πρέπει να εγγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 147 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- 7) Τα κράτη μέλη μπορούν να επιβάλουν την εκ των προτέρων δήλωση της επεξεργασίας στις αρμόδιες αρχές.

Προσάρτημα 9

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

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

Απαιτήσεις:

- 1) Η επεξεργασία έχει ως αποτέλεσμα τη μείωση του όγκου ανάλογα με την ποσότητα και την περιεκτικότητα σε σάκχαρα του σακχαρούχου διαλύματος που αφαιρείται από το αρχικό γλεύκος.
- 2) Οι διεργασίες πρέπει να επιτρέπουν τη διατήρηση των περιεκτικοτήτων στα λοιπά συστατικά του γλεύκους, εκτός των σακχάρων.
- 3) Η μείωση της περιεκτικότητας του γλεύκους σε σάκχαρα αποκλείει τη διόρθωση της περιεκτικότητας σε αλκοόλη των οίνων που προκύπτουν.
- 4) Η επεξεργασία δεν μπορεί να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με μια από τις εργασίες εμπλουτισμού που προβλέπονται στο παράρτημα VIII μέρος I του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- 5) Η επεξεργασία πραγματοποιείται σε όγκο γλεύκους καθοριζόμενο ανάλογα με τον επιδιωκόμενο στόχο μείωσης της περιεκτικότητας σε σάκχαρα.
- 6) Το πρώτο στάδιο έχει ως στόχο, αφενός, την προετοιμασία του γλεύκους για το δεύτερο στάδιο, δηλαδή τη συμπύκνωση και, αφετέρου, τη διατήρηση των μακρομορίων των οποίων το μέγεθος υπερβαίνει το όριο αποκοπής της μεμβράνης. Το στάδιο αυτό μπορεί να πραγματοποιηθεί με υπερδιήθηση.
- 7) Το διήθημα που προκύπτει κατά το πρώτο στάδιο της επεξεργασίας συμπυκνώνεται, στη συνέχεια, με νανοδιήθηση ή αντίστροφη όσμωση.
Το αρχικό νερό και τα οργανικά οξέα που δεν συγκρατούνται με τη νανοδιήθηση μπορούν να επανεισαχθούν στο επεξεργασμένο γλεύκος.
- 8) Η επεξεργασία εκτελείται υπό την ευθύνη οινολόγου ή ειδικευμένου τεχνικού.
- 9) Οι μεμβράνες που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι σύμφωνες με τις προδιαγραφές του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 και του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 10/2011, καθώς και με τις εθνικές διατάξεις που θεσπίζονται για την εφαρμογή τους. Πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές του Διεθνούς Οινολογικού Κώδικα που εκδίδεται από τον Διεθνή Οργανισμό Αμπέλου και Οίνου.

Προσάρτημα 10

Απαιτήσεις για την επεξεργασία των οίνων με τεχνολογία μεμβρανών σε συνδυασμό με ενεργό άνθρακα για μείωση της περιόσεως 4-αιθυλοφαινόλης και 4-αιθυλογουαϊακόλης

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

Απαιτήσεις:

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

ΜΕΡΟΣ Β

ΟΡΙΑ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΣΕ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ

Α. ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΣΕ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ

1. Η συνολική περιεκτικότητα των οίνων, εκτός των αφρωδών και των οίνων λικέρ, σε διοξείδιο του θείου κατά τη διάθεσή τους στην αγορά για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο δεν μπορεί να υπερβαίνει:
 - α) τα 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για ερυθρούς οίνους·
 - β) τα 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για λευκούς και ερυθρωπούς οίνους.
2. Κατά παρέκκλιση του σημείου 1 στοιχεία α) και β), το ανώτατο όριο περιεκτικότητας σε διοξείδιο του θείου αυξάνεται για τους οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο σε:
 - α) τα 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για ερυθρούς οίνους·
 - β) 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για λευκούς και ερυθρωπούς οίνους·
 - γ) 300 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για
 - τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν την ένδειξη «Spätlese», σύμφωνα με τις ενωσιακές διατάξεις,
 - τους λευκούς οίνους που δικαιούνται να φέρουν τις ακόλουθες προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire για τους οίνους που αποκαλούνται «moelleux», Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac, ακολουθούμενες από τις ενδείξεις «doux» ή «vendanges tardives», Rosette και Savennières,
 - τους λευκούς οίνους που δικαιούνται να φέρουν τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης Allela, Navarra, Penedès, Tarragona και Valencia, καθώς και τους οίνους προέλευσης Comunidad Autónoma del País Vasco που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «vendimia tardía»,
 - τους γλυκούς οίνους που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Binissalem-Mallorca»,
 - τους οίνους που παράγονται από υπερώριμα σταφύλια ή από λιαστά σταφύλια, δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Málaga» και έχουν περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα 45 g/l ή υψηλότερη,
 - τους οίνους προέλευσης Ηνωμένου Βασιλείου που παράγονται σύμφωνα με τη βρετανική νομοθεσία, εφόσον η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 45 g/l,
 - τους οίνους από την Ουγγαρία που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Tokaji» και ονομάζονται, σύμφωνα με τις ουγγρικές κανονιστικές διατάξεις, «Tokaji édes szamorodni» ή «Tokaji szász szamorodni»,
 - τους λευκούς οίνους που δικαιούνται να φέρουν τις ακόλουθες προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης: Loazzolo, Alto Adige και Trentino και χαρακτηρίζονται με μία από τις ακόλουθες ενδείξεις ή και με τις δύο: «passito» ή «vendemmia tardiva»,
 - τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης: «Colli orientali del Friuli», συνοδευόμενη από την ένδειξη «Picolit»,
 - τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Moscato di Pantelleria naturale και Moscato di Pantelleria·
 - τους οίνους από την Τσεχική Δημοκρατία που δικαιούνται να φέρουν την ένδειξη «rozdní sběr»,
 - τους οίνους από τη Σλοβακία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «neskorý zber», καθώς και τους σλοβακικούς οίνους Tokaj που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Tokajské samorodné suché» ή «Tokajské samorodné sladké»,
 - τους οίνους από τη Σλοβενία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «vithunsko vino ZGP — rozna trgaten»,
 - τους ακόλουθους λευκούς οίνους με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη, εφόσον ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος υπερβαίνει το 15 % vol. και η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 45 g/l:
 - Franche-Comté,
 - Coteaux de l'Auxois,

- Saône-et-Loire,
- Coteaux de l'Ardèche,
- Collines rhodaniennes,
- Comté Tolosan,
- Côtes de Gascogne,
- Gers,
- Lot,
- Côtes du Tarn,
- Corrèze,
- Ile de Beauté,
- Oc,
- Thau,
- Val de Loire,
- Méditerranée,
- Comtés rhodaniens,
- Côtes de Thongue,
- Côte Vermeille,
- Agenais,
- Landes,
- Allobroge,
- Var,
- τους γλυκούς οίνους προέλευσης Ελλάδας που έχουν ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο 15 % vol. ή υψηλότερο και περιεκτικότητα σε σάκχαρα 45 g/l ή υψηλότερη και οι οποίοι δικαιούνται να φέρουν μία από τις ακόλουθες προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις:
 - Άγιο Όρος (Mount Athos - Holly Mount Athos - Holly Mountain Athos - Mont Athos - Άγιο Όρος Άθως),
 - Αργολίδα (Argolida),
 - Αχαΐα (Achaia),
 - Επανομή (Epanomi),
 - Κυκλάδες (Cyclades),
 - Λακωνία (Lakonia),
 - Πιερία (Pieria),
 - Τύρναβος (Tyrnavos),
 - Φλώρινα (Florina),
- τους γλυκούς οίνους προέλευσης Κύπρου που έχουν αποκτημένο κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο το πολύ 15 % vol. και περιεκτικότητα σε σάκχαρα 45 g/l ή υψηλότερη και οι οποίοι δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης Κουμανδάρια (Commandaria),
- τους γλυκούς οίνους προέλευσης Κύπρου που παράγονται από υπερώριμα σταφύλια ή από λιαστά σταφύλια, έχουν ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο 15 % vol. ή υψηλότερο και περιεκτικότητα σε σάκχαρα 45 g/l ή υψηλότερη και δικαιούνται να φέρουν μία από τις ακόλουθες προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka),
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia),
 - τους οίνους προέλευσης Μάλτας που έχουν ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο 13,5 % vol. ή υψηλότερο και περιεκτικότητα σε σάκχαρο 45 g/l ή υψηλότερη και οι οποίοι δικαιούνται να φέρουν τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης «Malta» και «Gozo»,
 - τους οίνους από την Κροατία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «kvalitetno vino KZP – desertno vino» ή «vrhunsko vino KZP – desertno vino», εφόσον η περιεκτικότητα σε σάκχαρο υπερβαίνει τα 50 g/l, ή «vrhunsko vino KZP – kasna berba»,
 - τους οίνους από λιαστά σταφύλια που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Ronikve», εφόσον η περιεκτικότητα σε σάκχαρο υπερβαίνει τα 50 g/l,
 - τους οίνους που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Muškat momjanski/Moscato di Momian» και χαρακτηρίζονται με τις ενδείξεις «kvalitetno vino KZP – desertno vino» ή «vrhunsko vino KZP – desertno vino» εφόσον η περιεκτικότητα σε σάκχαρο υπερβαίνει τα 50 g/l.
- δ) 350 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για:
- τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν την ένδειξη «Auslese», σύμφωνα με τις ενωσιακές διατάξεις,
 - τους λευκούς οίνους Ρουμανίας που δικαιούνται να φέρουν μία από τις ακόλουθες προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης: Murfatlar, Cotnari, Târnavne, Pietroasa, Valea Călugărească,
 - τους οίνους από την Τσεχική Δημοκρατία που δικαιούνται να φέρουν την ένδειξη «výběr z hrozňů»,
 - τους οίνους από τη Σλοβακία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «výber z hrozna», καθώς και τους σλοβακικούς οίνους Tokaj που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Tokajský másľás» ή «Tokajský fordítás»,
 - τους οίνους από τη Σλοβενία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «vrhunsko vino ZGP — izbor»,
 - τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν την παραδοσιακή ένδειξη «Késdi szüretelésű bor»,
 - τους οίνους από την Ιταλία, τυπολογίας «aleatico», που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Pergola», καθώς και την παραδοσιακή ένδειξη «passito»,
 - τους οίνους από την Κροατία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «vrhunsko vino KZP – izborna berba»,
 - τους οίνους από την Ουγγαρία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και ονομάζονται, σύμφωνα με τις ουγγρικές κανονιστικές διατάξεις, «Válogatott szüretelésű bor» ή «Főbor».
- ε) 400 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, προκειμένου για:
- τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν τις ενδείξεις «Auslese», «Beerenauslese», «Ausbruch», «Ausbruchwein», «Troockenbeerenauslese», «Strohwein», «Schilfwein» και «Eiswein» σύμφωνα με τις ενωσιακές διατάξεις,
 - τους λευκούς οίνους που δικαιούνται να φέρουν τις ακόλουθες προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Haut-Montravel, Saussignac, Jurançon, εκτός εάν αυτή ακολουθείται από την ένδειξη «sec», Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, ακολουθούμενη από το όνομα της κοινότητας προέλευσης, Chaume, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon ακολουθούμενη από την ένδειξη «premier cru» και η οποία συμπληρώνεται από τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία Chaume, Pacherenc du Vic Bilh, εκτός εάν αυτή ακολουθείται από την ένδειξη «sec», Alsace και Alsace grand cru, ακολουθούμενη από την ένδειξη «vendanges tardives» ή «sélection de grains nobles»,
 - τους γλυκούς οίνους προέλευσης Ελλάδας που παράγονται από υπερώριμα σταφύλια ή από λιαστά σταφύλια, έχουν περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρο, εκφραζόμενη σε σάκχαρο, 45 g/l ή υψηλότερη και δικαιούνται να φέρουν μία από τις ακόλουθες προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης:
 - Δαφνές (Dafnes),
 - Λήμνος (Limnos),
 - Malvasia Πάρου (Malvasia Paros),

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

και τους γλυκούς οίνους προέλευσης Ελλάδας που παράγονται από υπερώριμα σταφύλια ή από λιαστά σταφύλια και δικαιούνται να φέρουν μία από τις ακόλουθες προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις:

- Άγιο Όρος (Mount Athos - Holly Mount Athos - Holly Mountain Athos - Mont Athos - Άγιο Όρος Άθως),
- Αιγαίο Πέλαγος (Aegean Sea - Aigaio Pelagos),
- Δράμα (Drama),
- Ηράκλειο (Iraklio),
- Καστοριά (Kastoria),
- Κρήτη (Crete),
- Μακεδονία (Macedonia),
- Ρέθυμνο (Rethimno),
- Σιάτιστα (Siatista),
- Στερεά Ελλάδα (Sterea Ellada),
- Χανιά (Chania),
- τους οίνους από την Τσεχική Δημοκρατία που δικαιούνται να φέρουν τις ενδείξεις «výběr z bobulí», «výběr z cibéb», «ledoné víno» και «slámoné víno»,
- τους οίνους από τη Σλοβακία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με τις ενδείξεις «bobuľoný výber», «hrozienkový výber», «cibébový výber», «ľadoné víno» και «slámoné víno», καθώς και τους σλοβακικούς οίνους Tokaj που δικαιούνται να φέρουν τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης «Tokajský výber», «Tokajská esencia», «Tokajská výberoná esencia»,
- τους οίνους από την Ουγγαρία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και ονομάζονται, σύμφωνα με τις ουγγρικές κανονιστικές διατάξεις, «Tokaji másolás», «Tokaji fordítás», «Tokaji aszúeszencia», «Tokaji eszencia», «Tokaji aszú», «Töppedt szőlőből készült bor» ή «Jégbor»,
- τους οίνους που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Albana di Romagna» και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «passito»,
- τους οίνους Λουξεμβούργου που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με τις ενδείξεις «vendanges tardives», «vin de glace» ή «vin de paille»,
- τους οίνους από την Πορτογαλία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη, καθώς και την ένδειξη «colheita tardia»,
- τους οίνους από τη Σλοβενία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη: «vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor» ή «vrhunsko vino ZGP — ledeno vino» ή «vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor»,

- τους οίνους προέλευσης Καναδά που δικαιούνται να φέρουν την ένδειξη «Icewine»,
 - τους οίνους από την Κροατία που δικαιούνται να φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και χαρακτηρίζονται με την ένδειξη «vrhunsko vino KZP – izborna berba bobica» ή «vrhunsko vino KZP – izborna berba prosušenih bobica» ή «vrhunsko vino KZP – ledeno vino».
3. Οι κατάλογοι οίνων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη, που παρατίθενται στο σημείο 2 στοιχεία γ), δ) και ε), μπορούν να τροποποιηθούν ώστε να συμπεριληφθούν νέοι οίνοι ή σε περίπτωση μεταβολής των συνθηκών παραγωγής των οίνων ή της οικείας γεωγραφικής ένδειξης ή ονομασίας προέλευσης. Τα κράτη μέλη αποστέλλουν στην Επιτροπή αίτηση παρέκκλισης σύμφωνα με τον κατ' εξουσιοδότηση κανονισμό (ΕΕ) 2017/1183 και παρέχουν όλες τις αναγκαίες τεχνικές πληροφορίες για τους σχετικούς οίνους, συμπεριλαμβανομένων των προδιαγραφών του προϊόντος και των ποσοτήτων που παράγονται ετησίως.
 4. Κατά τα έτη στη διάρκεια των οποίων τούτο καθίσταται αναγκαίο λόγω των ασυνήθων κλιματικών συνθηκών, τα κράτη μέλη μπορούν να εγκρίνουν, για τους οίνους που παράγονται σε ορισμένες αμπελουργικές ζώνες εντός της επικράτειάς τους, αύξηση, το πολύ κατά 50 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, των χαμηλότερων από 300 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο τιμών μέγιστης συνολικής περιεκτικότητας σε διοξείδιο του θείου. Τα κράτη μέλη κοινοποιούν τις παρεκκλίσεις αυτές στην Επιτροπή εντός ενός μηνός από τη χορήγηση της παρέκκλισης σύμφωνα με τον κατ' εξουσιοδότηση κανονισμό (ΕΕ) 2017/1183, προσδιορίζοντας το έτος, τις αμπελουργικές ζώνες και τους σχετικούς οίνους και παρέχοντας στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι οι κλιματικές συνθήκες καθιστούν την αύξηση αναγκαία. Η Επιτροπή δημοσιοποιεί ακολούθως την παρέκκλιση στον δικτυακό τόπο της.
 5. Τα κράτη μέλη μπορούν να εφαρμόζουν περισσότερο περιοριστικές διατάξεις στους οίνους που παράγονται στην επικράτειά τους.

B. ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΛΙΚΕΡ ΣΕ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ

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

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

Γ. ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ ΣΕ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ

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

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

ΜΕΡΟΣ Γ

ΟΡΙΑ ΠΤΗΤΙΚΗΣ ΟΞΥΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

1. Η πτητική οξύτητα δεν μπορεί να υπερβαίνει:
 - α) τα 18 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο, προκειμένου για γλεύκη σταφυλιών που έχουν υποστεί μερική ζύμωση·
 - β) τα 18 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο, προκειμένου για λευκούς και ερυθρωπούς οίνους· ή
 - γ) τα 20 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο, προκειμένου για ερυθρούς οίνους.
2. Οι περιεκτικότητες που αναφέρονται στο σημείο 1 ισχύουν για:
 - α) τα προϊόντα από σταφύλια που έχουν συγκομιστεί στην Ένωση, στο στάδιο της παραγωγής και σε όλα τα στάδια της εμπορίας·
 - β) τα γλεύκη σταφυλιών που έχουν υποστεί μερική ζύμωση και τους οίνους προέλευσης τρίτων χωρών, σε όλα τα στάδια μετά την είσοδό τους στη γεωγραφική επικράτεια της Ένωσης.

3. Τα κράτη μέλη μπορούν να χορηγούν παρεκκλίσεις από τα όρια που καθορίζονται στο σημείο 1 για:
- α) ορισμένους οίνους που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) και ορισμένους οίνους που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ), εάν
 - έχουν παλαιωθεί για χρονικό διάστημα τουλάχιστον δύο ετών, ή
 - παρασκευάζονται με ειδικές μεθόδους·
 - β) τους οίνους με ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο 13 % vol. ή υψηλότερο.

Τα κράτη μέλη κοινοποιούν τις παρεκκλίσεις αυτές στην Επιτροπή σύμφωνα με τον κατ' εξουσιοδότηση κανονισμό (ΕΕ) 2017/1183 και εντός ενός μηνός από την ημερομηνία χορήγησης της παρέκκλισης. Η Επιτροπή δημοσιοποιεί ακολούθως την παρέκκλιση στον δικτυακό τόπο της.

ΜΕΡΟΣ Δ

ΟΡΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΓΛΥΚΑΝΣΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

1. Η γλύκανση του οίνου επιτρέπεται μόνον εφόσον επιτυγχάνεται με ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα προϊόντα:
- α) γλεύκος σταφυλιών·
 - β) συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών·
 - γ) διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών.
- Ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος του εν λόγω οίνου δεν μπορεί να αυξάνεται κατά περισσότερο από 4 % vol.
2. Απαγορεύεται, στην επικράτεια της Ένωσης, η γλύκανση των εισαγόμενων οίνων που προορίζονται για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο και χαρακτηρίζονται με γεωγραφική ένδειξη. Η γλύκανση των λοιπών εισαγόμενων οίνων υπόκειται στους ίδιους όρους με εκείνους που ισχύουν για τους παραγόμενους στην Ένωση οίνους.
3. Η γλύκανση οίνου που φέρει προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να επιτραπεί από κράτος μέλος μόνον εφόσον πραγματοποιείται:
- α) τηρουμένων των προϋποθέσεων και των ορίων που καθορίζονται στο παρόν παράρτημα·
 - β) εντός της περιοχής παραγωγής του συγκεκριμένου οίνου ή σε όμορη περιοχή.
- Το γλεύκος σταφυλιών και το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, που αναφέρονται στο σημείο 1, πρέπει να προέρχονται από την ίδια περιοχή με τον οίνο για τη γλύκανση του οποίου χρησιμοποιούνται.
4. Η γλύκανση των οίνων επιτρέπεται μόνο στο στάδιο της παραγωγής και του χονδρεμπορίου.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

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

Α. Αφρώδεις οίνοι

1. Για τους σκοπούς του παρόντος σημείου, καθώς και των τμημάτων Β και Γ του παρόντος παραρτήματος, νοούνται ως:
 - α) «liqueur de tirage»: το προϊόν που προορίζεται να προστεθεί στο προϊόν βάσης (cuvée) για να προκαλέσει τον σχηματισμό φυσαλίδων (δεύτερη ζύμωση)·
 - β) «liqueur d'expédition»: το προϊόν που προορίζεται να προστεθεί στους αφρώδεις οίνους για να τους προσδώσει ιδιαίτερα γευστικά χαρακτηριστικά.
2. Το liqueur d'expédition μπορεί να αποτελείται μόνο από:
 - σακχαρόζη,
 - γλεύκος σταφυλιών,
 - γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση,
 - συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών,
 - διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών,
 - οίνο, ή
 - μείγμα των ανωτέρω,ενδεχομένως με προσθήκη αποστάγματος οίνου.
3. Με την επιφύλαξη του εμπλουτισμού που επιτρέπεται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 για τα συστατικά του προϊόντος βάσης, απαγορεύεται κάθε εμπλουτισμός του προϊόντος βάσης.
4. Ωστόσο, στις περιοχές και για τις ποικιλίες για τις οποίες δικαιολογείται από τεχνικής πλευράς, κάθε κράτος μέλος μπορεί να επιτρέψει τον εμπλουτισμό του προϊόντος βάσης στον τόπο παρασκευής των αφρώδων οίνων, υπό τον όρο ότι:
 - α) κανένα από τα συστατικά του προϊόντος βάσης δεν έχει ήδη εμπλουτιστεί·
 - β) τα συστατικά αυτά προέρχονται αποκλειστικά από σταφύλια που συγκομίστηκαν στην επικράτεια του·
 - γ) ο εμπλουτισμός εκτελείται ως ενιαία εργασία·
 - δ) δεν σημειώνεται υπέρβαση των ακόλουθων ορίων:
 - i) 3 % vol. για το προϊόν βάσης που αποτελείται από συστατικά προερχόμενα από την αμπελουργική ζώνη Α,
 - ii) 2 % vol. για το προϊόν βάσης που αποτελείται από συστατικά προερχόμενα από την αμπελουργική ζώνη Β,
 - iii) 1,5 % vol. για το προϊόν βάσης που αποτελείται από συστατικά προερχόμενα από την αμπελουργική ζώνη Γ·
 - ε) η χρησιμοποιούμενη μέθοδος είναι η προσθήκη σακχαρόζης, συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών.
5. Η προσθήκη του liqueur de tirage και του liqueur d'expédition δεν θεωρείται ούτε εμπλουτισμός ούτε γλύκανση. Η προσθήκη του liqueur de tirage δεν επιτρέπεται να επιφέρει αύξηση του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου του προϊόντος βάσης κατά περισσότερο από 1,5 % vol. Η αύξηση αυτή μετράται με τον υπολογισμό της διαφοράς μεταξύ του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου του προϊόντος βάσης και του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου του αφρώδους οίνου, πριν από την ενδεχόμενη προσθήκη liqueur d'expédition.
6. Η προσθήκη liqueur d'expédition πραγματοποιείται κατά τρόπο ώστε να μην αυξάνει τον αποκτημένο κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο των αφρώδων οίνων κατά περισσότερο από 0,5 % vol.
7. Απαγορεύεται η γλύκανση του προϊόντος βάσης και των συστατικών του.
8. Το προϊόν βάσης μπορεί να υποβληθεί σε αύξηση ή μείωση της οξύτητας πέραν της ενδεχόμενης αύξησης ή μείωσης της οξύτητας των συστατικών του σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013. Η αύξηση της οξύτητας του προϊόντος βάσης αποκλείει τη μείωσή της και αντιστρόφως. Η αύξηση της οξύτητας, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ, επιτρέπεται μόνο μέχρι ανωτάτου ορίου 1,5 γραμμαρίου ανά λίτρο, ήτοι 20 χιλιοστοίσοδυνάμων ανά λίτρο.

9. Τα έτη κατά τα οποία επικρατούν εξαιρετικές καιρικές συνθήκες, το ανώτατο όριο του 1,50 γραμμαρίου ανά λίτρο, ήτοι 20 χιλιοστοϊσοδυνάμων ανά λίτρο, μπορεί να αυξηθεί σε 2,5 γραμμάρια ανά λίτρο, ήτοι 34 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο, με την επιφύλαξη ότι η φυσική οξύτητα των προϊόντων, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ, ισούται τουλάχιστον με 3 γραμμάρια ανά λίτρο, ήτοι 40 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο.
10. Το διοξείδιο του άνθρακα που περιέχουν οι αφρώδεις οίνοι μπορεί να προέρχεται μόνο από την αλκοολική ζύμωση του προϊόντος βάσης από το οποίο παρασκευάζεται ο εκάστοτε οίνος.

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

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

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

B. Αφρώδεις οίνοι ποιότητας

1. Το *liqueur de tirage* που προορίζεται για την παρασκευή αφρώδους οίνου ποιότητας μπορεί να αποτελείται μόνον από:
- α) σακχαρόζη,
- β) συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών,
- γ) διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών,
- δ) γλεύκος σταφυλιών ή γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, ή
- ε) οίνο.
2. Τα κράτη μέλη παραγωγής μπορούν να καθορίζουν συμπληρωματικά ή αυστηρότερα χαρακτηριστικά ή όρους παραγωγής και κυκλοφορίας για αφρώδεις οίνους ποιότητας που παράγονται στην επικράτειά τους.
3. Για την παρασκευή των αφρωδών οίνων ποιότητας ισχύουν επιπλέον οι κανόνες που αναφέρονται:
- στο τμήμα Α σημεία 1 έως 10,
 - στο τμήμα Γ σημείο 3, όσον αφορά τον αποκτημένο κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο, στο τμήμα Γ σημείο 5, όσον αφορά την ελάχιστη υπερπίεση, και στο τμήμα Γ σημεία 6 και 7, όσον αφορά την ελάχιστη διάρκεια της διεργασίας παρασκευής, με την επιφύλαξη του τμήματος Β σημείο 4 στοιχείο δ) του παρόντος παραρτήματος.
4. Όσον αφορά τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου:
- α) εκτός παρεκκλίσεων, οι οίνοι αυτοί μπορούν να παρασκευάζονται μόνο με την αποκλειστική χρήση, για τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, γλεύκου σταφυλιών ή γλεύκου σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, προερχόμενου από τις ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στον κατάλογο του προσαρτήματος του παρόντος παραρτήματος. Επιτρέπεται, ωστόσο, η παραδοσιακή παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου με τη χρησιμοποίηση, ως συστατικών του προϊόντος βάσης, οίνων από σταφύλια της ποικιλίας «Glera» που συγκομίζονται στις περιοχές Veneto και Friuli-Venezia Giulia·
- β) η ρύθμιση της διεργασίας ζύμωσης πριν και μετά τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, προκειμένου να καταστεί τούτο αφρώδες, πρέπει να επιτυγχάνεται μόνο με ψύξη ή άλλες φυσικές μεθόδους·
- γ) απαγορεύεται η προσθήκη *liqueur d'expédition*·
- δ) η διεργασία παρασκευής των αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον ένα μήνα.

Γ. Αφρώδεις οίνοι και αφρώδεις οίνοι ποιότητας που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

1. Ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των προϊόντων βάσης που προορίζονται για την παρασκευή των αφρωδών οίνων ποιότητας που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης είναι τουλάχιστον:
 - 9,5 % vol. στις αμπελουργικές ζώνες Γ III,
 - 9 % vol. στις λοιπές αμπελουργικές ζώνες.
2. Ωστόσο, τα προϊόντα βάσης που προορίζονται για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας με τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης «Prosecco», «Conegliano Valdobbiadene – Prosecco» ή «Asolo – Prosecco», οι οποίοι λαμβάνονται από μία και μόνη ποικιλία αμπέλου, μπορούν να έχουν ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 8,5 % vol.
3. Ο αποκτημένος κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των αφρωδών οίνων ποιότητας που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, συνυπολογίζοντας την αλκοόλη που περιέχει το ενδεχομένως προστιθέμενο liqueur d'expédition, είναι τουλάχιστον 10 % vol.
4. Το liqueur de tirage που προορίζεται για τους αφρώδεις οίνους και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αποτελείται μόνον από:
 - α) σακχαρόζη,
 - β) συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών,
 - γ) διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιώνκαι από
 - α) γλεύκος σταφυλιών,
 - β) γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση,
 - γ) οίνοπου μπορούν να αποδώσουν τον ίδιο αφρώδη οίνο ή αφρώδη οίνο ποιότητας που φέρει προστατευόμενη ονομασία προέλευσης με εκείνον στον οποίο προστίθεται το liqueur de tirage.
5. Κατά παρέκκλιση των διατάξεων του παραρτήματος VII μέρος II σημείο 5 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, όταν οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, που περιέχονται σε κλειστά δοχεία χωρητικότητας κάτω των 25 εκατοστολίτρων, διατηρούνται σε θερμοκρασία 20 °C, μπορούν να εμφανίζουν ελάχιστη υπερπίεση 3 bar.
6. Η διάρκεια της διεργασίας παρασκευής των αφρωδών οίνων ποιότητας που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, η οποία περιλαμβάνει την παλαίωση στην επιχείρηση παραγωγής τους, υπολογιζόμενη από την έναρξη της ζύμωσης που αποσκοπεί στη μετατροπή των οίνων σε αφρώδεις, δεν μπορεί να είναι μικρότερη από:
 - α) έξι μήνες, εφόσον η ζύμωση που αποσκοπεί στη μετατροπή των οίνων σε αφρώδεις συντελείται σε κλειστές δεξαμενές·
 - β) εννέα μήνες, εφόσον η ζύμωση που αποσκοπεί στη μετατροπή των οίνων σε αφρώδεις συντελείται σε φιάλες.
7. Η διάρκεια της ζύμωσης που αποσκοπεί στη μετατροπή του προϊόντος βάσης σε αφρώδες και η διάρκεια παραμονής του προϊόντος βάσης πάνω στην οινολάσπη είναι τουλάχιστον:
 - 90 ημέρες,
 - 30 ημέρες, εάν η ζύμωση συντελείται σε δοχεία εφοδιασμένα με αναδευτήρες.
8. Για τους αφρώδεις οίνους και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ισχύουν επίσης οι κανόνες του τμήματος Α σημεία 1 έως 10 και του τμήματος Β σημείο 2.
9. Όσον αφορά τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης:
 - α) οι οίνοι αυτοί μπορούν να παρασκευάζονται μόνο με την αποκλειστική χρήση, για τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, γλεύκους σταφυλιών ή γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, προερχόμενου από τις ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στον κατάλογο του προσαρτήματος του παρόντος παραρτήματος, εφόσον οι ποικιλίες αυτές έχουν αναγνωριστεί ως κατάλληλες για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης στην περιοχή της οποίας το όνομα φέρουν οι εν λόγω αφρώδεις οίνοι ποιότητας με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης. Κατά παρέκκλιση των ανωτέρω, επιτρέπεται να ληφθεί αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου που φέρει προστατευόμενη ονομασία προέλευσης με τη χρήση, για τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, οίνων από σταφύλια της ποικιλίας αμπέλου «Glera», τα οποία συγκομίστηκαν στις περιοχές που καλύπτουν οι ονομασίες προέλευσης «Prosecco», «Conegliano-Valdobbiadene – Prosecco», «Colli Asolani – Prosecco» και «Asolo – Prosecco»·
 - β) η ρύθμιση της διεργασίας ζύμωσης πριν και μετά τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, προκειμένου να καταστεί τούτο αφρώδες, πρέπει να επιτυγχάνεται μόνο με ψύξη ή άλλες φυσικές μεθόδους·

- γ) απαγορεύεται η προσθήκη liqueur d'expédition·
 - δ) ο αποκτημένος κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης δεν μπορεί να είναι χαμηλότερος από 6 % vol·
 - ε) ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης δεν μπορεί να είναι χαμηλότερος από 10 % vol·
 - στ) όταν οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης διατηρούνται σε θερμοκρασία 20 °C σε κλειστά δοχεία, εμφανίζουν υπερπίεση τουλάχιστον 3 bar·
 - ζ) κατά παρέκκλιση των διατάξεων του σημείου 6 του παρόντος τμήματος, η διεργασία παρασκευής αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον ένα μήνα.
-

Προσάρτημα

Κατάλογος οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για τη σύνθεση του προϊόντος βάσης (cuvée) κατά την παρασκευή αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου και αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

| | |
|--------------------------|----------------------------|
| Airén | Macabeu B |
| Albariño | Όλοι οι τύποι Malvasías |
| Aleatico N | Όλοι οι τύποι Μαλβαζίας |
| Alvarinho | Mauzac blanc et rosé |
| Ασύρτικο (Assyrtiko) | Monica N |
| Bourboulenc B | Όλοι οι τύποι Moscateles |
| Brachetto N. | Μοσχοφίλερο (Moschofilero) |
| Busuioacă de Bohotin | Müller-Thurgau B |
| Clairette B | Όλοι οι τύποι Μοσχάτου |
| Colombard B | Manzoni moscato |
| Csaba gyöngye B | Nektár |
| Cserszegi fűszeres B | Pálava B |
| Devín | Parellada B |
| Fernão Pires | Perle B |
| Freisa N | Piquepoul B |
| Gamay N | Poulsard |
| Gewürztraminer Rs | Ροδίτης (Roditis) |
| Girò N | Scheurebe |
| Glera | Tămâioasă românească |
| Γλυκερύθρα (Glykerythra) | Torbato |
| Huxelrebe | Touriga Nacional |
| Irsai Olivér B | Verdejo |
| Macabeo B | Zefír B |

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

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

Α. Οίνοι λικέρ

1. Τα προϊόντα που αναφέρονται στο παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και χρησιμοποιούνται για την παρασκευή οίνων λικέρ και οίνων λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, μπορούν να υποβάλλονται, κατά περίπτωση, μόνο στις οινολογικές πρακτικές και επεξεργασίες που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 ή στον παρόντα κανονισμό.
2. Εντούτοις:
 - α) η αύξηση του φυσικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου μπορεί να οφείλεται μόνο στη χρήση των προϊόντων που αναφέρονται στο παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχεία ε) και στ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και
 - β) κατά παρέκκλιση, επιτρέπεται στην Ισπανία να εγκρίνει τη χρήση θεικού ασβεστίου για τους ισπανικούς οίνους που χαρακτηρίζονται με την παραδοσιακή ένδειξη «vino generoso» ή «vino generoso de licor», εφόσον πρόκειται για παραδοσιακή πρακτική και υπό τον όρο ότι η περιεκτικότητα σε θειικά ιόντα του προϊόντος που προκύπτει από την επεξεργασία αυτή, εκφραζόμενη σε θεικό κάλιο, δεν υπερβαίνει τα 2,5 γραμμάρια ανά λίτρο. Επιτρέπεται η συμπληρωματική αύξηση της οξύτητας των λαμβανόμενων με τον τρόπο αυτό οίνων, με ανώτατο όριο το 1,5 γραμμάρια ανά λίτρο.
3. Με την επιφύλαξη περισσότερο περιοριστικών διατάξεων, τις οποίες μπορούν να θεσπίσουν τα κράτη μέλη για τους οίνους λικέρ και τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη οι οποίοι παρασκευάζονται στην επικράτειά τους, επιτρέπεται να εφαρμόζονται στα προϊόντα αυτά οι οινολογικές πρακτικές που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 ή στον παρόντα κανονισμό.
4. Παράλληλα, είναι αποδεκτά τα ακόλουθα:
 - α) γλύκανση, η οποία υπόκειται σε υποβολή δήλωσης και τήρηση βιβλίων, όταν τα χρησιμοποιούμενα προϊόντα δεν έχουν εμπλουτιστεί με συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, με τη βοήθεια:
 - συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών, υπό τον όρο ότι η αύξηση του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου του εκάστοτε οίνου δεν είναι μεγαλύτερη από 3 % vol.,
 - συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών, διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή γλεύκους λιαστών σταφυλιών στο οποίο έχει προστεθεί ουδέτερη αλκοόλη οινικής προέλευσης για να αποφευχθεί η ζύμωση, στην περίπτωση του ισπανικού οίνου που χαρακτηρίζεται με την παραδοσιακή ένδειξη «vino generoso de licor», υπό τον όρο ότι η αύξηση του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου του εν λόγω οίνου δεν είναι μεγαλύτερη από 8 % vol.,
 - συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή διορθωμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών, στην περίπτωση των οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Madeira», υπό τον όρο ότι η αύξηση του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου των εν λόγω οίνων δεν είναι μεγαλύτερη από 8 % vol.
 - β) προσθήκη αλκοόλης ή αποσταγμάτων, που αναφέρονται στο παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχεία ε) και στ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, προκειμένου να αντισταθμιστούν οι απώλειες λόγω εξάτμισης κατά την παλαίωση·
 - γ) παλαίωση σε δοχεία, σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 50 °C, στην περίπτωση των οίνων λικέρ που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Madeira».
5. Οι ποικιλίες αμπέλου, από τις οποίες λαμβάνονται τα προϊόντα που αναφέρονται στο παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και χρησιμοποιούνται για την παρασκευή οίνων λικέρ και οίνων λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, επιλέγονται μεταξύ των ποικιλιών που αναφέρονται στο άρθρο 81 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
6. Ο φυσικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των προϊόντων που αναφέρονται στο παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και χρησιμοποιούνται για την παρασκευή άλλων οίνων λικέρ εκτός εκείνων που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη, δεν μπορεί να είναι χαμηλότερος από 12 % vol.

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

1. Στο προσάρτημα 1 τμήμα Α του παρόντος παραρτήματος παρατίθεται κατάλογος των οίνων λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, για την παρασκευή των οποίων χρησιμοποιείται γλεύκος σταφυλιών ή μείγμα αυτού με οίνο, όπως προβλέπεται στο παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχείο γ) τέταρτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
2. Στο προσάρτημα 1 τμήμα Β του παρόντος παραρτήματος παρατίθεται κατάλογος των οίνων λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, στους οποίους μπορούν να προστίθενται τα προϊόντα που αναφέρονται στο παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχείο στ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
3. Τα προϊόντα που αναφέρονται στο παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, καθώς και το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών και το γλεύκος από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση, που αναφέρονται στο σημείο 3 στοιχείο στ) εδάφιο iii) του μέρους II του ίδιου παραρτήματος, τα οποία χρησιμοποιούνται για την παρασκευή οίνου λικέρ που φέρει προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, πρέπει να προέρχονται από την περιοχή της οποίας το όνομα φέρει ο εν λόγω οίνος.

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

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

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

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

α) ο φυσικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των προϊόντων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή οίνων λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και αναφέρονται στο παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, δεν μπορεί να είναι χαμηλότερος από 12 % vol. Ωστόσο, ορισμένοι οίνοι λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, οι οποίοι περιλαμβάνονται σε έναν από τους καταλόγους του προσαρτήματος 2 τμήμα Α του παρόντος παραρτήματος, μπορούν να παράγονται:

- i) είτε από γλεύκος σταφυλιών με φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 10 % vol., στην περίπτωση των οίνων λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης που παράγονται με την προσθήκη αποστάγματος οίνου ή στεμφύλων σταφυλιών με ονομασία προέλευσης, ενδεχομένως προερχόμενου από την ίδια εκμετάλλευση, ή
- ii) από γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση —ή, στη δεύτερη περίπτωση κατωτέρω, από οίνο— με αρχικό φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον:
 - 11 % vol., προκειμένου για τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης που παράγονται με την προσθήκη ουδέτερης αλκοόλης, αποστάγματος οίνου με αποκτημένο κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 70 % vol. ή αποστάγματος αμπελοοινικής προέλευσης,
 - 10,5 % vol., προκειμένου για τους οίνους που παρασκευάζονται από γλεύκος λευκών σταφυλιών και περιλαμβάνονται στον τρίτο κατάλογο του προσαρτήματος 2 τμήμα Α,
 - 9 % vol. προκειμένου για τον πορτογαλικό οίνο λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Madeira», η παραγωγή του οποίου είναι παραδοσιακή και εθιμική, σύμφωνα με σχετική ρητή διάταξη της εθνικής νομοθεσίας·

β) στο προσάρτημα 2 τμήμα Β παρατίθεται κατάλογος των οίνων λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης οι οποίοι, κατά παρέκκλιση των διατάξεων του παραρτήματος VII μέρος I σημείο 3 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, έχουν ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο χαμηλότερο από 17,5 % vol., με κατώτατο όριο το 15 % vol., σύμφωνα με ρητή σχετική διάταξη της εθνικής νομοθεσίας που ίσχυε για τους οίνους αυτούς πριν από την 1η Ιανουαρίου 1985.

6. Οι ειδικές παραδοσιακές ενδείξεις «οίνος γλυκός φυσικός», «vino dulce natural», «vino dolce naturale» και «vinho doce natural» χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τους οίνους λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, οι οποίοι:
 - προέρχονται από τρυγητούς σταφυλιών τα οποία ανήκουν, σε ποσοστό τουλάχιστον 85 %, σε ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στον κατάλογο του προσαρτήματος 3,

- λαμβάνονται από γλεύκη με αρχική φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 212 γραμμαρίων ανά λίτρο,
 - παράγονται με την προσθήκη αλκοόλης ή αποσταγμάτων που αναφέρονται στο παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχεία ε) και στ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, αποκλεισμένου κάθε άλλου εμπλουτισμού.
7. Εφόσον το επιβάλλουν οι παραδόσεις της παραγωγής, τα κράτη μέλη μπορούν να προβλέπουν, όσον αφορά τους οίνους λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και παρασκευάζονται στην επικράτειά τους, την αποκλειστική χρήση της ειδικής παραδοσιακής ένδειξης «vin doux naturel» για τους οίνους λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και οι οποίοι:
- οινοποιούνται απευθείας από τους συγκομιζόντες παραγωγούς, υπό τον όρο ότι προέρχονται αποκλειστικά από τους οικείους τρυγητούς σταφυλιών των ποικιλιών «Muscat», «Grenache», «Maccabéo» ή «Malvoisie» είναι, ωστόσο, αποδεκτοί οι τρυγητοί από αγροτεμάχια στα οποία συγκαλλιεργούνται και άλλες ποικιλίες εκτός από τις προαναφερόμενες τέσσερις, μέχρι ανωτάτου ορίου 10 % του συνολικού αριθμού πρέμων,
 - παράγονται τηρουμένου ορίου απόδοσης 40 εκατολίτρων ανά εκτάριο σε γλεύκος σταφυλιών που αναφέρεται στο παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχείο γ) πρώτη και τέταρτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, ενώ κάθε υπέρβαση της απόδοσης αυτής επισύρει την απώλεια του ευεργετήματος της ονομασίας «vin doux naturel» για το σύνολο της συγκομιδής,
 - λαμβάνονται από το προαναφερόμενο γλεύκος σταφυλιών, που έχει αρχική φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 252 γραμμαρίων ανά λίτρο,
 - αποκλεισμένου κάθε άλλου εμπλουτισμού, παράγονται με την προσθήκη αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης που αντιστοιχεί, σε καθαρή αλκοόλη, τουλάχιστον σε ποσοστό 5 % του όγκου του προαναφερόμενου γλεύκους σταφυλιών που χρησιμοποιήθηκε και, κατ' ανώτατο όριο, στο χαμηλότερο από τα ακόλουθα δύο ποσοστά:
 - είτε 10 % του όγκου του προαναφερόμενου γλεύκους σταφυλιών που χρησιμοποιήθηκε,
 - είτε 40 % του ολικού κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος, ο οποίος ισούται με το άθροισμα του αποκτημένου αλκοολικού τίτλου και του ισοδύναμου του δυναμικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου, υπολογιζόμενου βάσει της αντιστοιχίας 1 % vol. καθαρής αλκοόλης προς 17,5 γραμμάρια αζύμων σακχάρων ανά λίτρο.
8. Η ειδική παραδοσιακή ένδειξη «vino generoso», στην περίπτωση των οίνων λικέρ, χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τον ξηρό οίνο λικέρ που φέρει προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και παράγεται, εξολοκλήρου ή εν μέρει, με την τεχνική flor και:
- παράγεται από λευκά σταφύλια των ποικιλιών αμπέλου Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema και Garrido Fino,
 - διατίθεται στην κατανάλωση αφού ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια επί δύο έτη, κατά μέσον όρο.
- Ως παρασκευή με την τεχνική flor, που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο, νοείται η βιολογική διεργασία αυθόρμητου σχηματισμού μεμβράνης από ειδικούς ζυμομύκητες στην ελεύθερη επιφάνεια του οίνου, μετά την πλήρη αλκοολική ζύμωση του γλεύκους, η οποία προσδίδει στο προϊόν ιδιαίτερα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.
9. Η ειδική παραδοσιακή ένδειξη «vinho generoso» χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τους οίνους λικέρ με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Porto», «Madeira», «Moscatel de Setúbal» και «Carcavelos», σε συνδυασμό με την αντίστοιχη ονομασία προέλευσης.
10. Η ειδική παραδοσιακή ένδειξη «vino generoso de licor» χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τους οίνους λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και οι οποίοι:
- παράγονται από «vino generoso» που αναφέρεται στην παράγραφο 8 ή από οίνο flor ικανό να αποδώσει τον εν λόγω «vino generoso», στον οποίο έχει προστεθεί είτε γλεύκος λιαστών σταφυλιών με την προσθήκη ουδέτερης αλκοόλης οινικής προέλευσης για να αποφευχθεί η ζύμωση, ή διορθωμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών ή «vino dulce natural»,
 - διατίθενται στην κατανάλωση αφού ωριμάσουν σε δρύινα βαρέλια επί δύο έτη, κατά μέσον όρο.

Προσάρτημα 1

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

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

(τμήμα Β σημείο 1 του παρόντος παραρτήματος)

ΕΛΛΑΔΑ

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

ΙΣΠΑΝΙΑ

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

ΙΤΑΛΙΑ

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

- B. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ ΛΙΚΕΡ ΠΟΥ ΦΕΡΟΥΝ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ Η ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ ΤΗΝ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII ΜΕΡΟΣ II ΣΗΜΕΙΟ 3 ΣΤΟΙΧΕΙΟ ΣΤ) ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ (ΕΕ) αριθ. 1308/2013

(τμήμα Β σημείο 2 του παρόντος παραρτήματος)

1. Κατάλογος των οίνων λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, των οποίων η παρασκευή περιλαμβάνει την προσθήκη αλκοόλης από οίνο ή από σταφίδες με αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 95 % vol. και όχι ανώτερο από 96 % vol.

[Παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχείο στ) εδάφιο ii) πρώτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013]

ΕΛΛΑΔΑ

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

ΙΣΠΑΝΙΑ

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

ΚΥΠΡΟΣ

Κουμανδάρια (Commandaria).

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

[Παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχείο στ) εδάφιο ii) δεύτερη περίπτωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013]

ΕΛΛΑΔΑ

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

ΓΑΛΛΙΑ

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

ΚΥΠΡΟΣ

Κουμανδάρια (Commandaria).

3. Κατάλογος των οίνων λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, των οποίων η παρασκευή περιλαμβάνει την προσθήκη αποστάγματος σταφίδων με αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52 % vol. και κατώτερο από 94,5 % vol.

[Παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχείο στ) εδάφιο ii) τρίτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013]

ΕΛΛΑΔΑ

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia).

4. Κατάλογος των οίνων λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, των οποίων η παρασκευή περιλαμβάνει την προσθήκη γλεύκους από λιαστά σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση

[Παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχείο στ) εδάφιο iii) πρώτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013]

ΙΣΠΑΝΙΑ

| Οίνοι λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης | Χαρακτηρισμός του προϊόντος σύμφωνα με τη νομοθεσία της Ένωσης ή του κράτους μέλους |
|---|---|
| Jerez-Xérès-Sherry | Vinos generosos de licor |
| Málaga | Vino dulce |
| Montilla-Moriles | Vinos generosos de licor |

ΙΤΑΛΙΑ

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

ΚΥΠΡΟΣ

Κουμανδαρία (Commandaria).

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

[Παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχείο στ) εδάφιο iii) δεύτερη περίπτωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013]

ΙΣΠΑΝΙΑ

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

ΙΤΑΛΙΑ

Marsala.

6. Κατάλογος των οίνων λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, των οποίων η παρασκευή περιλαμβάνει την προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών

[Παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχείο στ) εδάφιο iii) τρίτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013]

ΙΣΠΑΝΙΑ

| Οίνοι λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης | Χαρακτηρισμός του προϊόντος σύμφωνα με τη νομοθεσία της Ένωσης ή του κράτους μέλους |
|---|---|
| Málaga | Vino dulce |
| Montilla-Moriles | Vino dulce |
| | Vinos generosos de licor |

| Οίνοι λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης | Χαρακτηρισμός του προϊόντος σύμφωνα με τη νομοθεσία της Ένωσης ή του κράτους μέλους |
|---|---|
| Tarragona | Vino dulce |
| Jerez-Xerès-Sherry | Vinos generosos de licor |
| Condado de Huelva | Vinos generosos de licor |

ΙΤΑΛΙΑ

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Προσάρτημα 2

Α. Κατάλογοι που αναφέρονται στο παράρτημα III τμήμα Β σημείο 5 στοιχείο α)

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

ΓΑΛΛΙΑ

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

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

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ΙΤΑΛΙΑ

Moscato di Noto

3. Κατάλογος των οίνων λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και παρασκευάζονται από οίνο με αρχικό φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 10,5 % vol.

ΙΣΠΑΝΙΑ

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

ΙΤΑΛΙΑ

Trentino

4. Κατάλογος των οίνων λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και παρασκευάζονται από γλεύκος σταφυλιών στο στάδιο της ζύμωσης με αρχικό φυσικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 9 % vol.

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

Madeira

Β. Κατάλογοι που αναφέρονται στο παράρτημα III τμήμα Β σημείο 5 στοιχείο β)

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

[Παράρτημα VII μέρος II σημείο 3 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013]

ΙΣΠΑΝΙΑ

| Οίνοι λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης | Χαρακτηρισμός του προϊόντος σύμφωνα με τη νομοθεσία της Ένωσης ή του κράτους μέλους |
|---|---|
| Condado de Huelva | Vino generoso |
| Jerez-Xérès-Sherry | Vino generoso |
| Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda | Vino generoso |
| Málaga | Seco |
| Montilla-Moriles | Vino generoso |
| Priorato | Rancio seco |
| Rueda | Vino generoso |
| Tarragona | Rancio seco |

ΙΤΑΛΙΑ

Trentino

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

| Οίνοι λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης | Χαρακτηρισμός του προϊόντος σύμφωνα με τη νομοθεσία της Ένωσης ή του κράτους μέλους |
|---|---|
| Porto — Port | Branco leve seco |

Προσάρτημα 3

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

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