

Bilag:

Bilag I til ”Ønologiforordningen”

TILLADTE ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER OG BEHANDLINGSMETODER		
1	2	3
Ønologisk fremgangsmåde	Anvendelsesbetingelser ¹	Begrænsninger af anvendelsen
1	Luftning eller tilsætning af ilt i form af luftformig ilt	
2	Varmebehandling	
3	Centrifugering og filtrering med eller uden anvendelse af inaktivt filtertilsetningsstof	Eventuel anvendelse af et tilsætningsstof må ikke efterlade uønskede rester i det behandlede produkt
4	Anvendelse af kulsyre, også kaldet kuldioxid, eller af argon eller nitrogen, enten alene eller blandet med hinanden, med henblik på at frembringe en inaktiv atmosfære og behandle produktet uden luftens indvirkning	
5	Anvendelse af tør vingær eller vingær opslæmmet i vin	Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost, ung ikkefærdiggæret vin og til anden alkoholgæring af alle kategorier af mousserende vin
6	Anvendelse af et eller flere af følgende stoffer for at fremme gærudviklingen, eventuelt suppleret med et inaktivt bærestof af mikrokrystallinsk cellulose:	

¹ Medmindre andet udtrykkeligt er anført, kan den beskrevne fremgangsmåde eller behandling anvendes i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost, ung ikkefærdiggæret vin, delvis gæret druemost til direkte konsum i denne tilstand, vin, alle kategorier af mousserende vin, perlevin, perlevin tilsat kulsyre, hedvin, vin af let tørrede druer og vin af overmodne druer.

	-tilsætning af diammoniumfosfat eller ammoniumsulfat	Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost, ung ikkefærdiggæret vin og til anden alkoholgæring af alle kategorier af mousserende vin	Højst 1 g/l (udtrykt som salte) ² eller 0,3 g/l til anden gæring af mousserende vin
	-tilsætning af ammoniumbisulfit	Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost og ung ikkefærdiggæret vin	Højst 0,2 g/l (udtrykt som salte) ³ og inden for de grænser, der er fastsat i punkt 7
	-tilsætning af thiamindihydrochlorid	Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost, ung ikkefærdiggæret vin og til anden alkoholgæring af alle kategorier af mousserende vin	Højst 0,6 mg/l (udtrykt som thiamin) ved hver behandling
7	Anvendelse af svovlsyrilinganhydrid, også kaldet svovldioxid, kaliumbisulfit eller kaliummetabisulfit, også kaldet kaliumdisulfit eller kaliumpyrosulfit		Grænseværdier (maksimal mængde i det produkt, der bringes i omsætning) fastsat i bilag I B
8	Fjernelse af svovldioxid ved fysiske metoder	Kun i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost, rektificeret koncentreret druemost og ung ikkefærdiggæret vin	
9	Behandling med kul til ønologisk brug	Kun i forbindelse med most og ung ikkefærdiggæret vin, rektificeret koncentreret druemost og hvidvin	Højst 100 g tørstof/hl
10	Klaring ved hjælp af et eller flere af følgende stoffer til ønologisk brug:		

² Disse ammoniumsalte kan også anvendes sammen inden for en samlet grænseværdi på 1g/l, dog således at ovennævnte særlige grænseværdier på 0,3 g/l eller 0,2 g/l ikke overskrides.

³ Disse ammoniumsalte kan også anvendes sammen inden for en samlet grænseværdi på 1g/l, dog således at ovennævnte særlige grænseværdier på 0,3 g/l eller 0,2 g/l ikke overskrides.

	<ul style="list-style-type: none"> -spiselig gelatine -vegetabiliske proteiner af hvede eller ærter -husblas -kaliumkasein og kaliumkaseinater -ægalbumin -betonit -siliciumdioxid i form af gel eller kolloid opløsning -kaolin -tannin -pektolytiske enzymer -betaglucanase-præparat 	Betingelser for at anvende betaglucanase fastsat i tillæg 1	
11	Anvendelse af sorbinsyre i form af kaliumsorbit		Maksimal sorbinsyremængde i det behandlede produkt, der bringes i omsætning: 200 mg/l
12	Anvendelse af L(+)-vinsyre, L-æblesyre, DL-æblesyre eller mælkesyre til syring	Betingelser og grænseværdier fastsat i del C og D i bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008 og i artikel 11 og 13 i nærværende forordning. Specifikationer for L(+)-vinsyre fastsat i punkt 2 i tillæg 2	
13	Anvendelse af et eller flere af følgende stoffer til afsyring: <ul style="list-style-type: none"> -neutralt kaliumtartrat -kaliumbicarbonat -calciumcarbonat, eventuelt indeholdende små mængder calciumdobbeltsalt af L(+)-vinsyre og L(-)-æblesyre -calciumtartrat L(+)-vinsyre -homogent præparat af lige dele vinsyre og calciumcarbonat, fint pulveriseret 	<p>Betingelser og grænseværdier fastsat i del C og D i bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008 og i artikel 11 og 13 i nærværende forordning.</p> <p>For L(+)-vinsyre betingelserne fastsat i tillæg 2</p>	

14	Tilsætning af aleppofyrharpiks	Betingelserne fastsat i tillæg 3	
15	Anvendelse af præparater af gærcellevægge		Højst 40 g/hl
16	Anvendelse af polyvinylpyrrolidon		Højst 80 g/hl
17	Anvendelse af mælkesyrebakterier		
18	Tilsætning af lysozym		Højst 500 mg/l (når stoffet tilsættes til most og vin, må den samlede mængde ikke overstige 500 mg/l)
19	Tilsætning af L-ascorbinsyre		Maksimal mængde i den behandlede vin, der bringes i omsætning: 250 mg/l ⁴
20	Anvendelse af ionbytende harpikser	Kun i forbindelse med druemost til fremstilling af rektificeret koncentreret druemost og på de betingelser, der er fastsat i tillæg 4	
21	Anvendelse i tørre vine af frisk vinbærme, der er sund og ufortyndet, og som indeholder vingær, der stammer fra nylig fremstilling af tørre vine	I forbindelse med de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	Mængder på højst 5 % af den behandlede produktmængde
22	Gennemledning af argon eller nitrogen		
23	Tilsætning af kuldioxid	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 7 og 9 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	Hvad angår stille vine er den maksimale mængde kuldioxid i den behandlede vin, der bringes i omsætning, 3 g/l, og overtrykket, der skyldes kuldioxid, skal være under 1 bar ved 20 °C
24	Tilsætning af citronsyre til stabilisering af vinen	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	Maksimal mængde i den behandlede vin, der bringes i omsætning: 1g/l
25	Tilsætning af tannin	I forbindelse med delvis gæret most til direkte	

⁴ Der må højst anvendes 250 mg/l pr. behandling.

		konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	
26	Behandling: -af hvidvin og rosévin med kaliumferrocyanid -af rødvin med kaliumferrocyanid eller calciumphytat	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 5	For calciumphytats vedkommende højst 8 g/hl
27	Tilsætning af metavinsyre	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	Højst 100 mg/l
28	Anvendelse af gummi arabicum	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	
29	Anvendelse af DL-vinsyre, også kaldet racemisk syre, eller af dens neutrale kaliumsalt for at fremme bundfældning af overskydende calcium	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 5	
30	For at fremme bundfældning af vinsyresalte anvendelse af: -kaliumbitartrat eller kaliumhydrogentartrat -calciumtartrat	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	For calciumtartrats vedkommende højst 200 g/hl
31	Anvendelse af kobbersulfat eller kobbercitrat for at fjerne en forkert smag eller lugt ved vinen	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	Højst 1 g/hl og på betingelse af, at det behandlede produkt ikke har et kobberindhold på over 1 mg/l
32	Tilsætning af karamel, jf. Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 94/36/EF af 30. juni 1994 om farve-	Kun i forbindelse med hedvin	

	stoffer til brug i levnedsmidler, for at gøre farven mørkere		
33	Anvendelse af plader af ren paraffin, der er præpareret med allylithiocyanat for at danne en steril atmosfære	Kun i forbindelse med delvis gæret druemost til direkte konsum i denne tilstand og vin. Kun tilladt i Italien, så længe det ikke er forbudt i henhold til italiensk lovgivning, og kun i beholdere på over 20 l	Der må ikke være spor af allylithiocyanat i vinen
34	Tilsætning af dimethyldicarbonat (DMDC) til vin for at stabilisere den mikrobiologisk	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 6	Højst 200 mg/l, og restkoncentrationer må ikke kunne påvises i den vin, der bringes i omsætning
35	Tilsætning af gærmanoproteiner for at stabilisere vinens vinsyre- og proteinindhold	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008	
36	Behandling med elektrodialyse for at stabilisere vinens vinsyreindhold	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 7	
37	Anvendelse af urease for at nedsætte vinens urinstofindhold	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 8	
38	Anvendelse af egetræsstykker til fremstilling og lagring af vin, herunder til gæring af friske druer og druemost	Betingelserne fastsat i tillæg 9	
39	Anvendelse af:	Kun ved fremstilling af alle kategorier af mousserende vin og perlevin ved gæring på	

	-calciumalginat eller kaliumalginat	flaske, når bærmassen udskilles ved degorgering	
40	Delvis fjernelse af alkohol fra vin	Kun i forbindelse med vin på de betingelser, der er fastsat i tillæg 10	
41	Anvendelse af polyvinylimidazol- og polyvinylpyrrolidon-copolymerer (PVI/PVP) for at nedsætte indhold af kobber, jern og tungmetaller	Betingelserne fastsat i tillæg 11	Højst 500 mg/l (når stoffet tilsættes til most og vin, må den samlede dosis ikke overstige 500 mg/l)
42	Tilsætning af carboxymethylcellulose (cellulosegummi) for at stabilisere vinsyreindholdet	Kun i forbindelse med vin og alle kategorier af mousserende vin og perlevin	Højst 100 mg/l
43	Behandling med kationbyttere for at stabilisere vinnens vinsyreindhold	I forbindelse med delvis gæret most til direkte konsum i denne tilstand og de produkter, der er defineret i punkt 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16 i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008, på de betingelser, som er fastsat i tillæg 12	

Tillæg 1

Forskrifter for betaglucanase

1. International kode for betaglucanaser: E.C. 3-2-1-58
2. Betaglucanhydrolase (der nedbryder glucan i *Botrytis cinerea*).
3. Oprindelse: *Trichoderma harzianum*.
4. Anvendelsesområde: nedbrydning af betaglucaner i vin, især i vin af druer med *Botrytis cinerea*
5. Maksimumsdosis: 3 g enzympræparat med 25 % opslæmmet organisk stof (TOS) pr. hektoliter.
6. Specifikationer for kemisk og mikrobiologisk renhed:

Tørringstab	Under 10 %
Tungmetaller	Under 30 ppm
Pb	Under 10 ppm
As	Under 3 ppm
Coliforme i alt	Ingen
<i>Escherichia coli</i>	Ingen i en prøve på 25 g
<i>Salmonella spp</i>	Ingen i en prøve på 25 g
Aerobe kim i alt	Under 5×10^4 kim/g

Tillæg 2

L(+)-vinsyre

Vinsyre, der i medfør af punkt 13 i bilag I A kan anvendes til afsyring, må kun anvendes i forbindelse med produkter:

der stammer fra vinstoksorterne Elbling og Riesling, og

som er fremstillet af druer høstet i følgende vindyrkningsområder i den nordlige del af vindyrkningszone A:

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

Vinsyre, også kaldet L(+)-vinsyre, der kan anvendes i medfør af punkt 12 og 13 i dette bilag, skal stamme fra landbrugsprodukter og især være udvundet af vinavlsprodukter. Den skal også overholde de renhedskriterier, der er fastsat i direktiv 2008/84/EF.

Tillæg 3
Aleppofyrharpiks

1. Aleppofyrharpiks, der kan anvendes i medfør af punkt 14 i bilag I A, må kun anvendes til fremstilling af "retsina"-vin. Denne ønologiske fremgangsmåde må kun anvendes:
 - a) på Grækenlands geografiske område
 - b) i forbindelse med druemost fremstillet af druer, for hvilke sort, produktionsområde og vinfremstillingsområde er fastlagt i de græske bestemmelser, der var gældende den 31. december 1980
 - c) ved tilsætning af højst 1 000 g harpiks pr. hl af det anvendte produkt inden gæringen eller, hvis det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen ikke udgør mere end en tredjedel af det totale alkoholindhold udtrykt i volumen, under gæringen.
2. Hvis Grækenland ønsker at ændre bestemmelserne i stk. 1, litra b), underrettes Kommissionen forudgående herom. Hvis Kommissionen ikke inden to måneder fra en sådan underretning har reageret herpå, kan Grækenland iværksætte de pågældende ændringer.

Tillæg 4

Ionbytende harpikser

1. De ionbytende harpikser, der kan anvendes i henhold til punkt 20 i bilag I A, er copolymerer af styren eller divinylbenzen indeholdende grupper af sulfonsyre eller ammonium. De skal opfylde bestemmelserne i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004⁵, og de bestemmelser, der på EF-plan og nationalt plan er vedtaget til gennemførelse af denne forordning. Ved kontrol baseret på den analysemetode, der er anført i punkt 2, må de ionbytende harpikser i hvert af de nævnte opløsningsmidler endvidere ikke afgive mere end 1 mg/l organisk stof. Ionbytende harpikser regenereres ved hjælp af stoffer, der er godkendt til fremstilling af fødevarer.

Ionbytende harpikser må kun anvendes under kontrol af en ønolog eller en tekniker og på anlæg, der er godkendt af myndighederne i den medlemsstat, på hvis område disse harpikser anvendes. Myndighederne fastlægger de godkendte ønologers og teknikeres opgaver og ansvar.

2. Analysemetode til bestemmelse af ionbytende harpiksers tab af organisk stof:

1. FORMÅL OG ANVENDELSESOMRÅDE

Bestemmelse af ionbytende harpiksers tab af organisk stof.

2. DEFINITION

Ionbytende harpiksers tab af organisk stof. Tabet bestemmes efter den nedenfor beskrevne metode.

3. PRINCIP

Ekstraktionsvæsker hældes gennem klargjorte harpikser, og det ekstraherede organiske stof bestemmes gravimetrisk.

4. REAGENSER

Alle reagenser skal være af analytisk kvalitet.

Ekstraktionsvæsker:

- 4.1. Destilleret vand eller afioniseret vand eller vand af tilsvarende renhedsgrad.
- 4.2. Ethanol, 15 % v/v, klargøres, ved at 15 volumendele absolut ethanol blandes med 85 volumendele vand (4.1).
- 4.3. Eddikesyre, 5 % m/m, klargøres ved, at 5 vægtdele iseddikesyre blandes med 95 vægtdele vand (punkt 4.1).

5. APPARATUR

- 5.1. Kromatografiske ionbytterkolonner
- 5.2. Cylindriske måleglas, kapacitet 2 l

⁵ EUT L 338 af 13.11.2004, s. 4.

- 5.3. Inddampningsdigler, der kan tåle opvarmning til 850 °C i muffelovn
- 5.4. Tørreovn, termostatstyret til 105 °C ± 2 °C
- 5.5. Muffelovn, termostatstyret til 850 °C ± 25 °C.
- 5.6. Analysevægt med en nøjagtighed på 0,1 mg
- 5.7. Inddampningsapparat, varmeplade eller IR-inddampningsapparat.

6. FREMGANGSMÅDE

- 6.1. Den ionbyttende harpiks, der skal prøves, vaskes og behandles efter fabrikantens anvisning på, hvordan den skal klargøres, inden den anvendes i forbindelse med fødevarer, derefter hældes 50 ml af harpiksen i tre forskellige kromatografiske ionbytterkolonner (punkt 5.1).
- 6.2. Ved anionbytterharpikser: De tre ekstraktionsvæsker (punkt 4.1, 4.2 og 4.3) hældes i hver sin klargjorte kolonne (punkt 6.1) med en strømningshastighed på 350-450 ml/h. Den første liter fra alle tre kolonner kasseres, og de følgende to liter opsamles i måleglas (punkt 5.2). Ved kationbytterharpikser: Kun de to ekstraktionsvæsker i punkt 4.1 og 4.2 hældes gennem de klargjorte kolonner.
- 6.3. De tre eluater inddampes over varmeplade eller IR-inddampningsapparat (punkt 5.7) i hver sin inddampningsdigel (punkt 5.3), som forud rengøres og vejes (m_0). Derefter anbringes de tre digler i ovn (punkt 5.4) og tørres til konstant vægt (ml).
- 6.4. Når den konstante vægt (punkt 6.3) er registreret, anbringes inddampningsdiglen i muffelovn (punkt 5.5), hvor indholdet foraskes til konstant vægt (m_2).
- 6.5. Beregn det ekstraherede organiske stof (7.1). Hvis resultatet er over 1 mg/l udføres en blindprøve på reagenserne, og indholdet af det ekstraherede organiske stof beregnes på ny.

For at finde vægten m_3 og m_4 i henholdsvis punkt 6.3 og 6.4 udføres blindprøven, ved at punkt 6.3 og 6.4 gentages, men med 2 l ekstraktionsvæske.

7. ANGIVELSE AF RESULTATER

- 7.1. Formler og beregning af resultater.

Den fra de ionbyttende harpikser ekstraherede mængde organisk stof, angivet i mg/l findes ved:

$$500 (m_1 - m_2)$$

hvor m_1 og m_2 angives i g.

Den fra de ionbyttende harpikser ekstraherede og korrigerede mængde organisk stof angivet i mg/l findes ved:

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

hvor m_1 , m_2 , m_3 og m_4 angives i g.

- 7.2. Forskellen mellem resultaterne af to parallelle bestemmelser, der udføres på den samme harpiksprøve, må ikke overstige 0,2 mg/l.

Tillæg 5
Kaliumferrocyanid
Calciumphytat
DL-vinsyre

Kaliumferrocyanid og calciumphytat, der kan anvendes i medfør af punkt 26 i bilag I A, og DL-vinsyre, der kan anvendes i medfør af punkt 29 i bilag I A, må kun anvendes, hvis behandlingen udføres under kontrol af en ønolog eller en tekniker, der er godkendt af myndighederne i den medlemsstat, på hvis område behandlingen udføres, og for hvem omfanget af ansvaret i givet fald fastlægges af den pågældende medlemsstat.

Vinen skal efter behandling med kaliumferrocyanid eller calciumphytat indeholde spor af jern. Bestemmelserne om kontrol med anvendelsen af de produkter, der er omhandlet i første afsnit, fastsættes af medlemsstaterne.

Tillæg 6

Forskrifter for dimethyldicarbonat

ANVENDELSESOMRÅDE

Dimethyldicarbonat kan tilsættes vin med det formål at stabilisere aftappet vin, der indeholder gæringsdygtigt sukker, mikrobiologisk.

FORSKRIFTER

Tilsætning skal foretages kort tid før aftapningen, der defineres som erhvervsmæssig påfyldning af det pågældende produkt på beholdere med et indhold på 60 liter eller derunder.

Kun vin med et sukkerindhold på 5 g/l og derover må behandles.

Det anvendte produkt skal opfylde renhedskriterierne i direktiv 2008/84/EF.

Behandlingen skal bogføres, jf. artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.

Tillæg 7

Forskrifter for behandling med elektrolyse

Formålet med denne behandling er at forhindre udfældning af kaliumhydrogentartrat og calciumtartrat (og andre calciumsalte), ved at overskydende ioner i vinen fjernes under indflydelse af et elektrisk felt ved hjælp af membraner, der kun er permeable for anioner, og membraner, der kun er permeable for kationer.

1. FORSKRIFTER FOR MEMBRANERNE

- 1.1. Membranerne skal være anbragt skiftevis i et system af typen "filterpresse" eller et hvert andet egnet system, som adskiller den væske, der behandles (vin), fra spildevandet.
- 1.2. De kationpermeable membraner skal kun lade kationer passere, navnlig K^+ og Ca^{++} .
- 1.3. De anionpermeable membraner skal kun lade anioner passere, navnlig vinsyreanioner.
- 1.4. Membranerne må ikke give anledning til overdreven ændring af vinens fysisk-kemiske sammensætning og organoleptiske egenskaber. De skal opfylde følgende betingelser:

de skal være fremstillet i overensstemmelse med god fremstillingspraksis af stoffer, der er tilladt til fremstilling af de plastmaterialer, bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler, der er anført i bilag II til Kommissionens direktiv 2002/72/EF⁶

brugeren af elektrolyseinstallationen skal godtgøre at de anvendte membraner er dem, der har de ovenfor beskrevne karakteristika, og at udskiftninger er blevet foretaget af specialiseret personale

de må ikke frigive noget stof i mængder, der medfører fare for menneskers sundhed eller skader levnedsmidlernes smag eller lugt, og de skal opfylde kriterierne i direktiv 2002/72/EF

ved anvendelsen må der ikke forekomme indbyrdes påvirkning af membranens og vinens bestanddele, der vil kunne give anledning til dannelse i det behandlede produkt af nye forbindelser, som kan have toksikologisk virkning.

Stabiliteten af nye elektrolysemembraner fastslås ved hjælp af en simulator, der simulerer vinens fysisk-kemiske sammensætning, med henblik på undersøgelse af eventuel migration af visse stoffer fra elektrolysemembranerne.

Den anbefalede forsøgsmetode er følgende:

Simulatoren er en vandig alkoholopløsning, der er indstillet til vinens pH og ledningsevne. Den har følgende sammensætning:

absolut ethanol: 11 l

kaliumhydrogentartrat: 380 g

kaliumchlorid: 60 g

koncentreret svovlsyre: 5 ml

⁶ EFT L 220 af 15.8.2002, s. 18.

destilleret vand: op til 100 l.

Denne opløsning anvendes til forsøg med vandring i lukket kredsløb i et elektrodialyseapparat under spænding (1 volt/celle) i et omfang af 50 l/m² anion- og kationmembraner, indtil opløsningen er demineraliseret med 50 %. Spildevandskredsløbet fyldes indledningsvis med en 5 g/l kaliumchloridopløsning. De vandrende stoffer bestemmes både i simulatoren og i elektrodialysespildevandet.

De organiske molekyler, der indgår i membranens sammensætning, og som vil kunne vandre over i den behandlede opløsning, bestemmes. Et godkendt laboratorium foretager en særlig bestemmelse for hver af disse bestanddele. Simulatorens indhold skal være lavere end 50 g/l for alle bestemte forbindelser.

Generelt gælder de almindelige regler for kontrol af materialer, der kommer i berøring med levnedsmidler, for membranerne.

2. FORSKRIFTER FOR ANVENDELSEN AF MEMBRANERNE

Det membranpar, der anvendes til behandlingen for at stabilisere vinens indhold af vinsyre ved elektrodialyse, defineres på en sådan måde, at følgende betingelser er opfyldt:

formindskelsen af vinens pH-værdi må ikke overstige 0,3 pH-enheder

formindskelsen af indholdet af flygtig syre skal være mindre end 0,12 g/l (2 milliækvivalenter udtrykt som eddikesyre)

behandlingen med elektrodialyse påvirker ikke vinens ikke-ionbestanddele, herunder polyphenoler og polysaccharider

diffusionen af små molekyler såsom ethanol begrænses og medfører ikke en formindskelse af vinens alkoholindhold på over 0,1 % vol

opbevaringen og rensningen af membranerne skal foregå ved hjælp af anerkendte teknikker med stoffer, hvis anvendelse er godkendt til tilberedning af levnedsmidler

membranerne mærkes for at muliggøre kontrol af, at de er anbragt skiftevis

det anvendte materiel styres af en kommando- og kontrolmekanisme, som tager hensyn til hver enkelt vins ustabilitet, således at kun overskuddet af kaliumhydrogentartrat og calciumsalte fjernes

behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker.

Behandlingen skal bogføres, jf. artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.

Tillæg 8

Forskrifter for urease

- 1) International kode for urease: EC 3-5-1-5, CAS nr.: 9002-13-5.
- 2) Aktivitet: urease (aktiv i surt miljø) nedbryder urinstof til ammoniak og kuldioxid. Aktiviteten er mindst 5 enheder/mg, hvor 1 enhed defineres som den enzyemmængde, der frigør 1 $\mu\text{mol NH}_3$ pr. minut ved 37 °C ved en urinstofkoncentration på 5 g/l (pH 4).
- 3) Oprindelse: *Lactobacillus fermentum*.
- 4) Anvendelsesområde: nedbrydning af urinstof i vin, som skal modnes i længere tid, hvis den oprindelige urinstofkoncentration er over 1 mg/l.
- 5) Maksimumsdosis: 75 mg enzympræparat pr. liter behandlet vin med højst 375 ureaseenheder pr. liter vin. Ved behandlingens slutning skal enhver resterende enzymaktivitet fjernes ved filtrering af vinen (porediameter under 1 μm).
- 6) Specifikationer for kemisk og mikrobiologisk renhed:

Tørringstab	Under 10 %
Tungmetaller	Under 30 ppm
Pb	Under 10 ppm
As	Under 2 ppm
Coliforme i alt	Ingen
Salmonella spp	Ingen i en prøve på 25 g
Aerobe kim i alt	Under 5×10^4 kim/g

Urease til behandling af vin skal produceres på tilsvarende betingelser som den urease, som Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler afgav udtalelse om den 10. december 1998.

Tillæg 9

Forskrifter for egetræsstykker

FORMÅL, OPRINDELSE OG ANVENDELSESOMRÅDE

Egetræsstykkerne anvendes til fremstilling og lagring af vin, herunder til gæring af friske druer og druemost og til at tilføre vinen visse bestanddele, som stammer fra egetræ.

Træstykkerne må udelukkende stamme fra Quercus-arter.

De er enten i naturlig tilstand eller tilført varme i lettere, middel eller kraftig grad, men må ikke være forbrændt, heller ikke på overfladen, ikke være forkullede eller skøre ved berøring. De må ikke være behandlet med kemikalier eller enzymer eller fysisk behandlet på anden måde end tilført varme. De må ikke være tilsat et produkt med henblik på at øge den naturlige aromagivende kraft eller de ekstraherbare phenolforbindelser.

PRODUKTETS MÆRKNING

Etiketten skal nævne egetræsartens eller -arternes oprindelse, eventuel varmetilførselsgrad, opbevaringsforhold og sikkerhedsforskrifter.

DIMENSIONER

Træspånerne skal være af en sådan størrelse, at mindst 95 vægtprocent tilbageholdes af en si med 2 mm masker (dvs. 9 mesh).

RENHED

Egetræsstykkerne må ikke frigive stoffer i koncentrationer, der eventuelt kan være sundhedsskadelige.

Behandlingen skal bogføres, jf. artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.

Tillæg 10

Forskrifter for delvis fjernelse af alkohol fra vin

Formålet med denne behandling er at fremstille en vin med reduceret alkoholindhold, ved at en del af vinens alkohol (ethanol) fjernes ved hjælp af fysiske separationsmetoder.

Forskrifter

Den behandlede vin må ikke have organoleptiske mangler og skal være eget til direkte konsum.

Der må ikke fjernes alkohol fra vinen, hvis der er foretaget tilsætning, jf. bilag V til forordning (EF) nr. 479/2008, til et af de vinavlsprodukter, som anvendes til fremstilling af den pågældende vin.

Det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen må højst reduceres med 2 % vol, og færdigvarens virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen skal være i overensstemmelse med det indhold, som er fastsat i punkt 1, andet afsnit, litra a), i bilag IV til forordning (EF) nr. 479/2008.

Behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker.

Behandlingen skal bogføres, jf. artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.

Medlemsstaterne kan bestemme, at behandlingen skal anmeldes til myndighederne.

Tillæg 11

Forskrifter for behandling med PVI/PVP-copolymerer

Formålet med denne behandling er at reducere for høje metalkoncentrationer og at forebygge mangler, som disse høje koncentrationer forårsager, som jernsyge med hvidt bundfald ved tilsætning af copolymerer, der adsorberer disse metaller.

Forskrifter

De copolymerer, der tilsættes vinen, skal frafiltreres senest to dage efter tilsætningen under hensyntagen til forsigtighedsprincippet.

For mosts vedkommende må copolymererne tidligst tilsættes to dage før filtreringen.

Behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker.

De adsorberende copolymerer, der anvendes, skal være i overensstemmelse med forskrifterne i OIV's internationale ønologiske kodeks, navnlig for så vidt angår det maksimale indhold af monomerer.⁷

⁷

Behandlingen med PVI/PVP-copolymerer må først anvendes, når der er fastsat og offentliggjort renheds- og identitetsspecifikationer for de tilladte copolymerer i OIV's internationale ønologiske kodeks.

Tillæg 12

Forskrifter for behandling med kationbyttere for at stabilisere vinens vinsyreindhold

Formålet med denne behandling er at forhindre udfældning af kaliumhydrogentartrat og calciumtartrat (og andre calciumsalte).

Forskrifter

- 1) Behandlingen skal begrænses til at fjerne overskydende kationer.
Vinen kuldebehandles først.
Kationbytterbehandlingen udføres kun på så stor en del af vinen, som kræves for at stabilisere den.
- 2) Behandlingen foretages med kationbytterharpikser, der regenereres med syre.
- 3) Hele behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker. Behandlingen skal registreres i de bøger, der er nævnt i artikel 112, stk. 2, i forordning (EF) nr. 479/2008.
- 4) Kationbytterharpikserne skal være i overensstemmelse med forskrifterne i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004⁸ og de EF-bestemmelser og nationale bestemmelser, der vedtages til gennemførelse heraf, og skal opfylde de analysekrav, der er fastsat i tillæg 4 til nærværende forordning. Deres anvendelse må ikke give anledning til overdreven ændring af vinens fysisk-kemiske sammensætning og organoleptiske egenskaber, og de grænseværdier, der er fastsat i punkt 3 i monografien "Kationbytterharpikser" i OIV's internationale ønologiske kodeks, skal overholdes.

⁸ EUT L 338 af 13.11.2004, s. 4.

Bilag XVa til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007

TILSÆTNING, SYRING OG AFSYRING I VISSE VINDYRKNINGSZONER

A. Tilsætningsgrænser

1. Hvis vejrforholdene har gjort det påkrævet i visse vindyrkningszoner i Fællesskabet, der er omhandlet i tillægget til bilag XIb, kan de berørte medlemsstater tillade en supplerende af det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen i friske druer, druemost, delvis gæret druemost, ung ikke-færdiggæret vin og vin fremstillet af druesorter, der kan klassificeres efter artikel 120a, stk. 2.

2. Ved forhøjelse af det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen anvendes de ønologiske fremgangsmåder, der er omhandlet i afsnit B, og forhøjelsen må ikke overstige:

- a) 3 % vol. i vindyrkningszone A, som omhandlet i tillægget til bilag XIb
- b) 2 % vol. i vindyrkningszone B, som omhandlet i tillægget til bilag XIb
- c) 1,5 % vol. i vindyrkningszone C, som omhandlet i tillægget til bilag XIb.

3. I år med usædvanligt ugunstige vejrforhold kan medlemsstaterne anmode om, at grænsen/grænserne i punkt 2 forhøjes med 0,5 %. Som svar på en sådan anmodning forelægger Kommissionen snarest muligt udkastet til lovgivningsforanstaltning for den forvaltningskomité, der er omhandlet i artikel 195, stk. 1. Kommissionen bestræber sig på at træffe afgørelse inden for fire uger efter indgivelsen af anmodningen.

B. Tilsætning

1. Den i afsnit A omhandlede forhøjelse af det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen må kun foretages således:

- a) for friske druer, delvis gæret druemost eller ung ikke-færdiggæret vin ved tilsætning af saccharose, koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost
- b) for druemost ved tilsætning af saccharose, koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost eller ved delvis koncentreret, herunder omvendt osmose
- c) for vin ved delvis koncentreret ved frysning.

2. Der må kun anvendes én af de i punkt 1 omhandlede behandlinger, hvis vin eller druemost tilsættes koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost, og der betales støtte i henhold til artikel 103y.

3. Tilsætning af saccharose som omhandlet i punkt 1, litra a), og b), må udelukkende foretages ved tørsukring og kun i følgende områder:

- a) vindyrkningszone A, som omhandlet i tillægget til bilag XIb
- b) vindyrkningszone B, som omhandlet i tillægget til bilag XIb
- c) vindyrkningszone C, som omhandlet i tillægget til bilag XIb, bortset fra vingårde i Italien, Grækenland, Spanien, Portugal og Cypern og vingårde i de franske departementer, der henhører under følgende appeldomstoles jurisdiktion:

- Aix-en-Provence
- Nîmes

- Montpellier
- Toulouse
- Agen,

TILSÆTNING, SYRING OG AFSYRING I VISSE VINDYRKNINGSZONER

A. Tilsætningsgrænser

1. Hvis vejrforholdene har gjort det påkrævet i visse vindyrkningszoner i Fællesskabet, der er omhandlet i tillægget til bilag XIb, kan de berørte medlemsstater tillade en supplerende af det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen i friske druer, druemost, delvis gæret druemost, ung ikke-færdiggæret vin og vin fremstillet af druesorter, der kan klassificeres efter artikel 120a, stk. 2.

2. Ved forhøjelse af det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen anvendes de ønologiske fremgangsmåder, der er omhandlet i afsnit B, og forhøjelsen må ikke overstige:

- a) 3 % vol. i vindyrkningszone A, som omhandlet i tillægget til bilag XIb
- b) 2 % vol. i vindyrkningszone B, som omhandlet i tillægget til bilag XIb
- c) 1,5 % vol. i vindyrkningszone C, som omhandlet i tillægget til bilag XIb.

3. I år med usædvanligt ugunstige vejrforhold kan medlemsstaterne anmode om, at grænsen/grænserne i punkt 2 forhøjes med 0,5 %. Som svar på en sådan anmodning forelægger Kommissionen snarest muligt udkastet til lovgivningsforanstaltning for den forvaltningskomité, der er omhandlet i artikel 195, stk. 1. Kommissionen bestræber sig på at træffe afgørelse inden for fire uger efter indgivelsen af anmodningen.

B. Tilsætning

1. Den i afsnit A omhandlede forhøjelse af det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen må kun foretages således:

- a) for friske druer, delvis gæret druemost eller ung ikke-færdiggæret vin ved tilsætning af saccharose, koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost
- b) for druemost ved tilsætning af saccharose, koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost eller ved delvis koncentring, herunder omvendt osmose
- c) for vin ved delvis koncentring ved frysning.

2. Der må kun anvendes én af de i punkt 1 omhandlede behandlinger, hvis vin eller druemost tilsættes koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost, og der betales støtte i henhold til artikel 103y.

3. Tilsætning af saccharose som omhandlet i punkt 1, litra a), og b), må udelukkende foretages ved tørsukring og kun i følgende områder:

- a) vindyrkningszone A, som omhandlet i tillægget til bilag XIb
- b) vindyrkningszone B, som omhandlet i tillægget til bilag XIb
- c) vindyrkningszone C, som omhandlet i tillægget til bilag XIb, bortset fra vingårde i Italien, Grækenland, Spanien, Portugal og Cypern og vingårde i de franske departementer, der henhører under følgende appeldomstoles jurisdiktion:

- Aix-en-Provence
- Nîmes
- Montpellier
- Toulouse
- Agen,
- Pau
- Bordeaux
- Bastia.

De nationale myndigheder kan dog give tilladelse til tilsætning ved tørsukring som en undtagelse i ovennævnte franske departementer. Frankrig underretter straks Kommissionen og de andre medlemsstater, hvis der gives sådanne tilladelser.

4. Tilsætning af koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost må ikke medføre, at det oprindelige volumen af friske knuste druer, druemost, delvis gæret druemost eller ung ikke-færdiggæret vin forøges med mere end 11 % i vindyrkningszone A, med mere end 8 % i vindyrkningszone B og med mere end 6,5 % i vindyrkningszone C, som omhandlet i tillægget til bilag XIb.

5. Koncentrering af druemost eller vin, der undergår de i punkt 1 omhandlede behandlinger:

- a) må ikke medføre, at disse produkters oprindelige volumen formindskes med mere end 20 %
- b) må uanset afsnit A, punkt 2, litra c), ikke forhøje det naturlige alkoholindhold i disse produkter med mere end 2 % vol.

6. De i punkt 1 og 5 omhandlede behandlinger må ikke forøge det totale alkoholindhold i friske druer, druemost, delvis gæret druemost, ung ikke-færdiggæret vin eller vin:

- a) i vindyrkningszone A, som omhandlet i tillægget til bilag XIb, til mere end 11,5 % vol.
- b) i vindyrkningszone B, som omhandlet i tillægget til bilag XIb, til mere end 12 % vol.
- c) i vindyrkningszone C I, som omhandlet i tillægget til bilag XIb, til mere end 12,5 % vol.
- d) i vindyrkningszone C II, som omhandlet i tillægget til bilag XIb, til mere end 13 % vol. og
- e) i vindyrkningszone C III, som omhandlet i tillægget til bilag XIb, til mere end 13,5 % vol.

7. Medlemsstaterne må uanset punkt 6:

- a) for rødvin forøge det totale alkoholindhold i de i punkt 6 omhandlede produkter til 12 % vol. i vindyrkningszone A og 12,5 % i vindyrkningszone B, som omhandlet i tillægget til bilag XIb
- b) forøge det totale alkoholindhold udtrykt i volumen i de i punkt 6 omhandlede produkter til et niveau, som fastsættes af medlemsstaterne, ved fremstilling af vine med oprindelsesbetegnelse.

C. Syring og afsyring

1. For friske druer, druemost, delvis gæret druemost, ung ikke-færdiggæret vin og vin kan der:

- a) i vindyrkningszone A, B og C I, som omhandlet i tillægget til bilag XIb, foretages afsyring
- b) i vindyrkningszone C I, C II og C III a), som omhandlet i tillægget til bilag XIb, foretages syring og afsyring, jf. dog punkt 7, eller
- c) i vindyrkningszone C III b), som omhandlet i tillægget til bilag XIb, foretages syring.

2. De i punkt 1 omhandlede produkter, dog ikke vin, må kun tilsættes syre i en mængde på højst 1,5 g/l udtrykt i vinsyre eller 20 milliækvivalenter/l.

3. Vin må kun tilsættes syre i en mængde på højst 2,5 g/l udtrykt i vinsyre eller 33,3 milliækvivalenter/l.
4. Vin må kun afsyres med højst 1 g/l udtrykt i vinsyre eller 13,3 milliækvivalenter/l.
5. Druemost til koncentration må delvis afsyres.
6. Uanset punkt 1 kan medlemsstaterne i år med usædvanlige vejrforhold give tilladelse til, at de i punkt 1 omhandlede produkter syres i vindyrkningszone A og B som omhandlet i tillægget til bilag XIb på de i punkt 2 og 3 omhandlede betingelser.
7. Der må ikke ske både syring af og tilsætning til ét og samme produkt, medmindre Kommissionen indrømmer undtagelser efter proceduren i artikel 195, stk. 4, og der må heller ikke ske både syring og afsyring af ét og samme produkt.

D. Behandlinger

1. De i afsnit B og C omhandlede behandlinger bortset fra syring og afsyring af vin er kun tilladt, hvis de på betingelser, der skal fastsættes af Kommissionen efter proceduren i artikel 195, stk. 4, gennemføres under forarbejdningen af friske druer, druemost, delvis gæret druemost eller ung ikke-færdiggæret vin til vin eller til en anden i artikel 1, stk. 1, litra l), omhandlet drikkevare til direkte konsum bortset fra mousserende vin eller mousserende vin tilsat kulsyre i den vindyrkningszone, hvor de anvendte friske druer er høstet.
2. Koncentration af vin skal finde sted i den vindyrkningszone, hvor de anvendte friske druer er høstet.
3. Syring og afsyring af vin må kun foretages på vinfremstillingsvirksomheden og i den vindyrkningszone, hvor de druer, der er anvendt til fremstilling af den pågældende vin, er høstet.
4. Hver af de i punkt 1, 2 og 3 nævnte behandlinger skal anmeldes til de kompetente myndigheder. Det samme gælder for de mængder koncentreret druemost, rektificeret koncentreret druemost eller saccharose, som fysiske eller juridiske personer eller sammenslutninger af sådanne, herunder producenter, aftapningsvirksomheder, forarbejdningsvirksomheder og forhandlere, der skal defineres af Kommissionen efter proceduren i artikel 195, stk. 4, i forbindelse med udøvelsen af deres erhverv ligger inde med på samme tid og på samme sted som friske druer, druemost, delvis gæret druemost eller vin på fad. I stedet for anmeldelse af disse mængder kan der foretages bogføring af indgangen og forbrug.
5. Hver af de i afsnit B og C omhandlede behandlinger skal indføres i det ledsagedokument, jf. artikel 185c, på grundlag af hvilket de behandlede produkter er bragt i omsætning.
6. Med forbehold af eventuelle undtagelser på grund af usædvanlige vejrforhold må disse behandlinger ikke anvendes:
 - a) efter den 1. januar i vindyrkningszone B som omhandlet i tillægget til bilag XIb
 - b) efter den 16. marts i vindyrkningszone A og B som omhandlet i tillægget til bilag XIb, og de må kun anvendes for produkter fra vinhøsten umiddelbart forud for disse datoer.
7. Uanset punkt 6 kan koncentration ved frysning samt syring og afsyring af vin foretages hele året.