



2024/3085

9.12.2024

**KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) 2024/3085**

**av den 30 september 2024**

**om ändring av delegerad förordning (EU) 2019/934 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller tillåtna oenologiska metoder**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 <sup>(1)</sup>, särskilt artiklarna 75.2 och 80.4, och

av följande skäl:

- (1) I kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/934 <sup>(2)</sup> fastställs bestämmelser som kompletterar förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller vinodlingsområden där alkoholhalten får höjas, tillåtna oenologiska metoder och restriktioner som är tillämpliga på framställning och bevarande av vinprodukter, lägsta alkoholhalt för biprodukter och bortskaffande av dessa samt offentliggörande av Internationella vinorganisationens (OIV) akter.
- (2) I del A i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 fastställs en förteckning över tillåtna oenologiska metoder och restriktioner som är tillämpliga på framställning och bevarande av de vinprodukter som omfattas av del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 och som avses i artikel 80.1 i samma förordning. I del A tabell 1 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 fastställs tillåtna oenologiska behandlingar samt villkor och gränsvärden för deras användning. I tabell 2 i den delen fastställs tillåtna oenologiska föreningar samt villkor och gränsvärden för deras användning. Tabellerna 1 och 2 bör ändras för att ta hänsyn till den tekniska utvecklingen, särskilt de resolutioner som OIV har antagit under 2022 och 2023. Dessutom bör vissa av uppgifterna i tabellerna 1 och 2 förtydligas ytterligare.
- (3) I del A tabell 1 post 2 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 fastställs villkoren för användning av värmebehandling. Det har påpekats att begreppet *värmebehandling* i kolumn 1 i denna post är ottydligt, eftersom det kan omfatta flera olika behandlingar. För tydlighetens skull är det lämpligt att införa en fotnot i tabell 1 för att förteckna de breda kategorier av värmebehandlingar som avses i de OIV-akter som anges i kolumn 2 av post 2. Samma fråga togs upp i samband med den kylbehandling som avses i kolumn 1 i post 2a i tabell 1. På samma sätt som för värmebehandling är det lämpligt att införa en fotnot i tabell 1 för att ange de breda kategorier av kylbehandlingar som omfattas av de OIV-akter som anges i kolumn 2 av post 2a.
- (4) Genom resolution OIV-OENO 708–2022 ändrades föreskrifterna i OIV-akt 2.1.14 om flotation genom att hänvisningen till koldioxid utgick och en hänvisning till argon lades till. Del A tabell 1 post 8 kolumn 2 och tabell 2 posterna 8.1, 8.2 och 8.3 kolumn 3 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 bör därför ändras i enlighet med detta.

<sup>(1)</sup> EUT L 347, 20.12.2013, s. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

<sup>(2)</sup> Kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/934 av den 12 mars 2019 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller vinodlingsområden där alkoholhalten får höjas, tillåtna oenologiska metoder och restriktioner som är tillämpliga på framställning och bevarande av vinprodukter, lägsta alkoholhalt för biprodukter och bortskaffande av dessa samt offentliggörande av OIV-akter (EUT L 149, 7.6.2019, s. 1, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2019/934/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2019/934/oj)).

- (5) Tillämpningen av vissa oenologiska metoder som förtecknas i del A i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 måste ske under överinseende av en oenolog eller en kvalificerad eller specialiserad tekniker på grund av deras viktiga roll när det gäller att säkerställa aktörernas säkerhet, livsmedelssäkerhet och livsmedelskvalitet. Detta gäller de metoder som avses i tabell 1 posterna 6, 10, 12–18 och 20 och i tabell 2 posterna 6.5, 6.6, 6.9 och 6.12. Avseende vissa av dessa metoder föreskrivs överinseende uttryckligen i den delegerade förordningen genom de relevanta tilläggen till del A i bilaga I. Avseende andra metoder krävs överinseende genom de relevanta akterna i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder, och kravet framgår därför inte uttryckligen i den delegerade förordningen. Det vore dock lämpligt att göra detta krav mer transparent. Posterna 13, 14, 15, 17, 18 och 20 i tabell 1 och post 6.12 i tabell 2 bör därför ändras i enlighet med detta.
- (6) Genom resolution OIV-OENO 504–2014 tillät OIV 2014 behandlingen av viner med en membranteknik i kombination med aktivt kol för att minska överskottet av 4-etylfenol och 4-etylguaiacol. Denna behandling regleras i del A tabell 1 post 18 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 och i tillägg 10 till den bilagan. Resolution OIV-OENO 657–2023 utvidgade 2023 tillämpningsområdet för denna behandling genom att tillåta användningen av adsorberande styren-divinylbensengranulat utöver aktivt kol och genom att omfatta alla flyktiga fenoler. Sådana ändringar kan hjälpa unionens vinproducenter att ytterligare korrigera organoleptiska defekter i sitt vin. Det är därför lämpligt att införa dem i unionslagstiftningen om oenologiska metoder. Del A tabell 1 post 18 i bilaga I till den delegerade förordningen bör därför ändras i enlighet med detta. Dessutom bör tillägg 10 till den delen utgå eftersom dess tillämpningsområde har blivit mer begränsat än den ändrade post 18 i tabell 1. Det krav på att membran måste överensstämma med kraven i unionslagstiftningen och den nationella lagstiftningen som fastställs i det tillägget bör dock bibehållas och överföras till post 18 kolumn 2 i tabell 1.
- (7) Enligt artikel 9.1 i delegerad förordning (EU) 2019/934 ska specifikationerna för renhet och identitet för ämnen som ingår i oenologiska metoder vara de som fastställs i kommissionens förordning (EU) nr 231/2012<sup>(3)</sup>. Om de inte fastställs i den förordningen ska specifikationerna i OIV:s internationella oenologiska kodex, som avses i del A tabell 2 kolumn 4 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934, tillämpas. I tabell 2 kolumn 4 anges för närvarande de relevanta akterna i OIV:s kodex för alla ämnen som förtecknas i den tabellen, inklusive de som omfattas av förordning (EU) nr 231/2012, vilket kan skapa förvirring. För att öka tydligheten är det därför lämpligt att akten i OIV:s kodex utgår från tabell 2 kolumn 4 för de ämnen vars specifikationer ska överensstämma med dem som fastställs i förordning (EU) nr 231/2012. Det gäller posterna 1.1–1.6, 1.10, 2.1–2.7, 4.1, 4.3, 5.10, 5.16, 5.17, 5.18, 6.1, 6.3, 6.5, 6.7, 6.8, 6.11, 6.13, 8.1–8.4 och 11.3.
- (8) I enlighet med del A tabell 2 post 2.6 kolumn 7 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 får askorbinsyra användas med högst 250 mg/l per behandling och den högsta tillåtna mängden i det behandlade vin som släpps ut på marknaden är 250 mg/l. Den högsta mängden per behandling motsvarar den högsta mängd per behandling som rekommenderas i OIV-akterna 1.11, 2.2.7 och 3.4.7 som anges i kolumn 3 i post 2.6. Den högsta tillåtna mängd askorbinsyra i det behandlade vinet som anges i kolumn 7 av den posten skiljer sig dock från rekommendationen i OIV-akt 3.4.7 som är 300 mg/l. Med tanke på att askorbinsyra kan förekomma naturligt i vin eller vara resultatet av kemiska reaktioner, kan en behandling med 250 mg/l leda till en förekomst av upp till 300 mg/l i det vin som släpps ut på marknaden. Det är därför lämpligt att fastställa en högsta tillåtna mängd av askorbinsyra i vin på 300 mg/l, i enlighet med vad som föreskrivs av OIV. De villkor för användning som anges i kolumn 7 av post 2.6 i tabell 2 bör därför utgå, så att föreskrifterna i OIV-akterna 1.11, 2.2.7 och 3.4.7 gäller.
- (9) Genom resolution OIV-OENO 684A-2022 ändrades föreskrifterna i OIV-akt 3.4.20 om användningen av selektiva växtfibrer i vin. Genom resolution OIV-OENO 684B-2022 utvidgades deras användning till must. Del A tabell 2 post 3.2 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 bör därför ändras i enlighet med detta.

<sup>(3)</sup> Kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 av den 9 mars 2012 om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 (EUT L 83, 22.3.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj>).

- (10) Enligt del A tabell 2 post 4.1 kolumn 7 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 ska specifikationerna för mikrokristallin cellulosa överensstämma med specifikationerna i bilagan till förordning (EU) nr 231/2012. Dessa villkor för användning är överflödiga i samband med artikel 9.1 i delegerad förordning (EU) 2019/934. Det är därför lämpligt att de utgår.
- (11) Diammoniumvätefosfat har nummer INS 342 i det internationella numreringsystemet för livsmedelstillsatser. Det har inte något motsvarande E-nummer i EU-lagstiftningen eftersom det aldrig godkänts som livsmedelstillsats enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 (\*). Nummer E 342 infördes av misstag i del A tabell 2 post 4.2 kolumn 2 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934. Det är därför lämpligt att det utgår.
- (12) Genom resolution OIV-OENO 633–2019 lades så kallad cellulosa av livsmedelskvalitet till i den förteckning över jäsningsaktivatorer som anges i OIV-akt 2.3.2. Genom att fastställa specifikationer för cellulosa i pulverform (E 460(ii)) klargjorde resolution OIV-OENO 681–2022 att cellulosa i pulverform och cellulosa av livsmedelskvalitet är ett och samma ämne. Mot bakgrund av detta är det lämpligt att lägga till detta ämne i avsnittet om aktivatorer för alkoholjäsning och malolaktisk jäsning i del A tabell 2 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934.
- (13) Genom resolutionerna OIV-OENO 675A-2022, OIV-OENO 675B-2022, OIV-OENO 675C-2022 och OIV-OENO 675D-2022 antogs särskilda monografier för underklasser av oenologiska tanniner, nämligen procyanidiner/prodelfinidiner, ellagitanniner, gallotanniner respektive profisetinidiner/prorobitenidiner. Eftersom dessa monografier är relevanta för de tanniner som avses i del A tabell 2 posterna 5.12 och 6.4 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 är det lämpligt att införa dem i kolumn 4 för dessa poster. Avsnitt 1 av dessa monografier håller dock för närvarande på att ses över i OIV. I avvaktan på att denna översyn avslutas är det lämpligt att endast göra avsnitt 2 i dessa monografier tillämpliga i unionen. Kolumn 7 i posterna 5.12 och 6.4 i tabell 2 bör därför ändras i enlighet med detta.
- (14) Genom resolution OIV-OENO 689–2022 ändrades föreskrifterna i OIV-akt 3.3.6 om behandling med gummi arabicum. Del A tabell 2 post 6.8 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 bör ändras i enlighet med detta.
- (15) De villkor och gränsvärden för användning som anges i del A tabell 2 posterna 7.2–7.12 kolumn 7 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 är bredare än föreskrifterna i respektive OIV-akt som anges i kolumn 3 för dessa poster. Ur teknisk synvinkel är det dock inte motiverat att tillåta bredare villkor för användning av enzymer i unionen än OIV. De särskilda villkor för användning som anges i kolumn 7 i posterna 7.2–7.12 bör därför utgå så att OIV:s föreskrifter gäller.
- (16) Enligt del A tabell 2 post 7.5 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 ska de specifikationer som tillämpas för hemicellulas vara de som anges i akt COEI-1-ACTGHE i OIV:s internationella oenologiska kodex. Genom resolution OIV-OENO 682–2021 utgick emellertid monografi COEI-1-ACTGHE från OIV:s kodex. Hänvisningen till den i kolumn 4 i post 7.5 i tabell 2 bör därför utgå. Det enda enzym med hemicellulasaktivitet som för närvarande är godkänt av OIV är xylanas. Det är därför lämpligt att anpassa post 7.5 i tabell 2 genom att införa korrekta hänvisningar till xylanas, dvs. dess namn, EC-nummer och relevant akt i OIV:s internationella oenologiska kodex. Samtidigt är det lämpligt att i kolumn 1 i tabell 2 klargöra att xylanas är ett hemicellulas i syfte att skapa en koppling till akterna i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder som endast hänvisar till den allmänna termen *hemicellulas*.

(\*) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser (EUT L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

- (17) Specifikationerna för betaglukanas med nummer EC 3.2.1.58 anges i akterna COEI-1-BGLUCA, COEI-1-PRENZY och COEI-1-ACTGLU i OIV:s internationella oenologiska kodex. Akt COEI-1-ACTGLU saknas och bör därför läggas till i del A tabell 2 post 7.7 kolumn 4 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934. OIV:s regelsamling över oenologiska metoder tillåter dessutom användning av betaglukanas i både must och vin för klarning, filtrering och förbättring av jästföreningars löslighet. Kolumn 3 i post 7.7 i tabell 2 hänvisar dock enbart till OIV-akt 3.2.10, som endast syftar till att förbättra lösligheten av jästföreningar i vin. För att anpassa unionslagstiftningen till OIV:s rekommendationer för betaglukanas är det lämpligt att lägga till OIV-akterna 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11 och 3.5.7 i kolumn 3 i post 7.7. Kolumn 8 i denna post bör också ändras i enlighet med detta.
- (18) I maj 2022 gjorde OIV redaktionella ändringar av akt COEI-1-ACTGLU i sin internationella oenologiska kodex. I synnerhet ströks hänvisningen till glykosidas (EC 3.2.1.20), som är ett specifikt glykosidas som inte används vid vinframställning. Post 7.8 bör därför utgå från del A tabell 2 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934.
- (19) OIV:s regelsamling över oenologiska metoder tillåter användning av betaglukanas ( $\beta$ 1–3,  $\beta$ 1–6) i både must och vin för klarning, filtrering och förbättring av jästföreningars löslighet. Del A tabell 2 post 7.10 kolumn 3 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 hänvisar dock enbart till OIV-akt 3.5.7, som endast syftar till att förbättra klarning och filtrering av vin. För att anpassa unionslagstiftningen till OIV:s rekommendationer för betaglukanas ( $\beta$ 1–3,  $\beta$ 1–6) är det lämpligt att lägga till OIV-akterna 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.10 och 3.2.11 i kolumn 3 i post 7.10. Kolumn 8 i denna post bör också ändras i enlighet med detta.
- (20) Del A tabell 2 post 11.3 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 tillåter användning av tillsatserna E 150a, E 150b, E 150c och E 150d vid framställning av likörviner. Dessa tillsatser identifieras med den gängse benämningen *sockerkulör* i kolumn 1 i den posten. I förordning (EG) nr 1333/2008 tilldelas dock varje version av E 150 en individuell beteckning. E 150a betecknas som sockerkulör, E 150b som sockerkulör, kaustiksulfitprocessen, E 150c som sockerkulör, ammoniakprocessen och E 150d som sockerkulör, ammoniaksulfitprocessen. För att anpassa delegerad förordning (EU) 2019/934 till förordning (EG) nr 1333/2008 är det lämpligt att upprätta fyra separata poster för tillsatserna E 150a, E 150b, E 150c och E 150d och att beteckna dem som i förordning (EG) nr 1333/2008.
- (21) I del B avsnitt A punkt 2 c andra strecksatsen i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 förtecknas ett antal vita viner från Frankrike som är berättigade till en skyddad ursprungsbeteckning för vilka den högsta tillåtna svaveldioxidhalten får höjas till 300 mg/l. Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Corrèze" som är berättigade att bära det traditionella uttrycket "Vin de paille" har en hög restsockerhalt, vilket kräver en användning av svaveldioxid upp till 300 mg/l för att säkerställa att vinet bevaras. Den strecksatsen bör därför ändras i enlighet med detta.
- (22) I enlighet med del II punkt 3 a i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013, i dess ändrade lydelse genom Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2021/2117 <sup>(i)</sup>, får likörviner med lång lagringsperiod undantagsvis ha en verklig alkoholhalt på lägst 14 volymprocent i stället för lägst 15 volymprocent. I enlighet med den bestämmelsen har kommissionen befogenhet att upprätta en förteckning över likörviner som omfattas av undantaget. Spanien har begärt att flera spanska likörviner läggs till i förteckningen. Kommissionen har bedömt denna begäran och dragit slutsatsen att det därför är lämpligt att införa en ny punkt i avsnitt B i bilaga III till delegerad förordning (EU) 2019/934 och att lägga till ett nytt avsnitt i tillägg 1 till den bilagan för att tillmötesgå den begäran.

<sup>(i)</sup> Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2021/2117 av den 2 december 2021 om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter, (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel, (EU) nr 251/2014 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, aromatiserade vinprodukter och (EU) nr 228/2013 om särskilda åtgärder inom jordbruket till förmån för unionens yttersta randområden (EUT L 435, 6.12.2021, s. 262, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2021/2117/oj>).

- (23) För att få släppas ut på marknaden ska likörviner bland annat ha en total alkoholhalt på lägst 17,5 volymprocent, såvida de inte omfattas av det undantag som anges i del II punkt 3 b i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 och i avsnitt B punkt 5 b i bilaga III till delegerad förordning (EU) 2019/934 och i avsnitt B i tillägg 2 till den bilaga III. Ett sådant undantag är för närvarande endast möjligt om nationell lagstiftning som var tillämplig på vinet före den 1 januari 1985 uttryckligen föreskriver detta. Framställningsmetoderna för likörviner har dock utvecklats med tiden och nya skyddade ursprungsbeteckningar som skulle kunna omfattas av detta undantag har registrerats sedan 1985. Följaktligen framstår denna tidsbegränsning inte längre som motiverad. Det är därför lämpligt att stryka hänvisningen till den 1 januari 1985 i de relevanta bestämmelserna i bilaga III till den delegerade förordningen.
- (24) Genom kommissionens genomförandeförordningar (EU) 2024/217 <sup>(6)</sup> och (EU) 2023/2887 <sup>(7)</sup> godkändes ändringar av de traditionella uttrycken "vino generoso" respektive "vino generoso de licor". Avsnitt B punkterna 8 och 10 i bilaga III till delegerad förordning (EU) 2019/934 har därmed blivit föråldrade och bör därför utgå. I avsnitt B punkt 9 i den bilagan upprepas dessutom samma bestämmelser som i sammanfattningen av definitionen/villkoren för användning av det traditionella uttrycket "vinho generoso" i unionens register över traditionella uttryck eAmbrosia. För att undvika dubbling av sådana bestämmelser är det lämpligt att den punkten utgår.
- (25) Genom del II punkt 3 i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 ges kommissionen befogenhet att upprätta förteckningar över likörviner med ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning som kan omfattas av undantagen i den punkten. Kommissionen har dock inte befogenhet att ytterligare beskriva de produkter som omfattas av dessa undantag. Denna information bör i stället ingå i specifikationerna för ursprungsbeteckningarna eller de geografiska beteckningarna. På grundval av detta har Spanien ändrat specifikationerna för berörda ursprungsbeteckningar för att klargöra vilka produkter som kan omfattas av de undantag som avses i avsnitt A i tillägg 1 till bilaga III till delegerad förordning (EU) 2019/934, i avsnitt B punkterna 4, 5 och 6 i det tillägget och i avsnitt B i tillägg 2 till bilaga III till den delegerade förordningen. Till följd av detta har den högra kolumnen i tabellerna under "SPANIEN" i dessa tillägg blivit föråldrade och bör utgå. Till yttermera visso tjänar tabellerna i sig inte längre något syfte. De bör ersättas med förteckningar över viner med skyddade ursprungsbeteckningar.
- (26) Spanien har informerat kommissionen om att producenter av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Lebrija" har begärt att få möjligheten att framställa sina viner med användning av det undantag som anges i del II punkt 3 f ii) i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 och i avsnitt B punkt 2 i bilaga III till delegerad förordning (EU) 2019/934 och i avsnitt B punkt 1 i tillägg 1 till den bilaga III. Kommissionen har bedömt denna begäran och dragit slutsatsen att namnet "Lebrija" bör läggas till i förteckningen över skyddade ursprungsbeteckningar från Spanien i avsnitt B punkt 1 i det tillägget.
- (27) På grund av framställningsprocessen har likörviner med beteckningen "Lebrija" dessutom en mycket låg halt av reducerande socker och kan knappast uppnå den lägsta alkoholhalt på 17,5 volymprocent som krävs för likörviner. För att få släppas ut på marknaden behöver dessa viner omfattas av det undantag som anges i del II punkt 3 b i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 och i avsnitt B punkt 5 b i bilaga III till delegerad förordning (EU) 2019/934 och i avsnitt B i tillägg 2 till den bilaga III. Namnet "Lebrija" bör därför läggas till under "SPANIEN" i avsnitt B i tillägg 2 till bilaga III till delegerad förordning (EU) 2019/934.

<sup>(6)</sup> Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2024/217 av den 11 januari 2024 om godkännande av en ändring av ett traditionellt uttryck inom vinsektorn i enlighet med artikel 115.2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 -"Vino generoso" (EUT L, 2024/217, 12.1.2024, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_impl/2024/217/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/217/oj)).

<sup>(7)</sup> Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2023/2887 av den 20 december 2023 om godkännande av en ändring av ett traditionellt uttryck inom vinsektorn i enlighet med artikel 115.2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 -"Vino generoso de licor" (EUT L, 2023/2887, 22.12.2023, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_impl/2023/2887/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2023/2887/oj)).

- (28) Specifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Porto – Port" föreskriver att det likörvin som beskrivs som "branco leve seco" får omfattas av det undantag som anges i del II punkt 3 b i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 och i avsnitt B punkt 5 b i bilaga III till delegerad förordning (EU) 2019/934 och i avsnitt B i tillägg 2 till den bilaga III. Att ange "branco leve seco" i tabellen under "PORTUGAL" i det avsnittet är därför en upprepning av samma bestämmelse i produktspecifikationen. För att undvika en sådan upprepning är det lämpligt att stryka tabellen och ersätta den med namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen "Porto – Port".
- (29) Delegerad förordning (EU) 2019/934 bör därför ändras i enlighet med detta.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

#### Artikel 1

### Ändringar av delegerad förordning (EU) 2019/934

Delegerad förordning (EU) 2019/934 ska ändras på följande sätt:

- (1) Bilaga I ska ändras i enlighet med bilaga I till den här förordningen.
- (2) Bilaga III ska ändras i enlighet med bilaga II till den här förordningen.

#### Artikel 2

### Övergångsbestämmelser

Vinprodukter som framställts före den dag då denna förordning börjar tillämpas i enlighet med de bestämmelser som gällde före den dagen får saluföras för konsumtion tills lagren är tömda.

#### Artikel 3

### Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 30 september 2024.

På kommissionens vägnar  
Ursula VON DER LEYEN  
Ordförande

Bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 ska ändras på följande sätt:

- (1) Del A ska ändras på följande sätt:
- a) Tabellerna 1 och 2 ska ersättas med följande:

”Tabell 1

Tillåtna oenologiska behandlingar som avses i artikel 3.1

	1	2	3
	Oenologisk behandling	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(1)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(2)</sup>
1	Luftning eller syresättning	Omfattas av villkoren i akterna 2.1.1 (2016) och 3.5.5 (2016) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
2	Värmebehandlingar <sup>(3)</sup>	Omfattas av villkoren i akterna 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 2.3.6 (1988), 2.3.9 (2005), 3.4.3 (1988), 3.4.3.1 (1990), 3.5.4 (1997) och 3.5.10 (1982) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.	Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
2a	Kylbehandlingar <sup>(4)</sup>	Omfattas av villkoren i del I avsnitt B punkt 1 c i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 och akterna 1.14 (2005), 1.15 (2005), 2.1.12.4 (1998), 2.3.6 (1988), 3.1.2 (1979), 3.1.2.1 (1979), 3.3.4 (2004) och 3.5.11.1 (2001) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.	Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
3	Centrifugering och filtrering med eller utan inert filtermaterial	Inert filtermaterial är de som avses i akterna 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) och 3.2.2.1 (1990) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder. Användning av dem får inte lämna kvar oönskade rester i den behandlade produkten.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
4	Skapande av en inert atmosfär	Endast för att behandla produkten utan påverkan av luften.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5	Avlägsnande av svaveldioxid genom fysikaliska processer		Färska druvor, 2, 10, 11, 12, 13 och 14
6	Jonbytarhartser	Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 3 till denna bilaga. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	Druvmust avsedd för framställning av rektifierad koncentrerad druvmust.

	1	2	3
	Oenologisk behandling	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(1)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(2)</sup>
7	Genomströmning	Endast med argon eller kvävgas.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
8	Flotation	Endast med kvävgas eller argon eller genom luftning. Omfattas av villkoren i akt 2.1.14 (2022).	10, 11 och 12
9	Paraffinplattor som är impregnerade med allylisotiocyanat	Endast för att skapa en steril atmosfär. I Italien endast tillåtet förutsatt att det är förenligt med nationell lagstiftning och i behållare med en volym på mer än 20 liter. Användningen av allylisotiocyanat omfattas av villkoren och gränsvärdena i tabell 2 om tillåtna oenologiska föreningar.	Delvis jäst must för direkt konsumtion i obearbetat tillstånd, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
10	Elektrodialysbehandling	Endast för att säkerställa stabilisering av vinsyran i vinet. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 5 till denna bilaga. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	Delvis jäst must för direkt konsumtion i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
11	Bitar av ek	Vid framställning och lagring av vin, inbegripet vid jäsning av färska druvor och druvmust. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 7 till denna bilaga. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
12	Korrigerings av alkoholhalten i viner	Korrigerings görs endast i fråga om vin. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 8 till denna bilaga. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
13	Katjonbytare för stabilisering av vinsyran	Omfattas av villkoren som fastställs i akt 3.3.3 (2011) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder, vilket inbegriper att behandlingen ska utföras under en oenologs eller en kvalificerad teknikers ansvar. Behandlingen ska också överensstämja med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 <sup>(3)</sup> och med de nationella bestämmelser som antagits för genomförandet av denna. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	Delvis jäst must för direkt konsumtion i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
14	Elektromembranbehandling	Endast för syrning och avsyrrning. Omfattas av de villkor och gränsvärden som fastställs i del I avsnitten C och D i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 och i artikel 11 i den här förordningen. Behandlingen ska överensstämja med förordning (EG) nr 1935/2004 och kommissionens förordning (EU) nr 10/2011 <sup>(4)</sup> och med de nationella bestämmelser som antagits för genomförandet av dessa. Omfattas av villkoren i akterna 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010), 3.1.2.4 (2012) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder, vilket inbegriper att behandlingen ska utföras under en oenologs eller en kvalificerad teknikers ansvar. Behandlingen ska	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16



	1	2	3
	Oenologisk behandling	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(1)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(2)</sup>
		registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	
15	Katjonbytare för syring	Omfattas av de villkor och gränsvärden som fastställs i del I avsnitten C och D i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 och i artikel 11 i den här förordningen. Behandlingen ska överensstämma med förordning (EG) nr 1935/2004 och med de nationella bestämmelser som antagits för genomförandet av denna. Omfattas av villkoren i akterna 2.1.3.1.4 (2012) och 3.1.1.5 (2012) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder, vilket inbegriper att behandlingen ska utföras under en oenologs eller en kvalificerad teknikers ansvar. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
16	Kombinerad membranprocess	Endast för reducering av sockerhalten i must. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 9 till denna bilaga. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	10
17	Membran	Endast för hantering av upplöst gas i vin. Tillsats av koldioxid i de produkter som definieras i del II punkterna 4, 5, 6 och 8 i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 är förbjuden. Behandlingen ska överensstämma med förordning (EG) nr 1935/2004 och förordning (EU) nr 10/2011 och med de nationella bestämmelser som antagits för genomförandet av dessa. Omfattas av villkoren i akt 3.5.17 (2013) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder, vilket inbegriper att behandlingen ska utföras under en oenologs eller en kvalificerad teknikers ansvar. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
18	Behandling av vin med membranteknik i kombination med adsorption på aktivt kol eller adsorberande styren-divinylbensengranulat	Endast för att minska halten av flyktiga fenoler i viner. Omfattas av villkoren som fastställs i akt 3.5.18 (2023) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder, vilket inbegriper att behandlingen ska utföras under en oenologs eller en kvalificerad teknikers ansvar. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013. De membran som används ska uppfylla kraven i förordning (EG) nr 1935/2004 och förordning (EU) nr 10/2011 och med de nationella bestämmelser som antagits för genomförandet av dessa.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16

	1	2	3
	Oenologisk behandling	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(1)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(2)</sup>
19	Filterplattor innehållande zeoliten Y-faujasit	Endast för att adsorbera haloanisoler. Omfattas av villkoren som fastställs i akt 3.2.15 (2016) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
20	Partiell koncentration	För druvmust: omfattas av villkoren som fastställs i del I avsnitt B punkt 1 b i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 och i akterna 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) och 2.1.12.4 (1998) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder. Akt 2.1.12.1 (1993) inbegriper skyldigheten att genomföra omvänd osmos under en oenologs eller en kvalificerad teknikers ansvar. För vin: omfattas av villkoren som fastställs i del I avsnitt B punkt 1 c i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 och i akterna 3.5.11 (2001) och 3.5.11.1 (2001) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 och 16
21	Behandling genom diskontinuerliga högtrycksprocesser	Omfattas av villkoren som fastställs i akterna 1.18 (2019) och 2.1.26 (2019) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.	Färska druvor, 10, 11 och 12
22	Behandling genom kontinuerliga högtrycksprocesser	Omfattas av villkoren som fastställs i akt 2.2.10 (2020) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.	10, 11 och 12
23	Behandling av krossade druvor med ultraljud för ökad extraktion av föreningarna i dem	Omfattas av villkoren som fastställs i akt 1.17 (2019) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.	Färska druvor
24	Behandling av druvor med pulserande elektriska fält	Omfattas av villkoren som fastställs i akt 2.1.27 (2020) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.	Färska druvor
25	Behandling av must och vin med adsorberande styren-divinylbensengranulat	Omfattas av villkoren som fastställs i akterna 2.2.11 (2020) och 3.4.22 (2020) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

<sup>(1)</sup> Året inom parentes som står efter hänvisningar till akter i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder anger den version av akten som godkänts av unionen som tillåtna oenologiska metoder, med förbehåll för de villkor och gränsvärden för användning som anges i denna tabell.

<sup>(2)</sup> Om inte alla kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 omfattas.

<sup>(3)</sup> Värmebehandlingar inkluderar maceration efter upphettning av druvor, pastörisering, avbrott i jäsningen genom uppvärmning, varmmaceration efter jäsning och varmtappning.

<sup>(4)</sup> Kylbehandlingar inkluderar kallmaceration före jäsning, fryskoncentration, avbrott i jäsningen genom nedkylning, avsyrring genom nedkylning, kylstabilisering.

	1	2	3
	Oenologisk behandling	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(1)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(2)</sup>
<sup>(1)</sup>	Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och om upphävande av direktiven 80/590/EEG och 89/109/EEG (EUT L 338, 13.11.2004, s. 4, ELI: <a href="http://data.europa.eu/eli/reg/2004/1935/oj">http://data.europa.eu/eli/reg/2004/1935/oj</a> ).		
<sup>(2)</sup>	Kommissionens förordning (EU) nr 10/2011 av den 14 januari 2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel (EUT L 12, 15.1.2011, s. 1, ELI: <a href="http://data.europa.eu/eli/reg/2011/10/oj">http://data.europa.eu/eli/reg/2011/10/oj</a> ).		

Tabell 2

Tillåtna oenologiska föreningar som avses i artikel 3.1

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ämne/aktivitet	E-nummer och/eller CAS-nummer	OIV:s regelsamling över oenologiska metoder <sup>(1)</sup>	Hänvisning till akt i OIV:s kodex som avses i artikel 9.1	Tillsats	Processhjälpmedel/ämne som används som processhjälpmedel <sup>(2)</sup>	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(3)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(4)</sup>
1	Surhetsreglerande medel							
1.1	Vinsyra (L(+)-)	E 334 / CAS 87-69-4	Akterna 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)		x		Villkor och gränsvärden fastställs i del I avsnitten C och D i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 och i artikel 11 i den här förordningen. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013. Specifikationer för vinsyra (L(+)-) fastställs i punkt 2 i tillägg 1 till denna bilaga.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
1.2	Äppelsyra (D,L;- L-)	E 296 / –	Akterna 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)		x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
1.3	Mjölksyra	E 270 / –	Akterna 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)		x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
1.4	Kalium-L(+)-tartrat	E 336(ii) / CAS 921-53-9	Akterna 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
1.5	Kaliumbikarbonat	E 501(ii) / CAS 298-14-6	Akterna 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
1.6	Kalciumkarbonat	E 170 / CAS 471-34-1	Akterna 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
1.8	Kalciumsulfat	E 516 / –	Akt 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Villkor och gränsvärden fastställs i avsnitt A punkt 2 b i bilaga III. Högsta tillåtna mängd: 2 g/l.	3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ämne/aktivitet	E-nummer och/eller CAS-nummer	OIV:s regelsamling över oenologiska metoder <sup>(1)</sup>	Hänvisning till akt i OIV:s kodex som avses i artikel 9.1	Tillsats	Processhjälpmedel/ämne som används som processhjälpmedel <sup>(2)</sup>	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(3)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(4)</sup>
1.9	Kaliumkarbonat	E 501(i)	Akterna 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)			x	Villkor och gränsvärden fastställs i del I avsnitten C och D i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 och i artikel 11 i den här förordningen.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
1.10	Citronsyra	E 330	Akterna 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)		x		Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
1.11	Jäst för vinframställning	– / –	Akterna 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x <sup>(2)</sup>	Citronsyra: Endast ändamål a i OIV-akterna 3.1.1 (1979) och 3.1.1.1 (2001) är tillämpligt. Högsta tillåtna mängd i det behandlade vin som släpps ut på marknaden: 1 g/l.	10, 11 och 12
1.12	Mjölksyrabakterier	– / –	Akterna 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x <sup>(2)</sup>		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ämne/aktivitet	E-nummer och/eller CAS-nummer	OIV:s regelsamling över oenologiska metoder <sup>(1)</sup>	Hänvisning till akt i OIV:s kodex som avses i artikel 9.1	Tillsats	Processhjälpmedel/ämne som används som processhjälpmedel <sup>(2)</sup>	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(3)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(4)</sup>
2	Konserverings- och antioxidationsmedel							
2.1	Svaveldioxid	E 220 / CAS 7446-09-5	Akterna 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		x		Gränsvärden (högsta tillåtna mängd i den produkt som släpps ut på marknaden) fastställs i del B i bilaga I.	Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
2.2	Kaliumbisulfit	E 228 / CAS 7773-03-7	Akterna 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		x			Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
2.3	Kaliumpyrosulfit	E 224 / CAS 16731-55-8	Akterna 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		x			Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
2.4	Kaliumsorbit	E 202	Akt 3.4.5 (1988)		x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
2.5	Lysozym	E 1105	Akterna 2.2.6 (1997), 3.4.12 (1997)		x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
2.6	L-askorbinsyra	E 300	Akterna 1.11 (2001), 2.2.7 (2001), 3.4.7 (2001)		x			Färska druvor, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ämne/aktivitet	E-nummer och/eller CAS-nummer	OIV:s regelsamling över oenologiska metoder <sup>(1)</sup>	Hänvisning till akt i OIV:s kodex som avses i artikel 9.1	Tillsats	Processhjälpmedel/ämne som används som processhjälpmedel <sup>(2)</sup>	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(3)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(4)</sup>
2.7	Dimetyldikarbonat (DMDC)	E 242 / CAS 4525-33-1	Akt 3.4.13 (2001)		x		Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	Delvis jäst must för direkt konsumtion i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
3	Adsorbenter							
3.1	Kol för oenologiskt bruk		Akterna 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	Vita viner, 2, 10 och 14
3.2	Selektiva växtfibrer		Akterna 2.1.28 (2022), 3.4.20 (2022)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
4	Aktivatorer för alkoholjäsning och malolaktisk jäsning							
4.1	Mikrokristallin cellulosa	E 460(i) / CAS 9004-34-6	Akterna 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)			x		Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
4.2	Diammoniumvätefosfat	– / CAS 7783-28-0	Akt 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Endast för alkoholjäsning. Inte mer än 1 g/l (uttryckt i salter) <sup>(5)</sup> eller 0,3 g/l för den andra jäsningen av mousserande vin.	Färska druvor, 2, 10, 11, 12, andra alkoholjäsningen av 4, 5, 6 och 7
4.3	Ammoniumsulfat	E 517 / CAS 7783-20-2	Akt 4.1.7 (1995)			x		
4.4	Ammoniumbisulfid	– / CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Endast för alkoholjäsning. Inte mer än 0,2 g/l (uttryckt i salter) och inom de gränsvärden som anges i punkterna 2.1, 2.2 och 2.3.	Färska druvor, 2, 10, 11 och 12
4.5	Tiaminhydroklorid	– / CAS 67-03-8	Akterna 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Endast för alkoholjäsning. Inte mer än 0,6 mg/l (uttryckt i tiamin) för varje behandling.	Färska druvor, 2, 10, 11, 12, andra alkoholjäsningen av 4, 5, 6 och 7
4.6	Jästaautolysater	– / –	Akterna 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x <sup>(2)</sup>		Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ämne/aktivitet	E-nummer och/eller CAS-nummer	OIV:s regelsamling över oenologiska metoder <sup>(1)</sup>	Hänvisning till akt i OIV:s kodex som avses i artikel 9.1	Tillsats	Processhjälpmedel/ämne som används som processhjälpmedel <sup>(2)</sup>	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(3)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(4)</sup>
4.7	Jästcellväggar	– / –	Akterna 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x <sup>(2)</sup>		Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
4.8	Inaktiverad jäst	– / –	Akterna 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x <sup>(2)</sup>		Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
4.9	Inaktiverad jäst med garantinivå av glutatation	– / –	Akt 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x <sup>(2)</sup>	Endast för alkoholjäsning.	Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
4.10	Cellulosa i pulverform	E 460(ii) / CAS 9004-34-6	Akt 2.3.2 (2019)			x		10, 11 och 12

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ämne/aktivitet	E-nummer och/eller CAS-nummer	OIV:s regelsamling över oenologiska metoder <sup>(1)</sup>	Hänvisning till akt i OIV:s kodex som avses i artikel 9.1	Tillsats	Processhjälpmedel/ämne som används som processhjälpmedel <sup>(2)</sup>	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(3)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(4)</sup>
5	Klarningsmedel							
5.1	Ätligt gelatin	– / CAS 9000-70-8	Akterna 2.1.6 (1997), 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.2	Veteprotein		Akterna 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.3	Ärtprotein		Akterna 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.4	Potatisprotein		Akterna 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.5	Husbloss		Akt 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
5.6	Kasein	– / CAS 9005-43-0	Akt 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.7	Kaliumkaseinat	– / CAS 68131-54-4	Akterna 2.1.15 (2004), 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.8	Äggalbumin	– / CAS 9006-59-1	Akt 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
5.9	Bentonit	– / –	Akterna 2.1.8 (1970), 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16



	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ämne/aktivitet	E-nummer och/eller CAS-nummer	OIV:s regelsamling över oenologiska metoder <sup>(1)</sup>	Hänvisning till akt i OIV:s kodex som avses i artikel 9.1	Tillsats	Processhjälpmedel/ämne som används som processhjälpmedel <sup>(2)</sup>	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(3)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(4)</sup>
5.10	Kiseldioxid i form av gel eller kolloid	E 551 / –	Akterna 2.1.10 (1991), 3.2.1 (2011), 3.2.4 (1991)			x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.11	Kaolin	– / CAS 1332-58-7	Akt 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
5.12	Tanniner		Akterna 2.1.7 (2019), 2.1.17 (2004), 3.2.6 (2019), 3.2.7 (2004), 4.1.8 (1981), 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS COEI-1-PROCYA COEI-1-ELLAGI COEI-1-GALLOT COEI-1-PROFIS		x	Endast avsnitt 2 i akterna COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT och COEI-1-PROFIS är tillämpliga.	Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.13	Kitosan från <i>Aspergillus niger</i> eller <i>Agaricus bisporus</i>	– / CAS 9012-76-4	Akterna 2.1.22 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.12 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.14	Kitinglukan från <i>Aspergillus niger</i>	Kitin: CAS 1398-61-4, glukan: CAS 9041-22-9	Akterna 2.1.23 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.13 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.15	Jästproteinextrakt	– / –	Akterna 2.1.24 (2011), 3.2.14 (2011), 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ämne/aktivitet	E-nummer och/eller CAS-nummer	OIV:s regelsamling över oenologiska metoder <sup>(1)</sup>	Hänvisning till akt i OIV:s kodex som avses i artikel 9.1	Tillsats	Processhjälpmedel/ämne som används som processhjälpmedel <sup>(2)</sup>	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(3)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(4)</sup>
5.16	Polyvinylpyrrolidon	E 1202 / CAS 25249-54-1	Akt 3.4.9 (1987)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.17	Kalciumalginat	E 404 / CAS 9005-35-0	Akt 4.1.8 (1981)			x	Endast för framställning av samtliga kategorier av mousserande och pärlande vin som framställs genom jäsningsresterna genom degorgering.	4, 5, 6, 7, 8 och 9
5.18	Kaliumalginat	E 402 / CAS 9005-36-1	Akt 4.1.8 (1981)			x	Endast för framställning av samtliga kategorier av mousserande och pärlande vin som framställs genom jäsningsresterna genom degorgering.	4, 5, 6, 7, 8 och 9
6	Stabilisatorer							
6.1	Kaliumvätetartarat	E 336(i) / CAS 868-14-4	Akt 3.3.4 (2004)			x	Endast för att främja utfällning av vinsyresalter.	Delvis jäst must för direkt konsumtion i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.2	Kalciumtartrat	– / –	Akt 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Delvis jäst must för direkt konsumtion i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ämne/aktivitet	E-nummer och/eller CAS-nummer	OIV:s regelsamling över oenologiska metoder <sup>(1)</sup>	Hänvisning till akt i OIV:s kodex som avses i artikel 9.1	Tillsats	Processhjälpmedel/ämne som används som processhjälpmedel <sup>(2)</sup>	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(3)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(4)</sup>
6.3	Citronsyra	E 330	Akterna 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)		x		Högsta tillåtna mängd i det behandlade vin som släpps ut på marknaden: 1 g/l.	Delvis jäst must för direkt konsumtion i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.4	Tanniner	– / –	Akterna 2.1.7 (2019), 3.2.6 (2019), 3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS COEI-1-PROCYA COEI-1-ELLAGI COEI-1-GALLOT COEI-1-PROFIS			Endast avsnitt 2 i akterna COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT och COEI-1-PROFIS är tillämpliga.	Färska druvor, delvis jäst must för direkt konsumtion i obearbetat tillstånd, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
6.5	Kaliumferrocyanid	E 536 / –	Akterna 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)			x	Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 4 till denna bilaga. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	Delvis jäst must för direkt konsumtion i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.6	Kalciumfytat	– / CAS 3615-82-5	Akt 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Endast för röda viner och inte mer än 8 g/hl. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 4 till denna bilaga.	Delvis jäst must för direkt konsumtion i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ämne/aktivitet	E-nummer och/eller CAS-nummer	OIV:s regelsamling över oenologiska metoder <sup>(1)</sup>	Hänvisning till akt i OIV:s kodex som avses i artikel 9.1	Tillsats	Processhjälpmedel/ämne som används som processhjälpmedel <sup>(2)</sup>	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(3)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(4)</sup>
6.7	Metavinsyra	E 353 / –	Akt 3.3.7 (1970)		x			Delvis jäst must för direkt konsumtion i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.8	Gummi arabicum	E 414 / CAS 9000-01-5	Akt 3.3.6 (2022)		x			Delvis jäst must för direkt konsumtion i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.9	Vinsyra (D, L-) eller dess neutrala kaliumsalt	– / CAS 133-37-9	Akterna 2.1.21 (2008), 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Endast för utfällning av överskott på kalcium. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 4 till denna bilaga.	Delvis jäst must för direkt konsumtion i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.10	Mannoproteiner från jäst	– / –	Akt 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Delvis jäst must för direkt konsumtion i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.11	Karboximetylcellulosa	E 466 / –	Akt 3.3.14 (2020)		x		Endast för stabilisering av vinsyran.	Vita viner och roséviner, (4), (5), (6), (7), (8) och (9)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ämne/aktivitet	E-nummer och/eller CAS-nummer	OIV:s regelsamling över oenologiska metoder <sup>(i)</sup>	Hänvisning till akt i OIV:s kodex som avses i artikel 9.1	Tillsats	Processhjälpmedel/ämne som används som processhjälpmedel <sup>(j)</sup>	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(j)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(k)</sup>
6.12	Sampolymererna polyvinylimidazol–polyvinylpyrrolidon (PVI/PVP)	– / CAS 87865-40-5	Akterna 2.1.20 (2014), 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013. Akterna 2.1.20 (2014) och 3.4.14 (2014) inbegriper skyldigheten att utföra behandlingen under en oenologs eller en specialiserad teknikers ansvar.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
6.13	Kaliumpolyaspartat	E 456 / CAS 64723-18-8	Akt 3.3.15 (2016)		x		Endast för att främja stabilisering av vinsyran.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.14	Fumarsyra	E 297 / CAS 110-17-8	Akterna 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
7	Enzymer <sup>(k)</sup>							
7.1	Ureas	EC 3.5.1.5	Akt 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Endast för att minska ureahalten i vinerna. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 6 till denna bilaga.	Delvis jäst must för direkt konsumtion i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
7.2	Pektinlyas	EC 4.2.2.10	Akterna 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x		Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
7.3	Pektinmetylesteras	EC 3.1.1.11	Akterna 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x		Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ämne/aktivitet	E-nummer och/eller CAS-nummer	OIV:s regelsamling över oenologiska metoder <sup>(1)</sup>	Hänvisning till akt i OIV:s kodex som avses i artikel 9.1	Tillsats	Processhjälpmedel/ämne som används som processhjälpmedel <sup>(2)</sup>	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(3)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(4)</sup>
7.4	Polygalakturonas	EC 3.2.1.15	Akterna 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x		Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
7.5	Xylanas (hemicellulas)	EC 3.2.1.8	Akterna 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-XYLANA COEI-1-PRENZY		x		Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
7.6	Cellulas	EC 3.2.1.4	Akterna 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x		Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
7.7	Betaglукanas	EC 3.2.1.58	Akterna 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.10 (2004), 3.2.11 (2021), 3.5.7 (2013)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
7.9	Arabinanas	EC 3.2.1.99	Akterna 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x		Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
7.10	Betaglукanas (β1–3, β1–6)	EC 3.2.1.6	Akterna 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.10 (2004), 3.2.11 (2021), 3.5.7 (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
7.11	Glukosidas	EC 3.2.1.21	Akterna 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ämne/aktivitet	E-nummer och/eller CAS-nummer	OIV:s regelsamling över oenologiska metoder <sup>(1)</sup>	Hänvisning till akt i OIV:s kodex som avses i artikel 9.1	Tillsats	Processhjälpmedel/ämne som används som processhjälpmedel <sup>(2)</sup>	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(3)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(4)</sup>
7.12	Aspergillopepsin I	EC 3.4.23.18	Akterna 2.2.12 (2021), 3.3.16 (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
8	Gaser och förpackningsgaser <sup>(5)</sup>							
8.1	Argon	E 938 / CAS 7440-37-1	Akterna 2.1.14 (2022), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)		x <sup>(7)</sup>	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
8.2	Kväve	E 941 / CAS 7727-37-9	Akterna 2.1.14 (2022), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)		x <sup>(7)</sup>	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
8.3	Koldioxid	E 290 / CAS 124-38-9	Akterna 1.7 (1970), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002)		x <sup>(7)</sup>	x	För stilla viner får koldioxidhalten i det behandlade vin som släpps ut på marknaden vara högst 3 g/l och övertrycket på grund av koldioxiden måste vara mindre än 1 bar vid en temperatur på 20 °C.	Delvis jäst must för direkt konsumtion i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
8.4	Syrgas	E 948 / CAS 17778-80-2	Akterna 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016)			x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
9	Jäsmedel							
9.1	Jäst för vinframställning	– / –	Akterna 2.1.3.2.3.1. (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x <sup>(2)</sup>		Färska druvor, 2, 10, 11, 12, 13, andra alkoholjäsningen av 4, 5, 6 och 7
9.2	Mjölksyrabakterier	– / –	Akterna 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x <sup>(2)</sup>		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
10	Korrigeringsmedel							
10.1	Kopparsulfat, pentahydrat	– / CAS 7758-99-8	Akt 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Inte mer än 1 g/hl på villkor att den behandlade produkten inte har en högre halt av koppar än 1 mg/l, med	Delvis jäst must för direkt konsumtion i obearbetat tillstånd, 1,

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ämne/aktivitet	E-nummer och/eller CAS-nummer	OIV:s regelsamling över oenologiska metoder <sup>(1)</sup>	Hänvisning till akt i OIV:s kodex som avses i artikel 9.1	Tillsats	Processhjälpmedel/ämne som används som processhjälpmedel <sup>(2)</sup>	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(3)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(4)</sup>
							undantag för likörviner som framställts av färsk ojäst eller delvis jäst druvmust, som inte får ha en högre halt av koppar än 2 mg/l.	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
10.2	Kopparcitrat	– / CAS 866-82-0	Akt 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Inte mer än 1 g/hl på villkor att den behandlade produkten inte har en högre halt av koppar än 1 mg/l, med undantag för likörviner som framställts av färsk ojäst eller delvis jäst druvmust, som inte får ha en högre halt av koppar än 2 mg/l.	Delvis jäst must för direkt konsumtion i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16



	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ämne/aktivitet	E-nummer och/eller CAS-nummer	OIV:s regelsamling över oenologiska metoder <sup>(1)</sup>	Hänvisning till akt i OIV:s kodex som avses i artikel 9.1	Tillsats	Processhjälpmedel/ämne som används som processhjälpmedel <sup>(2)</sup>	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(3)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(4)</sup>
10.3	Kitosan från <i>Aspergillus niger</i> eller <i>Agaricus bisporus</i>	– / CAS 9012-76-4	Akt 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
10.4	Kitinglukan från <i>Aspergillus niger</i>	Kitin: CAS 1398-61-4, glukon: CAS 9041-22-9	Akt 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
10.5	Inaktiverad jäst	– / –		COEI-1-INAYEA		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
11	Andra metoder							
11.1	Kåda från aleppotall	– / –			x		Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 2 till denna bilaga.	2, 10 och 11
11.2	Färska jäsningsrester	– / –				x <sup>(2)</sup>	Endast i torra viner. Färska jäsningsrester ska vara sunda, outspädda och innehålla jäst från nyligen avslutad framställning av torrt vin. Kvantiteterna får inte överstiga 5 volymprocent av den behandlade produkten.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
11.3	Sockerkulör	E 150a / –	Akt 4.3 (2007)		x		För att förstärka färgen, såsom anges i punkt 2 i bilaga I till förordning (EG) nr 1333/2008.	3
11.3a	Sockerkulör, kaustiksulfitprocessen	E 150b / –	Akt 4.3 (2007)		x		För att förstärka färgen, såsom anges i punkt 2 i bilaga I till förordning (EG) nr 1333/2008.	3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ämne/aktivitet	E-nummer och/eller CAS-nummer	OIV:s regelsamling över oenologiska metoder <sup>(1)</sup>	Hänvisning till akt i OIV:s kodex som avses i artikel 9.1	Tillsats	Processhjälpmedel/ämne som används som processhjälpmedel <sup>(2)</sup>	Villkor och gränsvärden för användning <sup>(3)</sup>	Kategorier av vinprodukter <sup>(4)</sup>
11.3b	Sockerkulör, ammoniakprocessen	E 150c / –	Akt 4.3 (2007)		x		För att förstärka färgen, såsom anges i punkt 2 i bilaga I till förordning (EG) nr 1333/2008.	3
11.3c	Sockerkulör, ammoniak-sulfitprocessen	E 150d / –	Akt 4.3 (2007)		x		För att förstärka färgen, såsom anges i punkt 2 i bilaga I till förordning (EG) nr 1333/2008.	3
11.4	Allylisotiocyanat	– / 57-06-7				x	Endast för att impregnera paraffinplattor. Se tabell 1. Det får inte förekomma några spår av allylisotiocyanat i vinet.	Endast för delvis jäst must för direkt konsumtion i obearbetat tillstånd och vin.
11.5	Inaktiverad jäst	– / –		COEI-1-INAYEA		x <sup>(2)</sup>		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

<sup>(1)</sup> Året inom parentes som står efter hänvisningar till akter i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder anger den version av akten som godkänts av unionen som tillåtna oenologiska metoder, med förbehåll för de villkor och gränsvärden för användning som anges i denna tabell.

<sup>(2)</sup> Ämnena som används som processhjälpmiddel, såsom avses i artikel 20 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004 (EUT L 304, 22.11.2011, s. 18, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>).

<sup>(3)</sup> De tillåtna oenologiska föreningarna ska användas i enlighet med bestämmelserna i de akter i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder som avses i kolumn 3, såvida inte ytterligare villkor och gränsvärden för användning som fastställs i denna kolumn gäller.

<sup>(4)</sup> Om inte alla kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 omfattas.

<sup>(5)</sup> De ammoniumsalter som avses i posterna 4.2, 4.3 och 4.4 får också användas tillsammans, upp till det totala gränsvärdet på 1 g/l, eller 0,3 g/l för den andra jäsningen av mousserande vin. Det ammoniumsalt som avses i post 4.4 får dock inte överskrida det gränsvärde som anges i post 4.4.

<sup>(6)</sup> Se även artikel 9.2 i denna förordning.

<sup>(7)</sup> Om dessa används som tillsatser såsom avses i punkt 20 i bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser (EUT L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>)."

b) Tillägg 10 ska utgå.

(2) I del B avsnitt A punkt 2 c ska andra strecksatsen ersättas med följande:

- ”– Vita viner som är berättigade till en av följande skyddade ursprungsbezeichnungen: ”Bordeaux supérieur”, ”Graves de Vayres”, ”Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire” för viner som beskrivs med beteckningen ”moelleux”, ”Premières Côtes de Bordeaux”, ”Côtes de Bergerac”, ”Côtes de Montravel”, ”Gaillac” åtföljd av beteckningen ”doux” eller ”vendanges tardives”, ”Rosette”, ”Savennières” och ”Corrèze” åtföljd av beteckningen ”Vin de paille”.

Bilaga III till delegerad förordning (EU) 2019/934 ska ändras på följande sätt:

(1) Avsnitt B ska ändras på följande sätt:

a) Följande punkt ska införas efter punkt 2:

"2a. I avsnitt C i tillägg 1 till denna bilaga upprättas en förteckning över de likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som avses i del II punkt 3 a andra meningen i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013."

b) Punkt 5 b ska ersättas med följande:

"b) I avsnitt B i tillägg 2 till denna bilaga upprättas en förteckning över de likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som trots vad som sägs i del II punkt 3 b i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 har en total alkoholhalt lägre än 17,5 volymprocent, men inte lägre än 15 volymprocent."

c) Följande punkt ska införas efter punkt 5:

"5a. Om ett undantag enligt tillägg 1 eller tillägg 2 till denna bilaga endast är avsett att användas för vissa produkter som omfattas av samma skyddade ursprungsbeteckning, ska förteckningen över de produkter som får omfattas av det berörda undantaget ingå i specifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen."

d) Punkterna 8, 9 och 10 ska utgå.

(2) Tillägg 1 ska ändras på följande sätt:

a) I del A ska tabellen för "SPANIEN" ersättas med följande:

"Alicante, Cariñena, Condado de Huelva, Empordà, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Málaga, Montilla-Moriles, Priorato, Tarragona, Valencia."

b) Avsnitt B ska ändras på följande sätt:

i) I punkt 1 ska förteckningen över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning under rubriken "SPANIEN" ersättas med följande:

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

ii) I punkt 4 ska tabellen för "SPANIEN" ersättas med följande:

"Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla Moriles."

iii) I punkt 5 ska tabellen för "SPANIEN" ersättas med följande:

"Alicante, Condado de Huelva, Empordà, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla-Moriles, Navarra."

iv) I punkt 6 ska tabellen för "SPANIEN" ersättas med följande:

"Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla-Moriles, Tarragona."

c) Följande avsnitt ska läggas till efter avsnitt B:

"C. FÖRTECKNING ÖVER LIKÖRVINER MED SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING VARS VERKLIGA ALKOHOLHALT I LAGRAT VIN ÄR MINST 14 VOLYMPROCENT OCH LÄGRE ÄN 15 VOLYMPROCENT

(Avsnitt B punkt 2a i denna bilaga)

SPANIEN

Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles."

(3) I tillägg 2 ska avsnitt B ändras på följande sätt:

a) Inledningsfrasen ska ersättas med följande:

”Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som har en total alkoholhalt lägre än 17,5 volymprocent, men minst 15 volymprocent”

b) Tabellen för ”SPANIEN” ska ersättas med följande:

”Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Málaga, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Priorato, Rueda, Tarragona.”

c) Tabellen för ”PORTUGAL” ska ersättas med följande:

”Porto – Port”

---