

## II

(Acte fără caracter legislativ)

## REGULAMENTE

## REGULAMENTUL DELEGAT (UE) 2019/934 AL COMISIEI

din 12 martie 2019

**de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește zonele viticole în care poate fi majorată tăria alcoolică, practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, procentajul minim de alcool al subproduselor și eliminarea acestora și publicarea fișelor OIV**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului <sup>(1)</sup>, în special articolul 75 alineatul (2) și articolul 80 alineatul (4),

întrucât:

- (1) Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 a abrogat și a înlocuit Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului <sup>(2)</sup>. Partea II titlul II capitolul I secțiunea 1 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 stabilește norme privind categoriile de produse vitivinicole, practicile oenologice și restricțiile aplicabile și împuternicește Comisia să adopte acte delegate și acte de punere în aplicare în acest sens. Pentru a se asigura buna funcționare a pieței vitivinicole în noul cadru juridic, anumite norme trebuie adoptate prin intermediul unor astfel de acte. Actele respective ar trebui să înlocuiască dispozițiile din Regulamentul (CE) nr. 606/2009 al Comisiei <sup>(3)</sup>, care ar trebui, prin urmare, abrogat.
- (2) Partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, care enumeră categoriile de produse vitivinicole, prevede că vinul trebuie să aibă o tărie alcoolică totală de maximum 15 % vol. Totuși, prin derogare, limita respectivă poate fi majorată la 20 % vol. în cazul vinurilor produse fără îmbogățire în anumite zone viticole. Aceste zone ar trebui definite.
- (3) Articolele 80 și 83 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, precum și anexa VIII la regulamentul respectiv stabilesc norme generale privind practicile și tratamentele oenologice și menționează norme detaliate care urmează a fi adoptate de către Comisie. Ar trebui definite în mod clar și precis practicile oenologice permise, inclusiv metodele de îndulcire a vinurilor, și ar trebui stabilite limite de utilizare a anumitor substanțe care pot fi folosite pentru producerea vinului și condițiile de utilizare a unora dintre substanțele respective în cadrul vinificației.
- (4) Anexa I A la Regulamentul (CE) nr. 606/2009 enumeră practicile și tratamentele oenologice autorizate. Ar trebui clarificată lista practicilor oenologice autorizate și ar trebui îmbunătățită coerența ei. De asemenea, lista ar trebui completată, pentru a se ține seama de progresele tehnice. Pentru o claritate sporită, lista ar trebui împărțită în două tabele care să separe tratamentele oenologice de compușii oenologici.

<sup>(1)</sup> JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

<sup>(2)</sup> Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului din 22 octombrie 2007 de instituire a unei organizări comune a piețelor agricole și privind dispoziții specifice referitoare la anumite produse agricole (Regulamentul unic OCP) (JO L 299, 16.11.2007, p. 1).

<sup>(3)</sup> Regulamentul (CE) nr. 606/2009 al Comisiei din 10 iulie 2009 de stabilire a anumitor norme de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 479/2008 al Consiliului în privința categoriilor de produse viticole, a practicilor oenologice și a restricțiilor care se aplică acestora (JO L 193, 24.7.2009, p. 1).

- (5) Tabelul 1 din partea A a anexei I la prezentul regulament ar trebui să enumere tratamentele oenologice autorizate, precum și condițiile și limitele de utilizare a lor. Tratamentele autorizate ar trebui să fie bazate pe metodele relevante recomandate de Organizația Internațională a Viei și Vinului (OIV), cuprinse în fișele OIV menționate în tabel, precum și pe legislația relevantă a Uniunii menționată în tabel.
- (6) Pentru a se garanta că producătorii de produse vitivinicole care utilizează compuși oenologici autorizați sunt mai bine informați și dobândesc o mai bună înțelegere a normelor relevante, tabelul 2 din partea A a anexei I la prezentul regulament ar trebui să enumere compușii oenologici autorizați, precum și condițiile și limitele de utilizare a lor. Compușii oenologici autorizați ar trebui să fie bazați pe compușii relevanți recomandați de OIV, cuprinși în fișele OIV menționate în tabel, precum și pe legislația relevantă a Uniunii menționată în tabel. În plus, tabelul ar trebui să indice în mod clar denumirea internațională, numărul E, dacă este disponibil, și/sau numărul CAS (*Chemical Abstracts Service*) al compusului. De asemenea, tabelul ar trebui să includă o clasificare a compușilor în două categorii, în funcție de utilizarea lor ca aditivi sau ca adjuvanți tehnologici, acest lucru fiind necesar în special în scopul etichetării.
- (7) În scopul simplificării normelor și al asigurării coerenței între normele prevăzute în prezentul regulament și standardele internaționale, ar trebui să se renunțe la practica anterioară de dublare a anumitor informații conținute în fișele Codului internațional al practicilor oenologice al OIV prin reproducerea conținutului în apendicele la anexa I. Condițiile și limitele de utilizare ar trebui să respecte, în principiu, recomandările OIV, cu excepția cazului în care sunt oportune condiții, limite și derogări suplimentare față de fișele OIV.
- (8) Comisia ar trebui să publice în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* fișele Codului internațional al practicilor oenologice al OIV menționate în anexa I la prezentul regulament și să se asigure că fișele OIV în cauză sunt disponibile în toate limbile oficiale ale Uniunii.
- (9) Anexa I B la Regulamentul (CE) nr. 606/2009 stabilește nivelurile maxime de dioxid de sulf în vinurile produse în Uniune. Limitele sunt aliniate la cele ale OIV, care sunt recunoscute la nivel mondial, iar derogările care sunt necesare în cazul anumitor vinuri dulci produse în cantități mici, având în vedere conținutul mai ridicat de zahăr al acestor vinuri și pentru asigurarea conservării lor corespunzătoare, ar trebui menținute. În lumina rezultatelor studiilor științifice în desfășurare privind reducerea și înlocuirea sulfiților din vin și aportul de sulfiți din vin în alimentația umană, limitele maxime ar putea fi reexaminat ulterior în vederea unei reduceri mai accentuate.
- (10) Ar trebui stabilite procedurile prin care statele membre pot autoriza, pentru o perioadă anume și în scop experimental, anumite practici și tratamente oenologice care nu sunt prevăzute de normele Uniunii.
- (11) Producerea de vinuri spumante, de vinuri spumante de calitate și de vinuri spumante de calitate de tip aromat necesită o serie de practici specifice, în plus față de practicile oenologice permise în cazul altor produse vitivinicole. Din motive de claritate, practicile respective ar trebui enumerate într-o anexă separată la prezentul regulament.
- (12) Producerea de vinuri licoroase necesită o serie de practici specifice, în plus față de practicile oenologice permise în cazul altor produse vitivinicole, iar producerea de vinuri licoroase cu denumire de origine protejată prezintă anumite particularități. Din motive de claritate, practicile și restricțiile respective ar trebui enumerate într-o anexă separată la prezentul regulament.
- (13) Cupajul este o practică oenologică răspândită care poate avea un impact considerabil asupra calității produselor vitivinicole. Prin urmare, pentru a se preveni abuzurile și pentru a se asigura fabricarea de produse vitivinicole de înaltă calitate, promovând în același timp un sector mai competitiv, practica ar trebui să fie definită și reglementată în mod strict. Din aceleași motive, în ceea ce privește fabricarea vinului roze, această practică ar trebui reglementată în special în cazul anumitor vinuri care nu fac obiectul unor caiete de sarcini.
- (14) Normele Uniunii referitoare la alimente și Codexul oenologic internațional al OIV stabilesc deja specificații privind puritatea și identitatea în ceea ce privește un număr mare de substanțe utilizate în cadrul practicilor oenologice. Din motive de armonizare și de claritate, ar trebui respectate în primul rând specificațiile respective, dar ar trebui prevăzute, de asemenea, norme suplimentare specifice situației din Uniune.
- (15) Produsele vinicole care nu respectă dispozițiile din partea II titlul II capitolul I secțiunea 1 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 sau dispozițiile prevăzute în prezentul regulament nu pot fi introduse pe piață și trebuie distruse. Totuși, unele dintre aceste produse pot fi utilizate în scopuri pur industriale și, prin urmare, ar trebui stabilite

condițiile de utilizare a acestor produse, pentru a se asigura o monitorizare adecvată utilizării lor finale. În plus, pentru a se evita pierderile financiare ale operatorilor care dețin stocuri de anumite produse fabricate înaintea datei intrării în vigoare a prezentului regulament, ar trebui să se prevadă posibilitatea eliberării pentru consum a produselor fabricate în conformitate cu normele aflate în vigoare înaintea datei respective.

- (16) În pofida normei generale stabilite în secțiunea D din partea II a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, turnarea vinului sau a mustului de struguri peste drojdie, tescovină de struguri sau pulpă de struguri „aszú” sau „výber” presați este o caracteristică esențială a fabricării unor vinuri ungurești și slovace. Normele speciale pentru reglementarea acestei practici trebuie stabilite în conformitate cu dispozițiile naționale aflate în vigoare în statele membre în cauză la 1 mai 2004.
- (17) Pentru a se asigura calitatea produselor vitivinicole, ar trebui să se stabilească dispoziții pentru punerea în aplicare a interdicției de suprapresare a strugurilor. Verificarea aplicării corecte a acestei interdicții necesită existența unei monitorizări corespunzătoare a subproduselor rezultate din procesul de vinificație și a utilizării lor finale. În acest scop, ar trebui specificate norme privind procentajul minim de alcool conținut de subproduse după presarea strugurilor, precum și norme privind condițiile aplicabile eliminării obligatorii a subproduselor deținute de orice persoană fizică sau juridică sau de grupuri de astfel de persoane, sub supravegherea autorităților competente ale statelor membre. Deoarece sunt direct legate de procesul de vinificație, condițiile respective ar trebui să figureze alături de practicile oenologice și de restricțiile aplicabile pentru producerea vinului stabilite în prezentul regulament,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

#### *Articolul 1*

### **Domeniu de aplicare**

Prezentul regulament stabilește norme de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 în ceea ce privește zonele viticole în care poate fi majorată tăria alcoolică, practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, procentajul minim de alcool al subproduselor și eliminarea acestora și publicarea fișelor OIV.

#### *Articolul 2*

### **Zonele viticole ale căror vinuri pot avea o tărie alcoolică totală maximă de 20 % vol.**

Zonele viticole menționate la punctul 1 al doilea paragraf litera (c) prima liniuță din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 sunt zonele C I, C II și C III menționate în apendicele 1 la anexa respectivă și arealurile din zona B în care pot fi produse vinuri albe cu următoarele indicații geografice protejate: „Vin de pays de Franche-Comté” și „Vin de pays du Val de Loire”.

#### *Articolul 3*

### **Practici oenologice autorizate**

(1) Practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile fabricării și conservării produselor vitivinicole cuprinse în domeniul de aplicare al părții II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, menționate la articolul 80 alineatul (1) din regulamentul respectiv, sunt prevăzute în anexa I la prezentul regulament.

Tabelul 1 din partea A a anexei I prevede tratamentele oenologice autorizate și condițiile și limitele de utilizare a lor.

Tabelul 2 din partea A a anexei I prevede compoziții oenologice autorizate și condițiile și limitele de utilizare a lor.

(2) Comisia publică în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* seria C fișele Codului internațional al practicilor oenologice al OIV menționate în tabelul 1 coloana 2 și în tabelul 2 coloana 3 din partea A a anexei I la prezentul regulament.

- (3) Partea B a anexei I prevede conținutul maxim de dioxid de sulf al vinurilor.
- (4) Partea C a anexei I prevede conținutul maxim de aciditate volatilă al vinurilor.
- (5) Partea D a anexei I prevede normele privind îndulcirea.

#### Articolul 4

### Utilizarea experimentală a unor noi practici oenologice

- (1) În scopuri experimentale, menționate la articolul 83 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, fiecare stat membru poate autoriza utilizarea anumitor practici sau tratamente oenologice care nu sunt prevăzute în regulamentul respectiv sau în prezentul regulament, pentru o perioadă maximă de cinci ani, cu următoarele condiții:
  - (a) practicile și tratamentele respective îndeplinesc cerințele prevăzute la articolul 80 alineatul (1) al treilea paragraf și la articolul 80 alineatul (3) literele (b)-(e) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013;
  - (b) cantitățile care fac obiectul acestor practici și tratamente nu depășesc 50 000 de hectolitri pe an în cadrul unui experiment;
  - (c) la începerea experimentului, statul membru în cauză informează Comisia și celelalte state membre cu privire la condițiile fiecărei autorizări;
  - (d) tratamentele sunt incluse în documentul de însoțire prevăzut la articolul 147 alineatul (1) și în registrul prevăzut la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.

„Experiment” înseamnă una sau mai multe operațiuni efectuate în cadrul unui proiect de cercetare bine definit, cu un singur protocol experimental.

- (2) Produsele obținute prin utilizarea experimentală a unor astfel de practici și tratamente oenologice pot fi introduse pe piața unui alt stat membru decât statul membru în cauză dacă statul membru care autorizează experimentul notifică în prealabil autorităților competente ale statului membru destinat condițiile autorizării și cantitățile aferente.
- (3) Într-o perioadă de trei luni de la expirarea perioadei menționate la alineatul (1), statul membru în cauză prezintă Comisiei un raport referitor la experimentul autorizat și la rezultatele acestuia. Comisia notifică celorlalte state membre rezultatele respective.
- (4) În funcție de rezultatele respective, statul membru în cauză poate solicita Comisiei autorizarea de a continua experimentul, eventual cu o cantitate mai mare de produse decât în experimentul inițial, pentru o perioadă suplimentară maximă de trei ani. În sprijinul cererii sale, statul membru în cauză depune un dosar corespunzător. Comisia adoptă o decizie referitoare la cerere, în conformitate cu procedura menționată la articolul 229 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.
- (5) Notificarea către Comisie a informațiilor sau a documentelor prevăzute la alineatul (1) litera (c) și la alineatele (3) și (4) se efectuează în conformitate cu Regulamentul delegat (UE) 2017/1183 al Comisiei (\*).

#### Articolul 5

### Practici oenologice aplicabile categoriilor de vinuri spumante

În plus față de practicile oenologice și restricțiile cu aplicabilitate generală prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și în anexa I la prezentul regulament, practicile oenologice și restricțiile specifice autorizate, inclusiv îmbogățirea, acidificarea și dezacidificarea, în ceea ce privește vinurile spumante, vinurile spumante de calitate și vinurile spumante de calitate de tip aromat, menționate la punctele 4, 5 și 6 din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, sunt enumerate în anexa II la prezentul regulament.

(\* ) Regulamentul delegat (UE) 2017/1183 al Comisiei din 20 aprilie 2017 de completare a Regulamentelor (UE) nr. 1307/2013 și (UE) nr. 1308/2013 ale Parlamentului European și ale Consiliului în ceea ce privește notificările către Comisie de informații și documente (JO L 171, 4.7.2017, p. 100).

*Articolul 6***Practici oenologice aplicabile vinurilor licoroase**

În plus față de practicile oenologice și restricțiile cu aplicabilitate generală prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și în anexa I la prezentul regulament, practicile oenologice și restricțiile specifice autorizate în ceea ce privește vinurile licoroase menționate la punctul 3 din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 sunt enumerate în anexa III la prezentul regulament.

*Articolul 7***Definiția cupajului**

(1) „Cupajul” menționat la articolul 75 alineatul (3) litera (h) și în secțiunea C din partea II a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 înseamnă amestecul de vinuri sau musturi de proveniență diferită, din soiuri de viță-de-vie diferite, din ani de recoltă diferiți sau din categorii de vin sau de must diferite.

(2) Următoarele sunt considerate categorii de vin sau de must diferite:

- (a) vinul roșu, vinul alb și musturile sau vinurile din care se poate obține una dintre aceste categorii de vin;
- (b) vinurile fără denumire de origine protejată și vinurile fără indicație geografică protejată, vinurile cu denumire de origine protejată (DOP) și vinurile cu indicație geografică protejată (IGP), precum și musturile sau vinurile din care se poate obține una dintre aceste categorii de vin.

În scopul prezentului alineat, vinul roze este considerat vin roșu.

(3) Următoarele tratamente nu sunt considerate cupaj:

- (a) îmbogățirea prin adăugarea de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat;
- (b) îndulcirea.

*Articolul 8***Norme generale privind amestecul și cupajul**

(1) Un vin poate fi obținut prin amestec sau prin cupaj doar atunci când componentele amestecului sau cupajului respectiv prezintă caracteristicile necesare pentru obținerea unui vin și sunt conforme cu Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și cu prezentul regulament.

Cupajul unui vin alb fără DOP/IGP cu un vin roșu fără DOP/IGP nu poate produce un vin roze.

Totuși, dispoziția de la al doilea paragraf nu exclude un cupaj de genul celui menționat la paragraful respectiv în cazul în care produsul finit este destinat asamblării, definită la punctul 12 din partea IV a anexei II la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, sau producerii de vinuri petiante.

(2) Este interzis cupajul unui must de struguri sau al unui vin care a făcut obiectul practicii oenologice menționate în tabelul 2 punctul 11.1 din partea A a anexei I la prezentul regulament cu un must de struguri sau un vin care nu a făcut obiectul respectivei practici.

*Articolul 9***Specificații privind puritatea și identitatea substanțelor utilizate în cadrul practicilor oenologice**

(1) Dacă nu sunt stabilite în Regulamentul (UE) nr. 231/2012 al Comisiei <sup>(5)</sup>, specificațiile privind puritatea și identitatea substanțelor utilizate în cadrul practicilor oenologice menționate la articolul 75 alineatul (3) litera (f) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 sunt cele menționate în tabelul 2 coloana 4 din partea A a anexei I la prezentul regulament.

<sup>(5)</sup> Regulamentul (UE) nr. 231/2012 al Comisiei din 9 martie 2012 de stabilire a specificațiilor pentru aditivii alimentari enumerați în anexele II și III la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului (JO L 83, 22.3.2012, p. 1).

(2) Enzimele și preparatele enzimatic utilizate în cadrul practicilor și tratamentelor oenologice autorizate enumerate în partea A a anexei I îndeplinesc cerințele prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 1332/2008 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(6)</sup>.

#### Articolul 10

### Condiții privind deținerea, circulația și utilizarea produselor care nu respectă dispozițiile de la articolul 80 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 sau dispozițiile prezentului regulament

(1) Produsele menționate la articolul 80 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 nu se comercializează și se distrug. Totuși, statele membre pot autoriza, în anumite condiții, utilizarea de către distilerii sau fabrici de oțet sau în scopuri industriale a anumitor astfel de produse, caracteristicile acestora fiind stabilite de statele membre.

(2) Produsele respective nu pot fi deținute de către producători sau comercianți în absența unui motiv legitim și nu pot fi transferate decât către distilerii, fabrici de oțet sau întreprinderi care le utilizează în scopuri sau pentru produse industriale ori către instalații de eliminare.

(3) Statele membre pot impune adăugarea de agenți de denaturare sau de indicatori în vinurile menționate la alineatul (1), pentru o identificare mai facilă. Dacă acest lucru este justificat, statele membre pot, de asemenea, să interzică utilizările menționate la alineatul (1) și pot dispune distrugerea produselor.

(4) Vinurile produse înainte de 1 august 2009 pot fi oferite sau livrate pentru consumul uman direct dacă respectă normele Uniunii sau normele naționale în vigoare înaintea acestei date.

#### Articolul 11

### Condiții generale privind îmbogățirea, acidificarea și dezacidificarea altor produse decât vinul

Tratamentele autorizate menționate în secțiunea D punctul 1 din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 trebuie să fie efectuate într-o singură operațiune. Totuși, statele membre pot permite efectuarea în mai multe operațiuni a unora dintre aceste tratamente dacă acest lucru îmbunătățește vinificarea produselor în cauză. În astfel de cazuri, limitele prevăzute în anexa VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 se aplică întregii operațiuni în cauză.

#### Articolul 12

### Turnarea vinului sau a mustului de struguri peste drojdie, tescovină de struguri sau pulpă de struguri „aszú”/„výber” presați

Turnarea vinului sau a mustului de struguri peste drojdie, tescovină de struguri sau pulpă de struguri „aszú”/„výber” presați, prevăzută în secțiunea D punctul 2 din partea II a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, se realizează după cum urmează, în conformitate cu dispozițiile naționale aflate în vigoare la 1 mai 2004:

- (a) „Tokaji fordítás” sau „Tokajský fordítás” se prepară turnând must sau vin peste pulpă de struguri „aszú”/„výber” presați;
- (b) „Tokaji máslás” sau „Tokajský máslás” se prepară turnând must sau vin peste drojdia de „szamorodni”/„samorodné” sau „aszú”/„výber”.

Produsele în cauză trebuie să provină din același an de recoltă.

#### Articolul 13

### Stabilirea unui procentaj minim de alcool pentru subproduse

(1) Sub rezerva dispozițiilor din secțiunea D punctul 1 din partea II a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, statele membre fixează un procentaj minim pentru volumul de alcool pe care trebuie să îl conțină subprodusul, după separarea sa de vin, în raport cu volumul de alcool conținut de vinul produs. Statele membre pot să ajusteze respectivul procentaj minim pe baza unor criterii obiective și nediscriminatorii.

<sup>(6)</sup> Regulamentul (CE) nr. 1332/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind enzimele alimentare și de modificare a Directivei 83/417/CEE a Consiliului, a Regulamentului (CE) nr. 1493/1999 al Consiliului, a Directivei 2000/13/CE, a Directivei 2001/112/CE a Consiliului și a Regulamentului (CE) nr. 258/97 (JO L 354, 31.12.2008, p. 7).

(2) Dacă nu se atinge procentajul relevant stabilit de statele membre în temeiul alineatului (1), operatorul în cauză furnizează, din producția proprie, o cantitate de vin care corespunde cantității necesare pentru atingerea procentajului minim.

(3) În scopul determinării volumului de alcool pe care îl conțin subprodusele în raport cu volumul de alcool pe care îl conține vinul produs, standardul pentru tăria alcoolică naturală a vinului exprimată în volume aplicabilă în diferitele zone vitivinicole este de:

- (a) 8,0 % pentru zona A;
- (b) 8,5 % pentru zona B;
- (c) 9,0 % pentru zona C I;
- (d) 9,5 % pentru zona C II;
- (e) 10,0 % pentru zona C III.

#### Articolul 14

##### Eliminarea subproduselor

(1) Sub supravegherea autorităților competente ale statelor membre, producătorii retrag subprodusele obținute în urma procesului de vinificație sau a oricărui alt proces de prelucrare a strugurilor, sub rezerva cerințelor privind livrarea și înregistrarea prevăzute la articolul 9 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul delegat (UE) 2018/273 <sup>(7)</sup> și, respectiv, la articolul 14 alineatul (1) litera (b) punctul (vii) și la articolul 18 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/274 al Comisiei <sup>(8)</sup>.

(2) Retragerea se efectuează fără întârziere și cel târziu la sfârșitul campaniei vitivinicole în care au fost obținute subprodusele, în conformitate cu legislația aplicabilă a Uniunii, în special în ceea ce privește protecția mediului.

(3) Statele membre pot decide că producătorii care, în cursul campaniei vitivinicole în cauză, nu produc mai mult de 50 de hectolitri de vin sau de must în propriile unități de producție nu sunt obligați să își retragă subprodusele.

(4) Producătorii pot îndeplini obligația de a elimina parțial sau în totalitate subprodusele obținute în urma procesului de vinificație sau a oricărui alt proces de prelucrare a strugurilor prin livrarea acestor subproduse în vederea distilării. O astfel de eliminare a subproduselor trebuie certificată de autoritatea competentă a statului membru în cauză.

(5) Pe baza unor criterii obiective și nediscriminatorii, statele membre pot decide că livrarea, parțial sau în totalitate, în vederea distilării a subproduselor obținute în urma procesului de vinificație sau a oricărui alt proces de prelucrare a strugurilor este obligatorie pentru toți producătorii sau pentru anumiți producători de pe teritoriile lor.

#### Articolul 15

##### Dispoziții tranzitorii

Stocurile de produse vitivinicole produse înainte de data intrării în vigoare a prezentului regulament în conformitate cu normele aflate în vigoare înaintea datei respective pot fi eliberate pentru consum uman.

#### Articolul 16

##### Abrogare

Regulamentul (CE) nr. 606/2009 se abrogă.

<sup>(7)</sup> Regulamentul delegat (UE) 2018/273 al Comisiei din 11 decembrie 2017 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește sistemul de autorizații pentru plantările de viță-de-vie, registrul plantațiilor viticole, documentele însoțitoare și certificarea, registrul de intrări și de ieșiri, declarațiile obligatorii, notificările și publicarea informațiilor notificate, de completare a Regulamentului (UE) nr. 1306/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește controalele și sancțiunile relevante, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 555/2008, (CE) nr. 606/2009 și (CE) nr. 607/2009 ale Comisiei și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 436/2009 al Comisiei și a Regulamentului delegat (UE) 2015/560 al Comisiei (JO L 58, 28.2.2018, p. 1).

<sup>(8)</sup> Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/274 al Comisiei din 11 decembrie 2017 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește sistemul de autorizații pentru plantările de viță-de-vie, certificarea, registrul de intrări și de ieșiri, declarațiile obligatorii și notificările, de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1306/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește controalele relevante și de abrogare a Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2015/561 al Comisiei (JO L 58, 28.2.2018, p. 60).

*Articolul 17***Intrare în vigoare**

- (1) Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.
- (2) Prezentul regulament se aplică de la 7 decembrie 2019.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 12 martie 2019.

*Pentru Comisie*  
*Președintele*  
Jean-Claude JUNCKER

---



## PRACTICI OENOLOGICE AUTORIZATE

TABELUL 1: TRATAMENTELE OENOLOGICE AUTORIZATE MENȚIONATE LA ARTICOLUL 3 ALINEATUL (1)

|    | 1   | 2   |
|----|---|---|
|    | Tratamente oenologice   | Condiții și limite de utilizare (1)   |
| 1  | Aerarea sau oxigenarea  | Numai cu utilizarea oxigenului gazos.   |
| 2  | Tratamentele termice  | Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 1.8 (1970), 2.4.4 (1988), 3.4.3 (1988) și 3.4.3.1 (1990) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.  |
| 3  | Centrifugarea și filtrarea cu sau fără agent de filtrare inert            | În eventualitatea utilizării unui agent de filtrare inert, acesta nu trebuie să lase reziduuri nedorite în produsul tratat.   |
| 4  | Crearea unei atmosfere inerte   | Numai în scopul manipulării produsului în lipsa aerului.  |
| 5  | Eliminarea dioxidului de sulf prin procedee fizice                        | Numai pentru strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat, mustul de struguri concentrat rectificat și vinul nou aflat încă în fermentație.   |
| 6  | Utilizarea de rășini schimbătoare de ioni                                 | Numai pentru mustul de struguri destinat producerii de must de struguri concentrat rectificat. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 3.   |
| 7  | Barbotarea  | Numai cu utilizarea argonului sau a azotului.   |
| 8  | Flotația  | Numai cu utilizarea azotului sau a dioxidului de carbon sau prin aerare. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 2.1.2014 (1999).   |
| 9  | Utilizarea de discuri de parafină pură impregnate cu izotiocianat de alil | Numai în scopul creării unei atmosfere sterile. În Italia este permisă doar cu condiția să fie în conformitate cu legislația națională și doar în recipiente cu o capacitate mai mare de 20 de litri. Utilizarea izotiocianatului de alil face obiectul condițiilor și limitelor din tabelul 2 referitoare la compușii oenologici autorizați.                   |
| 10 | Tratament prin electroodializă  | Doar pentru asigurarea stabilizării tartrice a vinului. Doar în cazul mustului parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și în cazul produselor definite la punctele 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 5 la prezenta anexă. |

|    | 1   | 2   |
|----|---|---|
|    | Tratamente oenologice   | Condiții și limite de utilizare (1)   |
| 11 | Utilizarea de bucăți de lemn de stejar                            | Pentru vinificație și pentru învechirea vinurilor, inclusiv pentru fermentarea strugurilor proaspeți și a musturilor de struguri. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 7.  |
| 12 | Corectarea tăriei alcoolice a vinurilor                           | Numai în cazul vinului. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 8.  |
| 13 | Tratamentul cu schimbători de cationi pentru stabilizare tartrică | Doar în cazul stabilizării tartrice a mustului parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și a produselor definite la punctele 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 3.3.3 (2011) al Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Trebuie respectate, de asemenea, dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 1935/2004 al Parlamentului European și al Consiliului (2) și dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentului respectiv. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. |
| 14 | Tratament prin electrodiализă cu membrane                         | Doar pentru acidificare sau dezacidificare. Sub rezerva condițiilor și limitelor prevăzute în secțiunile C și D din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și la articolul 11 din prezentul regulament. Trebuie respectate dispozițiile Regulamentelor (CE) nr. 1935/2004 și (UE) nr. 10/2011 (3) și dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentelor respective. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010) și 3.1.2.3 (2012) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.    |
| 15 | Acidificarea prin tratare cu schimbători de cationi               | Sub rezerva condițiilor și limitelor prevăzute în secțiunile C și D din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și la articolul 11 din prezentul regulament. Trebuie respectate dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 1935/2004 și dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentului respectiv. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.1.3.1.4 (2012) și 3.1.1.5 (2012) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.   |
| 16 | Cuplajul membranar  | Numai pentru reducerea conținutului de zaharuri al mustului, astfel cum este definit în partea II punctul 10 din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 9.   |
| 17 | Utilizarea de contactori membranari                               | Numai în scopul gestionării gazelor dizolvate din vin. Doar în cazul produselor definite la punctele 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. Este interzisă adăugarea de dioxid de carbon în cazul produselor definite la punctele 4, 5, 6 și 8 din partea II a anexei menționate. Trebuie respectate dispozițiile Regulamentelor (CE) nr. 1935/2004 și (UE) nr. 10/2011 și dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentelor respective. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 3.5.17 (2013) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.   |
| 18 | Tehnologia pe bază de membrană, combinată cu carbon activ         | Numai pentru a reduce 4-etilfenolul și 4-etilguaiacolul în exces din vinuri. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 10.  |

|    | 1   | 2  |
|----|---|--|
|    | Tratamente oenologice   | Condiții și limite de utilizare <sup>(1)</sup>   |
| 19 | Utilizarea de plăci filtrante care conțin zeoliți de tip Y-faujasit | Numai în scopul adsorbției haloanisolilor. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 3.2.15 (2016) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. |

<sup>(1)</sup> Anul indicat între paranteze după referirea la o fișă a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV precizează versiunea fișei autorizate de Uniune ca practică oenologică autorizată, sub rezerva condițiilor și limitelor de utilizare prevăzute în prezentul tabel.

<sup>(2)</sup> Regulamentul (CE) nr. 1935/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare și de abrogare a Directivelor 80/590/CEE și 89/109/CEE (JO L 338, 13.11.2004, p. 4).

<sup>(3)</sup> Regulamentul (UE) nr. 10/2011 al Comisiei din 14 ianuarie 2011 privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare (JO L 12, 15.1.2011, p. 1).

**TABELUL 2: COMPUȘII OENOLOGICI AUTORIZAȚI MENȚIONAȚI LA ARTICOLUL 3 ALINEATUL (1)**

|     | 1                        | 2                            | 3   | 4  | 5        | 6   | 7  | 8   |
|-----|--------------------------|------------------------------|---|--|----------|---|--|---|
|     | Substanțele/Activitățile | Numărul E și/sau numărul CAS | Codul internațional al practicilor oenologice al OIV <sup>(1)</sup> | Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1) | Aditivul | Adjuvantul tehnologic/substanța utilizată ca adjuvant tehnologic <sup>(2)</sup> | Condițiile și limitele de utilizare <sup>(3)</sup>   | Categoriile de produse vinicole <sup>(4)</sup>  |
| 1   | Corectori de aciditate   |                              |   |  |          |   |  |   |
| 1.1 | Acid (L(+)-)tartric      | E 334/CAS 87-69-4            | Fișa 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)                               | COEI-1-LTARAC  | x        |   | Condițiile și limitele prevăzute în secțiunile C și D din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și la articolul 11 din prezentul regulament. Specificațiile referitoare la acidul (L(+)-)tartric prevăzute la punctul 2 din appendicele 1 la prezenta anexă. | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16 |
| 1.2 | Acid malic (D,L-; L-)    | E 296/-                      | Fișa 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 și 16 |
| 1.3 | Acid lactic              | E 270/-                      | Fișa 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 și 16 |
| 1.4 | L(+)-tartrat de potasiu  | E 336(ii)/CAS 921-53-9       | Fișa 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 și 16 |

| 1                        | 2                            | 3  | 4  | 5             | 6  | 7   | 8   |   |
|--------------------------|------------------------------|--|--|---------------|--|---|---|---|
| Substanțele/Activitățile | Numărul E și/sau numărul CAS | Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1) | Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1) | Aditivul      | Adjuvantul tehnologic/substanța utilizată ca adjuvant tehnologic (2) | Condițiile și limitele de utilizare (3)   | Categoriile de produse vinicole (4)             |   |
| 1.5                      | Bicarbonat de potasiu        | E 501(ii)/CAS 298-14-6                                   | Fișa 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 și 16 |   |
| 1.6                      | Carbonat de calciu           | E 170/CAS 471-34-1                                       | Fișa 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 și 16 |
| 1.7                      | Tartrat de calciu            | E 354/-  | Fișa 3.3.12 (1997)   | COEI-1-CALTAR |  | x   |   | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16             |
| 1.8                      | Sulfat de calciu             | E 516/-  | Fișa 2.1.3.1.1.1 (2017)  |               | x  | Condițiile și limitele prevăzute la punctul 2 litera (b) din secțiunea A a anexei III. Nivelul maxim de utilizare: 2 g/l. | 3   |   |
| 1.9                      | Carbonat de potasiu          | E 501(i)   | Fișa 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)  |               |  | x   | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16    |   |
| 2                        | Conservanți și antioxidanți  |  |  |               |  |   |   |   |
| 2.1                      | Dioxid de sulf               | E 220/CAS 7446-09-5                                      | Fișa 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)   | COEI-1-SOUDIO | x  | Limitele (cantitatea maximă conținută în produsul introdus pe piață) prevăzute în secțiunea B a anexei I.                 | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16 |   |
| 2.2                      | Bisulfid de potasiu          | E 228/CAS 7773-03-7                                      | Fișa 2.1.2 (1987)  | COEI-1-POTBIS | x  |   | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16    |   |
| 2.3                      | Metabisulfid de potasiu      | E 224/CAS 16731-55-8                                     | Fișa 1.12 (2004), 3.4.4 (2003)   | COEI-1-POTANH | x  |   | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16    |   |

|     | 1  | 2                            | 3  | 4  | 5        | 6  | 7   | 8   |
|-----|--|------------------------------|--|--|----------|--|---|---|
|     | Substanțele/Activitățile                               | Numărul E și/sau numărul CAS | Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1) | Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1) | Aditivul | Adjuvantul tehnologic/substanța utilizată ca adjuvant tehnologic (2) | Condițiile și limitele de utilizare (3)   | Categoriile de produse vinicole (4)   |
| 2.4 | Sorbat de potasiu                                      | E 202                        | Fișa 3.4.5 (1988)  | COEI-1-POTSOR  | x        |  |   | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16  |
| 2.5 | Lizozimă   | E 1105                       | Fișa 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 și 16   |
| 2.6 | Acid L-ascorbic  | E 300                        | Fișa 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); 3.4.7 (2001)             | COEI-1-ASCACI  | x        |  | Conținutul maxim al vinului tratat astfel și introdus pe piață: 250 mg/l. Maximum 250 mg/l per tratament.               | Struguri proaspeți, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16  |
| 2.7 | Dicarbonat de dimetil (DMDC)                           | E242/CAS 4525-33-1           | Fișa 3.4.13 (2001)                                       | COEI-1-DICDIM  | x        |  | Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. | Must de struguri parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 |
| 3   | Secheștrănți   |                              |  |  |          |  |   |   |
| 3.1 | Cărbune de uz oenologic                                |                              | Fișa 2.1.9 (2002); 3.5.9 (1970)                          | COEI-1-CHARBO  |          | x  |   | Vinuri albe, 2, 10 și 14  |
| 3.2 | Fibre vegetale selective                               |                              | Fișa 3.4.20 (2017)                                       | COEI-1-FIBVEG  |          | x  |   | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16  |
| 4   | Activatori pentru fermentația alcoolică și malolactică |                              |  |  |          |  |   |   |
| 4.1 | Celuloză microcristalină                               | E 460(i)/CAS 9004-34-6       | Fișa 2.3.2 (2005), 3.4.21 (2015)                         | COEI-1-CELMIC  |          | x  | Trebuie să respecte specificațiile prevăzute în anexa la Regulamentul (UE) nr. 231/2012.                                | Struguri proaspeți, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11 și 12   |

| 1                        | 2  | 3  | 4  | 5              | 6  | 7                                       | 8  |  |
|--------------------------|--|--|--|----------------|--|---|--|--|
| Substanțele/Activitățile | Numărul E și/sau numărul CAS                           | Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1) | Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1) | Aditivul       | Adjuvantul tehnologic/substanța utilizată ca adjuvant tehnologic (2) | Condițiile și limitele de utilizare (3) | Categoriile de produse vinicole (4)  |  |
| 4.2                      | Fosfat de amoniu                                       | E 342/CAS 7783-28-0                                      | Fișa 4.1.7 (1995)  | COEI-1-PHODIA  |  | x                                       | Numai pentru fermentația alcoolică. În limita a 1 g/l (exprimată în săruri) (5) sau de 0,3 g/l pentru a doua fermentație a vinurilor spumante. | Struguri proaspeți, 2, 10, 11, 12, 13, a doua fermentație alcoolică în cazul 4, 5, 6 și 7. |
| 4.3                      | Sulfat de amoniu                                       | E 517/CAS 7783-20-2                                      | Fișa 4.1.7 (1995)  | COEI-1AMMSUL   |  | x                                       |  |  |
| 4.4                      | Bisulfid de amoniu                                     | -/CAS 10192-30-0   |  | COEI_1-AMMHYD  |  | x                                       | Numai pentru fermentația alcoolică. În limita a 0,2 g/l (exprimată în săruri) și în limitele prevăzute la punctele 2.1-2.3.                    | Struguri proaspeți, 2, 10, 11, 12 și 13  |
| 4.5                      | Clorhidrat de tiamină                                  | -/CAS 67-03-8  | Fișa 2.3.3 (1976); 4.1.7 (1995)  | COEI-1-THIAMIN |  | x                                       | Numai pentru fermentația alcoolică.  | Struguri proaspeți, 2, 10, 11, 12, 13, a doua fermentație alcoolică în cazul 4, 5, 6 și 7. |
| 4.6                      | Autolizați de drojdie                                  | -/-  | Fișa 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)   | COEI-1-AUTLYS  |  | x (2)                                   |  | Struguri proaspeți, 2, 10, 11, 12 și 13  |
| 4.7                      | Membrane celulare de levuri                            | -/-  | Fișa 2.3.4 (1988); 3.4.21 (2015)   | COEI-1-YEHULL  |  | x (2)                                   |  | Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16                        |
| 4.8                      | Drojii inactivate                                      | -/-  | Fișa 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)   | COEI-1-INAYEA  |  | x (2)                                   |  | Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16                        |
| 4.9                      | Drojii inactivate cu niveluri de glutatation garantate | -/-  | Fișa 2.2.9 (2017)  | COEI-1-LEVGLU  |  | x (2)                                   | Numai pentru fermentația alcoolică.  | Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16                        |

|     | 1                        | 2                            | 3   | 4  | 5        | 6   | 7  | 8   |
|-----|--------------------------|------------------------------|---|--|----------|---|--|---|
|     | Substanțele/Activitățile | Numărul E și/sau numărul CAS | Codul internațional al practicilor oenologice al OIV <sup>(1)</sup> | Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1) | Aditivul | Adjuvantul tehnologic/substanța utilizată ca adjuvant tehnologic <sup>(2)</sup> | Condițiile și limitele de utilizare <sup>(3)</sup> | Categoriile de produse vinicole <sup>(4)</sup>  |
| 5   | Agenți de limpezire      |                              |   |  |          |   |  |   |
| 5.1 | Gelatină alimentară      | -/CAS 9000-70-8              | Fișa 2.1.6 (1997);<br>3.2.1 (2011)                                  | COEI-1-GELATI  |          | x <sup>(2)</sup>  |  | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,<br>10, 11, 12, 15 și 16 |
| 5.2 | Proteine din grâu        |                              | Fișa 2.1.17 (2004);<br>3.2.7 (2004)                                 | COEI-1-PROVEG  |          | x <sup>(2)</sup>  |  | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,<br>10, 11, 12, 15 și 16 |
| 5.3 | Proteine din mazăre      |                              | Fișa 2.1.17 (2004);<br>3.2.7 (2004)                                 | COEI-1-PROVEG  |          | x <sup>(2)</sup>  |  | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,<br>10, 11, 12, 15 și 16 |
| 5.4 | Proteine din cartofi     |                              | Fișa 2.1.17 (2004);<br>3.2.7 (2004)                                 | COEI-1-PROVEG  |          | x <sup>(2)</sup>  |  | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,<br>10, 11, 12, 15 și 16 |
| 5.5 | Clei de pește (ihtiocol) |                              | Fișa 3.2.1 (2011)   | COEI-1-COLPOI  |          | x   |  | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15<br>și 16             |
| 5.6 | Cazeină                  | -/CAS 9005-43-0              | Fișa 2.1.16 (2004)  | COEI-1-CASEIN  |          | x <sup>(2)</sup>  |  | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,<br>10, 11, 12, 15 și 16 |
| 5.7 | Cazeinați de potasiu     | -/CAS 68131-54-4             | Fișa 2.1.15 (2004);<br>3.2.1 (2011)                                 | COEI-1-POTCAS  |          | x <sup>(2)</sup>  |  | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,<br>10, 11, 12, 15 și 16 |
| 5.8 | Ovalbumină               | -/CAS 9006-59-1              | Fișa 3.2.1 (2011)   | COEI-1-OEUALB  |          | x <sup>(2)</sup>  |  | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15<br>și 16             |

| 1                        | 2  | 3  | 4  | 5             | 6  | 7                                       | 8  |
|--------------------------|--|--|--|---------------|--|---|--|
| Substanțele/Activitățile | Numărul E și/sau numărul CAS                               | Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1) | Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1) | Aditivul      | Adjuvantul tehnologic/substanța utilizată ca adjuvant tehnologic (2) | Condițiile și limitele de utilizare (3) | Categoriile de produse vinicole (4)          |
| 5.9                      | Bentonită  | E 558/-  | Fișa 2.1.8 (1970); 3.3.5 (1970)  | COEI-1-BENTON |  | x                                       | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16 |
| 5.10                     | Dioxid de siliciu (sub formă de gel sau soluție coloidală) | E 551/-  | Fișa 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 și 16 |
| 5.11                     | Caolin   | -/CAS 1332-58-7  | Fișa 3.2.1 (2011)  | COEI-1-KAOLIN |  | x                                       | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16             |
| 5.12                     | Taninuri   |  | Fișa 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 și 16         |
| 5.13                     | Chitosan obținut din <i>Aspergillus niger</i>              | -/CAS 9012-76-4  | Fișa 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 și 16 |
| 5.14                     | Chitină-glucan obținută din <i>Aspergillus niger</i> ;     | Chitină: CAS 1398-61-4; Glucan: CAS 9041-22-9.           | Fișa 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 și 16 |
| 5.15                     | Extrakte proteice din drojdii                              | -/-  | Fișa 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 și 16 |
| 5.16                     | Polivinilpolipirolidonă                                    | E 1202/CAS 25249-54-1                                    | Fișa 3.4.9 (1987)  | COEI-1-PVPP   |  | x                                       | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 și 16         |



|      | 1                        | 2                            | 3  | 4  | 5        | 6  | 7   | 8   |
|------|--------------------------|------------------------------|--|--|----------|--|---|---|
|      | Substanțele/Activitățile | Numărul E și/sau numărul CAS | Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1) | Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1) | Aditivul | Adjuvantul tehnologic/substanța utilizată ca adjuvant tehnologic (2) | Condițiile și limitele de utilizare (3)   | Categoriile de produse vinicole (4)   |
| 5.17 | Alginat de calciu        | E 404/CAS 9005-35-0          | Fișa 4.1.8 (1981)  | COEI-1-ALGIAC  |          | x  | Numai pentru producția tuturor categoriilor de vinuri spumante și petiante care au fost obținute prin fermentarea în sticlă și în cazul cărora drojdiile s-au separat prin degorjare. | 4, 5, 6, 7, 8 și 9  |
| 5.18 | Alginat de potasiu       | E 402/CAS 9005-36-1          | Fișa 4.1.8 (1981)  | COEI-1-POTALG  |          | x  | Numai pentru producția tuturor categoriilor de vinuri spumante și petiante care au fost obținute prin fermentarea în sticlă și în cazul cărora drojdiile s-au separat prin degorjare. | 4, 5, 6, 7, 8 și 9  |
| 6    | Stabilizatori            |                              |  |  |          |  |   |   |
| 6.1  | Bitartrat de potasiu     | E336(i)/CAS 868-14-4         | Fișa 3.3.4 (2004)  | COEI-1-POTBIT  |          | x  | Numai pentru favorizarea precipitării sărurilor tartrice  | Must de struguri parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 |
| 6.2  | Tartrat de calciu        | E354/-                       | Fișa 3.3.12 (1997)                                       | COEI-1-CALTAR  |          | x  |   | Must de struguri parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 |
| 6.3  | Acid citric              | E 330                        | Fișa 3.3.8 (1970); 3.3.1 (1970)                          | COEI-1-CITACI  | x        |  | Conținutul maxim al vinului tratat astfel și introdus pe piață: 1 g/l   | Must de struguri parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 |

| 1                        | 2                            | 3  | 4  | 5             | 6  | 7  | 8   |
|--------------------------|------------------------------|--|--|---------------|--|--|---|
| Substanțele/Activitățile | Numărul E și/sau numărul CAS | Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1) | Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1) | Aditivul      | Adjuvantul tehnologic/substanța utilizată ca adjuvant tehnologic (2) | Condițiile și limitele de utilizare (3)  | Categoriile de produse vinicole (4)   |
| 6.4                      | Taninuri                     | -/-  | 3.3.1 (1970);  | COEI-1-TANINS |  |  | Must de struguri parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 |
| 6.5                      | Ferocianură de potasiu       | E 536/-  | Fișa 3.3.1 (1970)  | COEI-1-POTFER | x  | Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 4 la prezenta anexă.   | Must de struguri parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 |
| 6.6                      | Fitatul de calciu            | -/CAS 3615-82-5  | Fișa 3.3.1 (1970)  | COEI-1-CALPHY | x  | În cazul vinurilor roșii, maximum 8 g/hl<br>Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 4 la prezenta anexă. | Must de struguri parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 |
| 6.7                      | Acid metatartric             | E 353/-  | Fișa 3.3.7 (1970)  | COEI-1-METACI | x  |  | Must de struguri parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 |
| 6.8                      | Gumă arabică                 | E 414/CAS 9000-01-5                                      | Fișa 3.3.6 (1972)  | COEI-1-GOMARA | x  | Quantum satis  | Must de struguri parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 |

|      | 1   | 2                            | 3  | 4  | 5        | 6  | 7   | 8   |
|------|---|------------------------------|--|--|----------|--|---|---|
|      | Substanțele/Activitățile                                  | Numărul E și/sau numărul CAS | Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1) | Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1) | Aditivul | Adjuvantul tehnologic/substanța utilizată ca adjuvant tehnologic (2) | Condițiile și limitele de utilizare (3)   | Categoriile de produse vinicole (4)   |
| 6.9  | Acid D, L-tartric sau sarea sa neutră de potasiu          | -/CAS 133-37-9               | Fișa 2.1.21 (2008); 3.4.15 (2008)                        | COEI-1-DLTART  |          | x  | Numai pentru precipitarea surplusului de calciu.<br>Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 4 la prezenta anexă.    | Must de struguri parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 |
| 6.10 | Manoproteine de drojdie                                   | -/-                          | Fișa 3.3.13 (2005)                                       | COEI-1-MANPRO  | x        |  |   | Must de struguri parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 |
| 6.11 | Carboximetilceluloză                                      | E466/-                       | Fișa 3.3.14 (2008)                                       | COEI-1-CMC   | x        |  | Numai pentru a se asigura stabilizarea tartrică.  | Vinuri albe, 4, 5, 6, 7, 8, 9   |
| 6.12 | Copolimeri polivinilimidazol-polivinilpirolidon (PVI/PVP) | -/CAS 87865-40-5             | Fișa 2.1.20 (2014); 3.4.14 (2014)                        | COEI-1-PVIPVP  |          | x  | Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.     | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16  |
| 6.13 | Poliaspartat de potasiu                                   | E 456/CAS 64723-18-8         | Fișa 3.3.15 (2016)                                       | COEI-1-POTASP  | x        |  | Numai pentru a contribui la stabilizarea tartrică.  | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16  |
| 7    | Enzime (6)  |                              |  |  |          |  |   |   |
| 7.1  | Ureeză  | EC 3.5.1.5                   | Fișa 3.4.11 (1995)                                       | COEI-1-UREASE  |          | x  | Doar pentru reducerea nivelului de uree din vinuri.<br>Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 6 la prezenta anexă. | Must de struguri parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 |

| 1                        | 2                            | 3   | 4  | 5             | 6   | 7  | 8  |   |
|--------------------------|------------------------------|---|--|---------------|---|--|--|---|
| Substanțele/Activitățile | Numărul E și/sau numărul CAS | Codul internațional al practicilor oenologice al OIV <sup>(1)</sup> | Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1) | Aditivul      | Adjuvantul tehnologic/substanța utilizată ca adjuvant tehnologic <sup>(2)</sup> | Condițiile și limitele de utilizare <sup>(3)</sup> | Categoriile de produse vinicole <sup>(4)</sup>   |   |
| 7.2                      | Pectin liază                 | EC 4.2.2.10   | Fișa 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)                            | COEI-1-ACTPLY |   | x  | Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor. | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16 |
| 7.3                      | Pectin-metil-esterază        | EC 3.1.1.11   | Fișa 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)                            | COEI-1-ACTPME |   | x  | Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor. | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16 |
| 7.4                      | Poligalacturonază            | EC 3.2.1.15   | Fișa 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)                            | COEI-1-ACTPGA |   | x  | Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor. | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16    |
| 7.5                      | Hemicelulază                 | EC 3.2.1.78   | Fișa 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)                            | COEI-1-ACTGHE |   | x  | Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor. | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16    |
| 7.6                      | Celulază                     | EC 3.2.1.4  | Fișa 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)                            | COEI-1-ACTCEL |   | x  | Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor. | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16    |

| 1                        | 2                            | 3  | 4  | 5             | 6  | 7                                       | 8  |   |
|--------------------------|------------------------------|--|--|---------------|--|---|--|---|
| Substanțele/Activitățile | Numărul E și/sau numărul CAS | Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1) | Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1) | Aditivul      | Adjuvantul tehnologic/substanța utilizată ca adjuvant tehnologic (2) | Condițiile și limitele de utilizare (3) | Categoriile de produse vinicole (4)  |   |
| 7.7                      | Betaglucanază                | EC 3.2.1.58  | Fișa 3.2.10 (2004)   | COEI-1-BGLUCA |  | x                                       | Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.  | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16  |
| 7.8                      | Glicozidază                  | EC 3.2.1.20  | Fișa 2.1.19 (2013); 3.2.9 (2013)   | COEI-1-GLYCOS |  | x                                       | Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.  | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16  |
| 8                        | Gaze și gaze de ambalare (7) |  |  |               |  |   |  |   |
| 8.1                      | Argon                        | E 938/CAS 7440-37-1                                      | Fișa 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 și 16  |
| 8.2                      | Azot                         | E 941/CAS 7727-37-9                                      | Fișa 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 și 16  |
| 8.3                      | Dioxid de carbon             | E 290/CAS 124-38-9                                       | Fișa 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                                       | În cazul vinurilor liniștite, cantitatea maximă de dioxid de carbon din vinul astfel tratat și introdus pe piață este de 3 g/l, iar supra presiunea creată de dioxidul de carbon trebuie să fie mai mică de 1 bar la o temperatură de 20 °C. | Must de struguri parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16 |

|      | 1                               | 2                            | 3  | 4  | 5        | 6  | 7   | 8   |
|------|---------------------------------|------------------------------|--|--|----------|--|---|---|
|      | Substanțele/Activitățile        | Numărul E și/sau numărul CAS | Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1) | Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1) | Aditivul | Adjuvantul tehnologic/substanța utilizată ca adjuvant tehnologic (2) | Condițiile și limitele de utilizare (3)   | Categoriile de produse vinicole (4)   |
| 8.4  | Oxigen gazos                    | E 948/CAS 17778-80-2         | Fișa 2.1.1 (2016); 3.5.5 (2016)                          | COEI-1-OXYGEN  |          | x  |   | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16  |
| 9    | Agenți de fermentare            |                              |  |  |          |  |   |   |
| 9.1  | Drojdii pentru producția de vin | -/-                          | Fișa 2.3.1 (2016); 4.1.8 (1981)                          | COEI-1-LESEAC  |          | x (2)  |   | Struguri proaspeți, 2, 10, 11, 12, 13, a doua fermentație alcoolică în cazul 4, 5, 6 și 7.                    |
| 9.2  | Bacterii lactice                | -/-                          | Fișa 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 și 16   |
| 10   | Corectarea defectelor           |                              |  |  |          |  |   |   |
| 10.1 | Sulfat de cupru pentahidrat     | -/CAS 7758-99-8              | Fișa 3.5.8 (1989)  | COEI-1-CUISUL  |          | x  | În limita a 1 g/hl, cu condiția ca produsul tratat să nu aibă un conținut de cupru mai mare de 1 mg/l, cu excepția vinurilor lico-roase produse din must de struguri proaspăt, nefermentat sau ușor fermentat, în cazul cărora conținutul de cupru nu trebuie să depășească 2 mg/l. | Must de struguri parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 |
| 10.2 | Citrat de cupru                 | -/CAS 866-82-0               | Fișa 3.5.14 (2008)                                       | COEI-1-CUICIT  |          | x  | În limita a 1 g/hl, cu condiția ca produsul tratat să nu aibă un conținut de cupru mai mare de 1 mg/l, cu excepția vinurilor lico-roase produse din must de struguri proaspăt, nefermentat sau ușor fermentat, în cazul cărora conținutul de cupru nu trebuie să depășească 2 mg/l. | Must de struguri parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 |

|      | 1  | 2   | 3  | 4  | 5        | 6  | 7   | 8   |
|------|--|---|--|--|----------|--|---|---|
|      | Substanțele/Activitățile                             | Numărul E și/sau numărul CAS                      | Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1) | Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1) | Aditivul | Adjuvantul tehnologic/substanța utilizată ca adjuvant tehnologic (2) | Condițiile și limitele de utilizare (3)   | Categoriile de produse vinicole (4)             |
| 10.3 | Chitosan obținut din <i>Aspergillus niger</i>        | -/CAS 9012-76-4                                   | Fișa 3.4.16 (2009)                                       | COEI-1-CHITOS  |          | x  |   | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16 |
| 10.4 | Chitină-glucan obținută din <i>Aspergillus niger</i> | Chitină: CAS 1398-61-4;<br>Glucan: CAS 9041-22-9. | Fișa 3.4.17 (2009)                                       | COEI-1-CHITGL  |          | x  |   | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16    |
| 10.5 | Drojii inactivate                                    | -/-   |  | COEI-1-INAYEA  |          | x (2)  |   | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16    |
| 11   | Alte practici  |   |  |  |          |  |   |   |
| 11.1 | Rășină de pin de Alep                                | -/-   |  |  | x        |  | Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 2 la prezenta anexă.  | 2, 10, 11                                       |
| 11.2 | Drojii de vin proaspete                              | -/-   |  |  |          | x (2)  | Numai în cazul vinurilor seci. Drojii de vin proaspete, în stare bună și nediluate, care conțin levuri provenite din vinificarea recentă a vinurilor seci. Cantitățile nu depășesc 5 % din volumul produsului tratat. | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16                |
| 11.3 | Caramel  | E 150 a-d/-                                       | Fișa 4.3 (2007)  | COEI-1-CARAMEL   | x        |  | Consolidarea culorii, astfel cum este definită la punctul 2 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008.   | 3   |

|      | 1                        | 2                            | 3   | 4  | 5        | 6   | 7  | 8   |
|------|--------------------------|------------------------------|---|--|----------|---|--|---|
|      | Substanțele/Activitățile | Numărul E și/sau numărul CAS | Codul internațional al practicilor oenologice al OIV <sup>(1)</sup> | Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1) | Aditivul | Adjuvantul tehnologic/substanța utilizată ca adjuvant tehnologic <sup>(2)</sup> | Condițiile și limitele de utilizare <sup>(3)</sup>   | Categoriile de produse vinicole <sup>(4)</sup>  |
| 11.4 | Izotiocianat de alil     | -/57-06-7                    |   |  |          | x   | Numai pentru impregnarea de discuri de parafină pură. A se vedea tabelul 1.<br>În vin nu trebuie să fie prezentă nicio urmă de izotiocianat de alil. | Doar în cazul mustului parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și în cazul vinului. |
| 11.5 | Drojii inactivate        | -/-                          |   | COEI-1-INAYEA  |          | x <sup>(2)</sup>  |  | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16  |

<sup>(1)</sup> Anul indicat între paranteze după referirea la o fișă a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV precizează versiunea fișei autorizate de Uniune ca practică oenologică autorizată, sub rezerva condițiilor și limitelor de utilizare prevăzute în prezentul tabel.

<sup>(2)</sup> Substanțele utilizate ca adjuvanți tehnologici menționate la articolul 20 litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivei 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (JO L 304, 22.11.2011, p. 18).

<sup>(3)</sup> Compușii oenologici autorizați trebuie utilizați în conformitate cu dispozițiile conținute în fișele Codului internațional al practicilor oenologice al OIV menționate în coloana 3, cu excepția cazului în care se aplică eventuale condiții și limite de utilizare suplimentare stabilite în această coloană.

<sup>(4)</sup> Dacă nu se aplică tuturor categoriilor de produse vinicole prevăzute în partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.

<sup>(5)</sup> Pentru a doua fermentație a vinului spumant, pot fi utilizate, de asemenea, în combinație, sărurile de amoniu menționate la rândurile 4.2, 4.3 și 4.4, până la limita totală de 1 g/l sau 0,3 g/l. Totuși, sarea de amoniu menționată la rândul 4.4 nu poate depăși limita menționată la rândul 4.4.

<sup>(6)</sup> A se vedea, de asemenea, articolul 9 alineatul (2) din prezentul regulament.

<sup>(7)</sup> Când sunt utilizate ca aditivi în conformitate cu punctul 20 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari (JO L 354, 31.12.2008, p. 16).



*Apendicele 1***Acidul L(+)-tartric și produsele derivate**

1. Acidul tartric, a cărui utilizare în scopuri de dezacidificare este prevăzută la rândul 1.1 din tabelul 2 din prezenta anexă, poate fi utilizat doar în cazul produselor care:  
sunt obținute din soiurile de viță-de-vie Elbling și Riesling; și  
sunt obținute din struguri recoltați în următoarele regiuni viticole din partea de nord a zonei viticole A:
  - Ahr;
  - Rheingau;
  - Mittelrhein;
  - Mosel;
  - Nahe;
  - Rheinhessen;
  - Pfalz;
  - Moselle luxembourgeoise.
2. Acidul tartric, denumit și acid L(+)-tartric, a cărui utilizare este prevăzută la rândul 1.1 din tabelul 2 din prezenta anexă, trebuie să fie de origine agricolă și să fie extras tocmai din produse viticole. De asemenea, trebuie să respecte criteriile de puritate prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 231/2012.
3. Următoarele produse derivate din acid L(+)-tartric, a căror utilizare este prevăzută la următoarele elemente-rânduri din tabelul 2 din prezenta anexă, trebuie să fie de origine agricolă:
  - tartrat de calciu (1.7);
  - tartrat de potasiu (1.4);
  - bitartrat de potasiu (6.1);
  - acid metatartric (6.7).

---

*Apendicele 2***Rășină de pin de Alep**

1. Rășina de pin de Alep, a cărei utilizare este prevăzută la elementul-rând 11.1 din tabelul 2 din prezenta anexă, poate fi utilizată doar pentru producerea vinului „Retsina”. Această practică oenologică poate fi aplicată doar:
  - (a) pe teritoriul geografic al Greciei;
  - (b) utilizând must de struguri din soiurile de struguri, ariile de producție și zonele vitivinicole specificate în dispozițiile naționale în vigoare în Grecia la 31 decembrie 1980;
  - (c) prin adăugarea unei cantități maxime de rășină de 1 000 de grame per hectolitru de produs utilizat, înainte de fermentație, sau, dacă tăria alcoolică dobândită în volume nu depășește o treime din tăria alcoolică totală în volume, în timpul fermentației.
2. Dacă intenționează să modifice dispozițiile menționate la punctul 1 litera (b), Grecia notifică în prealabil Comisiei acest lucru. Notificarea respectivă se efectuează în conformitate cu Regulamentul delegat (UE) 2017/1183. În cazul în care Comisia nu răspunde în termen de două luni de la primirea unei astfel de notificări, Grecia poate efectua modificările planificate.

## Apendicele 3

**Utilizarea de rășini schimbătoare de ioni**

Rășinile schimbătoare de ioni care pot fi utilizate în conformitate cu elementul-rând 6 din tabelul 1 din prezenta anexă sunt copolimeri de stiren sau divinilbenzen care conțin grupări de acid sulfonic sau amoniu. Aceste rășini trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 1935/2004 și să respecte dispozițiile Uniunii și naționale adoptate în vederea punerii în aplicare a regulamentului respectiv. În plus, când sunt testate cu metoda de analiză prevăzută la al treilea paragraf din prezentul apendice, rășinile schimbătoare de ioni trebuie să nu piardă, în oricare dintre solvenții enumerați, mai mult de 1 mg/l de materie organică. Rășinile trebuie regenerate prin utilizarea de substanțe permise la fabricarea produselor alimentare.

Rășinile se utilizează numai sub supravegherea unui oenolog sau tehnician și doar în instalații aprobate de autoritățile statului membru pe teritoriul căruia sunt utilizate. Autoritățile stabilesc obligațiile și responsabilitățile care le revin oenologilor și tehnicienilor aprobați.

Metoda de analiză pentru determinarea pierderilor de materie organică ale rășinilor schimbătoare de ioni:

**1. SFERA ȘI DOMENIUL DE APLICARE**

Determinarea pierderilor de materie organică ale rășinilor schimbătoare de ioni.

**2. DEFINIȚIE**

Pierdere de materie organică din rășinile schimbătoare de ioni. Pierderea de materie organică este determinată cu ajutorul metodei indicate.

**3. PRINCIPIU**

Solvenții de extracție sunt trecuți prin rășini preparate, iar greutatea materiei organice extrase este determinată prin gravimetrie.

**4. REACTIVI**

Toți reactivii trebuie să fie de calitate analitică.

Solvenți de extracție.

4.1. Apă distilată sau apă deionizată sau cu o puritate echivalentă.

4.2. Etanol 15 % v/v. Se prepară prin amestecarea a 15 părți de etanol absolut cu 85 părți de apă (punctul 4.1).

4.3. Acid acetic 5 % m/m. Se prepară prin amestecarea a 5 părți de acid acetic glacial cu 95 de părți de apă (punctul 4.1).

**5. APARATURĂ**

5.1. Coloane cromatografice cu schimb ionic.

5.2. Cilindri gradați cu capacitatea de 2 l.

5.3. Capsule de evaporare rezistente la o temperatură de 850 °C într-un cuptor cu muflă.

5.4. Cuptor de uscare, controlat termostatic la 105 ± 2 °C.

5.5. Cuptor cu muflă, controlat termostatic la 850 ± 25 °C.

5.6. Balanță analitică, cu o precizie de 0,1 mg.

5.7. Evaporator, placă fierbinte sau evaporator cu infraroșu.

## 6. PROCEDURĂ

- 6.1. La fiecare dintre cele trei coloane cromatografice cu schimb ionic (punctul 5.1) se adaugă 50 ml de rășină schimbătoare de ioni care urmează să fie testată, spălată și tratată în conformitate cu instrucțiunile producătorului pentru prepararea rășinilor în vederea folosirii lor în sectorul alimentar.
- 6.2. În cazul rășinilor anionice, cei trei solvenți de extracție (punctele 4.1, 4.2 și 4.3) se trec separat prin coloanele preparate (punctul 6.1) cu un debit de 350-450 ml/h. De fiecare dată, primul litru de eluat se aruncă, iar următorii doi litri se colectează în cilindri gradați (punctul 5.2). În cazul rășinilor cationice, prin coloanele pregătite în acest scop se trec numai solvenții indicați la punctele 4.1 și 4.2.
- 6.3. Cele trei eluate se evaporă pe o placă fierbinte sau cu ajutorul unui evaporator cu infraroșu (punctul 5.7) în capsule de evaporare separate (punctul 5.3) care au fost curățate și cântărite în prealabil ( $m_0$ ). Capsulele de evaporare se pun într-un cuptor (punctul 5.4) și se usucă la o greutate constantă ( $m_1$ ).
- 6.4. După înregistrarea greutății constante (punctul 6.3) capsula de evaporare se pune într-un cuptor cu muflă (punctul 5.5) și se transformă în cenușă la o greutate constantă ( $m_2$ ).
- 6.5. Se calculează materia organică extrasă (punctul 7.1). Dacă rezultatul este mai mare de 1 mg/l se efectuează o determinare martor asupra reactivilor și se recalculează greutatea materiei organice extrase.

Determinarea martor se realizează prin repetarea operațiunilor menționate la punctele 6.3 și 6.4, utilizându-se însă doi litri de solvent de extracție pentru a se obține greutatea  $m_3$  și greutatea  $m_4$  corespunzătoare punctelor 6.3, respectiv 6.4.

## 7. EXPRIMAREA REZULTATELOR

### 7.1. Formula și calcularea rezultatelor

Cantitatea de materie organică extrasă din rășinile schimbătoare de ioni, în mg/l, se obține cu ajutorul formulei:

$$500 (m_1 - m_2)$$

unde  $m_1$  și  $m_2$  sunt exprimate în grame.

Greutatea corectată a materiei organice extrase din rășinile schimbătoare de ioni, în mg/l, se calculează cu ajutorul formulei:

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

unde  $m_1$ ,  $m_2$ ,  $m_3$  și  $m_4$  sunt exprimate în grame.

- 7.2. Diferența dintre rezultatele a două analize paralele efectuate pe același eșantion nu trebuie să depășească 0,2 mg/l.

---

### Apendicele 4

#### **Ferocianura de potasiu**

#### **Fitatul de calciu**

#### **Acidul DL tartric**

Ferocianura de potasiu sau fitatul de calciu, a căror utilizare este prevăzută la elementele-rânduri 6.5 și 6.6 din tabelul 2 din prezenta anexă, sau acidul DL tartric, a cărui utilizare este prevăzută la elementul-rând 6.9 din tabelul 2 din prezenta anexă, se poate utiliza doar sub supravegherea unui oenolog sau a unui tehnician aprobat în mod oficial de autoritățile statului membru pe teritoriul căruia este efectuat tratamentul, responsabilitățile aferente fiind stabilite, dacă este necesar, de statul membru în cauză.

După tratarea cu ferocianură de potasiu sau cu fitat de calciu, vinul trebuie să conțină urme de fier.

Dispozițiile privind controlul utilizării produselor menționate la primul paragraf sunt cele adoptate de statele membre.

---

## Apendicele 5

**Cerințe privind tratamentul prin electroodializă**

Acest tratament are ca scop obținerea stabilității tartrice a vinului în ceea ce privește bitartratul de potasiu și tartratul de calciu (și alte săruri de calciu), prin extragerea ionilor suprasaturați din vin sub acțiunea unui câmp electric și folosind membrane permeabile fie pentru anioni, fie pentru cationi.

## 1. CERINȚE PRIVIND MEMBRANELE

- 1.1. Într-un sistem de tip „filtru-presă” sau în orice alt sistem adecvat care separă compartimentele de tratament (vin) și de concentrație (apă uzată), membranele trebuie dispuse alternat.
- 1.2. Membranele permeabile pentru cationi trebuie să fie proiectate numai pentru extragerea cationilor, în special  $K^+$ ,  $Ca^{++}$ .
- 1.3. Membranele permeabile pentru anioni trebuie să fie proiectate numai pentru extragerea anionilor, în special a anionilor tartrați.
- 1.4. Membranele nu trebuie să modifice excesiv compoziția fizico-chimică și caracteristicile senzoriale ale vinului. Ele trebuie să îndeplinească următoarele condiții:
  - trebuie să fie fabricate în conformitate cu bunele practici de fabricație, din substanțe autorizate pentru fabricarea de materiale din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, substanțe enumerate în anexa I la Regulamentul (UE) nr. 10/2011;
  - utilizatorul echipamentului de electroodializă trebuie să demonstreze că membranele folosite îndeplinesc cerințele sus-menționate și că eventualele înlocuiri au fost efectuate de personal calificat;
  - membranele nu trebuie să elibereze nicio substanță în cantități care pot fi dăunătoare sănătății umane sau care afectează gustul sau mirosul produselor alimentare și trebuie să respecte criteriile prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 10/2011;
  - utilizarea membranelor nu trebuie să determine interacțiuni între componentele lor și vin care riscă să ducă la formarea în produsul tratat a unor noi compuși care ar putea fi toxici.

Stabilitatea membranelor noi folosite în electroodializă se determină cu ajutorul unui simulant care reproduce compoziția fizico-chimică a vinului, în vederea identificării unei posibile migrații a unor substanțe din membrane.

Se recomandă următoarea metodă experimentală:

Simulantul este o soluție hidroalcoolică ajustată la pH-ul și conductivitatea vinului. Compoziția soluției este următoarea:

- etanol absolut: 11 l;
- bitartrat de potasiu: 380 g;
- clorură de potasiu: 60 g;
- acid sulfuric concentrat: 5 ml;
- apă distilată: completare până la 100 l.

Această soluție este utilizată pentru teste de migrare în circuit închis pe un strat de electroodializă sub tensiune (1 volt/celulă), folosindu-se membrane anionice și cationice de 50 l/m<sup>2</sup>, până la o demineralizare de 50 % a soluției. Circuitul efluent este inițiat de o soluție de clorură de potasiu de 5 g/l. Se testează pentru identificarea substanțelor migratoare atât în simulant, cât și în efluent.

Se vor determina moleculele organice care intră în compoziția membranei și care ar putea migra în soluția tratată. Într-un laborator agreat se va efectua o determinare specifică pentru fiecare dintre componentele respective. Conținutul total de compuși determinați în simulant trebuie să fie mai mic de 50 μg/l.

Membranelor respective trebuie să li se aplice normele generale privind controalele referitoare la materialele care vin în contact cu alimentele.

## 2. CERINȚE PRIVIND UTILIZAREA MEMBRANELOR

Perechea de membrane este alcătuită în așa fel încât să fie îndeplinite următoarele condiții:

- reducerea pH-ului vinului nu poate depăși valoarea de 0,3 unități de pH;
- diminuarea acidității volatile trebuie să fie mai mică de 0,12 g/l (2 miliechivalenți exprimați ca acid acetic);
- tratamentul nu afectează compușii neionici ai vinului, în special polifenolii și polizaharidele;
- difuzia de molecule mici, cum ar fi etanolul, este redusă și nu determină o reducere a tăriei alcoolice de peste 0,1 % vol.;
- membranele trebuie să fie păstrate și curățate utilizându-se metode aprobate și substanțe autorizate pentru prepararea produselor alimentare;
- membranele sunt marcate astfel încât să se poată verifica alternarea lor în stratul de electroodializă;
- echipamentul folosit trebuie să fie prevăzut cu un mecanism de comandă și control care ține cont de instabilitatea fiecărui vin în parte, astfel încât să poată elimina numai bitartratul de potasiu și sărurile de calciu aflate în suprasaturație;
- Tratamentul se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.

Tratamentul trebuie înscris în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.

---

Apendicele 6

**Cerințe privind ureaza**

1. Codul internațional pentru urează: EC 3-5-1-5, nr. CAS: 9002-13-5.
2. Activitatea: ureaza (activă în pH acid), descompunerea ureei în amoniac și dioxid de carbon. Activitatea declarată este de minimum 5 unități/mg, o unitate fiind definită drept cantitatea de enzimă care produce un μmol de amoniac pe minut la temperatura de 37 °C din uree de 5 g/l la un pH de 4.
3. Originea: *Lactobacillus fermentum*.
4. Domeniu de aplicare: descompunerea ureei prezente în vinurile destinate unei învechiri prelungite, în cazul în care concentrația inițială de uree a vinului respectiv este mai mare de 1 mg/l.
5. Doza maximă: 75 mg de preparat enzimatic per litru de vin tratat, fără a se depăși 375 de unități de urează per litru de vin. După efectuarea tratamentului, întreaga activitate enzimatică reziduală trebuie eliminată prin filtrarea vinului (dimensiune a porilor mai mică de 1 μm).
6. Specificații privind puritatea chimică și microbiologică:

|                                |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| Pierdere prin uscare           | Sub 10 %                              |
| Metale grele                   | Sub 30 ppm                            |
| Pb                             | Sub 10 ppm                            |
| As                             | Sub 2 ppm                             |
| Coliforme totale               | Absente                               |
| <i>Salmonella</i> spp.         | Absentă în eșantioanele de 25 g       |
| Număr total de bacterii aerobe | Mai puțin de $5 \times 10^4$ celule/g |

Ureaza utilizată pentru tratarea vinului trebuie să fie preparată în condiții similare celor aferente ureazei la care se referă „Avizul privind utilizarea în producția de vin a ureazei preparate din *Lactobacillus fermentum*” al Comitetului științific pentru alimentație din 10 decembrie 1998.

---

*Apendicele 7***Cerințe privind bucățile de lemn de stejar**

## SCOP, ORIGINE ȘI DOMENIU DE APLICARE

Bucățile de lemn de stejar se utilizează în vinificație și la învechirea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeți și a mustului de struguri, scopul fiind de a transmite vinului anumite caracteristici ale lemnului de stejar.

Bucățile de lemn de stejar trebuie să provină doar din genul *Quercus*.

Bucățile de lemn sunt fie lăsate în stare naturală, fie încălzite la o temperatură scăzută, medie sau înaltă, însă trebuie să fi nu fost supuse unei combustii, nici măcar la suprafață, și trebuie să nu fie carbonizate sau friabile la atingere. Trebuie să nu fi fost supuse vreunui alt tratament chimic, enzimatic sau fizic decât încălzirea. Nu este permis să li se adauge niciun produs cu scopul de a le intensifica aroma naturală sau compușii fenolici extractibili.

## ETICHETARE

Eticheta trebuie să indice originea speciei sau speciilor botanice de stejar și intensitatea unei eventuale încălziri, condițiile de păstrare și măsurile de siguranță.

## DIMENSIUNI

Dimensiunile particulelor de lemn trebuie să fie de așa natură încât cel puțin 95 % din particule ca greutate să fie reținute de o sită cu ochiuri de 2 mm (adică de mărimea 9).

## PURITATE

Nu este permis ca bucățile de lemn de stejar să elibereze substanțe în concentrații care ar putea prezenta eventuale riscuri pentru sănătate.

Acest tratament trebuie înregistrat în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.

*Apendicele 8***Cerințe privind tratamentul de corectare a tăriei alcoolice a vinurilor**

Tratamentul de corectare a tăriei alcoolice („tratamentul”) are ca scop reducerea conținutului excesiv de etanol al vinului, în vederea îmbunătățirii echilibrului gustativ.

Cerințe:

1. Obiectivele pot fi atinse prin intermediul unor tehnici de separare aplicate individual sau combinate.
2. Vinurile tratate trebuie să nu prezinte defecte organoleptice și trebuie să fie adecvate pentru consumul uman direct.
3. Eliminarea alcoolului din vin nu se poate efectua dacă unuia dintre produsele vinicole utilizate la fabricarea vinului în cauză i-a fost aplicat unul dintre procedeele de îmbogățire prevăzute în partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.
4. Tăria alcoolică poate fi redusă cu maximum 20 %, iar tăria alcoolică totală în volume a produsului finit trebuie să corespundă celei stabilite la punctul 1 al doilea paragraf litera (a) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.
5. Tratamentul se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.
6. Tratamentul trebuie înregistrat în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.
7. Statele membre pot impune obligativitatea notificării prelabile a acestui tratament autorităților competente.

*Apendicele 9***Cerințe privind tratamentul de reducere a conținutului de zaharuri din must prin cuplaj membranar**

Tratamentul de reducere a conținutului de zaharuri („tratamentul”) vizează eliminarea zaharurilor din must prin intermediul unui cuplaj membranar care asociază microfiltrarea sau ultrafiltrarea cu nanofiltrarea sau cu osmoza inversă.

Cerințe:

1. Tratamentul determină o diminuare a volumului, în funcție de cantitatea și de conținutul de zaharuri ale soluției de zaharuri eliminate din mustul inițial.
2. Procedeele trebuie să permită conservarea conținutului de constituenți ai mustului, alții decât zaharurile.
3. Reducerea conținutului de zaharuri din must exclude corectarea tăriei alcoolice a vinurilor care sunt obținute din mustul respectiv.
4. Nu este permisă aplicarea acestui tratament împreună cu unul dintre procedeele de îmbogățire prevăzute în partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.
5. Tratamentul se efectuează asupra unui volum de must determinat în funcție de obiectivul vizat de reducere a conținutului de zaharuri.
6. Obiectivul primei etape constă în a face ca mustul să fie adecvat pentru a doua etapă, cea de concentrare, și în păstrarea macromoleculelor a căror talie depășește pragul de reținere al membranei. Această etapă poate fi realizată prin ultrafiltrare.
7. Permeatul obținut în cursul primei etape a tratamentului este apoi supus concentrării prin nanofiltrare sau prin osmoză inversă.  
  
În mod special, apa inițială și acizii organici nereținuți prin nanofiltrare pot fi reintroduși în mustul tratat.
8. Tratamentul trebuie efectuat sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.
9. Membranele utilizate trebuie să îndeplinească cerințele Regulamentelor (CE) nr. 1935/2004 și (UE) nr. 10/2011 și să respecte dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentelor respective. Membranele trebuie să îndeplinească cerințele Codexului oenologic internațional publicat de OIV.

*Apendicele 10***Cerințe pentru tratarea vinurilor cu ajutorul unei tehnologii pe bază de membrană, combinate cu carbon activ pentru a reduce 4-etilfenolul și 4-etilguaiacolul în exces**

Obiectivul tratării este de a reduce conținutul de 4-etilfenol și de 4-etilguaiacol de origine microbială, care constituie defecte organoleptice și maschează aromele vinului.

Cerințe:

1. Tratamentul se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.
2. Tratamentul trebuie înregistrat în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.
3. Membranele utilizate trebuie să îndeplinească cerințele Regulamentelor (CE) nr. 1935/2004 și (UE) nr. 10/2011 și să respecte dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentelor respective. Membranele trebuie să îndeplinească cerințele Codexului oenologic internațional publicat de OIV.

## PARTEA B

## LIMITELE CONȚINUTULUI DE DIOXID DE SULF AL VINURILOR

## A. CONȚINUTUL DE DIOXID DE SULF AL VINURILOR

1. La momentul comercializării în vederea consumului uman direct, conținutul total de dioxid de sulf al altor vinuri decât vinurile spumante și vinurile licoroase nu poate depăși:
  - (a) 150 mg/l în cazul vinurilor roșii;
  - (b) 200 mg/l în cazul vinurilor albe și roze.
2. În pofida dispozițiilor de la punctul 1 literele (a) și (b), limita maximă a conținutului de dioxid de sulf în cazul vinurilor al căror conținut de zaharuri, exprimat prin suma glucoză + fructoză, este de minimum 5 g/l, este majorată la:
  - (a) 200 mg/l în cazul vinurilor roșii;
  - (b) 250 mg/l în cazul vinurilor albe și roze;
  - (c) 300 mg/l în cazul:
    - vinurilor care au dreptul la mențiunea „Spätlese”, conform dispozițiilor Uniunii;
    - vinurilor albe care au dreptul la una dintre următoarele denumiri de origine protejată: „Bordeaux supérieur”, „Graves de Vayres”, „Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire” în cazul așa-numitelor vinuri „moelleux”, „Premières Côtes de Bordeaux”, „Côtes de Bergerac”, „Côtes de Montravel”, „Gaillac” urmată de mențiunea „doux” sau „vendanges tardives”, „Rosette” și „Savennières”;
    - vinurilor albe care au dreptul la denumirile de origine protejată „Allela”, „Navarra”, „Penedès”, „Tarragona” și „Valencia”, precum și al vinurilor care au dreptul la o denumire de origine protejată din Comunidad Autónoma del País Vasco și care poartă mențiunea „vendimia tardia”;
    - vinurilor dulci care au dreptul la denumirea de origine protejată „Binissalem-Mallorca”;
    - vinurilor care sunt produse din struguri supramaturați și din struguri stafidiți, care au dreptul la denumirea de origine protejată „Málaga” și al căror conținut de zaharuri reziduale este de minimum 45 g/l;
    - vinurilor originare din Regatul Unit produse în conformitate cu legislația Regatului Unit, în cazul în care conținutul de zaharuri este mai mare de 45 g/l;
    - vinurilor originare din Ungaria care poartă denumirea de origine protejată „Tokaji” și, în conformitate cu normele din Ungaria, mențiunea „Tokaji édes szamorodni” sau „Tokaji száraz szamorodni”;
    - vinurilor care au dreptul la una dintre denumirile de origine protejată „Loazzolo”, „Alto Adige” și „Trentino”, însoțită de mențiunile „passito” și „vendemmia tardiva” sau de una dintre aceste mențiuni;
    - vinurilor care au dreptul la denumirea de origine protejată „Colli orientali del Friuli”, însoțită de mențiunea „Picolit”;
    - vinurilor care au dreptul la denumirile de origine protejată „Moscato di Pantelleria naturale” și „Moscato di Pantelleria”;
    - vinurilor originare din Republica Cehă care au dreptul la mențiunea „pozdni sběr”;
    - vinurilor originare din Slovacia care au dreptul la o denumire de origine protejată și sunt descrise prin mențiunea „neskorý zber”, precum și al vinurilor „Tokaj” slovace care au dreptul la denumirea de origine protejată „Tokajské samorodné suché” sau „Tokajské samorodné sladké”;
    - vinurilor originare din Slovenia care au dreptul la o denumire de origine protejată și care sunt descrise prin mențiunea „vrhunsko vino ZGP – pozna trgatév”;
    - vinurilor albe care poartă următoarele indicații geografice protejate și care au o tărie alcoolică totală în volume mai mare de 15 % vol. și un conținut de zaharuri mai mare de 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”;
- „Allobrogie”;
- „Var”;
- vinurilor dulci origine din Grecia a căror tărie alcoolică dobândită în volume este de minimum 15 % vol., al căror conținut de zaharuri este de minimum 45 g/l și care au dreptul la una dintre următoarele indicații geografice protejate:
  - „Άγιο Όρος” (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Αθως);
  - „Αργολίδα” (Argolida);
  - „Αχαΐα” (Achaia);
  - „Επανομή” (Epanomi);
  - „Κυκλάδες” (Cyclades);
  - „Λακωνία” (Lakonia);
  - „Περία” (Pieria);
  - „Τύρναβος” (Tyrnavos);
  - „Φλώρινα” (Florina);
- vinurilor dulci origine din Cipru a căror tărie alcoolică dobândită în volume este de maximum 15 % vol., al căror conținut de zaharuri este de minimum 45 g/l și care au dreptul la denumirea de origine protejată „Κομμανδάρια” (Commandaria);
- vinurilor dulci origine din Cipru și produse din struguri supramaturați sau din struguri stafidiți, a căror tărie alcoolică totală în volume este de minimum 15 % vol., al căror conținut de zaharuri este de minimum 45 g/l și care au dreptul la una dintre următoarele indicații geografice protejate:
  - „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);
  - vinurilor dulci originare din Malta a căror tărie alcoolică totală în volume este de minimum 13,5 % vol., al căror conținut de zaharuri este de minimum 45 g/l și care au dreptul la denumirea de origine protejată „Malta” sau „Gozo”;
  - vinurilor originare din Croația care au dreptul la o denumire de origine protejată și sunt descrise prin mențiunea „kvalitetno vino KZP – desertno vino” sau „vrhunsko vino KZP – desertno vino” (dacă au un conținut de zaharuri mai mare de 50 g/l) sau prin mențiunea „vrhunsko vino KZP – kasna berba”;
  - vinurilor din struguri stafidiți, care poartă denumirea de origine protejată „Ponikve” și al căror conținut de zaharuri este mai mare de 50 g/l;
  - vinurilor care poartă denumirea de origine protejată „Muškat momjanski/Moscato di Momiano”, sunt descrise prin mențiunile „kvalitetno vino KZP – desertno vino” sau „vrhunsko vino KZP – desertno vino” și au un conținut de zaharuri mai mare de 50 g/l;
- (d) 350 mg/l în cazul:
- vinurilor care au dreptul la mențiunea „Auslese”, conform dispozițiilor Uniunii;
  - vinurilor albe românești care au dreptul la una dintre următoarele denumiri de origine protejată: „Murfatlar”, „Cotnari”, „Târnavă”, „Pietroasa”, „Valea Călugărească”;
  - vinurilor originare din Republica Cehă care au dreptul la mențiunea „výběr z hroznů”;
  - vinurilor originare din Slovacia care au dreptul la o denumire de origine protejată și care sunt descrise prin mențiunea „výber z hrozna” și al vinurilor slovace „Tokaj” care au dreptul la denumirea de origine protejată „Tokajský máslás” sau „Tokajský fordítás”;
  - vinurilor originare din Slovenia care au dreptul la o denumire de origine protejată și care sunt descrise prin mențiunea „vrhunsko vino ZGP – izbor”;
  - vinurilor care au dreptul la mențiunea tradițională „Késői szüretelésű bor”;
  - vinurilor originare din Italia care sunt produse din soiul Aleatico și au dreptul la denumirea de origine protejată „Pergola” și la mențiunea tradițională „passito”;
  - vinurilor originare din Croația care au dreptul la o denumire de origine protejată și sunt descrise prin mențiunea „vrhunsko vino KZP – izborna berba”;
  - vinurilor originare din Ungaria care au dreptul la o denumire de origine protejată și, în conformitate cu normele din Ungaria, la mențiunea „Válogatott szüretelésű bor” sau „Főbor”;
- (e) 400 mg/l în cazul:
- vinurilor care au dreptul la mențiunile „Beerenauslese”, „Ausbruch”, „Ausbruchwein”, „Trockenbeerenauslese”, „Strohwein”, „Schilfwein” și „Eiswein”, în conformitate cu dispozițiile Uniunii;
  - vinurilor albe care au dreptul la una dintre următoarele denumiri de origine protejată: „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” (cu excepția cazului în care este urmată de mențiunea „sec”), „Anjou-Coteaux de la Loire”, „Coteaux du Layon” (urmată de denumirea comunei de origine), „Chaume”, „Coteaux de Saumur”, „Coteaux du Layon” (urmată de mențiunea „premier cru” și completată de denumirea geografică complementară „Chaume”), „Pacherenc du Vic Bilh” (cu excepția cazului în care este urmată de mențiunea „sec”), „Alsace” și „Alsace grand cru” (urmată de mențiunea „vendanges tardives” sau „sélection de grains nobles”);
  - vinurilor dulci din struguri supramaturați și din struguri stafidiți originare din Grecia al căror conținut de zaharuri reziduale exprimat în zahăr este de minimum 45 g/l și care au dreptul la una dintre următoarele denumiri de origine protejată:
    - „Δαφνές” (Dafnes);
    - „Λήμνος” (Limnos);
    - „Malvasia” Πάρος” (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),

precum și al vinurilor dulci din struguri supramaturăți și din struguri stafidiți originare din Grecia care au dreptul la una dintre următoarele indicații geografice protejate:

- „Άγιο Όρος” (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Αθως);
- „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);
- vinurilor originare din Republica Cehă care au dreptul la mențiunea „výběr z bobulí”, „výběr z cibéb”, „ledové víno” sau „slámové víno”;
- vinurilor originare din Slovacia care au dreptul la o denumire de origine protejată și sunt descrise prin mențiunea „bobuľový výber”, „hrozienkový výber”, „cibébový výber”, „ľadové víno” sau „slamové víno” și vinurile slovace „Tokaj” care au dreptul la denumirea de origine protejată „Tokajský výber”, „Tokajská esencia”, „Tokajská výberová esencia”;
- vinurilor originare din Ungaria care au dreptul la o denumire de origine protejată și, în conformitate cu normele din Ungaria, la mențiunea „Tokaji máslás”, „Tokaji fordítás”, „Tokaji aszúeszencia”, „Tokaji eszencia”, „Tokaji aszú”, „Töppedt szőlőből készült bor” sau „Jégbor”;
- vinurilor care au dreptul la denumirea de origine protejată „Albana di Romagna” și sunt descrise prin mențiunea „passito”;
- vinurilor luxemburgheze care au dreptul la o denumire de origine protejată și sunt descrise prin mențiunea „vendanges tardives”, „vin de glace” sau „vin de paille”;
- vinurilor originare din Portugalia care au dreptul la o denumire de origine protejată sau la o indicație geografică protejată, precum și la mențiunea „colheita tardia”;
- vinurilor originare din Slovenia care au dreptul la o denumire de origine protejată și care sunt descrise prin mențiunea „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor”, „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino” sau „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor”;

- vinurilor albe originare din Canada care au dreptul la mențiunea „Icewine”;
  - vinurilor originare din Croația care au dreptul la o denumire de origine protejată și sunt descrise prin mențiunea „vrhunsko vino KZP – izborna berba bobica”, „vrhunsko vino KZP – izborna berba prosušenih bobica” sau „vrhunsko vino KZP – ledeno vino”.
3. Listele de vinuri care beneficiază de o denumire de origine protejată sau de o indicație geografică protejată prezentate la punctul 2 literele (c), (d) și (e) pot fi modificate în vederea includerii unor noi vinuri sau în cazul în care condițiile de fabricare a vinurilor se modifică sau se schimbă indicația lor geografică sau denumirea lor de origine. Statele membre trimit Comisiei o cerere de derogare în conformitate cu Regulamentul delegat (UE) 2017/1183 al Comisiei și furnizează toate informațiile tehnice necesare pentru vinurile în cauză, inclusiv caietele de sarcini și cantitățile anuale produse.
  4. În anii în care condițiile climatice impun acest lucru în mod excepțional, statele membre pot autoriza o creștere de maximum 50 de miligrame per litru a nivelurilor maxime totale de dioxid de sulf mai mici de 300 de miligrame pe litru în cazul vinurilor produse în anumite zone viticole de pe teritoriile lor. În conformitate cu Regulamentul delegat (UE) 2017/1183, statele membre notifică Comisiei respectivele derogări în termen de o lună de la acordarea lor, specificând anul, zonele viticole și vinurile în cauză și furnizând dovada faptului că majorarea este necesară din cauza condițiilor climatice. Comisia publică apoi derogările în cauză pe site-ul său.
  5. Statele membre pot aplica dispoziții mai restrictive privind vinurile produse pe teritoriile lor.

#### B. CONȚINUTUL DE DIOXID DE SULF AL VINURILOR LICOROASE

La momentul comercializării în vederea consumului uman direct, conținutul total de dioxid de sulf al vinurilor licoroase nu poate depăși:

- (a) 150 mg/l în cazul în care conținutul de zaharuri este mai mic de 5 g/l;
- (b) 200 mg/l în cazul în care conținutul de zaharuri este de minimum 5 g/l.

#### C. CONȚINUTUL DE DIOXID DE SULF AL VINURILOR SPUMANTE

1. La momentul comercializării în vederea consumului uman direct, conținutul total de dioxid de sulf al vinurilor spumante nu poate depăși:
  - (a) 185 mg/l în cazul tuturor categoriilor de vinuri spumante de calitate; și
  - (b) 235 mg/l în cazul altor vinuri spumante.
2. Atunci când condițiile climatice o impun, în anumite zone viticole ale Uniunii, statele membre în cauză pot autoriza majorarea cu până la 40 mg/l a conținutului maxim total de dioxid de sulf al vinurilor spumante menționate la punctul 1 literele (a) și (b) produse pe teritoriile lor, cu condiția ca vinurile vizate de această autorizare să nu fie expediate în afara respectivelor state membre.

### PARTEA C

#### LIMITELE CONȚINUTULUI DE ACIDITATE VOLATILĂ AL VINURILOR

1. Conținutul de aciditate volatilă nu poate depăși:
  - (a) 18 miliechivalenți per litru în cazul mustului de struguri parțial fermentat;
  - (b) 18 miliechivalenți per litru în cazul vinurilor albe și roze; sau
  - (c) 20 de miliechivalenți per litru în cazul vinurilor roșii.
2. Nivelurile menționate la punctul 1 se aplică în cazul:
  - (a) produselor obținute din struguri recoltați în Uniune, în etapa de producție și în toate etapele comercializării;
  - (b) mustului de struguri parțial fermentat și vinurilor originare din țări terțe, în toate etapele care urmează intrării lor pe teritoriul geografic al Uniunii.

3. Statele membre pot acorda derogări de la limitele prevăzute la punctul 1:
  - (a) în cazul anumitor vinuri cu denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată:
    - dacă au fost supuse unei perioade de învechire de cel puțin doi ani; sau
    - dacă au fost produse prin metode speciale;
  - (b) în cazul vinurilor cu o tărie alcoolică totală în volume de minimum 13 % vol.

Statele membre notifică derogările respective Comisiei în conformitate cu Regulamentul delegat (UE) 2017/1183 și în termen de o lună de la data acordării derogării. Comisia publică apoi derogările în cauză pe site-ul său.

#### PARTEA D

#### LIMITE ȘI CONDIȚII PRIVIND ÎNDULCIREA VINURILOR

1. Îndulcirea vinului poate fi autorizată doar dacă este efectuată cu ajutorul unuia sau mai multora dintre produsele următoare:
  - (a) must de struguri;
  - (b) must de struguri concentrat;
  - (c) must de struguri concentrat rectificat.Tăria alcoolică totală în volume a vinului în cauză nu poate fi majorată cu mai mult de 4 % vol.
2. Îndulcirea vinurilor importate destinate consumului uman direct și cu o indicație geografică este interzisă pe teritoriul Uniunii. Îndulcirea altor vinuri importate face obiectul aceluiași condiții ca cele aplicabile în cazul vinurilor produse în Uniune.
3. Îndulcirea unui vin cu denumire de origine protejată poate fi autorizată de un stat membru doar dacă este efectuată:
  - (a) cu respectarea condițiilor și limitelor prevăzute în prezenta anexă;
  - (b) în regiunea în care a fost produs vinul în cauză sau într-o zonă situată în imediata vecinătate.Mustul de struguri și mustul de struguri concentrat menționate la punctul 1 trebuie să fie originare din aceeași regiune ca vinul pentru îndulcirea căruia sunt utilizate.
4. Îndulcirea vinurilor este permisă numai în etapa producției și în cea a comercializării angro.

## ANEXA II

**PRACTICILE OENOLOGICE AUTORIZATE ȘI RESTRICȚIILE APLICABILE VINURILOR SPUMANTE, VINURILOR SPUMANTE DE CALITATE ȘI VINURILOR SPUMANTE DE CALITATE DE TIP AROMAT****A. Vin spumant**

1. În sensul prezentului punct, precum și în sensul secțiunilor B și C din prezenta anexă:
  - (a) „licoare de tiraj” înseamnă produsul adăugat la lot (cuvée) pentru a se declanșa fermentația secundară;
  - (b) „licoare de expediție” înseamnă produsul adăugat la vinurile spumante pentru a le conferi caracteristici gustative speciale.
2. Licoarea de expediție poate să conțină doar:
  - zaharoză;
  - must de struguri;
  - must de struguri parțial fermentat;
  - must de struguri concentrat;
  - must de struguri concentrat rectificat;
  - vin; sau
  - un amestec al produselor sus-menționate,cu posibilitatea adăugării de distilat de vin.
3. Fără a se aduce atingere îmbogățirii autorizate a componentelor unui lot (cuvée) în temeiul Regulamentului (UE) nr. 1308/2013, orice îmbogățire a lotului (cuvée) este interzisă.
4. Totuși, în ceea ce privește regiunile și soiurile de viță-de-vie în cazul cărora o astfel de măsură este justificată din punct de vedere tehnic, fiecare stat membru poate autoriza îmbogățirea lotului (cuvée) la locul preparării vinurilor spumante, dacă:
  - (a) niciuna dintre componentele lotului (cuvée) nu a fost îmbogățită anterior;
  - (b) componentele respective sunt obținute doar din struguri recoltați de pe teritoriul statului membru respectiv;
  - (c) îmbogățirea este efectuată într-o singură operațiune;
  - (d) nu sunt depășite următoarele limite:
    - (i) 3 % vol. în cazul unui lot (cuvée) care conține componente din zona viticolă A;
    - (ii) 2 % vol. în cazul unui lot (cuvée) care conține componente din zona viticolă B;
    - (iii) 1,5 % vol. în cazul unui lot (cuvée) care conține componente din zona viticolă C;
  - (e) metoda utilizată este adăugarea de zaharoză, de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat.
5. Adăugarea de licoare de tiraj și de licoare de expediție nu este considerată nici îmbogățire, nici îndulcire. Adăugarea de licoare de tiraj nu poate duce la o majorare a tăriei alcoolice totale în volume mai mare de 1,5 % vol. a lotului (cuvée). Această majorare se măsoară prin calcularea diferenței dintre tăria alcoolică totală în volume a lotului (cuvée) și tăria alcoolică totală în volume a vinului spumant înainte de eventuala adăugare de licoare de expediție.
6. Adăugarea de licoare de expediție se efectuează astfel încât să nu ducă la majorarea tăriei alcoolice dobândite în volume a vinului spumant cu mai mult de 0,5 % vol.
7. Îndulcirea lotului (cuvée) și a componentelor sale este interzisă.
8. În plus față de eventuala acidificare sau dezacidificare a componentelor sale în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, lotul (cuvée) poate face obiectul acidificării sau dezacidificării. Acidificarea și dezacidificarea lotului (cuvée) se exclud reciproc. Acidificarea se poate efectua doar în limita unei cantități maxime de 1,5 g/l, exprimată în acid tartric, adică 20 de miliechivalenți per litru.

9. În ani cu condiții meteorologice excepționale, limita maximă de 1,5 g/l, adică de 20 de miliechivalenți per litru, poate fi majorată la 2,5 g/l, adică la 34 de miliechivalenți per litru, cu condiția ca aciditatea naturală a produselor să nu fie mai mică de 3 g/l, exprimată în acid tartric, adică 40 de miliechivalenți per litru.
10. Dioxidul de carbon din vinurile spumante poate proveni numai din fermentarea alcoolică a lotului (cuvée) din care se obține vinul respectiv.

Cu excepția cazului în care scopul este prelucrarea strugurilor, a mustului de struguri sau a mustului de struguri parțial fermentat direct în vin spumant, fermentarea poate fi doar rezultatul adăugării de licoare de tiraj. Fermentarea poate avea loc numai în sticle sau recipiente închise.

Utilizarea dioxidului de carbon în cazul operațiunii de transvazare prin contrapresiune este autorizată sub supraveghere și cu condiția ca schimburile inevitabile de gaze cu dioxidul de carbon rezultat din fermentarea alcoolică a lotului (cuvée) să nu mărească presiunea dioxidului de carbon din vinurile spumante.

11. În cazul vinurilor spumante fără denumire de origine protejată:
  - (a) licoarea de tiraj destinată producerii acestora poate fi compusă numai din:
    - must de struguri;
    - must de struguri parțial fermentat;
    - must de struguri concentrat;
    - must de struguri concentrat rectificat; sau
    - zaharoză și vin;
  - (b) tăria alcoolică dobândită în volume, inclusiv alcoolul conținut în eventuala licoare de expediție adăugată, este de minimum 9,5 % vol.

## B. Vin spumant de calitate

1. Licoarea de tiraj destinată producerii unui vin spumant de calitate poate fi compusă numai din:
  - (a) zaharoză;
  - (b) must de struguri concentrat;
  - (c) must de struguri concentrat rectificat;
  - (d) must de struguri sau must de struguri parțial fermentat; sau
  - (e) vin.
2. Statele membre producătoare pot defini eventuale caracteristici sau condiții de producție și de circulație suplimentare sau mai stricte pentru vinurile spumante de calitate produse pe teritoriile lor.
3. În plus, producția de vinuri spumante de calitate este reglementată și de normele menționate la:
  - punctele 1-10 din secțiunea A;
  - punctul 3 din secțiunea C în ceea ce privește tăria alcoolică dobândită, punctul 5 din secțiunea C în ceea ce privește suprapresiunea minimă și punctele 6 și 7 din secțiunea C în ceea ce privește durata minimă a procesului de producție, fără a se aduce atingere punctului 4 litera (d) din secțiunea B a prezentei anexe.
4. În ceea ce privește vinurile spumante de calitate de tip aromat:
  - (a) în absența unor derogări, aceste vinuri pot fi produse numai dacă la constituirea lotului (cuvée) se utilizează doar must de struguri sau must de struguri parțial fermentat obținut din soiuri de viță-de-vie incluse în lista prevăzută în apendicele la prezenta anexă. Totuși, vinurile spumante de calitate de tip aromat pot fi produse în mod tradițional, utilizându-se drept componente ale lotului (cuvée) vinurile obținute din struguri din soiul „Glera” recoltați în regiunile Veneto și Friuli-Venezia Giulia;
  - (b) pentru ca vinul produs să devină spumant, controlul asupra procesului de fermentare înainte și după constituirea lotului (cuvée) poate fi exercitat doar prin refrigerare sau alte procedee fizice;
  - (c) este interzisă adăugarea de licoare de expediție;
  - (d) durata procesului de fabricare a vinurilor spumante de calitate de tip aromat nu poate fi mai mică de o lună.

**C. Vinuri spumante și vinuri spumante de calitate cu denumire de origine protejată**

1. Tăria alcoolică totală în volume a loturilor (cuvée) destinate producerii de vinuri spumante de calitate cu denumire de origine protejată este de cel puțin:
  - 9,5 % vol. în zonele viticole C III;
  - 9 % vol. în alte zone viticole.
2. Totuși, loturile (cuvée) destinate fabricării de vinuri spumante de calitate cu denumirea de origine protejată „Prosecco”, „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” și „Colli Asolani – Prosecco” sau „Asolo – Prosecco” și obținute dintr-un singur soi de viță-de-vie pot avea o tărie alcoolică totală în volume de minimum 8,5 % vol.
3. Tăria alcoolică dobândită în volume a vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine protejată, inclusiv alcoolul conținut în eventuala licoare de expediție adăugată, este de minimum 10 % vol.
4. Licoarea de tiraj pentru vinurile spumante și vinurile spumante de calitate cu denumire de origine protejată poate fi compusă numai din:
  - (a) zaharoză;
  - (b) must de struguri concentrat;
  - (c) must de struguri concentrat rectificat;și din:
  - (a) must de struguri;
  - (b) must de struguri parțial fermentat;
  - (c) vin;potrivite pentru producerea aceluiași vin spumant sau vin spumant de calitate cu denumire de origine protejată ca cel în care se adăugă licoarea de tiraj.
5. În pofida dispozițiilor de la punctul 5 litera (c) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, vinurile spumante de calitate cu denumire de origine protejată păstrate la o temperatură de 20 °C în recipiente închise cu capacitate mai mică de 25 cl trebuie să prezinte o suprapresiune minimă de 3 bari.
6. Durata procesului de fabricare a vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine protejată, inclusiv învechirea în exploatarea producătoare, calculată începând cu fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante, nu poate să fie mai mică de:
  - (a) șase luni, dacă fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante are loc în recipiente închise;
  - (b) nouă luni, dacă fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante are loc în sticle.
7. Durata procesului de fermentare care conferă lotului (cuvée) calitatea de vin spumant și durata prezenței lotului (cuvée) pe drojdie nu pot fi mai mici de:
  - 90 de zile;
  - 30 de zile dacă fermentarea are loc în recipiente prevăzute cu agitatoare.
8. Normele enunțate la punctele 1-10 din secțiunea A și la punctul 2 din secțiunea B se aplică și vinurilor spumante și vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine protejată.
9. În ceea ce privește vinurile spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată:
  - (a) aceste vinuri pot fi obținute doar prin utilizarea, la constituirea lotului (cuvée), a mustului de struguri sau a mustului de struguri parțial fermentat provenit din soiuri de viță-de-vie incluse pe lista prezentată în appendicele la prezenta anexă, cu condiția ca aceste soiuri să fie recunoscute drept potrivite pentru producția de vinuri spumante de calitate cu denumire de origine protejată în regiunea al cărei nume îl poartă. Prin derogare, un vin spumant de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată poate fi produs prin utilizarea, la constituirea lotului (cuvée), a vinurilor obținute din struguri din soiul „Glera” recoltați în regiunile denumirilor de origine „Prosecco”, „Conegliano-Valdobbiadene – Prosecco”, „Colli Asolani – Prosecco” și „Asolo – Prosecco”;
  - (b) pentru ca vinul produs să devină spumant, controlul asupra procesului de fermentare înainte și după constituirea lotului (cuvée) poate fi exercitat doar prin refrigerare sau alte procedee fizice;



- (c) este interzisă adăugarea de licoare de expediție;
  - (d) tăria alcoolică dobândită în volume a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată nu poate fi mai mică de 6 % vol.;
  - (e) tăria alcoolică totală în volume a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată nu poate fi mai mică de 10 % vol.;
  - (f) dacă sunt conservate în recipiente închise la o temperatură de 20 °C, vinurile spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată trebuie să prezinte o suprapresiune minimă de 3 bari;
  - (g) în pofida dispozițiilor de la punctul 6 din prezenta secțiune, durata procesului de producere a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată nu poate fi mai mică de o lună.
-

## Apendice

**Lista soiurilor de struguri de vin care se pot utiliza pentru constituirea lotului (cuvée) atunci când se produc vinuri spumante de calitate de tip aromat și vinuri spumante de calitate cu denumire de origine protejată**

|                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
| Airén                    | Macabeu B                  |
| Albariño                 | Toate soiurile Malvasía    |
| Aleatico N               | Toate soiurile Malvoisie   |
| Alvarinho                | Mauzac alb și Mauzac roze  |
| Ασύρτικο (Assyrtiko)     | Monica N                   |
| Bourboulenc B            | Toate soiurile Moscatel    |
| Brachetto N.             | Μοσχοφίλερο (Moschofilero) |
| Busuioacă de Bohotin     | Müller-Thurgau B           |
| Clairette B              | Toate soiurile Muscatel    |
| 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                    |

---

## ANEXA III

**PRACTICI OENOLOGICE AUTORIZATE ȘI RESTRICȚII APLICABILE VINURILOR LICOROASE ȘI VINURILOR LICOROASE CU DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ SAU CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ****A. Vinuri licoroase**

1. Produsele menționate la punctul 3 litera (c) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și utilizate la fabricarea vinurilor licoroase și a vinurilor licoroase cu denumire de origine sau cu indicație geografică protejată trebuie să nu fi fost supuse, după caz, decât practicilor și tratamentelor oenologice prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 sau de prezentul regulament.
2. Totuși,
  - (a) creșterea tăriei alcoolice naturale în volume poate rezulta numai în urma utilizării produselor menționate la punctul 3 literele (e) și (f) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013; și
  - (b) prin derogare, Spania este autorizată să permită utilizarea sulfatului de calciu în cazul vinurilor spaniole descrise prin mențiunea tradițională „vino generoso” sau „vino generoso de licor”, dacă această practică este tradițională, iar conținutul de sulfat al produsului astfel tratat nu depășește 2,5 g/l, exprimat în sulfat de potasiu. Aceste produse pot face obiectul unei acidificări suplimentare, în limita maximă de 1,5 g/l.
3. Fără a se aduce atingere eventualelor dispozițiilor mai restrictive pe care le pot adopta statele membre în ceea ce privește vinurile licoroase și vinurile licoroase cu denumire de origine sau cu indicație geografică protejată produse pe propriile teritorii, în cazul produselor respective sunt autorizate practicile oenologice prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și în prezentul regulament.
4. În plus, sunt permise și:
  - (a) îndulcirea, cu condiția depunerii unei declarații și a ținerii unui registru, dacă produsele utilizate nu au fost îmbogățite cu must de struguri concentrat, cu ajutorul:
    - mustului de struguri concentrat sau al mustului de struguri concentrat rectificat, cu condiția ca tăria alcoolică totală în volume a vinului în cauză să nu fie majorată cu mai mult de 3 % vol.;
    - mustului de struguri concentrat, al mustului de struguri concentrat rectificat sau al mustului din struguri stafidiți, la care s-a adăugat alcool neutru de origine viticolă pentru a se împiedica fermentarea, în cazul vinului spaniol descris prin mențiunea tradițională „vino generoso de licor” și cu condiția ca tăria alcoolică totală în volume a vinului în cauză să nu fie majorată cu mai mult de 8 % vol.;
    - mustului de struguri concentrat sau al mustului de struguri concentrat rectificat, în cazul vinurilor licoroase cu denumirea de origine protejată „Madeira” și cu condiția ca tăria alcoolică totală în volume a vinului în cauză să nu fie majorată cu mai mult de 8 % vol.;
  - (b) adăugarea de alcool, de distilat sau de băuturi spirtoase, astfel cum se menționează la punctul 3 literele (e) și (f) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, pentru a se compensa pierderile prin evaporare pe durata învechirii;
  - (c) învechirea în recipiente păstrate la o temperatură de maximum 50 °C, în cazul vinurilor licoroase cu denumirea de origine protejată „Madeira”.
5. Soiurile de viță-de-vie din care se obțin produsele menționate la punctul 3 litera (c) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și care sunt folosite la producerea vinurilor licoroase și a vinurilor licoroase cu denumire de origine sau cu indicație geografică protejată sunt selectate dintre cele menționate la articolul 81 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.
6. Tăria alcoolică naturală în volume a produselor menționate la punctul 3 litera (c) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și folosite la producerea unui vin licoros fără denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată nu poate fi mai mică de 12 % vol.

**B. Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată (alte dispoziții decât cele prevăzute în secțiunea A a prezentei anexe și care privesc în special vinurile licoroase cu denumire de origine protejată)**

1. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată a căror fabricare presupune utilizarea mustului de struguri sau a amestecului de must de struguri și vin, menționate la punctul 3 litera (c) a patra liniuță din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, este prezentată în secțiunea A a apendicelui 1 la prezenta anexă.
2. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată la care se pot adăuga produsele menționate la punctul 3 litera (f) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 este prezentată în secțiunea B a apendicelui 1 la prezenta anexă.
3. Produsele menționate la punctul 3 litera (c) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, precum și mustul de struguri concentrat și mustul de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți menționate la punctul 3 litera (f) subpunctul (iii) din partea II a aceleiași anexe VII, folosite la producerea unui vin licoros cu denumire de origine protejată, trebuie să provină din regiunea al cărei nume îl poartă respectivul vin licoros.

Totuși, în ceea ce privește vinurile licoroase cu denumirile de origine protejate „Málaga” și „Jerez-Xérès-Sherry”, mustul de struguri stafidiți la care s-a adăugat alcool neutru de origine viticolă pentru a se împiedica fermentarea, obținut din soiul de viță-de-vie Pedro Ximénez, poate proveni din regiunea „Montilla-Moriles”.

4. Operațiunile aferente producerii unui vin licoros cu denumire de origine protejată menționate la punctele 1-4 din secțiunea A a prezentei anexe pot fi efectuate numai în regiunea menționată la punctul 3.

Totuși, în ceea ce privește vinul licoros cu denumire de origine protejată în cazul căruia denumirea „Porto” este rezervată pentru produsul preparat din struguri obținuți din regiunea „Douro”, prelucrarea suplimentară și procesul de învechire pot avea loc fie în regiunea menționată, fie în regiunea Vila Nova de Gaia – Porto.

5. Fără a se aduce atingere eventualelor dispoziții mai restrictive pe care le pot adopta statele membre în ceea ce privește vinurile licoroase cu denumire de origine protejată produse pe teritoriile lor:

(a) tăria alcoolică naturală în volume a produselor utilizate la producerea unui vin licoros cu denumire de origine protejată menționate la punctul 3 litera (c) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 nu poate fi mai mică de 12 % vol. Totuși, anumite vinuri licoroase cu denumire de origine protejată menționate în una dintre listele prezentate în partea A a apendicelui 2 la prezenta anexă pot fi obținute:

(i) din must de struguri cu o tărie alcoolică naturală în volume de cel puțin 10 % vol. în cazul vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată obținute prin adăugarea unei băuturi spirtoase din vin sau din țescovină cu denumire de origine provenite, eventual, din aceeași exploatație; sau

(ii) din must de struguri parțial fermentat sau, în cazul celei de-a doua liniuțe de mai jos, din vin cu o tărie alcoolică naturală inițială în volume de cel puțin:

— 11 % vol. în cazul vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată obținute prin adăugarea de alcool neutru, de distilat de vin cu o tărie alcoolică dobândită în volume de cel puțin 70 % vol. sau de băutură spirtoasă de origine viticolă;

— 10,5 % vol. în cazul vinurilor produse din must de struguri albi, menționate în lista 3 din secțiunea A a apendicelui 2;

— 9 % vol. în cazul vinului licoros portughez cu denumirea de origine protejată „Madeira”, produs prin metode tradiționale și uzuale în conformitate cu legislația națională, care cuprinde prevederi exprese pentru acest tip de vin;

(b) secțiunea B a apendicelui 2 cuprinde lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată care, în pofida dispoziției de la punctul 3 litera (b) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, au o tărie alcoolică totală în volume mai mică de 17,5 % vol., dar de cel puțin 15 % vol., cum prevedea în mod expres legislația națională aplicabilă vinurilor respective înainte de 1 ianuarie 1985.

6. Mențiunile tradiționale specifice „οἶνος γλυκὺς φυσικὸς”, „vino dulce natural”, „vino dolce naturale”, „vinho doce natural” sunt rezervate pentru vinurile licoroase cu denumire de origine protejată:

— produse din recolte obținute în proporție de cel puțin 85 % din soiurile de viță-de-vie indicate în apendicele 3;

- produse din musturi cu un conținut de zaharuri natural inițial de cel puțin 212 g/l;
  - produse prin adăugarea de alcool, distilat sau băuturi spirtoase prevăzute la punctul 3 literele (e) și (f) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, fără nicio altă îmbogățire.
7. În măsura în care acest lucru este necesar pentru respectarea practicilor de producție tradiționale, statele membre pot, în ceea ce privește vinurile licoroase cu denumire de origine protejată produse pe teritoriile lor, să prevadă că mențiunea tradițională specifică „vin doux naturel” este rezervată pentru vinurile licoroase cu denumire de origine protejată care sunt:
- produse direct de către producătorii care au recoltat strugurii, doar din recoltele proprii de struguri Muscat, Grenache, Macabe sau Malvoisie; totuși, pot fi incluse recoltele obținute de pe plantațiile viticole care includ și soiuri de viță-de-vie diferite de cele patru sus-menționate, în limita a 10 % din numărul total de butuci;
  - produse în limita unei producții la hectar de 40 hl de musturi de struguri prevăzute la punctul 3 litera (c) prima și a patra liniuță din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, orice depășire a acestei valori a producției determinând pierderea eligibilității pentru mențiunea „vin doux naturel” pentru întreaga recoltă;
  - produse dintr-un must de struguri sus-menționat, cu un conținut de zaharuri natural inițial de cel puțin 252 grame per litru;
  - produse, fără nicio altă îmbogățire, prin adăugarea de alcool de origine viticolă care corespunde, în alcool pur, unui minim de 5 % din volumul mustului de struguri sus-menționat utilizat și unui maxim egal cu cel mai mic dintre următoarele două procentaje:
  - 10 % din volumul de must de struguri sus-menționat utilizat; sau
  - 40 % din tăria alcoolică totală în volume a produsului finit, reprezentată de suma dintre tăria alcoolică dobândită în volume și echivalentul tăriei alcoolice potențiale în volume, calculată pe baza a 1 % vol. alcool pur pentru 17,5 g/l zaharuri reziduale.
8. În cazul vinurilor licoroase, mențiunea tradițională specifică „vino generoso” este rezervată pentru vinurile licoroase seci cu denumire de origine protejată evaluate, în totalitate sau parțial, sub peliculă de drojdii și:
- produse numai din struguri albi din soiurile de viță-de-vie Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema și Garrido Fino;
  - comercializate după o perioadă medie de doi ani de maturare în butoaie de stejar.
- Evoluția sub peliculă de drojdii, menționată la primul paragraf, este procesul biologic care, datorită dezvoltării în mod spontan a unei pelicule de drojdii tipice la suprafața liberă a vinului după fermentarea alcoolică totală a mustului, conferă produsului caracteristici analitice și organoleptice specifice.
9. Mențiunea tradițională specifică „vinho generoso” este rezervată pentru vinurile licoroase cu denumirile de origine protejate „Porto”, „Madeira”, „Moscatel de Setúbal” și „Carcavelos”, în asocierie cu denumirea de origine respectivă.
10. Mențiunea tradițională specifică „vino generoso de licor” este rezervată pentru vinurile licoroase cu denumire de origine protejată:
- produse din „vino generoso”, menționat la punctul 8, sau din vin evoluat sub peliculă de drojdii care poate produce „vino generoso”, la care s-a adăugat fie must de struguri stafidiți cu adaos de alcool neutru de origine viticolă pentru a se împiedica fermentarea, fie must de struguri concentrat rectificat sau „vino dulce natural”;
  - comercializate după o perioadă medie de doi ani de maturare în butoaie de stejar.

## Apendicele 1

**Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată a căror producție presupune norme speciale**

## A. LISTA VINURILOR LICOROASE CU DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ A CĂROR PRODUCȚIE PRESUPUNE UTILIZAREA MUSTULUI DE STRUGURI SAU A UNUI AMESTEC AL ACESTUI PRODUS CU VIN

(Punctul 1 din secțiunea B a prezentei anexe)

## GRECIA

„Σάμος” (Samos), „Μοσχάτος Πατρών” (Muscat of Patra), „Μοσχάτος Ρίου Πατρών” (Muscat of Rio Patra), „Μοσχάτος Κεφαλληνίας” (Muscat of Kefalonia/Muscat de Kefalonia), „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)

## SPANIA

| Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată | Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională |
|---|---|
| „Alicante”  | „Moscatel de Alicante”<br>„Vino dulce”  |
| „Cariñena”  | „Vino dulce”  |
| „Condado de Huelva”                               | „Pedro Ximénez”<br>„Moscatel”<br>„Mistela”  |
| „Empordà”   | „Mistela”<br>„Moscatel”   |
| „Jerez-Xérès-Sherry”                              | „Pedro Ximénez”<br>„Moscatel”   |
| „Malaga”  | „Vino dulce”  |
| „Montilla-Moriles”                                | „Pedro Ximénez”<br>„Moscatel”   |
| „Priorato”  | „Vino dulce”  |
| „Tarragona”                                       | „Vino dulce”  |
| „Valencia”  | „Moscatel de Valencia”<br>„Vino dulce”  |

## ITALIA

„Cannonau di Sardegna”, „Girò 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. LISTA VINURILOR LICOROASE CU DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ A CĂROR PRODUCȚIE PRESUPUNE ADĂUGAREA PRODUSELOR MENȚIONATE LA PUNCTUL 3 LITERA (f) DIN PARTEA II A ANEXEI VII LA REGULAMENTUL (UE) NR. 1308/2013

(Punctul 2 din secțiunea B a prezentei anexe)

1. **Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată a căror producție presupune adăugarea de alcool de vin sau alcool de struguri stafidiți cu o tărie alcoolică dobândită de cel puțin 95 % vol. și de cel mult 96 % vol.**

[Punctul 3 litera (f) subpunctul (ii) prima liniuță din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013]

GRECIA

„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).

SPANIA

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

CIPRU

„Κουμανδάρια” (Commandaria).

2. **Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată a căror producție presupune adăugarea de băuturi spirtoase distilate din vin sau din tescovină cu o tărie alcoolică de cel puțin 52 % vol. și de cel mult 86 % vol.**

[Punctul 3 litera (f) subpunctul (ii) a doua liniuță din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013]

GRECIA

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

FRANȚA

„Pineau des Charentes” sau „Pineau charentais”, „Floc de Gascogne”, „Macvin du Jura”.

CIPRU

„Κουμανδάρια” (Commandaria).

3. **Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată a căror producție presupune adăugarea de băuturi spirtoase distilate din struguri stafidiți cu o tărie alcoolică de cel puțin 52 % vol. și de mai puțin de 94,5 % vol.**

[Punctul 3 litera (f) subpunctul (ii) a treia liniuță din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013]

GRECIA

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

**4. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată a căror producție presupune un adaos de must de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți**

[Punctul 3 litera (f) subpunctul (iii) prima liniuță din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013]

SPANIA

| Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată | Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională |
|---|---|
| „Jerez-Xérès-Sherry”                              | „Vino generoso de licor”  |
| „Málaga”  | „Vino dulce”  |
| „Montilla-Moriles”                                | „Vino generoso de licor”  |

ITALIA

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

CIPRU

„Κομμανδάρια” (Commandaria).

**5. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată a căror producție presupune adăugarea de must de struguri concentrat obținut prin acțiunea focului direct, care corespunde, cu excepția acestei operațiuni, definiției de must de struguri concentrat.**

[Punctul 3 litera (f) subpunctul (iii) a doua liniuță din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013]

SPANIA

| Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată | Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională |
|---|---|
| „Alicante”  |   |
| „Condado de Huelva”                               | „Vino generoso de licor”  |
| „Empordà”   | „Garnacha”/„Garnatxa”   |
| „Jerez-Xérès-Sherry”                              | „Vino generoso de licor”  |
| „Málaga”  | „Vino dulce”  |
| „Montilla-Moriles”                                | „Vino generoso de licor”  |
| „Navarra”   | „Moscatel”  |

ITALIA

„Marsala”

**6. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată a căror producție presupune adăugarea de must de struguri concentrat**

[Punctul 3 litera (f) subpunctul (iii) a treia liniuță din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013]

SPANIA

| Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată | Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională |
|---|---|
| „Málaga”  | „Vino dulce”  |
| „Montilla-Moriles”                                | „Vino dulce”  |
|   | „Vino generoso de licor”  |



| Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată          | Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională |
|--|---|
| „Tarragona”<br>„Jerez-Xérès-Sherry”<br>„Condado de Huelva” | „Vino dulce”<br>„Vino generoso de licor”<br>„Vino generoso de licor”                            |

ITALIA

„Oltrepó Pavese Moscato”, „Marsala”, „Moscato di Trani”.

---

## Apendicele 2

## A. Listele menționate la punctul 5 litera (a) din secțiunea B a anexei III

1. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată produse din must de struguri cu o tărie alcoolică naturală în volume de cel puțin 10 % vol., produse prin adăugarea unei băuturi spirtoase obținute din vin sau din tescovină cu denumire de origine protejată provenite, eventual, din aceeași exploatație.

## FRANȚA

„Pineau des Charentes” sau „Pineau charentais”, „Floc de Gascogne”, „Macvin du Jura”.

2. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată produse din must de struguri în curs de fermentare cu o tărie alcoolică naturală inițială în volume de cel puțin 11 % vol., produse prin adăugarea de alcool neutru sau de distilat de vin cu o tărie alcoolică dobândită în volume de cel puțin 70 % vol. sau de băutură spirtoasă de origine vinicolă.

## PORTUGALIA

„Porto” – „Port”

„Moscatel de Setúbal”, „Setúbal”

„Carcavelos”

„Moscatel do Douro”.

## ITALIA

„Moscato di Noto”

3. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată produse din vin cu o tărie alcoolică naturală inițială în volume de cel puțin 10,5 % vol.

## SPANIA

„Jerez-Xérès-Sherry”

„Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”

„Condado de Huelva”

„Rueda”

## ITALIA

„Trentino”

4. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată produse din must de struguri în curs de fermentare cu o tărie alcoolică naturală inițială în volume de cel puțin 9 % vol.

## PORTUGALIA

„Madeira”

**B. Listele menționate la punctul 5 litera (b) din secțiunea B a anexei III**

**Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată cu o tărie alcoolică totală în volume mai mică de 17,5 % vol., dar de cel puțin 15 % vol., cum prevedeau în mod expres legile naționale aplicabile vinurilor respective înainte de 1 ianuarie 1985.**

*[Punctul 3 litera (b) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013]*

**SPANIA**

| Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată | Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională |
|---|---|
| „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”   |

**ITALIA**

„Trentino”

**PORTUGALIA**

| Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată | Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională |
|---|---|
| „Porto” – „Port”                                  | „Branco leve seco”  |

*Apendicele 3*

**Lista soiurilor de struguri care pot fi utilizate pentru producția de vinuri licoroase cu denumire de origine protejată care poartă mențiunile specifice tradiționale „vino dulce natural”, „vino dulce naturale”, „vinho doce natural” și „οινος γλυκος φυσικος”**

Muscat – Grenache – Garnacha Blanca – Garnacha Peluda – Listán Blanco – Listán Negro-Negramoll – Maccabéo – Malvoisie – Mavrodaphne – Assirtiko – Liatiko – Garnacha tintorera – Monastrell – Palomino – Pedro Ximénez – Albarola – Aleatico – Bosco – Cannonau – Corinto nero – Giró – Monica – Nasco – Primitivo – Vermentino – Zibibbo – Moscatel – Garnacha.

---