

## II

(Nelegislatívne akty)

## NARIADENIA

## DELEGOVANÉ NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2019/934

z 12. marca 2019,

**ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o vinohradnícke oblasti, v ktorých sa môže zvýšiť obsah alkoholu, povolené enologické postupy a obmedzenia uplatniteľné na výrobu a konzervovanie vinárskych výrobkov, minimálny percentuálny podiel alkoholu pri vedľajších produktoch a ich zneškodňovanie a zverejňovanie dokumentov OIV**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami, a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 <sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 75 ods. 2 a článok 80 ods. 4,

keďže:

- (1) Nariadením (EÚ) č. 1308/2013 sa zrušuje a nahrádza nariadenie Rady (ES) č. 1234/2007 <sup>(2)</sup>. V časti II hlave II kapitole I oddiele 1 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 sa stanovujú pravidlá týkajúce sa kategórií vinárskych výrobkov, enologických postupov a uplatniteľných obmedzení a Komisia sa uvedeným nariadením splnomocňuje prijímať súvisiace delegované a vykonávacie akty. V záujme zabezpečenia bezproblémového fungovania trhu s vínom v novom právnom rámci sa musia prijať určité pravidlá formou takýchto aktov. Uvedenými aktami by sa mali nahradiť ustanovenia nariadenia Komisie (ES) č. 606/2009 <sup>(3)</sup>, ktoré by sa preto malo zrušiť.
- (2) V časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, v ktorej sa uvádzajú kategórie vinárskych výrobkov, sa stanovuje, že víno má mať celkový obsah alkoholu najviac 15 obj. %. Výnimočne sa však uvedená maximálna hodnota môže zvýšiť na 20 obj. % v prípade vín, ktoré sa vyrobili bez akéhokoľvek obohacovania v určitých vinohradníckych oblastiach. Tieto oblasti by sa mali vymedziť.
- (3) V článkoch 80 a 83 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a v prílohe VIII k uvedenému nariadeniu sa stanovujú všeobecné pravidlá pre enologické postupy a ošetrenia a odkazuje sa v nich na podrobné pravidlá, ktoré má Komisia prijať. Mali by sa zreteľne a presne vymedziť povolené enologické postupy vrátane metód na úpravu obsahu zvyškového cukru vín a mali by sa stanoviť maximálne množstvá určitých látok, ktoré sa môžu používať pri výrobe vína, ako aj podmienky používania niektorých z týchto látok pri výrobe vína.
- (4) V prílohe I A k nariadeniu (ES) č. 606/2009 sa uvádzajú povolené enologické postupy a ošetrenia. Je potrebné objasniť zoznam povolených enologických postupov a zlepšiť jeho koherentnosť. Zoznam by sa mal takisto doplniť s cieľom zohľadniť technický pokrok. S cieľom zlepšiť prehľadnosť by sa mal zoznam rozdeliť do dvoch tabuliek, aby boli enologické ošetrenia oddelené od enologických zlúčenín.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

<sup>(2)</sup> Nariadenie Rady (ES) č. 1234/2007 z 22. októbra 2007 o vytvorení spoločnej organizácie poľnohospodárskych trhov a o osobitných ustanoveniach pre určité poľnohospodárske výrobky (nariadenie o jednotnej spoločnej organizácii trhov) (Ú. v. EÚ L 299, 16.11.2007, s. 1).

<sup>(3)</sup> Nariadenie Komisie (ES) č. 606/2009 z 10. júla 2009, ktorým sa ustanovujú určité podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 479/2008, pokiaľ ide o kategórie vinárskych výrobkov, enologické postupy a uplatniteľné obmedzenia (Ú. v. EÚ L 193, 24.7.2009, s. 1).

- (5) V časti A tabuľke 1 prílohy I k tomuto nariadeniu by sa mali uvádzať povolené enologické ošetrenia, ako aj podmienky a obmedzenia ich používania. Povolené ošetrenia by mali vychádzať z príslušných metód odporúčaných Medzinárodnou organizáciou pre vinič a víno (OIV), ako sa uvádzajú v dokumentoch OIV uvedených v tabuľke a v príslušných právnych predpisoch Únie uvedených v tabuľke.
- (6) S cieľom zabezpečiť, aby výrobcovia vinárskych výrobkov, ktorí používajú povolené enologické zlúčeniny, boli lepšie informovaní a lepšie porozumeli príslušným pravidlám, by sa byť v časti A tabuľke 2 prílohy I k tomuto nariadeniu mali uvádzať povolené enologické zlúčeniny, ako aj podmienky a obmedzenia ich používania. Povolené enologické zlúčeniny by mali vychádzať z príslušných zlúčenín odporúčaných zo strany OIV, ako sa uvádzajú v dokumentoch OIV uvedených v tabuľke a v príslušných právnych predpisoch Únie uvedených v tabuľke. V tabuľke by sa pri zlúčenine malo navyše jednoznačne uviesť medzinárodné označenie, číslo E, ak je k dispozícii, a/alebo číslo služby CAS (Chemical Abstracts Service). Ďalej by sa mala uvádzať klasifikácia zlúčenín do dvoch kategórií podľa toho, či sa používajú ako prídavné látky alebo technologické pomocné látky, čo je obzvlášť dôležité na účely označovania.
- (7) S cieľom zjednodušiť uplatniteľné pravidlá a zabezpečiť koherentnosť medzi pravidlami stanovenými v tomto nariadení a medzinárodnými normami by sa mal prestať uplatňovať postup, pri ktorom sa duplicitne uvádzajú určité informácie obsiahnuté v dokumentoch Kódexu enologických postupov OIV tým, že sa reprodukuje obsah v dodatkoch k prílohe I. Podmienky a obmedzenia používania by spravidla mali byť v súlade s odporúčaniami OIV, pokiaľ nie sú vhodné dodatočné podmienky, obmedzenia a výnimky v súvislosti s dokumentmi OIV.
- (8) Komisia by mala uverejniť dokumenty Kódexu enologických postupov OIV uvádzané v prílohe I k tomuto nariadeniu v *Úradnom vestníku Európskej únie* a zabezpečiť, aby príslušné dokumenty OIV boli dostupné vo všetkých úradných jazykoch Únie.
- (9) V prílohe I B k nariadeniu (ES) č. 606/2009 sa uvádzajú maximálne úrovne oxidu siričitého vo vínach vyrobených v Únii. Tieto maximálne hodnoty sú v súlade s medzinárodne uznávanými maximálnymi hodnotami, ktoré stanovila OIV, pričom by sa mali zachovať výnimky požadované pri niektorých sladkých vínach vyrábaných v malom množstve z dôvodu ich vyššieho obsahu cukru a s cieľom zaistiť ich náležité konzervovanie. Vzhľadom na súčasné vedecké štúdie týkajúce sa zníženia obsahu a nahradenia siričitanov vo víne a príjmu siričitanov z vín v ľudskej výžive sa môžu tieto maximálne hodnoty na účely ich ďalšieho zníženia neskôr opätovne preskúmať.
- (10) Mali by sa stanoviť postupy, na základe ktorých by mohli členské štáty povoľovať počas určitého obdobia a na pokusné účely používanie určitých enologických postupov a ošetrení, ktoré sa neupravujú predpismi Únie.
- (11) Výroba šumivých vín, akostných šumivých vín a akostných aromatických šumivých vín si vyžaduje okrem enologických postupov povolených pre iné vinárske výrobky aj súbor osobitných postupov. Pre zrozumiteľnosť by sa tieto postupy mali uviesť v samostatnej prílohe k tomuto nariadeniu.
- (12) Výroba likérových vín si vyžaduje okrem enologických postupov povolených pre iné vinárske výrobky aj súbor osobitných postupov a s výrobou niektorých likérových vín s chráneným označením pôvodu sa spájajú určité špecifiká. Pre zrozumiteľnosť by sa tieto postupy a obmedzenia mali uviesť v samostatnej prílohe k tomuto nariadeniu.
- (13) Kupáž je bežný enologický postup, ktorý môže mať značný vplyv na kvalitu vinárskych výrobkov. Preto by sa mal tento postup vymedziť a dôsledne upraviť predpismi s cieľom predísť jeho zneužívaniu a zabezpečiť vysokú kvalitu vinárskych výrobkov, ako aj väčšiu konkurencieschopnosť odvetvia. Pokiaľ ide o výrobu ružových vín, z tých istých dôvodov by tento postup, mal byť upravený predpismi, a to najmä v prípade určitých vín, na ktoré sa nevzťahujú špecifikácie.
- (14) V pravidlách Únie týkajúcich sa potravín a v Medzinárodnom enologickom kódexe OIV sú už stanovené špecifikácie čistoty a identifikácie pre mnohé látky používané v rámci enologických postupov. Na účely harmonizácie a zrozumiteľnosti je potrebné v prvom rade dodržiavať uvedené špecifikácie a zaistiť aj doplňujúce pravidlá špecifické pre situáciu v Únii.
- (15) Vinárske výrobky, ktoré nie sú v súlade s ustanoveniami časti II hlavy II kapitoly I oddielu 1 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 alebo s ustanoveniami stanovenými v tomto nariadení, nemôžu byť uvedené na trh a musia sa zničiť. Je však možné povoliť využitie niektorých z týchto výrobkov výlučne na priemyselné účely, a preto by sa

mali stanoviť podmienky ich použitia v záujme primeraného monitorovania ich konečného použitia. Okrem toho, aby sa zabránilo finančným stratám na strane hospodárskych subjektov disponujúcich zásobami určitých výrobkov vyrobených pred dátumom nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia, by sa malo umožniť, aby sa výrobky vyrobené v súlade s pravidlami, ktoré existovali pred uvedeným dátumom, mohli uvoľniť na účely spotreby.

- (16) Odchylne od všeobecného pravidla stanoveného v časti II oddiele D prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 je nalievanie vína alebo hroznového muštu na kaly, hroznové výlisky alebo matolinové výlisky cibéb „aszú“ alebo „výberu“ základnou charakteristikou výroby niektorých maďarských a slovenských vín. Osobitné pravidlá takéhoto postupu sa musia stanoviť v súlade s príslušnými vnútroštátnymi predpismi účinnými v dotknutých členských štátoch k 1. máju 2004.
- (17) V záujme zabezpečenia kvality vinárskych výrobkov by sa malo zabezpečiť dodržiavanie zákazu nadmerného lisovania hrozna. Overenie správneho uplatňovania uvedeného zákazu si vyžaduje primerané monitorovanie vedľajších produktov, ktoré vznikajú pri výrobe vína, a ich konečného použitia. V tejto súvislosti by sa mali stanoviť pravidlá pre minimálny percentuálny podiel alkoholu obsiahnutého vo vedľajších produktoch po zlisovaní hrozna, ako aj podmienky povinného zneškodňovania vedľajších produktov, ktoré má v držbe akákoľvek fyzická alebo právnická osoba alebo skupiny osôb, a to pod dohľadom príslušných orgánov členských štátov. Keďže uvedené podmienky priamo súvisia s výrobou vína, mali by byť uvedené spoločne s enologickými postupmi a uplatniteľnými obmedzeniami pri výrobe vína stanovenými v tomto nariadení,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

#### Článok 1

##### **Rozsah pôsobnosti**

Týmto nariadením sa stanovujú pravidlá dopĺňajúce nariadenie (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o vinohradnícke oblasti, v ktorých sa môže zvýšiť obsah alkoholu, povolené enologické postupy a obmedzenia uplatniteľné na výrobu a konzervovanie vinárskych výrobkov, minimálny percentuálny podiel alkoholu v prípade vedľajších produktov a ich zneškodňovanie a zverejňovanie dokumentov OIV.

#### Článok 2

##### **Vinohradnícke oblasti, ktorých vína môžu mať maximálny celkový obsah alkoholu 20 obj. %**

Vinohradnícke oblasti uvedené v časti II bode 1 druhom odseku písm. c) prvej zarážke prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 sú zóny C I, C II a C III uvedené v dodatku 1 k tejto prílohe, ako aj plochy zo zóny B, kde sa môžu vyrábať biele vína s týmito chránenými zemepisnými označeniami: „Vin de pays de Franche-Comté“ a „Vin de pays du Val de Loire“.

#### Článok 3

##### **Povolené enologické postupy**

1. Povolené enologické postupy a obmedzenia uplatniteľné na výrobu a konzervovanie vinárskych výrobkov, ktoré patria do rozsahu pôsobnosti časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, uvedené v článku 80 ods. 1 uvedeného nariadenia, sa stanovujú v prílohe I k tomuto nariadeniu.

V časti A tabuľke 1 prílohy I sa stanovujú povolené enologické ošetrenia, ako aj podmienky a obmedzenia ich používania.

V časti A tabuľke 2 prílohy I sa stanovujú povolené enologické zlúčeniny, ako aj podmienky a obmedzenia ich používania.

2. Komisia uverejní dokumenty Kódexu enologických postupov OIV uvedené v časti A tabuľke 1 stĺpci 2 a v časti A tabuľke 2 stĺpci 3 prílohy I k tomuto nariadeniu v sérii C *Úradného vestníka Európskej únie*.

3. V časti B prílohy I sa stanovuje maximálny obsah oxidu siričitého vo vínach.
4. V časti C prílohy I sa stanovuje maximálny obsah prchavých kyselín vo vínach.
5. V časti D prílohy I sa stanovujú pravidlá týkajúce sa postupu úpravy obsahu zvyškového cukru.

#### Článok 4

##### **Pokusné používanie nových enologických postupov**

1. Každý členský štát môže na pokusné účely, ako sa uvádza v článku 83 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, povoliť používanie určitých enologických postupov alebo ošetrení, ktoré nie sú stanovené v uvedenom nariadení alebo v tomto nariadení, na maximálne obdobie piatich rokov za predpokladu, že:

- a) príslušné postupy a ošetrenia spĺňajú požiadavky stanovené v článku 80 ods. 1 treťou pododseku a článku 80 ods. 3 písm. b) až e) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013;
- b) množstvá, na ktoré sa uplatňujú takéto postupy a ošetrenia, nepresahujú maximálny objem 50 000 hektolitrov na jeden rok a ktorýkoľvek pokus;
- c) príslušný členský štát informuje Komisiu a ostatné členské štáty na začiatku pokusu o podmienkach každého povolenia;
- d) ošetrenia sa zaznamenávajú do sprievodného dokumentu uvedeného v článku 147 ods. 1 a do evidencie uvedenej v článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

Pokus je činnosť alebo činnosti vykonávané v rámci riadne vymedzeného výskumného projektu so samostatným protokolom o pokuse.

2. Výrobky získané na základe pokusného používania takýchto enologických postupov a ošetrení sa môžu uvádzať na trh v inom ako príslušnom členskom štáte, pokiaľ členský štát, ktorý pokus povolil, vopred informoval príslušné orgány členského štátu určenia o podmienkach povolenia a príslušných množstvách.

3. Do troch mesiacov po uplynutí obdobia uvedeného v odseku 1 príslušný členský štát odovzdá Komisii správu o povolenom pokuse a jeho výsledkoch. Komisia oznámi výsledky daného pokusu ostatným členským štátom.

4. V závislosti od týchto výsledkov môže príslušný členský štát požiadať Komisiu o povolenie pokračovať v uvedenom pokuse, prípadne s väčším množstvom výrobkov, ako bolo množstvo pri prvom pokuse, na ďalšie obdobie maximálne troch rokov. K svojej žiadosti príslušný členský štát musí pripojiť zodpovedajúcu dokumentáciu. Komisia rozhodne o žiadosti v súlade s postupom uvedeným v článku 229 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

5. Poskytovanie informácií alebo predkladanie dokumentov Komisii stanovené v odseku 1 písm. c) a v odsekoch 3 a 4 prebieha podľa delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2017/1183 (\*).

#### Článok 5

##### **Enologické postupy uplatniteľné na kategórie šumivých vín**

Okrem enologických postupov a obmedzení so všeobecným uplatňovaním, ktoré sú stanovené v nariadení (EÚ) č. 1308/2013 a v prílohe I k tomuto nariadeniu, sa v prílohe II k tomuto nariadeniu uvádzajú osobitné povolené enologické postupy a obmedzenia vrátane obohacovania, zvyšovania a znižovania obsahu kyselín týkajúce sa šumivých vín, akostných šumivých vín a akostných aromatických šumivých vín uvedené v časti II bodoch 4), 5) a 6) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.

(\*) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2017/1183 z 20. apríla 2017 o doplnení nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1307/2013 a nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 s ohľadom na poskytovanie informácií a predkladanie dokumentov Komisii (Ú. v. EÚ L 171, 4.7.2017, s. 100).

## Článok 6

**Enologické postupy uplatniteľné na likérové vína**

Okrem enologických postupov a obmedzení so všeobecným uplatňovaním, ktoré sú stanovené v nariadení (EÚ) č. 1308/2013 a v prílohe I k tomuto nariadeniu, sa v prílohe III k tomuto nariadeniu uvádzajú osobitné povolené enologické postupy a obmedzenia týkajúce sa likérových vín uvedené v časti II bode 3) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.

## Článok 7

**Vymedzenie pojmu kupáž**

1. Pojem „kupáž“ uvedený v článku 75 ods. 3 písm. h) alebo v časti II oddiele C prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 znamená miešanie vín alebo muštov rôzneho pôvodu, pochádzajúcich z rôznych odrôd viniča, rôznych rokov zberu alebo rôznych kategórií vína alebo muštu.
2. Za rôzne kategórie vína alebo muštu sa považujú:
  - a) červené víno, biele víno, ako aj mušty alebo vína vhodné na výrobu niektorej z uvedených kategórií vína;
  - b) vína bez chráneného označenia pôvodu a vína bez chráneného zemepisného označenia, vína s chráneným označením pôvodu (CHOP) a vína s chráneným zemepisným označením (CHZO), ako aj mušty alebo vína vhodné na výrobu niektorej z uvedených kategórií vína.

Na účely uplatňovania tohto odseku sa ružové víno považuje za červené víno.

3. Za kupáž sa nepovažuje:
  - a) obohacovanie prostredníctvom pridania zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu;
  - b) úprava obsahu zvyškového cukru.

## Článok 8

**Všeobecné pravidlá týkajúce sa sceľovania a kupáže**

1. Víno sa môže vyrábať prostredníctvom sceľovania alebo kupáže iba vtedy, ak zložky tohto sceľovania alebo kupáže majú predpísané charakteristiky vhodné na výrobu vína a sú v súlade s ustanoveniami nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a tohto nariadenia.

Kupáž bieleho vína bez CHOP/CHZO s červeným vínom bez CHOP/CHZO nemôže viesť k výrobe ružového vína.

Ustanovením v druhom pododseku sa však nevylučuje kupáž typu uvedeného v danom pododseku, pokiaľ je konečný výrobok určený na prípravu cuvée tak, ako je to vymedzené v časti IV bode 12 prílohy II k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, alebo ak je určený na výrobu perlivých vín.

2. Kupáž hroznového muštu alebo vína, pri ktorých výrobe sa použil enologický postup uvedený v časti A tabuľke 2 bode 11.1 prílohy I k tomuto nariadeniu, s hroznovým muštom alebo vínom, pri ktorom sa nepoužil tento enologický postup, sa zakazuje.

## Článok 9

**Špecifikácie čistoty a identifikácie látok používaných pri enologických postupoch**

1. Pokiaľ nie sú stanovené nariadením Komisie (EÚ) č. 231/2012<sup>(5)</sup>, špecifikácie čistoty a identifikácie látok používaných v rámci enologických postupov uvedené v článku 75 ods. 3 písm. f) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 sú tie, ktoré sú uvedené v časti A tabuľke 2 stĺpci 4 prílohy I k tomuto nariadeniu.

<sup>(5)</sup> Nariadenie Komisie (EÚ) č. 231/2012 z 9. marca 2012, ktorým sa ustanovujú špecifikácie prídavných látok uvedených v prílohách II a III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (Ú. v. EÚ L 83, 22.3.2012, s. 1).

2. Enzýmy a enzymatické prípravky použité pri povolených enologických postupoch a ošetrovaniach uvedených v časti A prílohy I musia spĺňať požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 <sup>(6)</sup>.

#### Článok 10

##### **Podmienky držby, obehu a používania výrobkov, ktoré nie sú v súlade s ustanoveniami článku 80 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 alebo s ustanoveniami tohto nariadenia**

1. Výrobky uvedené v článku 80 ods. 2 prvom pododseku nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 sa neuvedú na trh a zničia sa. Členské štáty však za určitých podmienok môžu povoliť použitie niektorých z takýchto výrobkov, ktorých charakteristiky stanovujú, v liehovare, octárni alebo na priemyselné účely.
2. Výrobcovia alebo obchodníci nemôžu mať v držbe dané výrobky bez oprávneného dôvodu a tieto výrobky sa môžu premiestniť len do liehovaru, octárne alebo zariadení, v ktorých sa použijú na priemyselné účely alebo ako priemyselné výrobky, alebo do zariadení na ich zneškodnenie.
3. Členské štáty môžu do vín uvedených v odseku 1 pridávať denaturačné činidlá alebo indikátory, aby sa tieto vína ľahšie identifikovali. Z oprávnených dôvodov môžu takisto zakázať použitia uvedené v odseku 1 a dať výrobky zničiť.
4. Vína vyrobené pred 1. augustom 2009 sa môžu ponúkať alebo dodávať na priamu ľudskú spotrebu za predpokladu, že spĺňajú predpisy Únie alebo vnútroštátne predpisy účinné pred uvedeným dátumom.

#### Článok 11

##### **Všeobecné pravidlá obohacovania, zvyšovania a znižovania obsahu kyselín iných výrobkov ako víno**

Povolené ošetrenia uvedené v časti I oddiele D bode 1 prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 sa musia vykonávať v jednom kroku. Členské štáty však môžu povoliť vykonávanie niektorých z týchto ošetrení vo viacerých krokoch, ak sa tým zlepší vinifikácia príslušných výrobkov. V týchto prípadoch platia maximálne hodnoty stanovené v prílohe VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 pre príslušný proces ako celok.

#### Článok 12

##### **Nalievanie vína alebo hroznového muštu na kaly, hroznové výlisky alebo matolinové výlisky cibéb „aszú“/„výberu“**

Nalievanie vína alebo hroznového muštu na kaly, hroznové výlisky alebo matolinové výlisky cibéb „aszú“/„výberu“, ktoré sa stanovuje časti II oddiele D bode 2 prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, sa vykonáva v súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi účinnými od 1. mája 2004 takto:

- a) „Tokaji fordítás“ alebo „Tokajský forditás“ sa vyrába nalievaním muštu alebo vína na matolinové výlisky cibéb „aszú“/„výberu“;
- b) „Tokaji másolás“ alebo „Tokajský másolás“ sa vyrába nalievaním muštu alebo vína na kaly „szamorodni“/„samorodného“ alebo „aszú“/„výberu“.

Uvedené výrobky musia pochádzať z toho istého roku zberu.

#### Článok 13

##### **Stanovenie minimálneho percentuálneho podielu alkoholu vo vedľajších produktoch**

1. Na základe časti II oddielu D bodu 1 prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 členské štáty stanovujú minimálny percentuálny podiel alkoholu, ktorý musí byť obsiahnutý vo vedľajšom produkte po jeho oddelení od vína, v pomere k podielu alkoholu vo vyrobenom víne. Členské štáty môžu na základe objektívnych a nediskriminačných kritérií tento minimálny percentuálny podiel upraviť.

<sup>(6)</sup> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 zo 16. decembra 2008 o potravinárskych enzýmoch, ktorým sa mení a dopĺňa smernica Rady 83/417/EHS, nariadenie Rady (ES) č. 1493/1999, smernica 2000/13/ES, smernica Rady 2001/112/ES a nariadenie (ES) č. 258/97 (Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 7).

2. Ak sa príslušný percentuálny podiel stanovený v členských štátoch na základe odseku 1 nedosiahne, dotknutý hospodársky subjekt dodá určité množstvo vína zo svojej vlastnej výroby, ktoré zodpovedá množstvu potrebnému na dosiahnutie minimálneho percentuálneho podielu.

3. Na účely stanovenia objemu alkoholu obsiahnutého vo vedľajších produktoch v pomere k objemu alkoholu obsiahnutému vo vyrobenom víne je štandardný prirodzený obsah alkoholu v obj. % vo víne, ktorý sa má uplatňovať v rôznych vinohradníckych zónach, takýto:

- a) 8,0 % v prípade zóny A;
- b) 8,5 % v prípade zóny B;
- c) 9,0 % v prípade zóny C I;
- d) 9,5 % v prípade zóny C II;
- e) 10,0 % v prípade zóny C III.

#### Článok 14

##### Zneškodňovanie vedľajších produktov

1. Výrobcovia stiahnu vedľajšie produkty výroby vína alebo akékoľvek iného spracovania hrozna pod dohľadom príslušných orgánov členských štátov na základe požiadaviek na doručenie a registráciu stanovených v článku 9 ods. 1 písm. b) delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2018/273 <sup>(7)</sup> a článku 14 ods. 1 písm. b) bodu vii) a článku 18 vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) 2018/274 <sup>(8)</sup>.

2. Stiahnutie sa uskutoční bez omeškania a najneskôr na konci vinárskeho roka, v ktorom boli vedľajšie produkty získané, v súlade s platnými právnymi predpismi Únie, najmä pokiaľ ide o ochranu životného prostredia.

3. Členské štáty môžu rozhodnúť, že sa od výrobcov, ktorí počas príslušného vinárskeho roka nevyrobia sami viac ako 50 hektolitrov vína alebo muštu vo vlastných prevádzkach, nevyžaduje stiahnutie vedľajších produktov.

4. Výrobcovia môžu splniť povinnosť zneškodňovania časti alebo celého objemu vedľajších produktov výroby vína alebo akéhokoľvek iného spracovania hrozna tak, že tieto vedľajšie produkty dodajú na destiláciu. Takýto spôsob zneškodňovania vedľajších produktov osvedčí príslušný orgán dotknutého členského štátu.

5. Členské štáty sa môžu na základe objektívnych a nediskriminačných kritérií rozhodnúť, že dodanie časti alebo celého objemu vedľajších produktov výroby vína alebo iného spracovania hrozna na destiláciu je záväzné pre všetkých alebo určitých výrobcov na ich území.

#### Článok 15

##### Prechodné opatrenia

Zásoby vinárskych výrobkov vyrobených pred dátumom nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia v súlade s pravidlami, ktoré existovali pred týmto dátumom, sa môžu uvoľniť na účely ľudskej spotreby.

#### Článok 16

##### Zrušenie

Nariadenie (ES) č. 606/2009 sa zrušuje.

<sup>(7)</sup> Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2018/273 z 11. decembra 2017, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o režim povolení na výsadbu viniča, vinohradnícky register, sprievodné doklady a certifikáciu, vstupnú a výstupnú evidenciu a povinné nahlasovanie, oznámenia a uverejňovanie oznamovaných informácií, a ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1306/2013, pokiaľ ide o príslušné kontroly a sankcie, a ktorým sa menia nariadenia Komisie (ES) č. 555/2008, (ES) č. 606/2009 a (ES) č. 607/2009 a zrušuje nariadenie Komisie (ES) č. 436/2009 a delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2015/560 C/2017/8261 (Ú. v. EÚ L 58, 28.2.2018, s. 1).

<sup>(8)</sup> Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2018/274 z 11. decembra 2017, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o režim povolení na výsadbu viniča, certifikáciu, vstupnú a výstupnú evidenciu, povinné nahlasovanie a oznámenia, a nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1306/2013, pokiaľ ide o príslušné kontroly, a ktorým sa zrušuje vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2015/561 (Ú. v. EÚ L 58, 28.2.2018, s. 60).

## Článok 17

**Nadobudnutie účinnosti**

1. Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.
2. Uplatňuje sa od 7. decembra 2019.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 12. marca 2019

*Za Komisiu*  
*predseda*  
Jean-Claude JUNCKER

---



## PRÍLOHA I

## ČASŤ A

## POVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY

TABUĽKA 1: POVOLENÉ ENOLOGICKÉ OŠETRENIA UVEDENÉ V ČLÁNKU 3 ODS. 1

	1	2
	Enologické ošetrenia	Podmienky a obmedzenia používania (!)
1	Prevzdušňovanie alebo okysličovanie	Len použitím plynného kyslíka.
2	Tepelné ošetrenia	Podľa podmienok stanovených v dokumentoch 1.8 (1970), 2.4.4 (1988), 3.4.3 (1988) a 3.4.3.1 (1990) Kódexu enologických postupov OIV.
3	Odstreďovanie a filtrácia inertnými filtračnými materiálmi alebo bez nich	Prípadné použitie inertného filtračného materiálu nesmie zanechať nežiaduce rezíduá v upravovanom výrobku.
4	Vytvorenie inertného prostredia	Len na účely manipulácie s výrobkom bez prítomnosti vzduchu.
5	Odstránenie oxidu siričitého prostredníctvom fyzikálnych procesov	Iba na čerstvé hrozno, hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt získaný zo zhrozenkovateného hrozna, zahustený hroznový mušt, rektifikovaný zahustený hroznový mušt alebo ešte kvasiace mladé víno.
6	Ionomeničové živice	Iba na hroznový mušt určený na prípravu rektifikovaného zahusteného hroznového muštu. Podľa podmienok stanovených v dodatku 3.
7	Preublávanie	Len pri použití argónu alebo dusíka.
8	Flotácia	Len pri použití dusíka alebo oxidu uhličitého alebo pomocou prevzdušňovania. Podľa podmienok stanovených v dokumente 2.1.14 (1999).
9	Čisté parafínové plátky impregnované alylizotiokyanátom	Len na účely vytvorenia sterilného prostredia. V Taliansku sa môže použiť iba v prípadoch, keď je to v súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi, a iba v nádobách s objemom viac ako 20 litrov. Na použitie alylizotiokyanátu sa vzťahujú podmienky a obmedzenia uvedené v súvislosti s povolenými enologickými zlúčeninami v tabuľke 2.
10	Ošetrovanie elektrodialýzou	Len na účely zabezpečenia stabilizácie vínneho kameňa vo víne. Len na čiastočne prekvasený hroznový mušt na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v časti II bodoch 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013. Podľa podmienok stanovených v dodatku 5 k tejto prílohe.

	1	2
	Enologické ošetrenia	Podmienky a obmedzenia používania (1)
11	Kusy dubového dreva	Pri výrobe a vyzrievaní vína vrátane kvasenia čerstvého hrozna a hroznového muštu. Podľa podmienok stanovených v dodatku 7.
12	Úprava obsahu alkoholu vo vínach	Úprava sa uskutočňuje len pri vínach. Podľa podmienok stanovených v dodatku 8.
13	Katexy na stabilizáciu vínneho kameňa	Len na stabilizáciu vínneho kameňa pri čiastočne prekvasenom hroznovom mušte na priamu ľudskú spotrebu a na výrobky vymedzené v časti II bodoch 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013. Podľa podmienok stanovených v dokumente 3.3.3 (2011) Kódexu enologických postupov OIV. Musí byť takisto v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 (2) a s vnútroštátnymi právnymi predpismi prijatými na vykonávanie uvedeného nariadenia. Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.
14	Ošetrovanie elektromembránovými procesmi	Len na zvyšovanie alebo znižovanie obsahu kyselín. Podľa podmienok a obmedzení stanovených v časti I oddieloch C a D prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 a článku 11 tohto nariadenia. Musí byť v súlade s nariadením (ES) č. 1935/2004 a nariadením (EÚ) č. 10/2011 (3) a s vnútroštátnymi právnymi predpismi prijatými na vykonávanie uvedených nariadení. Podľa podmienok stanovených v dokumentoch 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010), 3.1.2.3 (2012) Kódexu enologických postupov OIV. Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.
15	Katexy na zvyšovanie obsahu kyselín	Podľa podmienok a obmedzení stanovených v časti I oddieloch C a D prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 a článku 11 tohto nariadenia. Musí byť v súlade s nariadením (ES) č. 1935/2004 a s vnútroštátnymi právnymi predpismi prijatými na vykonávanie uvedeného nariadenia. Podľa podmienok stanovených v dokumentoch 2.1.3.1.4 (2012) a 3.1.1.5 (2012) Kódexu enologických postupov OIV. Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.
16	Spojené membrány	Len na znižovanie obsahu cukru v muštach, ako sa vymedzujú v časti II bode 10) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013. Podľa podmienok stanovených v dodatku 9.
17	Membránové kontakty	Len na účely riadenia obsahu plynu rozpusteného vo víne. Len na výrobky vymedzené v časti II bodoch 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013. Prídanie oxidu uhličitého v prípade výrobkov vymedzených v časti II bodoch 4), 5), 6) a 8) uvedenej prílohy sa zakazuje. Musí byť v súlade s nariadením (ES) č. 1935/2004 a nariadením (EÚ) č. 10/2011 a s vnútroštátnymi právnymi predpismi prijatými na vykonávanie uvedených nariadení. Podľa podmienok stanovených v dokumente 3.5.17 (2013) Kódexu enologických postupov OIV.
18	Membránová technológia s aktívnym uhlím	Len na účely zníženia nadmerného množstva 4-etylfenolu a 4-etylguajakolu vo vínach. Podľa podmienok stanovených v dodatku 10.

	1	2
	Enologické ošetrenia	Podmienky a obmedzenia používania <sup>(1)</sup>
19	Filtračné dosky s obsahom zeolitov faujasit (Y)	Len na účely adsorbovania halogénovaných derivátov anizolov. Podľa podmienok stanovených v dokumente 3.2.15 (2016) Kódexu enologických postupov OIV.

<sup>(1)</sup> Rok v zátvorkách za odkazmi na dokument Kódexu enologických postupov OIV označuje verziu dokumentu schváleného Úniou ako povolený enologický postup podľa podmienok a obmedzení používania stanovených v tejto tabuľke.

<sup>(2)</sup> Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami a o zrušení smerníc 80/590/EHS a 89/109/EHS (Ú. v. EÚ L 338, 13.11.2004, s. 4).

<sup>(3)</sup> Nariadenie Komisie (EÚ) č. 10/2011 zo 14. januára 2011 o plastových materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami (Ú. v. EÚ L 12, 15.1.2011, s. 1).

**TABUĽKA 2: POVOLENÉ ENOLOGICKÉ ZLÚČENINY UVEDENÉ V ČLÁNKU 3 ODS. 1**

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Látky/ich pôsobenie	Číslo E a/alebo CAS číslo	Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup>	Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1	Prídavná látka	Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup>	Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup>	Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>
1	Regulátory kyslosti							
1.1	kyselina vínna (L (+)-)	E 334/CAS 87-69-4	dokument 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Podmienky a obmedzenia stanovené v časti I oddieloch C a D prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 a v článku 11 tohto nariadenia. Špecifikácie pre kyselinu vínnu [L(+)-] stanovené v bode 2 dodatku 1 k tejto prílohe.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)
1.2	kyselina jablčná (D, L-; L-)	E 296/-	dokument 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) a 16)
1.3	kyselina mliečna	E 270/-	dokument 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) a 16)
1.4	L(+)-vínan draselný	E 336ii)/CAS 921-53-9	dokument 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) a 16)

1	2	3	4	5	6	7	8	
Látky/ich pôsobenie	Číslo E a/alebo CAS číslo	Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup>	Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1	Prídavná látka	Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup>	Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup>	Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>	
1.5	hydrogénuhličitan draselný	E 501ii)/CAS 298-14-6	dokument 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) a 16)	
1.6	uhličitan vápenatý	E 170/CAS 471-34-1	dokument 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) a 16)	
1.7	vínan vápenatý	E 354/-	dokument 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)	
1.8	síran vápenatý	E 516/-	dokument 2.1.3.1.1.1 (2017)		x	Podmienky a obmedzenia stanovené v oddiele A bode 2 písm. b) prílohy III. Najvyššie prípustné množstvo: 2 g/l.	3)	
1.9	uhličitan draselný	E 501i)	dokument 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)			x	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)	
2	Konzervačné látky a antioxidanty							
2.1	oxid siričitý	E 220/CAS 7446-09-5	dokument 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Maximálne hodnoty (t. j. maximálne množstvo vo výrobku uvedenom na trh) stanovené v oddiele B prílohy I.	
2.2	hydrogénsiričitan draselný	E 228/CAS 7773-03-7	dokument 2.1.2 (1987)	COEI-1-POTBIS	x			1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)
2.3	disiričitan draselný	E 224/CAS 16731-55-8	dokumenty 1.12 (2004), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)

1	2	3	4	5	6	7	8
Látky/ich pôsobenie	Číslo E a/alebo CAS číslo	Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup>	Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1	Prídavná látka	Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup>	Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup>	Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>
2.4	sorban draselný	E 202	dokument 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)
2.5	lyzozým	E 1105	dokument 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) a 16)
2.6	kyselina L-askorbová	E 300	dokument 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		čerstvé hrozno, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)
2.7	dimetyldikarbonát (DMDC)	E242/CAS 4525-33-1	dokument 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013. častočne prekvasený hroznový mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)
3	Sekvestranty						
3.1	uhlíe na enologické účely		dokument 2.1.9 (2002); 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	biele vína, 2), 10) a 14)
3.2	selektívne rastlinné vlákna		dokument 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)
4	Aktivátory alkoholového kvasenia a malolaktickej fermentácie						
4.1	mikrokryštalická celulóza	E 460i)/CAS 9004-34-6	dokumenty 2.3.2 (2005), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Musí spĺňať špecifikácie stanovené v prílohe k nariadeniu (EÚ) č. 231/2012. čerstvé hrozno, 2), 4), 5), 6), 7), 10), 11) a 12)

1	2	3	4	5	6	7	8	
Látky/ich pôsobenie	Číslo E a/alebo CAS číslo	Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup>	Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1	Prídavná látka	Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup>	Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup>	Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>	
4.2	hydrogénfosforečnan diamónny	E 342/CAS 7783-28-0	dokument 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Len pre alkoholové kvasenie. V množstve najviac 1 g/l (vyjadrené ako soľ) <sup>(5)</sup> alebo 0,3 g/l v prípade druhotného kvasenia šumivých vín.	čerstvé hrozno, 2), 10), 11), 12), 13), druhotné alkoholové kvasenie v prípade 4), 5), 6) a 7).
4.3	síran amónny	E 517/CAS 7783-20-2	dokument 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	hydrosiričitan amónny	-/CAS 10192-30-0		COEI_1-AMMHYD		x	Len pre alkoholové kvasenie. V množstve najviac 0,2 g/l (vyjadrené ako soľ) a v rozsahu maximálnych hodnôt stanovených v riadkoch 2.1 až 2.3.	čerstvé hrozno, 2), 10), 11), 12) a 13)
4.5	hydrochlorid tiamínu	-/CAS 67-03-8	dokument 2.3.3 (1976); 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Len pre alkoholové kvasenie.	čerstvé hrozno, 2), 10), 11), 12), 13), druhotné alkoholové kvasenie v prípade 4), 5), 6) a 7)
4.6	autolyzáty kvasiniek	-/-	dokument 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x <sup>(2)</sup>		čerstvé hrozno, 2), 10), 11), 12) a 13)
4.7	bunkové steny kvasiniek	-/-	dokument 2.3.4 (1988); 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x <sup>(2)</sup>		čerstvé hrozno, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)
4,8	inaktivované kvasinky	-/-	dokument 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x <sup>(2)</sup>		čerstvé hrozno, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)
4.9	inaktivované kvasinky so zaručenými úrovňami glutatiónu	-/-	dokument 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x <sup>(2)</sup>	Len pre alkoholové kvasenie.	čerstvé hrozno, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Látky/ich pôsobenie	Číslo E a/alebo CAS číslo	Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup>	Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1	Prídavná látka	Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup>	Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup>	Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>
5	Číriace prípravky							
5.1	jedlá želatína	-/CAS 9000-70-8	dokument 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) a 16)
5.2	pšeničná bielkovina		dokument 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) a 16)
5.3	hrachová bielkovina		dokument 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) a 16)
5.4	zemiaková bielkovina		dokument 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) a 16)
5.5	vyzina		dokument 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)
5.6	kazeín	-/CAS 9005-43-0	dokument 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x <sup>(2)</sup>		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)
5.7	kazeinát draselný	-/CAS 68131-54-4	dokument 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) a 16)
5.8	vaječný albumín	-/CAS 9006-59-1	dokument 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x <sup>(2)</sup>		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)

1	2	3	4	5	6	7	8
Látky/ich pôsobenie	Číslo E a/alebo CAS číslo	Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup>	Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1	Prídavná látka	Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup>	Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup>	Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>
5.9	bentonit	E 558/-	dokument 2.1.8 (1970); 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON	x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)
5.10	oxid kremičitý (gél alebo koloidný roztok)	E 551/-	dokument 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) a 16)
5.11	kaolín	-/CAS 1332-58-7	dokument 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN	x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)
5.12	taníny		dokument 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) a 16)
5.13	chitozan získaný z huby <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS 9012-76-4	dokument 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) a 16)
5.14	chitín-glukán získaný z huby <i>Aspergillus niger</i>	chitín: CAS 1398-61-4; glukán: CAS 9041-22-9.	dokument 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) a 16)
5.15	kvasinkové bielkovinové extrakty	-/-	dokument 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) a 16)
5.16	polyvinylpolypyrolidón	E 1202/CAS 25249-54-1	dokument 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP	x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 15) a 16)



	1	2	3	4	5	6	7	8
	Látky/ich pôsobenie	Číslo E a/alebo CAS číslo	Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup>	Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1	Prídavná látka	Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup>	Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup>	Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>
5.17	alginát vápenatý	E 404/CAS 9005-35-0	dokument 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Iba pri výrobe všetkých kategórií šumivých vín a perlivých vín kvasených vo fľašiach, pri ktorých sa kaly odstraňujú degoržovaním.	4), 5), 6), 7), 8) a 9)
5.18	alginát draselný	E 402/CAS 9005-36-1	dokument 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Iba pri výrobe všetkých kategórií šumivých vín a perlivých vín kvasených vo fľašiach, pri ktorých sa kaly odstraňujú degoržovaním.	4), 5), 6), 7), 8) a 9)
6	Stabilizátory							
6.1	hydrogévnínan draselný	E336i)/CAS 868-14-4	dokument 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Len na podporu vyzrážania vínnych solí.	čistočne prekvasený hrozňový mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)
6.2	vínan vápenatý	E354/-	dokument 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		čistočne prekvasený hrozňový mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)
6.3	kyselina citrónová	E 330	dokument 3.3.8 (1970); 3.3.1 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Maximálne množstvo v takto ošetrenom víne uvedenom na trh: 1 g/l	čistočne prekvasený hrozňový mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Látky/ich pôsobenie	Číslo E a/alebo CAS číslo	Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup>	Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1	Prídavná látka	Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup>	Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup>	Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>
6.4	taníny	-/-	3.3.1 (1970);	COEI-1-TANINS				čiastočne prekvasený hroznový mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)
6.5	hexakynoželeznatán draselný	E 536/-	dokument 3.3.1 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Podľa podmienok stanovených v dodatku 4 k tejto prílohe.	čiastočne prekvasený hroznový mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)
6.6	fytát vápenatý	-/CAS 3615-82-5	dokument 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	V prípade červených vín v množstve najviac 8 g/hl Podľa podmienok stanovených v dodatku 4 k tejto prílohe.	čiastočne prekvasený hroznový mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)
6.7	kyselina metavínna	E 353/-	dokument 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x			čiastočne prekvasený hroznový mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)
6.8	arabská guma	E 414/CAS 9000-01-5	dokument 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		quantum satis	čiastočne prekvasený hroznový mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)

1	2	3	4	5	6	7	8	
Látky/ich pôsobenie	Číslo E a/alebo CAS číslo	Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup>	Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1	Prídavná látka	Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup>	Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup>	Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>	
6.9	kyselina vínna D, L- alebo jej neutrálna draselná soľ	-/CAS 133-37-9	dokument 2.1.21 (2008); 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Len na vyzrážanie prebytočného vápnika. Podľa podmienok stanovených v dodatku 4 k tejto prílohe.	čistočne prekvasený hroznový mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)
6.10	kvasinkové manoproteíny	-/-	dokument 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			čistočne prekvasený hroznový mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)
6.11	karboxymetylcelulóza	E466/-	dokument 3.3.14 (2008)	COEI-1-CMC	x		Len na zabezpečenie stabilizácie vínneho kameňa.	biele vína, 4), 5), 6), 7), 8), 9)
6.12	kopolyméry polyvinylimidazolu – polyvinylpyrolidónu (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	dokument 2.1.20 (2014); 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Ošetrovanie sa zaznamená do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)
6.13	polyaspartát draselný	E 456/CAS 64723-18-8	dokument 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTASP	x		Len s cieľom prispieť k stabilizácii vínneho kameňa.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)
7	Enzýmy <sup>(6)</sup>							
7.1	ureáza	EC 3.5.1.5	dokument 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE		x	Len na zníženie obsahu močoviny vo víne. Podľa podmienok stanovených v dodatku 6 k tejto prílohe.	čistočne prekvasený hroznový mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)

1	2	3	4	5	6	7	8
Látky/ich pôsobenie	Číslo E a/alebo CAS číslo	Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup>	Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1	Prídavná látka	Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup>	Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup>	Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>
7.2	pektín lyázy	EC 4.2.2.10	dokument 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPLY	x	Len na enologické účely pri macerácii, čírení, stabilizácii, filtrácii a na uvoľňovanie aromatických prekurzorov hrozna.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)
7.3	pektín metylesteráza	EC 3.1.1.11	dokument 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPME	x	Len na enologické účely pri macerácii, čírení, stabilizácii, filtrácii a na uvoľňovanie aromatických prekurzorov hrozna.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)
7.4	polygalakturonáza	EC 3.2.1.15	dokument 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPGA	x	Len na enologické účely pri macerácii, čírení, stabilizácii, filtrácii a na uvoľňovanie aromatických prekurzorov hrozna.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)
7.5	hemiceluláza	EC 3.2.1.78	dokument 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTGHE	x	Len na enologické účely pri macerácii, čírení, stabilizácii, filtrácii a na uvoľňovanie aromatických prekurzorov hrozna.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)
7.6	celuláza	EC 3.2.1.4	dokument 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTCEL	x	Len na enologické účely pri macerácii, čírení, stabilizácii, filtrácii a na uvoľňovanie aromatických prekurzorov hrozna.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)

1	2	3	4	5	6	7	8	
Látky/ich pôsobenie	Číslo E a/alebo CAS číslo	Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup>	Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1	Prídavná látka	Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup>	Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup>	Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>	
7.7	betaglukanáza	EC 3.2.1.58	dokument 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA		x	Len na enologické účely pri macerácii, čírení, stabilizácii, filtrácii a na uvoľňovanie aromatických prekurzorov hrozna.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)
7.8	glykozidáza	EC 3.2.1.20	dokument 2.1.19 (2013); 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS		x	Len na enologické účely pri macerácii, čírení, stabilizácii, filtrácii a na uvoľňovanie aromatických prekurzorov hrozna.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)
8	Plyny a baliace plyny <sup>(7)</sup>							
8.1	argón	E 938/CAS 7440-37-1	dokument 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x <sup>(7)</sup>	x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)
8.2	dusík	E 941/CAS 7727-37-9	dokumenty 2.1.14 (1999); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x <sup>(7)</sup>	x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)
8.3	oxid uhličitý	E 290/CAS 124-38-9	dokument 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 <sup>(7)</sup>	x	V prípade neperlivých vín môže byť množstvo oxidu uhličitého v takto ošetrenom víne uvedenom na trh najviac 3 g/l a pretlak spôsobený prítomnosťou oxidu uhličitého musí byť pri teplote 20 °C nižší ako 1 bar.	čistočne prekvasený hroznový mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Látky/ich pôsobenie	Číslo E a/alebo CAS číslo	Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup>	Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1	Prídavná látka	Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup>	Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup>	Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>
8.4	plynný kyslík	E 948/CAS 17778-80-2	dokument 2.1.1 (2016); 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)
9	Fermentačné činidlá							
9.1	vínne kvasinky	-/-	dokument 2.3.1 (2016); 4.1.8 (1981)	COEI-1-LESEAC		x <sup>(2)</sup>		čerstvé hrozno, 2), 10), 11), 12), 13), druhotné alkoholové kvasenie v prípade 4), 5), 6) a 7)
9.2	baktérie mliečneho kvasenia	-/-	dokument 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), 15) a 16)
10	Odstránenie nedostatkov							
10.1	síran meďnatý, pentahydrát	-/CAS 7758-99-8	dokument 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	V množstve najviac 1 g/hl a pod podmienkou, že obsah medi v takto ošetrovanom výrobku nepresiahne 1 mg/l, s výnimkou likérových vín vyrábaných z nekvaseného alebo mierne kvaseného hroznového muštu, v prípade ktorého obsah medi nesmie prekročiť 2 mg/l.	častočne prekvasený hroznový mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)
10.2	citran meďnatý	-/CAS 866-82-0	dokument 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	V množstve najviac 1 g/hl a pod podmienkou, že obsah medi v takto ošetrovanom výrobku nepresiahne 1 mg/l, s výnimkou likérových vín vyrábaných z nekvaseného alebo mierne kvaseného hroznového muštu, v prípade ktorého obsah medi nesmie prekročiť 2 mg/l.	častočne prekvasený hroznový mušt na priamu ľudskú spotrebu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)

1	2	3	4	5	6	7	8	
Látky/ich pôsobenie	Číslo E a/alebo CAS číslo	Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup>	Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1	Prídavná látka	Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup>	Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup>	Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>	
10.3	chitozan získaný z huby <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS 9012-76-4	dokument 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)	
10.4	chitín-glukán získaný z huby <i>Aspergillus niger</i>	chitín: CAS 1398-61-4; glukán: CAS 9041-22-9.	dokument 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)	
10.5	inaktivované kvasinky	-/-		COEI-1-INAYEA		x <sup>(2)</sup>	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)	
11	Iné postupy							
11.1	živica z borovice halepskej	-/-			x		Podľa podmienok stanovených v dodatku 2 k tejto prílohe.	2), 10), 11)
11.2	čerstvé kaly	-/-				x <sup>(2)</sup>	Len v suchých vínach. Čerstvé kaly sú zdravé a neriedené a obsahujú kvasinky z nedávnej výroby suchých vín. Množstvá nepresahujúce 5 % objemu ošetrovaného výrobku.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) a 16)
11.3	karamel	E 150 a-d/-	dokument 4.3 (2007)	COEI-1-CARAMEL	x		Na účely prifarbenia, ako sa vymedzuje v bode 2 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 1333/2008.	3)

1	2	3	4	5	6	7	8
Látky/ich pôsobenie	Číslo E a/alebo CAS číslo	Kódex enologických postupov OIV <sup>(1)</sup>	Odkaz na dokument kódexu OIV uvedený v článku 9 ods. 1	Prídavná látka	Technologická pomocná látka/látka, ktorá slúži ako technologická pomocná látka <sup>(2)</sup>	Podmienky a obmedzenia používania <sup>(3)</sup>	Kategórie vinárskych výrobkov <sup>(4)</sup>
11.4	alylizotiokyanát	-/57-06-7			x	Len na impregnovanie čistých parafrínových plátkov. Pozri tabuľku 1. Vo víne nesmú byť prítomné žiadne stopy alylizotiokyanátu.	Iba na čiastočne prekvasený hroznoový mušt na priamu ľudskú spotrebu a na víno.
11,5	inaktivované kvasinky	-/-		COEI-1-INAYEA	x <sup>(2)</sup>		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) a 16)

<sup>(1)</sup> Rok v zátvorkách za odkazmi na dokument Kódexu enologických postupov OIV označuje verziu dokumentu schváleného Úniou ako povolený enologický postup podľa podmienok a obmedzení používania stanovených v tejto tabuľke.

<sup>(2)</sup> Látky používané ako technologické pomocné látky, ktoré sa uvádzajú v článku 20 písm. d) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004 (Ú. v. EÚ L 304, 22.11.2011, s. 18).

<sup>(3)</sup> Povolené enologické zlúčeniny sa majú používať v súlade s ustanoveniami uvedenými v dokumentoch Kódexu enologických postupov OIV, ktoré sa uvádzajú v stĺpci 3, pokiaľ sa neuplatňujú ďalšie podmienky a obmedzenia používania stanovené v tomto stĺpci.

<sup>(4)</sup> Ak sa neuplatňuje na všetky kategórie vinárskych výrobkov stanovených v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.

<sup>(5)</sup> Amónne soli uvádzané v riadkoch 4.2, 4.3 a 4.4 sa môžu používať aj v kombinácii až do celkovej maximálnej hodnoty 1 g/l alebo 0,3 g/l v prípade druhotného kvasenia šumivého vína. V prípade amónnej soli uvedenej v riadku 4.4 sa však nemôže prekročiť maximálna hodnota uvedená v riadku 4.4.

<sup>(6)</sup> Pozri aj článok 9 ods. 2 tohto nariadenia.

<sup>(7)</sup> Keď sa používajú ako prídavné látky uvádzané v bode 20 prílohy I k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách (Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16).



*Dodatok 1***Kyselina vínna [L(+)-] a odvodené produkty**

1. Kyselina vínna, ktorej použitie na znižovanie obsahu kyselín je stanovené v riadku 1.1 tabuľky 2 tejto prílohy, sa môže používať len pri výrobkoch, ktoré:

pochádzajú z odrôd viniča Elbling a Rizling a

pochádzajú z hrozna zozbieraného v týchto vinohradníckych oblastiach v severnej časti vinohradníckej zóny A:

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

2. Kyselina vínna, ktorej použitie je stanovené v riadku 1.1 tabuľky 2 tejto prílohy, nazývaná aj kyselina vínna [L(+)-], musí mať poľnohospodársky pôvod a musí byť získaná osobitne z vinárskych výrobkov. Zároveň musí spĺňať kritériá čistoty stanovené v nariadení (EÚ) č. 231/2012.

3. Tieto odvodené produkty kyseliny vínnej (L+), ktorých použitie je stanovené v príslušných riadkoch tabuľky 2 tejto prílohy, musia mať poľnohospodársky pôvod:

- vínan vápenatý (1.7),
- vínan draselný (1.4),
- hydrogévnínan draselný (6.1),
- kyselina metavínna (6.7).

---

*Dodatok 2***Živica z borovice halepskej**

1. Živica z borovice halepskej (borovice Aleppo), ktorej použitie je stanovené v riadku 11.1 tabuľky 2 tejto prílohy, sa môže používať len na výrobu vína „retsina“. Tento enologický postup sa môže vykonávať len:

- a) na zemepisnom území Grécka;
- b) v prípade hroznového muštu pochádzajúceho z odrôd hrozna, výrobných oblastí a vinárskych oblastí, ako sú špecifikované v gréckych vnútroštátnych právnych predpisoch účinných k 31. decembru 1980;
- c) pridaním najviac 1 000 gramov živice na hektoliter použitého výrobku pred kvasením alebo, pokiaľ skutočný obsah alkoholu v objem. % nepresahuje tretinu celkového obsahu alkoholu v objem. %, počas kvasenia.

2. Ak Grécko zamýšľa zmeniť právne predpisy uvedené v bode 1 písm. b), oznámi to vopred Komisii. Oznamovanie sa uskutočňuje v súlade s delegovaným nariadením (EÚ) 2017/1183. Ak Komisia neodpovie do dvoch mesiacov od prijatia takéhoto oznámenia, Grécko môže vykonať plánované zmeny.
-

## Dodatok 3

**Ionomeničové živice**

Ionomeničové živice, ktoré sa môžu používať v súlade s riadkom 6 tabuľky 1 tejto prílohy, sú kopolyméry styrénu a divinylbenzénu, ktoré obsahujú kyselinu sulfónovú alebo amóniové skupiny. Musia spĺňať požiadavky stanovené v nariadení (ES) č. 1935/2004 a v právnych predpisoch Únie a vo vnútroštátnych právnych predpisoch prijatých na vykonávanie uvedeného nariadenia. Okrem toho pri testovaní metódou analýzy uvedenou v treťom odseku tohto dodatku nesmie v žiadnom z uvedených rozpúšťadiel dôjsť k strate viac ako 1 miligramu organickej hmoty na liter. Regenerácia živíc sa musí uskutočniť pomocou látok, ktorých použitie je povolené na prípravu potravín.

Tieto živice sa môžu používať len pod dohľadom schváleného enológa alebo technika a v zariadeniach schválených orgánmi členských štátov, na ktorých území sa tieto živice používajú. Orgány stanovujú povinnosti a zodpovednosť, ktoré prislúchajú schváleným enológom a technikom.

Metóda analýzy na stanovenie straty organickej hmoty z ionomeničových živíc:

**1. PREDMET A ROZSAH PÔSOBNOSTI**

Metódou sa stanovuje strata organickej hmoty z ionomeničových živíc.

**2. VYMEDZENIE POJMU**

Strata organickej hmoty z ionomeničových živíc. Strata organickej hmoty sa stanovuje pomocou stanovenej metódy.

**3. PRINCÍP METÓDY**

Extrakčné roztoky prechádzajú cez živice pripravené na tento účel a hmotnosť extrahovanej organickej hmoty sa určuje gravimetrickým meraním.

**4. ČINIDLÁ**

Všetky činidlá musia byť analytickej kvality.

Extrakčné roztoky.

4.1. Destilovaná voda alebo deionizovaná voda ekvivalentnej čistoty.

4.2. Etanol, 15 obj. % Pripravte zmiešaním 15 dielov absolútneho etanolu s 85 dielmi vody (bod 4.1).

4.3. Kyselina octová, 5 hm. % Pripravte zmiešaním 5 dielov ľadovej kyseliny octovej s 95 dielmi vody (bod 4.1).

**5. POMÔCKY A ZARIADENIE**

5.1. Kolóny na ionexovú chromatografiu.

5.2. Odmerné valce s objemom 2 l.

5.3. Ploché odparovacie nádoby schopné zniesť teplotu 850 °C v muflovej peci.

5.4. Sušiareň s termostatom nastaveným na 105 ± 2 °C.

5.5. Muflová pec s termostatom nastaveným na 850 ± 25 °C.

5.6. Analytické váhy s presnosťou na 0,1 mg.

5.7. Odparovač, ohrevná platňa alebo infračervený odparovač.

## 6. POSTUP

- 6.1. Do každej z troch samostatných kolón na ionexovú chromatografiu (bod 5.1) sa pridá 50 ml ionomeničovej živice určenej na testovanie, ktorá je umytá a pripravená v súlade s pokynmi výrobcu na prípravu živíc určených na použitie v potravinách.
- 6.2. Pokiaľ ide o aniónové živice, tri extrakčné roztoky (body 4.1, 4.2 a 4.3) sa nechajú prejsť oddelene cez kolóny pripravené na tento účel (bod 6.1) prietokovou rýchlosťou 350 až 450 ml/h. Prvý liter eluátu v každom z troch prípadov sa vyleje a ďalšie dva litre sa nalejú do odmerných valcov (bod 5.2). Pokiaľ ide o kationové živice, cez kolóny pripravené na tento účel sa nechajú prejsť len roztoky uvedené v bodoch 4.1 a 4.2.
- 6.3. Každý z týchto troch eluátov sa nechá odpariť nad ohrevnou platňou alebo pomocou infračerveného odparovača (bod 5.7) vo vopred vyčistených a odvážených ( $m_0$ ) samostatných plochých odparovacích miskách (bod 5.3). Misky sa umiestnia do sušiarne (bod 5.4) a sušia sa na konštantnú hmotnosť ( $m_1$ ).
- 6.4. Po zaznamenaní konštantnej hmotnosti (bod 6.3) sa odparovacia miska umiestni do muflovej pece (bod 5.5) a vzorka sa spopolní na konštantnú hmotnosť ( $m_2$ ).
- 6.5. Vypočíta sa hmotnosť vyextrahovanej organickej hmoty (bod 7.1). Ak je výsledok vyšší ako 1 mg/l, vykoná sa slepý pokus s čidlami a prepočíta sa hmotnosť vyextrahovanej organickej hmoty.

Slepý pokus sa vykoná opakovaním úkonov uvedených v bodoch 6.3 a 6.4, ale s použitím dvoch litrov extrakčného roztoku, čím sa získa hmotnosť  $m_3$  zodpovedajúca bodu 6.3 a hmotnosť  $m_4$  zodpovedajúca bodu 6.4.

## 7. VYJADRENIE VÝSLEDKOV

### 7.1. Vzorec a výpočet výsledkov

Hmotnosť organickej hmoty vyextrahovanej z ionomeničových živíc vyjadrená v ml/l je daná týmto vzťahom:

$$500 (m_1 - m_2),$$

kde  $m_1$  a  $m_2$  sú vyjadrené v gramoch.

Opravená hmotnosť organickej hmoty vyextrahovanej z ionomeničových živíc (vyjadrená v ml/l) na liter je daná týmto vzťahom:

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

kde  $m_1$ ,  $m_2$ ,  $m_3$  a  $m_4$  sú vyjadrené v gramoch.

- 7.2. Rozdiel vo výsledkoch medzi dvoma súdebnými zisteniami, ktoré sa vykonali na tej istej vzorke, nesmie presiahnuť 0,2 mg/l.

---

### Dodatok 4

#### Hexakvanoželeznatan draselný

#### Fytát vápenatý

#### Kyselina DL-vínna

Hexakvanoželeznatan draselný alebo fytát vápenatý, ktorých použitie je stanovené v riadkoch 6.5 a 6.6 tabuľky 2 tejto prílohy, alebo kyselina DL-vínna, ktorej použitie je stanovené v riadku 6.9 tabuľky 2 tejto prílohy, sa môžu používať len pod dohľadom enológa alebo technika schváleného orgánmi členského štátu, na ktorého území sa ošetrovanie vykonáva, a ktorého zodpovednosť v prípade potreby stanoví príslušný členský štát.

Po ošetrovaní hexakvanoželeznatánom draselným alebo fytátom vápenatým musí víno obsahovať stopové prvky železa.

Dohľad nad používaním výrobkov uvedených v prvom odseku sa riadi právnymi predpismi prijatými členskými štátmi.

---

## Dodatok 5

**Požiadavky na ošetrovanie elektrodialýzou**

Účelom tohto ošetrovania je dosiahnuť stabilitu vínného kameňa vo víne, pokiaľ ide o hydrogénvínan draselný a vínan vápenatý (a iné soli vápnika), extrakciou prebytočných iónov z vína pomocou membrán, prepúšťajúcich v elektrickom poli len anióny alebo len katióny.

**1. POŽIADAVKY NA MEMBRÁNY**

- 1.1. Membrány sú usporiadané striedavo v systéme, ktorý je obdobou „kalolisu“, alebo v akomkoľvek inom vhodnom systéme, ktorý sa skladá z komôr na ošetrovanie (víno) a koncentráciu (odpadová voda).
- 1.2. Membrány prepúšťajúce katióny musia byť usporiadané tak, aby prepúšťali len katióny, najmä katióny draslíka (K<sup>+</sup>) a vápnika (Ca<sup>++</sup>).
- 1.3. Membrány prepúšťajúce anióny musia byť usporiadané tak, aby prepúšťali len anióny, konkrétne anióny vínného kameňa.
- 1.4. Membrány nesmú spôsobiť nadmerné zmeny fyzikálno-chemického zloženia a sensorických vlastností vína. Musia spĺňať tieto podmienky:
  - musia byť vyrobené v súlade s osvedčenými výrobnými postupmi z látok povolených na výrobu plastových materiálov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, uvedených v prílohe I k nariadeniu (EÚ) č. 10/2011,
  - používateľ zariadenia na elektrodialýzu musí preukázať, že použité membrány spĺňajú uvedené požiadavky a že výmenu membrán vykonal špecializovaný personál,
  - nesmú uvoľňovať žiadne látky v množstvách, ktoré predstavujú nebezpečenstvo pre ľudské zdravie alebo narušajú chuť alebo vôňu potravín, a musia spĺňať kritériá stanovené v nariadení (EÚ) č. 10/2011,
  - pri ich použití nesmie dochádzať k žiadnemu vzájomnému pôsobeniu medzi zložkami membrány a vínom, pri ktorom by v ošetrovanom výrobku mohli vzniknúť nové zlúčeniny, ktoré by mohli byť toxické.

Stabilita nových elektrodialyzačných membrán sa stanoví pomocou simulačného roztoku, ktorý je prispôbený fyzikálno-chemickému zloženiu vína, aby sa zistila prípadná migrácia určitých látok, ktoré pochádzajú z elektrodialyzačných membrán.

Odporúčaná metóda pokusu:

Simulátor je roztok vody a alkoholu, ktorý je prispôbený pH a vodivosti vína. Jeho zloženie je takéto:

- absolútny etanol: 11 l,
- hydrogénvínan draselný: 380 g,
- chlorid draselný: 60 g,
- koncentrovaná kyselina sírová: 5 ml,
- destilovaná voda: toľko, aby celkový objem roztoku dosiahol 100 litrov.

Tento roztok sa používa na testy migrácie v uzavretom obvode v elektrodialyzačnej zostave pod napätím (1 volt/bunka) v množstve 50 l/m<sup>2</sup> anexových a katexových membrán až do 50 % demineralizácie roztoku. Výtokový obvod sa spúšťa pomocou roztoku chloridu draselného s koncentráciou 5 g/l. Migrujúce látky sa testujú v simulátore aj vo výtoku.

Týmto sa určí obsah organických molekúl vstupujúcich do zloženia membrány, ktoré sú schopné migrovať do ošetrovaného roztoku. Obsah každej z týchto zložiek sa určí osobitne v schválenom laboratóriu. Obsah všetkých určených zložiek v simulačnom roztoku musí byť nižší ako 50 µg/l.

Na tieto membrány sa musia uplatňovať všeobecné pravidlá o kontrolách materiálov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.

## 2. POŽIADAVKY NA POUŽÍVANIE MEMBRÁN

Pár membrán je nastavený tak, aby spĺňal tieto podmienky:

- zníženie pH vína nesmie byť väčšie ako 0,3 pH jednotiek,
- zníženie obsahu prchavých kyselín musí byť menšie ako 0,12 g/l (2 meq vyjadrené prostredníctvom kyseliny octovej),
- ošetrovanie nesmie ovplyvniť neiónové zložky vína, najmä polyfenoly a polysacharidy,
- difúzia malých molekúl, ako napríklad etanolu, sa musí znížiť a nesmie spôsobiť zníženie obsahu alkoholu o viac ako 0,1 obj. %,
- membrány sa musia udržiavať a čistiť schválenými metódami pomocou látok, ktoré sú povolené na použitie pri príprave potravín,
- membrány sú označené tak, aby sa ich poradie pri zostavovaní dalo skontrolovať,
- zariadenie sa musí ovládať pomocou ovládacieho a kontrolného mechanizmu, ktorý zohľadní príslušnú nestabilitu každého vína, aby sa odstránilo len presýtenie hydrogenvínanom draselným a vápenatými soľami,
- za vykonanie ošetrovania je zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik.

Ošetrovanie sa musí zaznamenať do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

---

Dodatok 6

**Požiadavky týkajúce sa ureázy**

1. Medzinárodný kód ureázy: EC 3-5-1-5, CAS č.: 9002-13-5.
2. Pôsobenie: ureáza (účinná v kyslom prostredí) rozkladá močovinu na amoniak a oxid uhličitý. Uvedené pôsobenie vzniká pri najmenej 5 jednotkách/mg, pričom jedna jednotka sa vymedzuje ako množstvo, ktorého pôsobením sa pri koncentrácii močoviny 5 g/l pri pH 4 a pri teplote 37 °C uvoľní jeden μmol amoniaku za minútu.
3. Pôvod: *Lactobacillus fermentum*.
4. Oblasť použitia: rozkladanie močoviny prítomnej vo vínach určených na dlhšie vyzrievanie, v ktorých je počiatočná koncentrácia močoviny vyššia ako 1 mg/l.
5. Maximálne použiteľné množstvo: 75 mg enzýmového prípravku na liter ošetrovaného vína, pričom sa nesmie prekročiť 375 jednotiek ureázy na liter vína. Po ošetrovaní musí byť všetka zostávajúca enzymatická činnosť zastavená filtráciou vína (priemer pórov < 1 μm).
6. Špecifikácie chemickej a mikrobiologickej čistoty:

Strata pri sušení	menej ako 10 %
Ťažké kovy	menej ako 30 ppm
Olovo (Pb)	menej ako 10 ppm
Arzén (As)	menej ako 2 ppm
Celkové množstvo koliformných baktérií	žiadne
<i>Salmonella</i> spp	žiadna v 25 g vzorke
Celkové množstvo aeróbných baktérií	menej ako 5 × 10 <sup>4</sup> baktérií/g

Ureáza použitá na ošetrovanie vína musí byť vyrobená za podobných podmienok ako ureáza, ku ktorej vydal Vedecký výbor pre potraviny 10. decembra 1998 stanovisko *Opinion on the use of urease prepared from Lactobacillus fermentum in wine production* [Stanovisko k používaniu ureázy pripravenej z baktérií *Lactobacillus fermentum* pri výrobe vína].

---

*Dodatok 7***Požiadavky na kúsky dubového dreva**

## PREDMET, PÔVOD A OBLASŤ POUŽITIA

Kúsky dubového dreva sa používajú pri výrobe a vyzrievaní vína vrátane kvasenia čerstvého hrozna a hroznového muštu, aby sa víno obohatilo určitými zložkami, ktoré sa uvoľňujú z dubového dreva.

Kúsky dreva musia pochádzať výlučne z rodu *Quercus*.

Buď sa ponechajú v prírodnom stave, alebo sa zahrejú na nízku, strednú alebo vysokú teplotu. Nesmie však dôjsť k ich spáleniu, a to ani na povrchu, ani k zuhoľnateniu či drobeniu pri dotyku. Nesmú prejsť žiadnym chemickým, enzymatickým ani fyzikálnym procesom okrem ohrevu. Nesmie sa do nich pridať žiadny výrobok, ktorým by sa zvýšila ich prirodzená aróma alebo obsah extrahovateľných fenolových zlúčenín.

## OZNAČENIE POUŽITÉHO VÝROBKU

Na etikete sa musí uviesť pôvod botanického druhu dubu a intenzita prípadného ohrevu, podmienky skladovania a bezpečnostné pokyny.

## ROZMERY

Rozmery drevených častíc musia byť také, aby sa najmenej 95 % hmotnosti zadržalo sitom, ktorého oká majú veľkosť 2 mm (alebo 9 mesh).

## ČISTOTA

Kúsky dubového dreva nesmú uvoľňovať látky v takých koncentráciách, ktoré by prípadne mohli ohroziť zdravie.

Toto ošetrovanie sa musí zaznamenať do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

*Dodatok 8***Požiadavky na úpravu obsahu alkoholu vo vínach**

Cieľom tohto ošetrovania, ktoré spočíva v úprave obsahu alkoholu (ďalej len „ošetrovanie“), je znížiť nadmerný obsah etanolu vo víne, aby sa zlepšila vyváženosť chuti.

Požiadavky:

1. Ciele možno dosiahnuť buď použitím jednotlivých separačných techník, alebo ich kombináciou.
2. Ošetrované vína nesmú mať organoleptické nedostatky a musia byť vhodné na priamu ľudskú spotrebu.
3. Odstraňovanie alkoholu z vína sa nemôže uskutočniť v prípade, že niektorý z vinárskych výrobkov použitých pri výrobe daného vína prešiel niektorým z procesov obohacovania stanovených v časti I prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.
4. Obsah alkoholu sa môže znížiť najviac o 20 % a celkový obsah alkoholu v objem. % v konečnom výrobku musí byť v súlade s obsahom alkoholu vymedzeným v časti II bode 1 druhom odseku písm. a) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.
5. Za vykonanie ošetrovania je zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik.
6. Ošetrovanie sa musí zaznamenať do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.
7. Členské štáty môžu stanoviť, že toto ošetrovanie sa musí vopred oznámiť príslušným orgánom.

*Dodatok 9***Požiadavky na ošetrovanie znižovaním obsahu cukru v muštach prostredníctvom spojených membrán**

Cieľom ošetrovania, ktoré spočíva v znižovaní obsahu cukru (ďalej len „ošetrovanie“), je odstrániť cukor z muštu pomocou spojených membrán tak, že sa mikrofiltrácia alebo ultrafiltrácia kombinuje s nanofiltráciou alebo reverznou osmózou.

Požiadavky:

1. Ošetrovaním dochádza k znižovaniu objemu v závislosti od obsahu cukru cukrového roztoku odobratého z pôvodného muštu.
2. Dané ošetrenia musia umožniť, aby sa v mušte uchoval obsah iných zložiek, ako sú cukry.
3. Zníženie obsahu cukru v muštach sa vylučuje s ďalšou úpravou obsahu alkoholu vo vínach, ktoré sú z nich vyrobené.
4. Ošetrovanie sa nemôže vykonávať spoločne s niektorou z operácií obohacovania uvedených v časti I prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.
5. Ošetrovanie sa vykonáva v objeme muštu, ktorý sa stanoví v závislosti od toho, aké zníženie obsahu cukru sa má dosiahnuť.
6. Cieľom prvej fázy je pripraviť mušt na druhú fázu zahusťovania a zároveň zachovať makromolekuly s veľkosťou presahujúcou prahovú hodnotu priepustnosti membrány. Táto fáza sa môže vykonať pomocou ultrafiltrácie.
7. Permeát získaný v prvej fáze ošetrovania sa následne zahusťuje nanofiltráciou alebo reverznou osmózou.  
  
Pôvodná voda a organické kyseliny, ktoré neboli zachytené konkrétnou nanofiltráciou, sa môžu znova pridať do ošetrovaného muštu.
8. Za vykonanie ošetrovania musí zodpovedať enológ alebo kvalifikovaný technik.
9. Použité membrány musia spĺňať požiadavky nariadenia (ES) č. 1935/2004 a nariadenia (EÚ) č. 10/2011, ako aj vnútroštátne právne predpisy prijaté na vykonávanie uvedených nariadení. Musia spĺňať požiadavky Medzinárodného enologického kódexu, ktorý uverejnila OIV.

*Dodatok 10***Požiadavky týkajúce sa ošetrovania vín pomocou membránovej technológie s aktívnym uhlím s cieľom znížiť nadmerné množstvo 4-etylfenolu a 4-etylguajakolu**

Cieľom tohto ošetrovania je znížiť obsah 4-etylfenolu a 4-etylguajakolu mikrobiálneho pôvodu, ktorý predstavuje organoleptické nedostatky a prekrýva arómy vína.

Požiadavky:

1. Za vykonanie ošetrovania je zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik.
2. Ošetrovanie sa musí zaznamenať do evidencie podľa článku 147 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.
3. Použité membrány musia spĺňať požiadavky nariadenia (ES) č. 1935/2004 a nariadenia (EÚ) č. 10/2011, ako aj vnútroštátne právne predpisy prijaté na vykonávanie uvedených nariadení. Musia spĺňať požiadavky Medzinárodného enologického kódexu, ktorý uverejnila OIV.

## ČASŤ B

## MAXIMÁLNY OBSAH OXIDU SIRIČITÉHO VO VÍNACH

## A. OBSAH OXIDU SIRIČITÉHO VO VÍNACH

1. Celkový obsah oxidu siričitého v iných vínach, ako sú šumivé vína a likérové vína, nesmie v čase ich uvedenia na trh na priamu ľudskú spotrebu presiahnuť:
  - a) 150 miligramov na liter v prípade červených vín;
  - b) 200 miligramov na liter v prípade bielych a ružových vín.
2. Odchylna od bodu 1 písm. a) a b) sa maximálny obsah oxidu siričitého v prípade vín s obsahom cukru vyjadreným ako súčet glukózy a fruktózy, ktorý je najmenej päť gramov na liter, zvyšuje na:
  - a) 200 miligramov na liter v prípade červených vín;
  - b) 250 miligramov na liter v prípade bielych a ružových vín;
  - c) 300 miligramov na liter v prípade:
    - vín, ktoré sú v súlade s právnymi predpismi Únie oprávnené na označenie „Spätlese“,
    - bielych vín oprávnených na niektoré z týchto chránených označení pôvodu: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire pre vína s označením „moelleux“, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac, za ktorými nasleduje výraz „doux“ alebo „vendanges tardives“, Rosette a Savennières,
    - bielych vín oprávnených na chránené označenie pôvodu Allela, Navarra, Penedès, Tarragona a Valencia a vín oprávnených na chránené označenie pôvodu, ktoré pochádzajú z Comunidad Autónoma del País Vasco a sú označované ako „vendimia tardia“,
    - sladkých vín oprávnených na chránené označenie pôvodu „Binissalem-Mallorca“,
    - vín vyrobených z prezretého hrozna a zo zhrozenkovateného hrozna, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu „Málaga“, pričom majú obsah zvyškového cukru najmenej 45 g/l,
    - vín pochádzajúcich zo Spojeného kráľovstva vyrobených v súlade s právnymi predpismi Spojeného kráľovstva, pokiaľ je obsah cukru vyšší ako 45 g/l,
    - vín s chráneným označením pôvodu „Tokaji“ pochádzajúcich z Maďarska, ktoré v súlade s maďarskými právnymi predpismi nesú označenie „Tokaji édes szamorodni“ alebo „Tokaji szàraz szamorodni“,
    - vín oprávnených na niektoré z týchto chránených označení pôvodu: Loazzolo, Alto Adige a Trentino, označované pojmami alebo niektorým z pojmov: „passito“ alebo „vendemmia tardiva“,
    - vín oprávnených na chránené označenie pôvodu: „Colli orientali del Friuli“, za ktorým nasleduje označenie „Picolit“,
    - vín oprávnených na chránené označenie pôvodu „Moscato di Pantelleria naturale“ a „Moscato di Pantelleria“,
    - vín pochádzajúcich z Českej republiky, ktoré sú oprávnené označovať sa ako „pozdní sběr“,
    - vín pochádzajúcich zo Slovenska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sú označované výrazom „neskorý zber“, a slovenských tokajských vín oprávnených na chránené označenie pôvodu „Tokajské samorodné suché“ alebo „Tokajské samorodné sladké“,
    - vín pochádzajúcich zo Slovinska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sú označované ako „vrhunsko vino ZGP – pozna trgatev“,
    - bielych vín s týmito chránenými zemepisnými označeniami a s celkovým obsahom alkoholu v objem. % vyšším ako 15 obj. % a obsahom cukru vyšším ako 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;
- sladkých vín pochádzajúcich z Grécka, ktorých skutočný obsah alkoholu v objem. % je najmenej 15 obj. % a obsah cukru je najmenej 45 g/l a ktoré sú oprávnené na tieto chránené zemepisné označenia:
- 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),
  - Πιερία (Pieria),
  - Τύρναβος (Tyrnavos),
  - Φλώρινα (Florina);
- sladkých vín pochádzajúcich z Cypru, ktorých skutočný obsah alkoholu v objem. % je najviac 15 obj. % a obsah cukru je najmenej 45 g/l a ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu Κουμανδάρια (Commandaria),
- sladkých vín pochádzajúcich z Cypru, vyrobených z prezretého hrozna alebo zo zhrozenkovateného hrozna, ktorých celkový obsah alkoholu v objem. % je najmenej 15 obj. % a obsah cukru je najmenej 45 g/l a ktoré sú oprávnené na niektoré z týchto chránených zemepisných označení:
- Τοπικός Οίνος Λεμεσός (oblastné víno z oblasti Lemesos),
  - Τοπικός Οίνος Πάφος (oblastné víno z oblasti Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (oblastné víno z oblasti Larnaka),
  - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (oblastné víno z oblasti Lefkosia);
  - vín pochádzajúcich z Malty, ktorých celkový obsah alkoholu v objem. % je najmenej 13,5 obj. % a obsah cukru je najmenej 45 g/l, oprávnených na chránené označenie pôvodu „Malta“ a „Gozo“,
  - vín pochádzajúcich z Chorvátska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sa označujú výrazom „kvalitno vino KZP – desertno vino“ alebo „vrhunsko vino KZP – desertno vino“, pokiaľ je obsah cukru vyšší ako 50 g/l, alebo „vrhunsko vino KZP – kasna berba“,
  - vín zo zhrádzkovaného hrozna, ktoré majú chránené označenie pôvodu „Ponikve“, pokiaľ je obsah cukru vyšší ako 50 g/l,
  - vín s chráneným označením pôvodu „Muškat momjanski/Moscato di Momiano“, ktoré sa označujú výrazom „kvalitno vino KZP – desertno vino“ alebo „vrhunsko vino KZP – desertno vino“, pokiaľ je obsah cukru vyšší ako 50 g/l;
- d) 350 miligramov na liter v prípade:
- vín, ktoré sú v súlade s právnymi predpismi Únie oprávnené na označenie „Auslese“,
  - rumunských bielych vín oprávnených na niektoré z týchto chránených označení pôvodu: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
  - vín pochádzajúcich z Českej republiky oprávnených na označenie „výběr z hroznů“,
  - vín pochádzajúcich zo Slovenska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sú označované výrazom „výber z hrozna“, a slovenských tokajských vín oprávnených na chránené označenie pôvodu „Tokajský mášlaš“ alebo „Tokajský forditáš“,
  - vín pochádzajúcich zo Slovinska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sú označované výrazom „vrhunsko vino ZGP – izbor“,
  - vín oprávnených na označenie tradičným výrazom „Késői szüretelésű bor“,
  - vín typu „aleatico“, ktoré pochádzajú z Talianska a sú oprávnené na chránené označenie pôvodu „Pergola“, ako aj tradičné označenie „passito“,
  - vín pochádzajúcich z Chorvátska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sú označované výrazom „vrhunsko vino KZP – izborna berba“,
  - vín pochádzajúcich z Maďarska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a v súlade s maďarskými právnymi predpismi nesú označenie „Válogatott szüretelésű bor“ alebo „Főbor“;
- e) 400 miligramov na liter v prípade:
- vín, ktoré sú v súlade s predpismi Únie oprávnené na označenie „Beerenauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Trockenbeerenauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ a „Eiswein“,
  - bielych vín oprávnených na niektoré z týchto chránených označení pôvodu: 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, pokiaľ za ním nenasleduje výraz „sec“, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, za ktorým nasleduje názov obce pôvodu, Chaume, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon, za ktorým nasleduje výraz „premier cru“ a doplnujúce zemepisné označenie Chaume, Pacherenc du Vic Bilh, pokiaľ za ním nenasleduje výraz „sec“, Alsace et Alsace grand cru, za ktorým nasleduje výraz „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“,
  - sladkých vín vyrobených z prezretého hrozna a sladkých vín vyrobených zo zhrádzkovaného hrozna, pochádzajúcich z Grécka, ktorých obsah zvyškového cukru vyjadrený ako cukor je najmenej 45 g/l a ktoré sú oprávnené na niektoré z týchto chránených označení pôvodu:
    - 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),

a sladkých vín vyrobených z prezretého hrozna a sladkých vín vyrobených zo zhrozenkovateného hrozna, pochádzajúcich z Grécka, ktoré sú oprávnené na niektoré z týchto chránených zemepisných označení:

- Άγιο Όρος (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Άθως),
- Αιγαίο Πέλαγος (Aegean Sea – Aigaio Pelagos),
- Δράμα (Drama),
- Ηράκλειο (Iraklio),
- Καστοριά (Kastoria),
- Κρήτη (Crete),
- Μακεδονία (Macedonia),
- Ρέθυμνο (Rethimno),
- Σιάτιστα (Siatista),
- Στερεά Ελλάδα (Sterea Ellada),
- Χανιά (Chania);
- vín pochádzajúcich z Českej republiky, oprávnených označovať sa výrazmi „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ alebo „slámové víno“,
- vín pochádzajúcich zo Slovenska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sú označované výrazmi „bobuľový výber“, „hrozenkový výber“, „cibébový výber“, „ľadové víno“ alebo „slamové víno“, a slovenských tokajských vín, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu „Tokajský výber“, „Tokajská esencia“, „Tokajská výberová esencia“,
- vín pochádzajúcich z Maďarska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a nesú v súlade s maďarskými právnymi predpismi označenie „Tokaji másolás“, „Tokaji fordítás“, „Tokaji aszúeszencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“, „Töppedt szőlőből készült bor“ alebo „Jégbor“,
- vín, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu „Albana di Romagna“ a ktoré sa označujú výrazom „passito“,
- luxemburských vín, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sa označujú výrazom „vendanges tardives“, „vin de glace“ alebo „vin de paille“,
- vín pochádzajúcich z Portugalska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu alebo chránené zemepisné označenie a na označenie výrazom „colheita tardia“,
- vín pochádzajúcich zo Slovinska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sa označujú výrazmi: „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor“ alebo „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino“ alebo „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor“,

- vín pochádzajúcich z Kanady oprávnených na označenie „Icewine“,
  - vín pochádzajúcich z Chorvátska, ktoré sú oprávnené na chránené označenie pôvodu a ktoré sa označujú výrazom „vrhunsko vino KZP – izborna berba bobica“, „vrhunsko vino KZP – izborna berba prosušenih bobica“ alebo „vrhunsko vino KZP – ledeno vino“.
3. Zoznamy vín s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením uvedené v bode 2 písm. c) d) a e) sa môžu zmeniť, aby zahŕňali nové vína, alebo v prípade, že sa zmenia podmienky výroby príslušných vín alebo sa zmení ich zemepisné označenie alebo označenie pôvodu. Členské štáty zašlú Komisii žiadosť o výnimku v súlade s delegovaným nariadením Komisie (EÚ) 2017/1183 a poskytnú všetky potrebné technické informácie o príslušných vínach vrátane špecifikácií výrobkov a ročne vyrobených množstiev.
  4. V rokoch, v ktorých si to výnimočne vyžadujú poveternostné podmienky, môžu členské štáty povoliť zvýšenie maximálnych hodnôt celkového obsahu oxidu siričitého nižších ako 300 miligramov na liter najviac o 50 miligramov na liter v prípade vín vyrábaných v niektorých vinohradníckych oblastiach na ich území. Členské štáty oznámia Komisii uvedené výnimky do jedného mesiaca od udelenia príslušnej výnimky v súlade s delegovaným nariadením (EÚ) 2017/1183, pričom uvedú rok, vinohradnícke oblasti a príslušné vína a poskytnú dôkazy, z ktorých vyplýva nevyhnutnosť takéhoto zvýšenia v dôsledku poveternostných podmienok. Komisia uverejní danú výnimku na svojom webovom sídle.
  5. Členské štáty môžu na vína vyrábané na ich území uplatniť prísnejšie opatrenia.

#### B. OBSAH OXIDU SIRIČITÉHO V LIKÉROVÝCH VÍNACH

Celkový obsah oxidu siričitého v likérových vínach nesmie v čase ich uvedenia na trh na priamu ľudskú spotrebu presiahnuť:

- a) 150 mg/l, ak je obsah cukru nižší ako 5 g/l;
- b) 200 mg/l, ak je obsah cukru najmenej 5 g/l.

#### C. OBSAH OXIDU SIRIČITÉHO V ŠUMIVÝCH VÍNACH

1. Celkový obsah oxidu siričitého v šumivých vínach nesmie v čase ich uvedenia na trh na priamu ľudskú spotrebu presiahnuť:
  - a) 185 mg/l v prípade všetkých kategórií akostných šumivých vín a
  - b) 235 mg/l v prípade ostatných šumivých vín.
2. Ak si to vyžadujú poveternostné podmienky v niektorých vinohradníckych oblastiach Únie, príslušné členské štáty môžu povoliť pre šumivé vína vyrábané na ich území a uvedené v bode 1 písm. a) a b) zvýšenie celkového maximálneho obsahu oxidu siričitého o najviac 40 mg/l za predpokladu, že vína, na ktoré sa vzťahuje toto povolenie, sa nevyvezú mimo územia príslušných členských štátov.

### ČASŤ C

#### MAXIMÁLNY OBSAH PRCHAVÝCH KYSELÍN VO VÍNE

1. Obsah prchavých kyselín nesmie prekročiť:
  - a) 18 miliekvivalentov na liter v prípade čiastočne prekvaseného hroznového muštu;
  - b) 18 miliekvivalentov na liter v prípade bielych alebo ružových vín alebo
  - c) 20 miliekvivalentov na liter v prípade červených vín.
2. Hodnoty uvedené v bode 1 sa uplatňujú na:
  - a) výrobky z hrozna zozbieraného v rámci Únie vo fáze výroby a všetkých fázach ich uvádzania na trh;
  - b) čiastočne prekvasený hroznový mušt a vína pochádzajúce z tretích krajín vo všetkých fázach od ich vstupu na zemepisné územie Únie.

3. Členské štáty môžu udeliť výnimku z maximálnych hodnôt stanovených v bode 1 v prípade:
  - a) niektorých vín s chráneným označením pôvodu alebo s chráneným zemepisným označením:
    - ak zreli minimálne dva roky alebo
    - ak boli vyrobené v súlade s osobitnými metódami;
  - b) vín s celkovým obsahom alkoholu v objem. % najmenej 13 obj. %.

Členské štáty oznámia tieto výnimky Komisii v súlade s delegovaným nariadením (EÚ) 2017/1183 do jedného mesiaca od udelenia príslušnej výnimky. Komisia uverejní danú výnimku na svojom webovom sídle.

#### ČASŤ D

#### OBMEDZENIA A PODMIENKY TÝKAJÚCE SA ÚPRAVY OBSAHU ZVYŠKOVÉHO CUKRU VÍN

1. Úprava obsahu zvyškového cukru vín sa povoľuje len prostredníctvom jedného alebo viacerých z týchto výrobkov:
  - a) hroznový mušt;
  - b) zahustený hroznový mušt;
  - c) rektifikovaný zahustený hroznový mušt.Celkový obsah alkoholu v objem. % daného vína sa nesmie zvýšiť o viac ako 4 obj. %.
2. Úprava obsahu zvyškového cukru dovezených vín so zemepisným označením a určených na priamu ľudskú spotrebu sa na území Únie zakazuje. Na úpravu obsahu zvyškového cukru ostatných dovezených vín sa vzťahujú rovnaké podmienky ako na vína vyrobené v Únii.
3. Členský štát môže povoliť úpravu obsahu zvyškového cukru vína s chráneným označením pôvodu iba vtedy, keď sa má táto úprava obsahu zvyškového cukru vykonať:
  - a) v súlade s podmienkami a obmedzeniami stanovenými v tejto prílohe;
  - b) v oblasti, odkiaľ dané víno pochádza, alebo v oblasti nachádzajúcej sa v jej bezprostrednom susedstve.Hroznový mušt a zahustený hroznový mušt uvedené v bode 1 musia pochádzať z tej istej oblasti ako víno, ktorého obsah zvyškového cukru sa týmito výrobkami upravuje.
4. Úprava obsahu zvyškového cukru vín sa povoľuje iba v štádiu výroby a veľkoobchodu.

## PRÍLOHA II

## POVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY A OBMEDZENIA UPLATNITEĽNÉ NA ŠUMIVÉ VÍNA, AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNA A AKOSTNÉ AROMATICKÉ ŠUMIVÉ VÍNA

## A. Šumivé vína

1. Na účely tohto bodu a oddielov B a C tejto prílohy:
  - a) „tirážny likér“ je výrobok, ktorý sa pridáva do cuvée, aby sa vyvolalo sekundárne kvasenie;
  - b) „expedičný likér“ je výrobok, ktorý sa pridáva do šumivého vína na dosiahnutie osobitných chuťových vlastností.
2. Expedičný likér môže obsahovať výhradne:
  - sacharózu,
  - hroznový mušt,
  - čiastočne prekvasený hroznový mušt,
  - zahustený hroznový mušt,
  - rektifikovaný zahustený hroznový mušt,
  - víno alebo
  - ich zmes,prípadne s pridaním vínneho destilátu.
3. Bez toho, aby bolo dotknuté obohacovanie zložiek cuvée povolené v zmysle nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, sa zakazuje akékoľvek obohacovanie cuvée.
4. Každý členský štát však môže povoliť obohacovanie cuvée v prípade oblastí a odrôd viniča, pre ktoré je to technicky odôvodnené, a to v mieste výroby šumivých vín a pod podmienkou, že:
  - a) žiadna zložka cuvée nebola predtým obohatená;
  - b) tieto zložky pochádzajú výhradne z hrozna zozbieraného v danej oblasti;
  - c) proces obohacovania sa vykoná výhradne v jednom kroku;
  - d) neprekročia sa tieto maximálne hodnoty:
    - i) 3 obj. % v prípade cuvée s obsahom zložiek pochádzajúcich z vinohradníckej zóny A;
    - ii) 2 obj. % v prípade cuvée s obsahom zložiek pochádzajúcich z vinohradníckej zóny B;
    - iii) 1,5 obj. % v prípade cuvée s obsahom zložiek pochádzajúcich z vinohradníckej zóny C;
  - e) použitou metódou je prídanie sacharózy, zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu.
5. Prídanie tirážneho likéru a prídanie expedičného likéru sa nepovažuje ani za obohacovanie, ani za úpravu obsahu zvyškového cukru. Prídanie tirážneho likéru nesmie mať za následok zvýšenie celkového obsahu alkoholu v objem. % v cuvée o viac ako 1,5 obj. %. Takéto zvýšenie sa meria tak, že sa vypočíta rozdiel medzi celkovým obsahom alkoholu v objem. % v cuvée a celkovým obsahom alkoholu v objem. % v šumivom víne ešte pred prípadným pridaním akéhokoľvek expedičného likéru.
6. Prídanie expedičného likéru sa vykonáva tak, aby nedošlo k zvýšeniu skutočného obsahu alkoholu v objem. % v šumivých vínach o viac ako 0,5 obj. %.
7. Úprava obsahu zvyškového cukru cuvée a jeho zložiek sa zakazuje.
8. Okrem prípadného zvyšovania a znižovania obsahu kyselín zložiek cuvée vykonávaného v súlade s nariadením (EÚ) č. 1308/2013 možno zvyšovať alebo znižovať obsah kyselín aj samotného cuvée. Zvyšovanie a znižovanie obsahu kyselín cuvée sa navzájom vylučujú. Zvyšovanie obsahu kyselín možno vykonávať iba do maximálnej hodnoty 1,5 gramu na liter vyjadrenej ako kyselina vínna, t. j. 20 miliekvivalentov na liter.

9. V rokoch s mimoriadnymi klimatickými podmienkami možno maximálnu hodnotu 1,5 gramu na liter, t. j. 20 miliekvivalentov na liter, zvýšiť na 2,5 gramu na liter, t. j. 34 miliekvivalentov na liter, za predpokladu, že prirodzený obsah kyselín vo výrobkoch dosahuje hodnotu minimálne 3 g/l vyjadrenú ako kyselina vínna, t. j. 40 miliekvivalentov na liter.
10. Oxid uhličitý obsiahnutý v šumivých vínach musí byť výhradne výsledkom alkoholového kvasenia cuvée, z ktorého sa víno vyrába.

Takéto kvasenie musí byť výhradne výsledkom pridania tirážneho likéru okrem prípadu, keď ide o spracovanie hrozna, hroznového muštu alebo čiastočne prekvaseného hroznového muštu priamo na šumivé víno. Môže prebiehať iba vo fľašiach alebo v uzavretých tankoch.

Použitie oxidu uhličitého pri plnení fliaš prostredníctvom protitlaku je povolené, ak prebieha pod dohľadom a pod podmienkou, že tlak oxidu uhličitého prítomného v šumivých vínach sa nezvýši v dôsledku nevyhnutnej výmeny plynov s oxidom uhličitým, ktorý je výsledkom alkoholového kvasenia cuvée.

11. Pokiaľ ide o iné šumivé vína, ako sú šumivé vína s chráneným označením pôvodu:

a) tirážny likér určený na ich výrobu môže obsahovať len:

- hroznový mušt,
- čiastočne prekvasený hroznový mušt,
- zahustený hroznový mušt,
- rektifikovaný zahustený hroznový mušt alebo
- sacharózu a víno;

b) skutočný obsah alkoholu v objem. % v týchto vínach vrátane alkoholu obsiahnutého v akomkoľvek pridanom expedičnom likéri musí byť najmenej 9,5 obj. %.

## B. Akostné šumivé vína

1. Tirážny likér určený na výrobu akostného šumivého vína môže obsahovať len:

- a) sacharózu;
- b) zahustený hroznový mušt;
- c) rektifikovaný zahustený hroznový mušt;
- d) hroznový mušt alebo čiastočne prekvasený hroznový mušt alebo
- e) víno.

2. Členské štáty, ktoré v ktorých sa akostné šumivé vína vyrábajú, môžu vymedziť doplňujúce alebo prísnejšie charakteristiky alebo podmienky výroby a obehu týchto vín vyrábaných na ich území.

3. Okrem toho sa na výrobu akostných šumivých vín vzťahujú aj pravidlá uvedené v:

- oddiele A bodoch 1 až 10,
- v oddiele C bode 3, pokiaľ ide o skutočný obsah alkoholu, oddiele C bode 5, pokiaľ ide o minimálny pretlak, a oddiele C bodoch 6 a 7, pokiaľ ide o minimálne trvanie výrobných procesov, bez toho, aby bol dotknutý oddiel B bod 4 písm. d) tejto prílohy.

4. Pokiaľ ide o akostné aromatické šumivé vína:

- a) odhliadnuc od výnimiek možno akostné aromatické šumivé vína získať len tak, že sa pri zostavovaní cuvée použije výhradne hroznový mušt alebo čiastočne prekvasený hroznový mušt pochádzajúci z odrôd viniča uvedených v zozname v dodatku k tejto prílohe. Akostné aromatické šumivé vína sa však môžu vyrábať tradičným spôsobom tak, že ako zložky cuvée sa použijú vína získané z hrozna odrody „Glera“ zozbieraného v regiónoch Veneto a Friuli-Venezia Giulia;
- b) riadený kvasný proces zameraný na tvorbu oxidu uhličitého v cuvée sa vykonáva výlučne chladením alebo iným fyzikálnym spôsobom pred a po zostavení cuvée;
- c) pridávanie expedičného likéru sa zakazuje;
- d) trvanie procesu výroby akostných aromatických šumivých vín nesmie byť kratšie ako jeden mesiac.

**C. Šumivé vína a akostné šumivé vína s chráneným označením pôvodu**

1. Celkový obsah alkoholu v objem. % cuvée určených na výrobu akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu je najmenej:
  - 9,5 obj. % vo vinohradníckych zónach C III,
  - 9 obj. % v ostatných vinohradníckych zónach.
2. Celkový obsah alkoholu v objem. % cuvée určených na výrobu akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu „Prosecco“, „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco“ a „Colli Asolani – Prosecco“ alebo „Asolo – Prosecco“ a vyrábaných iba z jednej odrody viniča je najmenej 8,5 obj. %.
3. Skutočný obsah alkoholu v objem. % akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu vrátane alkoholu obsiahnutého v akomkoľvek pridanom expedičnom likéri je najmenej 10 obj. %.
4. Tirážny likér pre šumivé vína a akostné šumivé vína s chráneným označením pôvodu môže obsahovať len:
  - a) sacharózu;
  - b) zahustený hroznový mušt;
  - c) rektifikovaný zahustený hroznový mušt;a:
  - a) hroznový mušt;
  - b) čiastočne prekvasený hroznový mušt;
  - c) víno;umožňujúce výrobu rovnakého šumivého vína alebo rovnakého akostného šumivého vína s chráneným označením pôvodu, ako je víno, do ktorého sa pridáva tirážny likér.
5. Odchylny od časti II bodu 5 písm. c) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 v prípade akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu, ktoré sa uchovávajú v uzavretých nádobách s objemom menej ako 25 cl pri teplote 20 °C, musí byť pretlak v nádobách minimálne 3 bary.
6. Trvanie procesu výroby akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu vrátane vyzrievania vo výrobnom podniku, ktorá sa počíta od začatia procesu kvasenia určeného na tvorbu oxidu uhličitého v týchto vínach, nesmie byť kratšia ako:
  - a) šesť mesiacov v prípade, že proces kvasenia určený na tvorbu oxidu uhličitého vo vínach prebieha v uzavretých tankoch;
  - b) deväť mesiacov v prípade, že proces kvasenia určený na tvorbu oxidu uhličitého vo vínach prebieha vo fľašiach.
7. Trvanie procesu kvasenia určeného na tvorbu oxidu uhličitého v cuvée a čas prítomnosti cuvée na kaloch je najmenej:
  - 90 dní,
  - 30 dní, ak kvasenie prebieha v nádobách s miešacím zariadením.
8. Pravidlá uvedené v oddiele A bodoch 1 až 10 a v oddiele B bode 2 sa uplatňujú aj na šumivé vína a na akostné šumivé vína s chráneným označením pôvodu.
9. Pokiaľ ide o akostné aromatické šumivé vína s chráneným označením pôvodu:
  - a) tieto vína sa môžu získavať len tak, že sa pri zostavovaní cuvée použije výlučne hroznový mušt alebo čiastočne prekvasený hroznový mušt, ktorý pochádza z odrôd viniča uvedených v zozname v dodatku k tejto prílohe, pokiaľ sú tieto odrody uznané za vhodné na výrobu akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu v regióne, ktorého názov sa uvádza na týchto akostných šumivých vínach s chráneným označením pôvodu. Odchylny od tohto ustanovenia sa môže akostné aromatické šumivé víno s chráneným označením pôvodu vyrábať tak, že sa pri zostavovaní cuvée použijú vína pochádzajúce z odrôd viniča „Glera“, zozbieraného v regiónoch, na ktoré sa vzťahujú označenia pôvodu „Prosecco“, „Conegliano-Valdobbiadene – Prosecco“, „Colli Asolani – Prosecco“ a „Asolo – Prosecco“;
  - b) riadený kvasný proces zameraný na tvorbu oxidu uhličitého v cuvée sa vykonáva výlučne chladením alebo iným fyzikálnym spôsobom pred a po zostavení cuvée;



- c) pridávanie expedičného likéru sa zakazuje;
  - d) skutočný obsah alkoholu v objem. % v prípade akostných aromatických šumivých vín s chráneným označením pôvodu nesmie byť nižší ako 6 obj. %;
  - e) celkový obsah alkoholu v objem. % v prípade akostných aromatických šumivých vín s chráneným označením pôvodu nesmie byť nižší ako 10 obj. %;
  - f) v prípade akostných aromatických šumivých vín s chráneným označením pôvodu musí byť pretlak v uzavretých nádobách, v ktorých sa uchovávajú pri teplote 20 °C, najmenej 3 bar;
  - g) odchylne od bodu 6 tohto oddielu, trvanie procesu výroby akostných aromatických šumivých vín s chráneným označením pôvodu nesmie byť kratšie ako jeden mesiac.
-

## Dodatok

**Zoznam muštových odrôd, ktoré sa môžu použiť na zostavenie cuvée na prípravu akostných aromatických šumivých vín a akostných šumivých vín s chráneným označením pôvodu**

Airén	Macabeu B
Albariño	Všetky odrody Malvasía
Aleatico N	Všetky odrody Malvoisie
Alvarinho	Mauzac blanc a rosé
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Monica N
Bourboulenc B	Všetky odrody Moscatel
Brachetto N	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Busuioacă de Bohotin	Müller-Thurgau B
Clairette B	Všetky muškátové odrody (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
Γλυκερόθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeo B	Zefír B

---

## PRÍLOHA III

## POVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY A OBMEDZENIA UPLATNITEĽNÉ NA LIKÉROVÉ VÍNA A LIKÉROVÉ VÍNA S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

## A. Likérové vína

1. Na výrobky uvedené v časti II bode 3 písm. c) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, ktoré slúžia na výrobu likérových vín a likérových vín s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením, sa v relevantných prípadoch môžu uplatniť len enologické postupy a ošetrenia uvedené v nariadení (EÚ) č. 1308/2013 alebo v tomto nariadení.
2. Ale:
  - a) zvýšenie prirodzeného obsahu alkoholu v objem. % sa môže dosiahnuť iba použitím výrobkov uvedených v časti II bode 3 písm. e) a f) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 a
  - b) odchylné od uvedeného je Španielsko oprávnené povoliť používanie síranu vápenatého v prípade španielskych vín označovaných tradičným pojmom „vino generoso“ alebo „vino generoso de licor“, pokiaľ je tento postup tradičný, a pod podmienkou, že obsah síranu, vyjadreného ako síran draselný, v takto ošetrovanom výrobku nepresahuje 2,5 g/l. Obsah kyselín v takto získaných vínach sa môže dodatočne zvýšiť maximálne do hodnoty 1,5 g/l.
3. Bez toho, aby boli dotknuté prísnejšie právne predpisy, ktoré môžu členské štáty prijať pre likérové vína a likérové vína s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením vyrobené na ich území, sa povoľuje použiť na tieto výrobky enologické postupy uvedené v nariadení (EÚ) č. 1308/2013 alebo v tomto nariadení.
4. Takisto sa povoľuje:
  - a) úprava obsahu zvyškového cukru týchto výrobkov, pokiaľ neboli obohatené zahusteným hroznovým muštom, pod podmienkou predloženia oznámenia a vedenia evidencie o tejto úprave, a to:
    - zahusteným hroznovým muštom alebo rektifikovaným zahusteným hroznovým muštom pod podmienkou, že zvýšenie celkového obsahu alkoholu v objem. % v príslušnom víne neprekročí 3 obj. %,
    - zahusteným hroznovým muštom, rektifikovaným zahusteným hroznovým muštom alebo hroznovým muštom zo zhrozeného hrozna, do ktorého bol pridaný neutrálny alkohol vínneho pôvodu, aby sa zabránilo kvaseniu, v prípade španielskeho vína označovaného tradičným pojmom „vino generoso de licor“, pod podmienkou, že zvýšenie celkového obsahu alkoholu v objem. % v uvedenom víne neprekročí 8 obj. %,
    - zahusteného hroznového muštu alebo rektifikovaného zahusteného hroznového muštu v prípade likérových vín s chráneným označením pôvodu „Madeira“ pod podmienkou, že zvýšenie celkového obsahu alkoholu v objem. % v uvedených vínach neprekročí 8 obj. %;
  - b) prídanie alkoholu, destilátu alebo liehoviny uvedených v časti II bode 3 písm. e) a f) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, aby sa nahradila strata spôsobená odparovaním počas vyzrievania;
  - c) vyzrievanie likérových vín s chráneným označením pôvodu „Madeira“ v nádobách umiestnených v prostredí s teplotou nepresahujúcou 50 °C.
5. Odrody viniča, z ktorých sa získavajú výrobky uvedené v časti II bode 3 písm. c) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, používané na výrobu likérových vín a likérových vín s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením sa vyberú z odrôd uvedených v článku 81 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.
6. Prirodzený obsah alkoholu v objem. % vo výrobkoch uvedených v časti II bode 3 písm. c) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 používaných na výrobu iného likérového vína, ako je likérové víno s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením, musí byť najmenej 12 obj. %.

**B. Likérové vína s chráneným označením pôvodu (ustanovenia, ktoré sú odlišné od ustanovení v oddiele A tejto prílohy a ktoré sa týkajú osobitne likérových vín s chráneným označením pôvodu)**

1. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa použitie hroznového muštu alebo miešanie hroznového muštu s vínom, uvedených v časti II bode 3 písm. c) štvrtej zarážke prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 sa uvádza v oddiele A dodatku 1 k tejto prílohe.
2. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, do ktorých sa môžu pridávať výrobky uvedené v časti II bode 3 písm. f) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, sa nachádza v oddiele B dodatku 1 k tejto prílohe.
3. Výrobky uvedené v časti II bode 3 písm. c) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, ako aj zahustený hroznový mušt a čiastočne prekvasený hroznový mušt získaný zo zhrozienskoveného hrozna uvedené v časti II bode 3 písm. f) bode iii) prílohy VII použité na výrobu likérového vína s chráneným označením pôvodu musia pochádzať z oblasti, ktorej názov nesie dané likérové víno s chráneným označením pôvodu.

Pokiaľ však ide o likérové vína s chráneným označením pôvodu „Málaga“ a „Jerez-Xérès-Sherry“, hroznový mušt zo zhrozienskoveného hrozna, do ktorého bol pridaný neutrálny alkohol vínného pôvodu, aby sa zabránilo kvaseniu, získaný z odrody viniča Pedro Ximénez, môže pochádzať z oblasti „Montilla-Moriles“.

4. Procesy uvedené v oddiele A bodoch 1 až 4 tejto prílohy, ktoré sú určené na výrobu likérového vína s chráneným označením pôvodu, sa môžu vykonávať len v rámci oblasti uvedenej v bode 3.

Pokiaľ však ide o likérové víno s chráneným označením pôvodu, v prípade ktorého je označenie „Porto“ vyhradené pre výrobok vyrobený z hrozna získaného v oblasti nazývanej „Douro“, dodatočné procesy výroby a vyzrievania sa môžu uskutočniť buď v uvedenej oblasti, alebo v oblasti Vila Nova de Gaia – Porto.

5. Bez toho, aby boli dotknuté prísnejšie právne predpisy, ktoré môžu prijať členské štáty pre likérové vína s chráneným označením pôvodu vyrábané na ich území:

a) prirodzený obsah alkoholu v objem. % v prípade výrobkov uvedených v časti II bode 3 písm. c) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, ktoré sa používajú na výrobu likérového vína s chráneným označením pôvodu, nesmie byť nižší ako 12 obj. %. Niektoré likérové vína s chráneným označením pôvodu uvedené v niektorom zo zoznamov, ktoré sa nachádzajú v oddiele A dodatku 2 k tejto prílohe, sa však môžu získavať:

i) buď z hroznového muštu, ktorého prirodzený obsah alkoholu v objem. % je v prípade likérových vín s chráneným označením pôvodu najmenej 10 obj. %, ktorý sa dosiahol pridaním liehoviny z vína alebo z hroznových výliskov s označením pôvodu a podľa možnosti pochádzajúcich z toho istého poľnohospodárskeho podniku, alebo

ii) z čiastočne prekvaseného hroznového muštu alebo, v prípade druhej zarážky tohto bodu, vína, ktorého pôvodný prirodzený obsah alkoholu v objem. % je najmenej:

— 11 obj. % v prípade likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktoré sa získavajú pridaním neutrálneho alkoholu alebo vínného destilátu, ktorého skutočný obsah alkoholu v objem. % je najmenej 70 obj. %, alebo liehoviny vínného pôvodu,

— 10,5 obj. % v prípade vín vyrábaných z muštu bieleho hrozna odrôd uvedených v zozname 3 v oddiele A dodatku 2,

— 9 obj. % v prípade portugalského likérového vína s chráneným označením pôvodu „Madeira“, ktorého výroba je tradičná a použitie je v súlade s vnútroštátnymi predpismi obsahujúcimi ustanovenia, ktoré sa výslovne týkajú takéhoto vína;

b) v oddiele B dodatku 2 je uvedený zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých celkový obsah alkoholu v objem. % je odchylné od časti II bodu 3 písm. b) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 nižší ako 17,5 obj. %, ale nie nižší ako 15 obj. %, ak sa tak výslovne stanovuje vo vnútroštátnych právnych predpisoch, ktoré sa na tieto vína uplatňovali pred 1. januárom 1985.

6. Osobitné tradičné pojmy „οίνος γλυκός φυσικός“, „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ sú vyhradené pre likérové vína s chráneným označením pôvodu:

— získané zo zberu, z ktorého najmenej 85 % pochádza z odrôd viniča uvedených v zozname, ktorý sa nachádza v dodatku 3,

- získané z muštov, ktorých pôvodný prirodzený obsah cukru je najmenej 212 gramov na liter,
  - získané pridaním alkoholu, destilátu alebo liehovín uvedených v časti II bode 3 písm. e) a f) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, pričom sa vylučuje akékoľvek iné obohacovanie.
7. Členské štáty môžu pre likérové vína s chráneným označením pôvodu vyrábané na ich území, pokiaľ si to vyžadujú ich tradičné výrobné postupy, stanoviť, že osobitný tradičný názov „vin doux naturel“ sa vyhradzuje pre likérové vína s chráneným označením pôvodu, ktoré sú:
- vyrobené priamo výrobcami, ktorí zozbierali hrozno, pokiaľ pochádzajú iba z ich úrod odrôd Muscatel, Grenache, Maccabeo alebo Malvoisie. Medzi použitým hroznom však môže byť aj také, ktoré pochádza z vinohradov vysadených inými odrodami, ako sú uvedené štyri odrody, ktoré môže predstavovať maximálne 10 % celkového množstva,
  - získané zo zberu, ktorého výnos je v súlade s časťou II bodom 3 písm. c) prvou a štvrtou zarážkou prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 maximálne 40 hektolitrov hroznového muštu z hektára, pričom pri akoľvek prekročení tohto výnosu nemôžu byť výrobky z takejto úrody označené ako „vin doux naturel“,
  - získané z uvedeného hroznového muštu, ktorého pôvodný prirodzený obsah cukru je najmenej 252 gramov na liter,
  - získané pri vylúčení akéhokoľvek ďalšieho obohacovania pridaním alkoholu vínneho pôvodu zodpovedajúceho v čistom alkohole najmenej 5 % objemu uvedeného použitého hroznového muštu a najviac menšiemu z dvoch pomerov uvedených ďalej:
    - buď 10 % objemu uvedeného použitého hroznového muštu, alebo
    - 40 % celkového obsahu alkoholu v objem. % v hotovom výrobku, ktorý znamená súčet skutočného obsahu alkoholu v objem. % a ekvivalentu potenciálneho obsahu alkoholu v objem. %, vypočítaného na základe 1 % objemu čistého alkoholu na 17,5 gramu zvyškového cukru na liter.
8. Osobitný tradičný pojem „vino generoso“ v prípade likérových vín je vyhradený pre suché likérové vína s chráneným označením pôvodu, úplne alebo čiastočne dozreté pod vrstvou kvasiniek a:
- získané z bieleho hrozna odrôd Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema a Garrido Fino,
  - uvedené na trh po priemernom dvojročnom zrení v dubových sudoch.
- Zrenie pod vrstvou kvasiniek uvedené v prvom pododseku znamená biologický proces, ktorý nastáva, keď sa na voľnom povrchu vína po úplnom alkoholickom prekvasení muštu spontánne vytvorí film typických kvasiniek dodávajúcich výrobku osobitné analytické a organoleptické vlastnosti.
9. Osobitný tradičný pojem „vino generoso“ je vyhradený pre likérové vína s chráneným označením pôvodu „Porto“, „Madeira“, „Moscatel de Setúbal“ a „Carcavelos“ v spojení s príslušným označením pôvodu.
10. Osobitný tradičný názov „vino generoso de licor“ je vyhradený pre likérové vína s chráneným označením pôvodu:
- získané z „vino generoso“ uvedeného v bode 8 alebo z vína dozretého pod vrstvou kvasiniek vhodného na výrobu takéhoto „vino generoso“, do ktorého bol pridaný buď hroznový mušt získaný zo zhrozienkovatého hrozna, do ktorého bol pridaný neutrálny alkohol vínneho pôvodu, aby sa zabránilo kvaseniu, alebo rektifikovaný zahustený hroznový mušt alebo „vino dulce natural“,
  - uvedené na trh po priemernom dvojročnom zrení v dubových sudoch.

## Dodatok 1

**Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa osobitné pravidlá****A. ZOZNAM LIKÉROVÝCH VÍN S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU, KTORÝCH VÝROBA ZAHŔŇA POUŽITIE HROZNOVÉHO MUŠTU ALEBO ZMESI TOHTO VÝROBKU A VÍNA**

(oddiel B bod 1 tejto prílohy)

## GRÉCKO

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

## ŠPANIELSKO

Likérové vína s chráneným označením pôvodu	Označenie výrobku podľa právnych predpisov Únie alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérèz-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

## TALIANSKO

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

- B. ZOZNAM LIKÉROVÝCH VÍN S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU, KTORÝCH VÝROBA ZAHŔŇA PRIDÁVANIE VÝROBKOV UVEDENÝCH V ČASTI II BODE 3 PÍSM. f) PRÍLOHY VII K NARIADENIU (EÚ) č. 1308/2013

(oddiel B bod 2 tejto prílohy)

1. **Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa pridávanie alkoholu pochádzajúceho z vína alebo zo sušeného hrozna so skutočným obsahom alkoholu najmenej 95 obj. % a najviac 96 obj. %**

[Časť II bod 3 písm. f) bod ii) prvá zarážka prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013]

GRÉCKO

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).

ŠPANIELSKO

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

CYPRUS

Κουμανδάρια (Commandaria).

2. **Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa pridávanie liehoviny z vína alebo z hroznových výliskov so skutočným obsahom alkoholu najmenej 52 obj. % a najviac 86 obj. %**

[Časť II bod 3 písm. f) bod ii) druhá zarážka prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013]

GRÉCKO

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

FRANCÚZSKO

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

CYPRUS

Κουμανδάρια (Commandaria).

3. **Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa pridávanie liehoviny zo sušeného hrozna s obsahom alkoholu najmenej 52 obj. % a menej ako 94,5 obj. %**

[Časť II bod 3 písm. f) bod ii) tretia zarážka prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013]

GRÉCKO

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

4. **Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa pridávanie čiastočne prekvaseného hroznového muštu získaného zo zhrozenkovateného hrozna**

[Časť II bod 3 písm. f) bod iii) prvá zarážka prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013]

ŠPANIELSKO

Likérové vína s chráneným označením pôvodu	Označenie výrobku podľa právnych predpisov Únie alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu
Jerez-Xérèz-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

TALIANSKO

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

CYPRUS

Κομμανδάρια (Commandaria).

5. **Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa pridávanie zahusteného hroznového muštu získaného priamym pôsobením tepla, ktorý zodpovedá, s výnimkou tohto procesu, vymedzeniu pojmu zahustený hroznový mušt**

[Časť II bod 3 písm. f) bod iii) druhá zarážka prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013]

ŠPANIELSKO

Likérové vína s chráneným označením pôvodu	Označenie výrobku podľa právnych predpisov Únie alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Empordà	Garnacha/Garnatxa
Jerez-Xérèz-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

TALIANSKO

Marsala

6. **Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých výroba zahŕňa pridávanie zahusteného hroznového muštu**

[Časť II bod 3 písm. f) bod iii) tretia zarážka prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013]

ŠPANIELSKO

Likérové vína s chráneným označením pôvodu	Označenie výrobku podľa právnych predpisov Únie alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
	Vino generoso de licor



Likérové vína s chráneným označením pôvodu	Označenie výrobku podľa právnych predpisov Únie alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu
Tarragona	Vino dulce
Jerez-Xerès-Sherry	Vino generoso de licor
Condado de Huelva	Vino generoso de licor

## TALIANSKO

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

---

## Dodatok 2

## A. Zoznamy uvedené v oddiele B bode 5 písm. a) prílohy III

1. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu vyrobených z hroznového muštu, ktorého prirodzený obsah alkoholu v objem. % je najmenej 10 obj. %, ktorý sa dosiahol pridaním liehoviny z vína alebo z hroznových výliskov s chráneným označením pôvodu a podľa možnosti pochádzajúcich z toho istého podniku

## FRANCÚZSKO

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

2. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu vyrobených z kvasiaceho hroznového muštu, ktorého pôvodný prirodzený obsah alkoholu v objem. % je najmenej 11 obj. %, ktorý sa dosiahol pridaním neutrálneho alkoholu alebo destilátu z vína, ktorého skutočný obsah alkoholu v objem. % je najmenej 70 obj. %, alebo vyrobeného z liehoviny vínneho pôvodu

## PORTUGALSKO

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro

## TALIANSKO

Moscato di Noto

3. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu vyrobených z vína, ktorého pôvodný prirodzený obsah alkoholu v objem. % je najmenej 10,5 obj. %

## ŠPANIELSKO

Jerez-Xérèz-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

## TALIANSKO

Trentino

4. Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu vyrobených z kvasiaceho hroznového muštu, ktorého pôvodný prirodzený obsah alkoholu v objem. % je najmenej 9 obj. %

## PORTUGALSKO

Madeira

**B. Zoznamy uvedené v oddiele B bode 5 písm. b) prílohy III**

**Zoznam likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých celkový obsah alkoholu v objem. % je nižší než 17,5 obj. %, ale nie nižší než 15 obj. %, ak sa tak výslovne stanovuje vo vnútroštátnych právnych predpisoch, ktoré sa uplatňovali na tieto vína pred 1. januárom 1985**

[Časť II bod 3 písm. b) prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013]

**ŠPANIELSKO**

Likérové vína s chráneným označením pôvodu	Označenie výrobku podľa právnych predpisov Únie alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérèz-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

**TALIANSKO**

Trentino

**PORTUGALSKO**

Likérové vína s chráneným označením pôvodu	Označenie výrobku podľa právnych predpisov Únie alebo vnútroštátnych právnych predpisov členského štátu
Porto – Port	Branco leve seco

*Dodatok 3***Zoznam odrôd, ktoré možno použiť na výrobu likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktoré sa označujú osobitnými tradičnými pojmami „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ a „οινος γλυκυσ φυσικος“**

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

---