

Tabel de concordanță la proiectul hotărârii cu privire la aprobarea Regulamentului privind practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole

1	Titlul actului Uniunii Europene, inclusiv cele mai recente amendamente incluse REGULAMENTUL DELEGAT (UE) 2019/934 AL COMISIEI din 12 martie 2019 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește zonele viticole în care poate fi majorată tăria alcoolică, practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, procentajul minim de alcool al subproduselor și eliminarea acestora și publicarea fișelor OIV.
2	Titlul proiectului de act normativ național Proiectul hotărârii cu privire la aprobarea Regulamentului privind practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole.
3	Gradul general de compatibilitate Parțial compatibil – prevederile proiectului actului normativ național transpun prevederile actului Uniunii Europene, cu excepția unor prevederi ce se aplică doar de statele Uniunii Europene.

Actul Uniunii Europene	Proiectul de act normativ național	Gradul de compatibilitate	Diferențele	Observațiile	Autoritatea/ persoana responsabilă
4	5	6	7	8	9
Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei din 12 martie 2019 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește zonele viticole în care poate fi majorată tăria alcoolică, practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, procentajul minim de alcool al subproduselor și eliminarea acestora și publicarea fișelor OIV					
Articolul 1 Domeniu de aplicare Prezentul regulament stabilește norme de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 în ceea ce privește zonele viticole în care poate fi majorată tăria alcoolică, practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, procentajul minim de alcool al subproduselor și eliminarea acestora și publicarea fișelor OIV.	Punctul 1 din anexa la hotărâre: „1. Prezentul Regulament stabilește norme privind practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole (în continuare – <i>produse</i>), definite în anexele nr. 4 și 5 din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 356/2015 (în continuare – <i>Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole</i>), procentajul minim de alcool al subproduselor și publicarea fișelor OIV.”	Parțial compatibil	În actul național nu se face referință la eliminarea subproduselor, deoarece acestea vor fi prevăzute în Regulamentul aprobat prin HG nr. 356/2015.	-	Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare
Articolul 2 Zonele viticole ale căror vinuri pot avea o tărie alcoolică totală maximă de 20 % vol. Zonele viticole menționate la punctul 1 al doilea	-	Norme aplicabile statelor UE	Se referă la zonele aflate pe teritoriul UE	-	

paragraf litera (c) prima liniuță din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 sunt zonele C I, C II și C III menționate în apendicele 1 la anexa respectivă și arealurile din zona B în care pot fi produse vinuri albe cu următoarele indicații geografice protejate: „Franche-Comté” și „Val de Loire”.					
Articolul 3 Practici oenologice autorizate (1) Practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile fabricării și conservării produselor vitivinicole cuprinse în domeniul de aplicare al părții II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, menționate la articolul 80 alineatul (1) din regulamentul respectiv, sunt prevăzute în anexa I la prezentul regulament. Tabelul 1 din partea A a anexei I prevede tratamentele oenologice autorizate și condițiile și limitele de utilizare a lor. Tabelul 2 din partea A a anexei I prevede compușii oenologici autorizați și condițiile și limitele de utilizare a lor. (2) Comisia publică în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene seria C fișele Codului internațional al practicilor oenologice al OIV menționate în tabelul 1 coloana 2 și în tabelul 2 coloana 3 din partea A a anexei I la prezentul regulament. (3) Partea B a anexei I prevede conținutul maxim de dioxid de sulf al vinurilor.	Punctul 2 din anexa la hotărâre: „2. Pentru producerea și conservarea produselor enumerate în anexele nr. 4 și 5 din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole sunt utilizate numai practicile oenologice autorizate în conformitate cu: 2.1. anexa nr. 1 ce prevede tratamentele oenologice autorizate și condițiile și limitele de utilizare a lor, și 2.2. anexa nr. 2 ce prevede compușii oenologici autorizați și condițiile și limitele de utilizare a lor.” Punctul 5 din anexa la hotărâre: „5. Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare publică în Monitorul Oficial al Republicii Moldova fișele Codului internațional al practicilor oenologice al OIV menționate în anexele nr. 1 și nr. 2.” -	Compatibil Compatibil Compatibil	- - -	- - Dispozițiile prevăzute în Partea B a anexei I sunt specificate în pct. 38 subpct. 6) lit. a), b), c) și d) din Regulamentul	

(4) Partea C a anexei I prevede conținutul maxim de aciditate volatilă al vinurilor.	-	Compatibil	-	aprobat prin HG nr. 356/2015 Dispozițiile prevăzute în Partea C a anexei I sunt specificate în pct. 38 subpct. 4) din Regulamentul aprobat prin HG nr. 356/2015	
(5) Partea D a anexei I prevede normele privind îndulcirea.	Punctele 21-24 din anexa la hotărâre: „21. Îndulcirea vinului poate fi autorizată doar dacă este efectuată cu ajutorul unuia sau mai multora dintre produsele următoare: 21.1. must de struguri; 21.2. must de struguri concentrat; 21.3. must de struguri concentrat rectificat. Concentrația alcoolică totală în volume a vinului în cauză nu poate fi majorată cu mai mult de 4 % vol. 22. Îndulcirea vinurilor importate destinate consumului uman direct și cu o indicație geografică este interzisă. Îndulcirea altor vinuri importate face obiectul aceluiași condiții ca cele aplicabile în cazul vinurilor produse în Republica Moldova. 23. Îndulcirea unui vin cu denumire de origine protejată poate fi autorizată doar dacă este efectuată: 23.1. cu respectarea condițiilor și limitelor prevăzute în prezentul Regulament; 23.2. în regiunea în care a fost	Compatibil	Dispozițiile sunt incluse în textul Regulamentului.	-	

	produs vinul în cauză sau într-o zonă situată în imediata vecinătate. Mustul de struguri și mustul de struguri concentrat menționate la punctul 21 trebuie să fie originare din aceeași regiune ca vinul pentru îndulcirea căruia sunt utilizate. 24. Îndulcirea vinurilor este permisă numai în etapa producției și în cea a comercializării angro.”				
Articolul 4 Utilizarea experimentală a unor noi practici oenologice (1) În scopuri experimentale, menționate la articolul 83 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, fiecare stat membru poate autoriza utilizarea anumitor practici sau tratamente oenologice care nu sunt prevăzute în regulamentul respectiv sau în prezentul regulament, pentru o perioadă maximă de cinci ani, cu următoarele condiții: (a) practicile și tratamentele respective îndeplinesc cerințele prevăzute la articolul 80 alineatul (1) al treilea paragraf și la articolul 80 alineatul (3) literele (b)-(e) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013; (b) cantitățile care fac obiectul acestor practici și tratamente nu depășesc 50 000 de hectolitri pe an în cadrul unui experiment; (c) la începerea experimentului, statul membru în cauză informează Comisia și celelalte state membre cu privire la condițiile fiecărei autorizări; (d) tratamentele sunt incluse în documentul de însoțire prevăzut la articolul 147 alineatul (1) și în registrul prevăzut la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. „Experiment” înseamnă una sau mai multe operațiuni efectuate în cadrul unui proiect de cercetare bine definit, cu un singur protocol	-	Norme aplicabile statelor UE	-	-	

experimental. (2) Produsele obținute prin utilizarea experimentală a unor astfel de practici și tratamente oenologice pot fi introduse pe piața unui alt stat membru decât statul membru în cauză dacă statul membru care autorizează experimentul notifică în prealabil autorităților competente ale statului membru destinat condițiile autorizării și cantitățile aferente. (3) Într-o perioadă de trei luni de la expirarea perioadei menționate la alineatul (1), statul membru în cauză prezintă Comisiei un raport referitor la experimentul autorizat și la rezultatele acestuia. Comisia notifică celorlalte state membre rezultatele respective. (4) În funcție de rezultatele respective, statul membru în cauză poate solicita Comisiei autorizarea de a continua experimentul, eventual cu o cantitate mai mare de produse decât în experimentul inițial, pentru o perioadă suplimentară maximă de trei ani. În sprijinul cererii sale, statul membru în cauză depune un dosar corespunzător. Comisia adoptă o decizie referitoare la cerere, în conformitate cu procedura menționată la articolul 229 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. (5) Notificarea către Comisie a informațiilor sau a documentelor prevăzute la alineatul (1) litera (c) și la alineatele (3) și (4) se efectuează în conformitate cu Regulamentul delegat (UE) 2017/1183 al Comisiei.					
Articolul 5 Practici oenologice aplicabile categoriilor de vinuri spumante În plus față de practicile oenologice și restricțiile cu aplicabilitate generală prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și în anexa I la prezentul regulament, practicile oenologice și restricțiile specifice autorizate, inclusiv îmbogățirea, acidificarea și dezacidificarea, în ceea ce privește vinurile spumante, vinurile spumante de calitate și vinurile spumante de	Punctul 25 din anexa la hotărâre: „25. În plus față de practicile eonologice și restricțiile cu aplicabilitate generală, practicile oenologice și restricțiile specifice autorizate, inclusiv îmbogățirea, acidificarea și dezacidificarea, în ceea ce privește vinurile spumante, vinurile spumante de calitate și vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt	Compatibil	-	-	

(3) Următoarele tratamente nu sunt considerate cupaj: (a) îmbogățirea prin adăugarea de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat; (b) îndulcirea.	categorii de vin. În scopul prezentului punct, vinul roze este considerat vin roșu.” Punctul 29 din anexa la hotărâre: „29. Nu sunt considerate cupaj următoarele tratamente: 29.1. îmbogățirea prin adăugarea de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat; 29.2. îndulcirea.”	Compatibil	-	-	
Articolul 8 Norme generale privind amestecul și cupajul (1) Un vin poate fi obținut prin amestec sau prin cupaj doar atunci când componentele amestecului sau cupajului respectiv prezintă caracteristicile necesare pentru obținerea unui vin și sunt conforme cu Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și cu prezentul regulament. Cupajul unui vin alb fără DOP/IGP cu un vin roșu fără DOP/IGP nu poate produce un vin roze. Totuși, dispoziția de la al doilea paragraf nu exclude un cupaj de genul celui menționat la paragraful respectiv în cazul în care produsul finit este destinat asamblării, definită la punctul 12 din partea IV a anexei II la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, sau producerii de vinuri petiante.	Punctele 30-32 din anexa la hotărâre: „30. Un vin poate fi obținut prin amestec sau prin cupaj doar atunci când componentele amestecului sau cupajului respectiv prezintă caracteristicile necesare pentru obținerea unui vin și sunt conforme cu Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole și cu prezentul regulament. 31. Cupajul unui vin alb fără denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată cu un vin roșu fără denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată nu poate produce un vin roze. 32. Dispoziția de la punctul 31 nu exclude un cupaj de genul celui menționat la punctul 29 în cazul în care produsul finit este destinat asamblării, definită la punctul 3 subpunctul 17¹⁾ din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, sau producerii de vinuri petiante.”	Compatibil	-	-	
(2) Este interzis cupajul unui must de struguri	-	Norme UE	Se referă la vinul	-	

(2) Produsele respective nu pot fi deținute de către producători sau comercianți în absența unui motiv legitim și nu pot fi transferate decât către distilerii, fabrici de oțet sau întreprinderi care le utilizează în scopuri sau pentru produse industriale ori către instalații de eliminare. (3) Statele membre pot impune adăugarea de agenți de denaturare sau de indicatori în vinurile menționate la alineatul (1), pentru o identificare mai facilă. Dacă acest lucru este justificat, statele membre pot, de asemenea, să interzică utilizările menționate la alineatul (1) și pot dispune distrugerea produselor. (4) Vinurile produse înainte de 1 august 2009 pot fi oferite sau livrate pentru consumul uman direct dacă respectă normele Uniunii sau normele naționale în vigoare înaintea acestei date.					
<i>Articolul 11</i> Condiții generale privind îmbogățirea, acidificarea și dezacidificarea altor produse decât vinul Tratamentele autorizate menționate în secțiunea D punctul 1 din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 trebuie să fie efectuate într-o singură operațiune. Totuși, statele membre pot permite efectuarea în mai multe operațiuni a unora dintre aceste tratamente dacă acest lucru îmbunătățește vinificarea produselor în cauză. În astfel de cazuri, limitele prevăzute în anexa VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 se aplică întregii operațiuni în cauză.	-	Norme aplicabile statelor UE	Tratamentele respective se referă la statele membre	-	
<i>Articolul 12</i> Turnarea vinului sau a mustului de struguri peste drojdie, tescovină de struguri sau pulpă de struguri „aszú”/„výber” presăți Turnarea vinului sau a mustului de struguri peste drojdie, tescovină de struguri sau pulpă de struguri „aszú”/„výber” presăți, prevăzută în secțiunea D punctul 2 din partea II a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, se	-	Norme UE neaplicabile	-	-	

realizează după cum urmează, în conformitate cu dispozițiile naționale aflate în vigoare la 1 mai 2004: (a) „Tokaji fordítás” sau „Tokajský fordítás” se prepară turnând must sau vin peste pulpă de struguri „aszú”/„výber” presăți; (b) „Tokaji máslás” sau „Tokajský mášláš” se prepară turnând must sau vin peste drojdia de „szamorodni”/„samorodné” sau „aszú”/„výber”. Produsele în cauză trebuie să provină din același an de recoltă.					
Articolul 13 Stabilirea unui procentaj minim de alcool pentru subproduse (1) Sub rezerva dispozițiilor din secțiunea D punctul 1 din partea II a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, statele membre fixează un procentaj minim pentru volumul de alcool pe care trebuie să îl conțină subprodusul, după separarea sa de vin, în raport cu volumul de alcool conținut de vinul produs. Statele membre pot să ajusteze respectivul procentaj minim pe baza unor criterii obiective și nediscriminatorii. (2) Dacă nu se atinge procentajul relevant stabilit de statele membre în temeiul alineatului (1), operatorul în cauză furnizează, din producția proprie, o cantitate de vin care corespunde cantității necesare pentru atingerea procentajului minim. (3) În scopul determinării volumului de alcool pe care îl conțin subprodusele în raport cu volumul de alcool pe care îl conține vinul produs, standardul pentru tăria alcoolică naturală a vinului exprimată în volume aplicabilă în diferitele zone vitivinicole este de: (a) 8,0 % pentru zona A; (b) 8,5 % pentru zona B;	Punctul 41.1. din anexa la hotărâre: „41. La valorificarea produselor secundare vinicole și a produselor obținute prin valorificarea produselor secundare vinicole se respectă următoarele cerințe: 41.1. Se interzice suprapresarea strugurilor. Cantitatea de alcool conținută de tescovina și drojdiile după tescuirea strugurilor trebuie să fie la un nivel minim de 5 % în raport cu volumul de alcool conținut în vinul produs. Dacă nu se atinge procentajul relevant, operatorul în cauză furnizează, din producția proprie, o cantitate de vin care corespunde cantității necesare pentru atingerea procentajului minim.” -	Compatibil Norme aplicabile statelor UE	- Se referă la zonele vitivinicole ale UE	- -	

(c) 9,0 % pentru zona C I; (d) 9,5 % pentru zona C II; (e) 10,0 % pentru zona C III.					
Articolul 14 Eliminarea subproduselor (1) Sub supravegherea autorităților competente ale statelor membre, producătorii retrag subprodusele obținute în urma procesului de vinificație sau a oricărui alt proces de prelucrare a strugurilor, sub rezerva cerințelor privind livrarea și înregistrarea prevăzute la articolul 9 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul delegat (UE) 2018/273 și, respectiv, la articolul 14 alineatul (1) litera (b) punctul (vii) și la articolul 18 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/274 al Comisiei. (2) Retragerea se efectuează fără întârziere și cel târziu la sfârșitul campaniei vitivinicole în care au fost obținute subprodusele, în conformitate cu legislația aplicabilă a Uniunii, în special în ceea ce privește protecția mediului. (3) Statele membre pot decide că producătorii care, în cursul campaniei vitivinicole în cauză, nu produc mai mult de 50 de hectolitri de vin sau de must în propriile unități de producție nu sunt obligați să își retragă subprodusele. (4) Producătorii pot îndeplini obligația de a elimina parțial sau în totalitate subprodusele obținute în urma procesului de vinificație sau a oricărui alt proces de prelucrare a strugurilor prin livrarea acestor subproduse în vederea distilării. O astfel de eliminare a subproduselor trebuie certificată de autoritatea competentă a statului membru în cauză. (5) Pe baza unor criterii obiective și nediscriminatorii, statele membre pot decide că livrarea, parțial sau în totalitate, în vederea distilării a subproduselor obținute în urma procesului de vinificație sau a oricărui alt proces de prelucrare a strugurilor este obligatorie pentru toți producătorii sau pentru anumiți producători de pe teritoriile lor.	-	Incompatibile	Prevederile respective vor fi preluate în HG nr. 356/2015	-	

<i>Articolul 15</i> Dispoziții tranzitorii Stocurile de produse vitivinicole produse înainte de data aplicării prezentului regulament în conformitate cu normele aflate în vigoare înaintea datei respective pot fi eliberate pentru consum uman.	Punctul 3 din hotărâre: „3. Stocurile de produse vitivinicole produse înainte de data aplicării prezentei hotărâri în conformitate cu normele aflate în vigoare înaintea datei respective pot fi eliberate pentru consum uman.”	Compatibil	-	-	
<i>Articolul 16</i> Abrogare Regulamentul (CE) nr. 606/2009 se abrogă.	Punctul 4 din hotărâre: „4. Punctele 29¹, 115¹-115³, 117-143¹, 145 și anexa nr. 10 din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 356/2015 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2015, nr. 150-159, art. 399), cu modificările ulterioare, se abrogă.”	Compatibil	-	-	
<i>Articolul 17</i> Intrare în vigoare (1) Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene. (2) Prezentul regulament se aplică de la 7 decembrie 2019. Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.	Punctul 2 din hotărâre: „2. Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea a 6 luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.”	Compatibil	-	-	
<i>ANEXA I</i> PARTEA A PRACTICI OENOLOGICE AUTORIZATE Tabelul 1 Tratamentele oenologice autorizate menționate la articolul 3 alineatul (1)¹	Anexa nr. 1 Tratamentele oenologice autorizate²	Parțial compatibil	Actul național nu face referință la prevederile art. 11 din actul UE, pozițiile 14 și 15.	-	
Tabelul 2 Compușii oenologici autorizați menționați la articolul 3 alineatul (1)³	Anexa nr. 2 Compușii oenologici autorizați⁴	Parțial compatibil	Actul național nu face referință la prevederile UE neaplicabile.	-	
<i>Apendicele 1</i> Acidul L(+)-tartric și produsele derivate 1. Acidul tartric, a cărui utilizare în scopuri de dezacidificare este prevăzută la rândul 1.1 din	Apendicele 1 din anexa nr. 2: „Apendicele 1 Acidul L(+)-tartric și produsele derivate	Parțial compatibil	Actul național nu face referință la strugurii specifici din Germania.	-	

tabelul 2 din prezenta anexă, poate fi utilizat doar în cazul produselor care: sunt obținute din soiurile de viță-de-vie Elbling și Riesling și sunt obținute din struguri recoltați în Germania în zona viticolă A. 2. Acidul tartric, denumit și acid L(+)-tartric, a cărui utilizare este prevăzută la rândul 1.1 din tabelul 2 din prezenta anexă, trebuie să fie de origine agricolă și să fie extras tocmai din produse vinicole. De asemenea, trebuie să respecte criteriile de puritate prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 231/2012. 3. Următoarele produse derivate din acid L(+)-tartric, a căror utilizare este prevăzută la următoarele elemente-rânduri din tabelul 2 din prezenta anexă, trebuie să fie de origine agricolă: — tartrat de calciu (1.7); — tartrat de potasiu (1.4); — bitartrat de potasiu (6.1); — acid metatartric (6.7).	1. Acidul tartric, a cărui utilizare în scopuri de dezacidificare este prevăzută la poziția 1.1. din prezenta anexă, poate fi utilizat doar în cazul produselor care sunt obținute din soiurile de viță-de-vie Riesling. 2. Acidul tartric, denumit și acid L(+)-tartric, a cărui utilizare este prevăzută la poziția 1.1. din prezenta anexă, trebuie să fie de origine agricolă și să fie extras tocmai din produse vinicole. 3. Următoarele produse derivate din acid L(+)-tartric, a căror utilizare este prevăzută la următoarele elemente-poziii din prezenta anexă, trebuie să fie de origine agricolă: 3.1. tartrat de calciu (poziția 1.7.); 3.2. tartrat de potasiu (poziția 1.4.); 3.3. bitartrat de potasiu (poziția 6.1.); 3.4. acid metatartric (poziția 6.7.).”				
<i>Apendicele 2</i> Rășină de pin de Alep 1. Rășina de pin de Alep, a cărei utilizare este prevăzută la elementul-rând 11.1 din tabelul 2 din prezenta anexă, poate fi utilizată doar pentru producerea vinului „Retsina”. Această practică oenologică poate fi aplicată doar: (a) pe teritoriul geografic al Greciei; (b) utilizând must de struguri din soiurile de struguri, ariile de producție și zonele vitivinicole specificate în dispozițiile naționale în vigoare în Grecia la 31 decembrie 1980; (c) prin adăugarea unei cantități maxime de rășină de 1 000 de grame per hectolitru de produs utilizat, înainte de fermentație, sau, dacă tăria alcoolică dobândită în volume nu depășește	-	Incompatibil	Se referă la vinul „Retsina” care se produce în Grecia	-	

o treime din tăria alcoolică totală în volume, în timpul fermentației. 2. Dacă intenționează să modifice dispozițiile menționate la punctul 1 litera (b), Grecia notifică în prealabil Comisiei acest lucru. Notificarea respectivă se efectuează în conformitate cu Regulamentul delegat (UE) 2017/1183. În cazul în care Comisia nu răspunde în termen de două luni de la primirea unei astfel de notificări, Grecia poate efectua modificările planificate.					
Apendicele 3 Utilizarea de rășini schimbătoare de ioni Rășinile schimbătoare de ioni care pot fi utilizate în conformitate cu elementul-rând 6 din tabelul 1 din prezenta anexă sunt copolimeri de stiren sau divinilbenzen care conțin grupări de acid sulfonic sau amoniu. Aceste rășini trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 1935/2004 și să respecte dispozițiile Uniunii și naționale adoptate în vederea punerii în aplicare a regulamentului respectiv. În plus, când sunt testate cu metoda de analiză prevăzută la al treilea paragraf din prezentul apendice, rășinile schimbătoare de ioni trebuie să nu piardă, în oricare dintre solvenții enumerați, mai mult de 1 mg/l de materie organică. Rășinile trebuie regenerate prin utilizarea de substanțe permise la fabricarea produselor alimentare. Rășinile se utilizează numai sub supravegherea unui oenolog sau tehnician și doar în instalații aprobate de autoritățile statului membru pe teritoriul căruia sunt utilizate. Autoritățile stabilesc obligațiile și responsabilitățile care le revin oenologilor și tehnicienilor aprobați. Metoda de analiză pentru determinarea pierderilor de materie organică ale rășinilor schimbătoare de ioni: 1. SFERA ȘI DOMENIUL DE APLICARE Determinarea pierderilor de materie organică ale rășinilor schimbătoare de ioni. 2. DEFINIȚIE	Apendicele 1 din anexa nr. 1: „ Apendicele 1 Utilizarea de rășini schimbătoare de ioni Rășinile schimbătoare de ioni care pot fi utilizate în conformitate cu elementul-poziția 7 din prezenta anexă sunt copolimeri de stiren sau divinilbenzen care conțin grupări de acid sulfonic sau amoniu. Aceste rășini trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013. În plus, când sunt testate cu metoda de analiză prevăzută mai jos, rășinile schimbătoare de ioni trebuie să nu piardă, în oricare dintre solvenții enumerați, mai mult de 1 mg/dm ³ de materie organică. Rășinile trebuie regenerate prin utilizarea de substanțe permise la fabricarea produselor alimentare. Rășinile se utilizează numai sub supravegherea unui oenolog sau tehnician și doar în instalații verificate de organele de control. Organele de control stabilesc	Compatibil	-	-	

Pierdere de materie organică din rășinile schimbătoare de ioni. Pierderea de materie organică este determinată cu ajutorul metodei indicate. 3. PRINCIPIU Solvenții de extracție sunt trecuți prin rășini preparate, iar greutatea materiei organice extrase este determinată prin gravimetrie. 4. REACTIVI Toți reactivii trebuie să fie de calitate analitică. Solvenți de extracție. 4.1. Apă distilată sau apă deionizată sau cu o puritate echivalentă. 4.2. Etanol 15 % v/v. Se prepară prin amestecarea a 15 părți de etanol absolut cu 85 părți de apă (punctul 4.1). 4.3. Acid acetic 5 % m/m. Se prepară prin amestecarea a 5 părți de acid acetic glacial cu 95 de părți de apă (punctul 4.1). 5. APARATURĂ 5.1. Coloane cromatografice cu schimb ionic. 5.2. Cilindri gradați cu capacitatea de 2 l. 5.3. Capsule de evaporare rezistente la o temperatură de 850 °C într-un cuptor cu muflă. 5.4. Cuptor de uscare, controlat termostatic la 105 ± 2 °C. 5.5. Cuptor cu muflă, controlat termostatic la 850 ± 25 °C. 5.6. Balanță analitică, cu o precizie de 0,1 mg. 5.7. Evaporator, placă fierbinte sau evaporator cu infraroșu. 6. PROCEDURĂ 6.1. La fiecare dintre cele trei coloane cromatografice cu schimb ionic (punctul 5.1) se adaugă 50 ml de rășină schimbătoare de ioni care urmează să fie testată, spălată și tratată în conformitate cu instrucțiunile producătorului pentru prepararea rășinilor în vederea folosirii lor în sectorul alimentar. 6.2. În cazul rășinilor anionice, cei trei solvenți de extracție (punctele 4.1, 4.2 și 4.3) se trec separat prin coloanele preparate (punctul 6.1) cu	obligațiile și responsabilitățile care le revin oenologilor și tehnicienilor aprobați. Metoda de analiză pentru determinarea pierderilor de materie organică ale rășinilor schimbătoare de ioni: 1. Metoda propriu-zisă se aplică pentru determinarea pierderilor de materie organică ale rășinilor schimbătoare de ioni. 2. Pierderea de materie organică este determinată cu ajutorul metodei indicate. 3. Principiul metodei constă în trecerea prin rășini preparate a solvenților de extracție, iar greutatea materiei organice extrase este determinată prin gravimetrie. 4. Toți reactivii utilizați la determinarea pierderilor de materie organică ale rășinilor schimbătoare de ioni trebuie să fie de calitate analitică. Sunt utilizați solvenți de extracție. Reactivii utilizați sunt: 4.1. Apă distilată sau apă deionizată sau cu o puritate echivalentă. 4.2. Etanol 15 % v/v. Se prepară prin amestecarea a 15 părți de etanol absolut cu 85 părți de apă (punctul 4.1.). 4.3. Acid acetic 5 % m/m. Se prepară prin amestecarea a 5 părți de acid acetic glacial cu 95 de părți de apă (punctul 4.1.). 5. Aparatura utilizată la determinarea pierderilor de materie organică ale rășinilor schimbătoare de ioni este:				
--	---	--	--	--	--

un debit de 350-450 ml/h. De fiecare dată, primul litru de eluat se aruncă, iar următorii doi litri se colectează în cilindri gradați (punctul 5.2). În cazul rășinilor cationice, prin coloanele pregătite în acest scop se trec numai solvenții indicați la punctele 4.1 și 4.2. 6.3. Cele trei eluate se evaporă pe o placă fierbinte sau cu ajutorul unui evaporator cu infraroșu (punctul 5.7) în capsule de evaporare separate (punctul 5.3) care au fost curățate și cântărite în prealabil (m0). Capsulele de evaporare se pun într-un cuptor (punctul 5.4) și se usucă la o greutate constantă (m1). 6.4. După înregistrarea greutății constante (punctul 6.3) capsula de evaporare se pune într-un cuptor cu muflă (punctul 5.5) și se transformă în cenușă la o greutate constantă (m2). 6.5. Se calculează materia organică extrasă (punctul 7.1). Dacă rezultatul este mai mare de 1 mg/l se efectuează o determinare martor asupra reactivilor și se recalculează greutatea materiei organice extrase. Determinarea martor se realizează prin repetarea operațiunilor menționate la punctele 6.3 și 6.4, utilizându-se însă doi litri de solvent de extracție pentru a se obține greutatea m3 și greutatea m4 corespunzătoare punctelor 6.3, respectiv 6.4. 7. EXPRIMAREA REZULTATELOR 7.1. Formula și calcularea rezultatelor Cantitatea de materie organică extrasă din rășinile schimbătoare de ioni, în mg/l, se obține cu ajutorul formulei: $500 (m1 - m2)$ unde m1 și m2 sunt exprimate în grame. Greutatea corectată a materiei organice extrase din rășinile schimbătoare de ioni, în mg/l, se calculează cu ajutorul formulei: $500 (m1 - m2 - m3 + m4)$ unde m1, m2, m3 și m4 sunt exprimate în grame. 7.2. Diferența dintre rezultatele a două analize paralele efectuate pe același eșantion nu trebuie	5.1. Coloane cromatografice cu schimb ionic. 5.2. Cilindri gradați cu capacitatea de 2 dm³. 5.3. Capsule de evaporare rezistente la o temperatură de 850 °C într-un cuptor cu muflă. 5.4. Cuptor de uscare, controlat termostatic la 105 ± 2 °C. 5.5. Cuptor cu muflă, controlat termostatic la 850 ± 25 °C. 5.6. Balanță analitică, cu o precizie de 0,1 mg. 5.7. Evaporator, placă fierbinte sau evaporator cu infraroșu. 6. Procedura include următorii pași: 6.1. La fiecare dintre cele trei coloane cromatografice cu schimb ionic (punctul 5.1.) se adaugă 0,05 dm³ de rășină schimbătoare de ioni care urmează să fie testată, spălată și tratată în conformitate cu instrucțiunile producătorului pentru prepararea rășinilor în vederea folosirii lor în sectorul alimentar. 6.2. În cazul rășinilor anionice, cei trei solvenți de extracție (punctele 4.1., 4.2. și 4.3.) se trec separat prin coloanele preparate (punctul 6.1.) cu un debit de 0,35-0,45 dm³/h. De fiecare dată, primul litru de eluat se aruncă, iar următorii doi litri se colectează în cilindri gradați (punctul 5.2.). În cazul rășinilor cationice, prin coloanele pregătite în acest scop se trec numai solvenții indicați la punctele 4.1. și 4.2. 6.3. Cele trei eluate se evaporă pe o placă fierbinte sau cu ajutorul				
---	--	--	--	--	--

să depășească 0,2 mg/l.	unui evaporator cu infraroșu (punctul 5.7.) în capsule de evaporare separate (punctul 5.3.) care au fost curățate și cântărite în prealabil (m0). Capsulele de evaporare se pun într-un cuptor (punctul 5.4.) și se uscă la o greutate constantă (m1). 6.4. După înregistrarea greutății constante (punctul 6.3.) capsula de evaporare se pune într-un cuptor cu muflă (punctul 5.5.) și se transformă în cenușă la o greutate constantă (m2). 6.5. Se calculează materia organică extrasă (punctul 7.1.). Dacă rezultatul este mai mare de 1 mg/dm³ se efectuează o determinare martor asupra reactivilor și se recalculează greutatea materiei organice extrase. Determinarea martor se realizează prin repetarea operațiunilor menționate la punctele 6.3. și 6.4., utilizându-se însă doi litri de solvent de extracție pentru a se obține greutatea m3 și greutatea m4 corespunzătoare punctelor 6.3., respectiv 6.4. 7. Cantitatea de materie organică extrasă din rășinile schimbătoare de ioni, în mg/dm³, se obține cu ajutorul următoarei formule: 500 (m1 – m2), unde m1 și m2 sunt exprimate în grame. Greutatea corectată a materiei organice extrase din rășinile schimbătoare de ioni, în mg/dm³, se calculează cu ajutorul următoarei formule:				
-------------------------	---	--	--	--	--

	500 (m1 – m2 – m3 + m4) unde m1, m2, m3 și m4 sunt exprimate în grame. Diferența dintre rezultatele a două analize paralele efectuate pe același eșantion nu trebuie să depășească 0,2 mg/dm ³ .”				
Apendicele 4 Ferocianura de potasiu Fitatul de calciu Acidul DL tartric Ferocianura de potasiu sau fitatul de calciu, a căror utilizare este prevăzută la elementele-rânduri 6.5 și 6.6 din tabelul 2 din prezenta anexă, sau acidul DL tartric, a cărui utilizare este prevăzută la elementul-rând 6.9 din tabelul 2 din prezenta anexă, se poate utiliza doar sub supravegherea unui oenolog sau a unui tehnician aprobat în mod oficial de autoritățile statului membru pe teritoriul căruia este efectuat tratamentul, responsabilitățile aferente fiind stabilite, dacă este necesar, de statul membru în cauză. După tratarea cu ferocianură de potasiu sau cu fitat de calciu, vinul trebuie să conțină urme de fier. Dispozițiile privind controlul utilizării produselor menționate la primul paragraf sunt cele adoptate de statele membre.	Apendicele 2 din anexa nr. 2: „Apendicele 2 Ferocianura de potasiu Fitatul de calciu Acidul DL tartric Ferocianura de potasiu sau fitatul de calciu, a căror utilizare este prevăzută la elementele-poziții 6.5. și 6.6. din prezenta anexă, sau acidul DL tartric, a cărui utilizare este prevăzută la elementul-poziția 6.9. din prezenta anexă, se poate utiliza doar sub supravegherea unui oenolog sau a unui tehnician aprobat în mod oficial de organul de control, cu stabilirea responsabilităților aferente. După tratarea cu ferocianură de potasiu sau cu fitat de calciu, vinul trebuie să conțină urme de fier.”	Compatibil	-	-	
Apendicele 5 Cerințe privind tratamentul prin electroodializă Acest tratament are ca scop obținerea stabilității tartrice a vinului în ceea ce privește bitartratul de potasiu și tartratul de calciu (și alte săruri de calciu), prin extragerea ionilor suprasaturați din vin sub acțiunea unui câmp electric și folosind membrane permeabile fie pentru anioni, fie pentru cationi. 1. CERINȚE PRIVIND MEMBRANELE 1.1. Într-un sistem de tip „filtru-presă” sau în	Apendicele 2 din anexa nr. 1: „Apendicele 2 Cerințe privind tratamentul prin electroodializă Acest tratament are ca scop obținerea stabilității tartrice a vinului în ceea ce privește bitartratul de potasiu și tartratul de calciu (și alte săruri de calciu), prin extragerea ionilor suprasaturați din vin sub acțiunea unui câmp electric și folosind	Compatibil	-	-	

orice alt sistem adecvat care separă compartimentele de tratament (vin) și de concentrație (apă uzată), membranele trebuie dispuse alternat. 1.2. Membranele permeabile pentru cationi trebuie să fie proiectate numai pentru extragerea cationilor, în special K⁺, Ca⁺⁺. 1.3. Membranele permeabile pentru anioni trebuie să fie proiectate numai pentru extragerea anionilor, în special a anionilor tartrați. 1.4. Membranele nu trebuie să modifice excesiv compoziția fizico-chimică și caracteristicile senzoriale ale vinului. Ele trebuie să îndeplinească următoarele condiții: — trebuie să fie fabricate în conformitate cu bunele practici de fabricație, din substanțe autorizate pentru fabricarea de materiale din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, substanțe enumerate în anexa I la Regulamentul (UE) nr. 10/2011; — utilizatorul echipamentului de electrodializă trebuie să demonstreze că membranele folosite îndeplinesc cerințele sus-menționate și că eventualele înlocuiri au fost efectuate de personal calificat; — membranele nu trebuie să elibereze nicio substanță în cantități care pot fi dăunătoare sănătății umane sau care afectează gustul sau mirosul produselor alimentare și trebuie să respecte criteriile prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 10/2011; — utilizarea membranelor nu trebuie să determine interacțiuni între componentele lor și vin care riscă să ducă la formarea în produsul tratat a unor noi compuși care ar putea fi toxici. Stabilitatea membranelor noi folosite în electrodializă se determină cu ajutorul unui simulant care reproduce compoziția fizico-chimică a vinului, în vederea identificării unei posibile migrații a unor substanțe din membrane. Se recomandă următoarea metodă experimentală:	membrane permeabile fie pentru anioni, fie pentru cationi. 1. Membranele utilizate trebuie să respecte următoarele cerințe: 1.1. Într-un sistem de tip „filtru-presă” sau în orice alt sistem adecvat care separă compartimentele de tratament (vin) și de concentrație (apă uzată), membranele trebuie dispuse alternat. 1.2. Membranele permeabile pentru cationi trebuie să fie proiectate numai pentru extragerea cationilor, în special K⁺, Ca⁺⁺. 1.3. Membranele permeabile pentru anioni trebuie să fie proiectate numai pentru extragerea anionilor, în special a anionilor tartrați. 1.4. Membranele nu trebuie să modifice excesiv compoziția fizico-chimică și caracteristicile senzoriale ale vinului. Ele trebuie să îndeplinească următoarele condiții: 1.4.1. trebuie să fie fabricate în conformitate cu bunele practici de fabricație, din substanțe autorizate pentru fabricarea de materiale din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, substanțe enumerate în anexa nr. 1 la Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013; 1.4.2. utilizatorul echipamentului de electrodializă trebuie să				
---	---	--	--	--	--

Simulantul este o soluție hidroalcoolică ajustată la pH-ul și conductivitatea vinului. Compoziția soluției este următoarea: — etanol absolut: 11 l; — bitartrat de potasiu: 380 g; — clorură de potasiu: 60 g; — acid sulfuric concentrat: 5 ml; — apă distilată: completare până la 100 l. Această soluție este utilizată pentru teste de migrare în circuit închis pe un strat de electrodializă sub tensiune (1 volt/celulă), folosindu-se membrane anionice și cationice de 50 l/m², până la o demineralizare de 50 % a soluției. Circuitul efluent este inițiat de o soluție de clorură de potasiu de 5 g/l. Se testează pentru identificarea substanțelor migratoare atât în simulant, cât și în efluent. Se vor determina moleculele organice care intră în compoziția membranei și care ar putea migra în soluția tratată. Într-un laborator agreeat se va efectua o determinare specifică pentru fiecare dintre componentele respective. Conținutul total de compuși determinați în simulant trebuie să fie mai mic de 50 µg/l. Membranelor respective trebuie să li se aplice normele generale privind controalele referitoare la materialele care vin în contact cu alimentele. 2. CERINȚE PRIVIND UTILIZAREA MEMBRANELOR Perechea de membrane este alcătuită în așa fel încât să fie îndeplinite următoarele condiții: — reducerea pH-ului vinului nu poate depăși valoarea de 0,3 unități de pH; — diminuarea acidității volatile trebuie să fie mai mică de 0,12 g/l (2 miliechivalenți exprimați ca acid acetic); — tratamentul nu afectează compușii neionici ai vinului, în special polifenolii și polizaharidele; — difuzia de molecule mici, cum ar fi etanolul, este redusă și nu determină o reducere a tăriei alcoolice de peste 0,1 % vol.; — membranele trebuie să fie păstrate și curățate	demonstreze că membranele folosite îndeplinesc cerințele sus-menționate și că eventualele înlocuiri au fost efectuate de personal calificat; 1.4.3. membranele nu trebuie să elibereze nicio substanță în cantități care pot fi dăunătoare sănătății umane sau care afectează gustul sau mirosul produselor alimentare și trebuie să respecte criteriile prevăzute în Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013; 1.4.4. utilizarea membranelor nu trebuie să determine interacțiuni între componentele lor și vin care riscă să ducă la formarea în produsul tratat a unor noi compuși care ar putea fi toxici. Stabilitatea membranelor noi folosite în electrodializă se determină cu ajutorul unui simulant care reproduce compoziția fizico-chimică a vinului, în vederea identificării unei posibile migrații a unor substanțe din membrane. Se recomandă următoarea metodă experimentală: Simulantul este o soluție hidroalcoolică ajustată la pH-ul și conductivitatea vinului. Compoziția soluției este următoarea: - etanol absolut: 11 dm³; - bitartrat de potasiu: 380 g; - clorură de potasiu: 60 g;				
---	--	--	--	--	--

utilizându-se metode aprobate și substanțe autorizate pentru prepararea produselor alimentare; — membranele sunt marcate astfel încât să se poată verifica alternarea lor în stratul de electrodializă; — echipamentul folosit trebuie să fie prevăzut cu un mecanism de comandă și control care țină cont de instabilitatea fiecărui vin în parte, astfel încât să poată elimina numai bitartratul de potasiu și sărurile de calciu aflate în suprasaturație; — Tratamentul se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.	- acid sulfuric concentrat: 0,005 dm³; - apă distilată: completare până la 100 dm³. Această soluție este utilizată pentru teste de migrare în circuit închis pe un strat de electrodializă sub tensiune (1 volt/celulă), folosindu-se membrane anionice și cationice de 50 dm³/m², până la o demineralizare de 50 % a soluției. Circuitul efluent este inițiat de o soluție de clorură de potasiu de 5 g/dm³. Se testează pentru identificarea substanțelor migratoare atât în simulant, cât și în efluent. Se vor determina moleculele organice care intră în compoziția membranei și care ar putea migra în soluția tratată. Într-un laborator agreat se va efectua o determinare specifică pentru fiecare dintre componentele respective. Conținutul total de compuși determinați în simulant trebuie să fie mai mic de 50 μg/dm³. Membranelor respective trebuie să li se aplice normele generale privind controalele referitoare la materialele care vin în contact cu alimentele. 2. Perechea de membrane utilizate este alcătuită în așa fel încât să fie îndeplinite următoarele condiții: 2.1. reducerea pH-ului vinului nu poate depăși valoarea de 0,3 unități de pH; 2.2. diminuarea acidității volatile trebuie să fie mai mică de 0,12 g/dm³ (2 miliechivalenți exprimați ca acid acetic);				
---	--	--	--	--	--

	2.3. tratamentul nu afectează compușii neionici ai vinului, în special polifenolii și polizaharidele; 2.4. difuzia de molecule mici, cum ar fi etanolul, este redusă și nu determină o reducere a concentrației alcoolice de peste 0,1 % vol.; 2.5. membranele trebuie să fie păstrate și curățate utilizându-se metode aprobate și substanțe autorizate pentru prepararea produselor alimentare; 2.6. membranele sunt marcate astfel încât să se poată verifica alternarea lor în stratul de electrodializă; 2.7. echipamentul folosit trebuie să fie prevăzut cu un mecanism de comandă și control care țin cont de instabilitatea fiecărui vin în parte, astfel încât să poată elimina numai bitartratul de potasiu și sărurile de calciu aflate în suprasaturație; 2.8. Tratamentul se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.”				
Apendicele 6 Cerințe privind ureaza 1. Codul internațional pentru urează: EC 3-5-1-5, nr. CAS: 9002-13-5. 2. Activitatea: ureaza (activă în pH acid), descompunerea ureei în amoniac și dioxid de carbon. Activitatea declarată este de minimum 5 unități/mg, o unitate fiind definită drept cantitatea de enzimă care produce un μmol de amoniac pe minut la temperatura de 37 °C din uree de 5 g/l la un pH de 4. 3. Originea: <i>Lactobacillus fermentum</i>. 4. Domeniu de aplicare: descompunerea ureei	Apendicele 3 din anexa nr. 2: „Apendicele 3 Cerințele privind ureaza sunt: 1. Codul internațional pentru urează: EC 3-5-1-5, nr. CAS: 9002-13-5. 2. Activitatea: ureaza (activă în pH acid), descompunerea ureei în amoniac și dioxid de carbon. Activitatea declarată este de minimum 5 unități/mg, o unitate fiind definită drept cantitatea de enzimă care produce un μmol de	Compatibil	-	-	

prezente în vinurile destinate unei învechiri prelungite, în cazul în care concentrația inițială de uree a vinului respectiv este mai mare de 1 mg/l. 5. Doza maximă: 75 mg de preparat enzimatic per litru de vin tratat, fără a se depăși 375 de unități de urează per litru de vin. După efectuarea tratamentului, întreaga activitate enzimatică reziduală trebuie eliminată prin filtrarea vinului (dimensiune a porilor mai mică de 1 μm). 6. Specificații privind puritatea chimică și microbiologică: <table><tr><td>Pierdere prin uscare</td><td>Sub 10 %</td></tr><tr><td>Metale grele</td><td>Sub 30 ppm</td></tr><tr><td>Pb</td><td>Sub 10 ppm</td></tr><tr><td>As</td><td>Sub 2 ppm</td></tr><tr><td>Coliforme totale</td><td>Absente</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>Absentă în eșantioanele de 25 g</td></tr><tr><td>Număr total de bacterii aerobe</td><td>Mai puțin de 5 × 10⁴ celule/g</td></tr></table> Ureaza utilizată pentru tratarea vinului trebuie să fie preparată în condiții similare celor aferente ureazei la care se referă „Avizul privind utilizarea în producția de vin a ureazei preparate din Lactobacillus fermentum” al Comitetului științific pentru alimentație din 10 decembrie 1998.	Pierdere prin uscare	Sub 10 %	Metale grele	Sub 30 ppm	Pb	Sub 10 ppm	As	Sub 2 ppm	Coliforme totale	Absente	Salmonella spp.	Absentă în eșantioanele de 25 g	Număr total de bacterii aerobe	Mai puțin de 5 × 10 ⁴ celule/g	amoniac pe minut la temperatura de 37°C din uree de 5 g/dm³ la un pH de 4. 3. Originea: Lactobacillus fermentum. 4. Domeniu de aplicare: descompunerea ureei prezente în vinurile destinate unei învechiri prelungite, în cazul în care concentrația inițială de uree a vinului respectiv este mai mare de 1 mg/dm³. 5. Doza maximă: 75 mg de preparat enzimatic per litru de vin tratat, fără a se depăși 375 de unități de urează per litru de vin. După efectuarea tratamentului, întreaga activitate enzimatică reziduală trebuie eliminată prin filtrarea vinului (dimensiune a porilor mai mică de 1 μm). 6. Specificații privind puritatea chimică și microbiologică: <table><tr><td>Pierdere prin uscare</td><td>Sub 10 %</td></tr><tr><td>Metale grele</td><td>Sub 30 ppm</td></tr><tr><td>Pb</td><td>Sub 10 ppm</td></tr><tr><td>As</td><td>Sub 2 ppm</td></tr><tr><td>Coliforme totale</td><td>Absente</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>Absentă în eșantioanele de 25 g</td></tr><tr><td>Număr total de bacterii aerobe</td><td>Mai puțin de 5 × 10⁴ celule/g”</td></tr></table>	Pierdere prin uscare	Sub 10 %	Metale grele	Sub 30 ppm	Pb	Sub 10 ppm	As	Sub 2 ppm	Coliforme totale	Absente	Salmonella spp.	Absentă în eșantioanele de 25 g	Număr total de bacterii aerobe	Mai puțin de 5 × 10 ⁴ celule/g”				
Pierdere prin uscare	Sub 10 %																																
Metale grele	Sub 30 ppm																																
Pb	Sub 10 ppm																																
As	Sub 2 ppm																																
Coliforme totale	Absente																																
Salmonella spp.	Absentă în eșantioanele de 25 g																																
Număr total de bacterii aerobe	Mai puțin de 5 × 10 ⁴ celule/g																																
Pierdere prin uscare	Sub 10 %																																
Metale grele	Sub 30 ppm																																
Pb	Sub 10 ppm																																
As	Sub 2 ppm																																
Coliforme totale	Absente																																
Salmonella spp.	Absentă în eșantioanele de 25 g																																
Număr total de bacterii aerobe	Mai puțin de 5 × 10 ⁴ celule/g”																																
Apendicele 7 Cerințe privind bucățile de lemn de stejar SCOP, ORIGINE ȘI DOMENIU DE APLICARE	Apendicele 3 din anexa nr. 1: „Apendicele 3 Cerințe privind bucățile de	Compatibil	-	-																													

Bucățile de lemn de stejar se utilizează în vinificație și la învechirea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeți și a mustului de struguri, scopul fiind de a transmite vinului anumite caracteristici ale lemnului de stejar. Bucățile de lemn de stejar trebuie să provină doar din genul <i>Quercus</i>. Bucățile de lemn sunt fie lăsate în stare naturală, fie încălzite la o temperatură scăzută, medie sau înaltă, însă trebuie să fi nu fost supuse unei combustii, nici măcar la suprafață, și trebuie să nu fie carbonizate sau friabile la atingere. Trebuie să nu fi fost supuse vreunui alt tratament chimic, enzimatic sau fizic decât încălzirea. Nu este permis să li se adauge niciun produs cu scopul de a le intensifica aroma naturală sau compușii fenolici extractibili. ETICHETARE Eticheta trebuie să indice originea speciei sau speciilor botanice de stejar și intensitatea unei eventuale încălziri, condițiile de păstrare și măsurile de siguranță. DIMENSIUNI Dimensiunile particulelor de lemn trebuie să fie de așa natură încât cel puțin 95 % din particule ca greutate să fie reținute de o sită cu ochiuri de 2 mm (adică de mărimea 9). PURITATE Nu este permis ca bucățile de lemn de stejar să elibereze substanțe în concentrații care ar putea prezenta eventuale riscuri pentru sănătate.	lemn de stejar 1. Bucățile de lemn de stejar se utilizează în vinificație și la învechirea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeți și a mustului de struguri, scopul fiind de a transmite vinului anumite caracteristici ale lemnului de stejar. 2. Bucățile de lemn de stejar trebuie să provină doar din genul <i>Quercus</i>. 3. Bucățile de lemn sunt fie lăsate în stare naturală, fie încălzite la o temperatură scăzută, medie sau înaltă, însă trebuie să nu fi fost supuse unei combustii, nici măcar la suprafață, și trebuie să nu fie carbonizate sau friabile la atingere. Trebuie să nu fi fost supuse vreunui alt tratament chimic, enzimatic sau fizic decât încălzirea. Nu este permis să li se adauge niciun produs cu scopul de a le intensifica aroma naturală sau compușii fenolici extractibili. 4. Eticheta trebuie să indice originea speciei sau speciilor botanice de stejar și intensitatea unei eventuale încălziri, condițiile de păstrare și măsurile de siguranță. 5. Dimensiunile particulelor de lemn trebuie să fie de așa natură încât cel puțin 95 % din particule ca greutate să fie reținute de o sită cu ochiuri de 2 mm (adică de mărimea 9). 6. Nu este permis ca bucățile de lemn de stejar să elibereze substanțe în concentrații care ar putea prezenta eventuale riscuri				
--	--	--	--	--	--

	pentru sănătate.”				
Apendicele 8 Cerințe privind tratamentul de corectare a tăriei alcoolice a vinurilor Tratamentul de corectare a tăriei alcoolice („tratamentul”) are ca scop reducerea conținutului excesiv de etanol al vinului, în vederea îmbunătățirii echilibrului gustativ. Cerințe: 1. Obiectivele pot fi atinse prin intermediul unor tehnici de separare aplicate individual sau combinate. 2. Vinurile tratate trebuie să nu prezinte defecte organoleptice și trebuie să fie adecvate pentru consumul uman direct. 3. Eliminarea alcoolului din vin nu se poate efectua dacă unuia dintre produsele vinicole utilizate la fabricarea vinului în cauză i-a fost aplicat unul dintre procedeele de îmbogățire prevăzute în partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. 4. Tăria alcoolică poate fi redusă cu maximum 20 %, iar tăria alcoolică totală în volume a produsului finit trebuie să corespundă celei stabilite la punctul 1 al doilea paragraf litera (a) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. 5. Tratamentul se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat. 6. — 7. Statele membre pot impune obligativitatea notificării prealabile a acestui tratament autorităților competente.	Apendicele 4 din anexa nr. 1: „Apendicele 4 Cerințe privind tratamentul de corectare a concentrației alcoolice a vinurilor Tratamentul de corectare a concentrației alcoolice („tratamentul”) are ca scop reducerea conținutului excesiv de etanol al vinului, în vederea îmbunătățirii echilibrului gustativ. Cerințe: 1. Obiectivele pot fi atinse prin intermediul unor tehnici de separare aplicate individual sau combinate. 2. Vinurile tratate trebuie să nu prezinte defecte organoleptice și trebuie să fie adecvate pentru consumul uman direct. 3. Eliminarea alcoolului din vin nu se poate efectua dacă unuia dintre produsele vinicole utilizate la fabricarea vinului în cauză i-a fost aplicat unul dintre procedeele de îmbogățire prevăzute în punctele 5-19 din Regulament. 4. Concentrația alcoolică poate fi redusă cu maximum 20 %, iar concentrația alcoolică totală în volume a produsului finit trebuie să corespundă celei stabilite la punctul 1 subpunctul 1) din anexa nr. 4 a Regulamentului privind organizarea pieței vitivinicole. 5. Tratamentul se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat. 6. Tratamentul este notificat prealabil Oficiului.”	Compatibil	-	-	
Apendicele 9	Apendicele 5 din anexa nr. 1:	Compatibil	-	-	

Cerințe privind tratamentul de reducere a conținutului de zaharuri din must prin cuplaj membranar Tratamentul de reducere a conținutului de zaharuri („tratamentul”) vizează eliminarea zaharurilor din must prin intermediul unui cuplaj membranar care asociază microfiltrarea sau ultrafiltrarea cu nanofiltrarea sau cu osmoza inversă. Cerințe: 1. Tratamentul determină o diminuare a volumului, în funcție de cantitatea și de conținutul de zaharuri ale soluției de zaharuri eliminate din mustul inițial. 2. Procedeele trebuie să permită conservarea conținutului de constituenți ai mustului, alții decât zaharurile. 3. Reducerea conținutului de zaharuri din must exclude corectarea tăriei alcoolice a vinurilor care sunt obținute din mustul respectiv. 4. Nu este permisă aplicarea acestui tratament împreună cu unul dintre procedeele de îmbogățire prevăzute în partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. 5. Tratamentul se efectuează asupra unui volum de must determinat în funcție de obiectivul vizat de reducere a conținutului de zaharuri. 6. Obiectivul primei etape constă în a face ca mustul să fie adecvat pentru a doua etapă, cea de concentrare, și în păstrarea macromoleculelor a căror talie depășește pragul de reținere al membranei. Această etapă poate fi realizată prin ultrafiltrare. 7. Permeatul obținut în cursul primei etape a tratamentului este apoi supus concentrării prin nanofiltrare sau prin osmoză inversă. În mod special, apa inițială și acizii organici nereținuți prin nanofiltrare pot fi reintroduși în mustul tratat. 8. Tratamentul trebuie efectuat sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.	<i>„Apendicele 5</i> Cerințe privind tratamentul de reducere a conținutului de zaharuri din must prin cuplaj membranar Tratamentul de reducere a conținutului de zaharuri („tratamentul”) vizează eliminarea zaharurilor din must prin intermediul unui cuplaj membranar care asociază microfiltrarea sau ultrafiltrarea cu nanofiltrarea sau cu osmoza inversă. Cerințe: 1. Tratamentul determină o diminuare a volumului, în funcție de cantitatea și de conținutul de zaharuri ale soluției de zaharuri eliminate din mustul inițial. 2. Procedeele trebuie să permită conservarea conținutului de constituenți ai mustului, alții decât zaharurile. 3. Reducerea conținutului de zaharuri din must exclude corectarea concentrației alcoolice a vinurilor care sunt obținute din mustul respectiv. 4. Nu este permisă aplicarea acestui tratament împreună cu unul dintre procedeele de îmbogățire prevăzute în punctele 5-19 din Regulament. 5. Tratamentul se efectuează asupra unui volum de must determinat în funcție de obiectivul vizat de reducere a conținutului de zaharuri. 6. Obiectivul primei etape constă în a face ca mustul să fie adecvat pentru a doua etapă, cea de				
--	---	--	--	--	--

9. Membranele utilizate trebuie să îndeplinească cerințele Regulamentelor (CE) nr. 1935/2004 și (UE) nr. 10/2011 și să respecte dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentelor respective. Membranele trebuie să îndeplinească cerințele Codexului oenologic internațional publicat de OIV.	concentrare, și în păstrarea macromoleculelor a căror talie depășește pragul de reținere al membranei. Această etapă poate fi realizată prin ultrafiltrare. 7. Permeatul obținut în cursul primei etape a tratamentului este apoi supus concentrării prin nanofiltrare sau prin osmoză inversă. În mod special, apa inițială și acizii organici nereținuți prin nanofiltrare pot fi reintroduși în mustul tratat. 8. Tratamentul trebuie efectuat sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat. 9. Membranele utilizate trebuie să îndeplinească cerințele Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013. Membranele trebuie să îndeplinească cerințele Codexului oenologic internațional publicat de OIV.”				
<i>Apendicele 10</i> Cerințe pentru tratarea vinurilor cu ajutorul unei tehnologii pe bază de membrană, combinate cu carbon activ pentru a reduce 4-etilfenolul și 4-etilguaiacolul în exces Obiectivul tratării este de a reduce conținutul de 4-etilfenol și de 4-etilguaiacol de origine microbiană, care constituie defecte organoleptice și maschează aromele vinului. Cerințe: 1. Tratamentul se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.	Apendicele 6 din anexa nr. 1: „Apendicele 6 Cerințe pentru tratarea vinurilor cu ajutorul unei tehnologii pe bază de membrană, combinate cu carbon activ pentru a reduce 4-etilfenolul și 4-etilguaiacolul în exces Obiectivul tratării este de a reduce conținutul de 4-etilfenol și de 4-etilguaiacol de origine microbiană, care constituie	Compatibil	-	-	

2. — 3. Membranele utilizate trebuie să îndeplinească cerințele Regulamentelor (CE) nr. 1935/2004 și (UE) nr. 10/2011 și să respecte dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentelor respective. Membranele trebuie să îndeplinească cerințele Codexului oenologic internațional publicat de OIV.	defecte organoleptice și maschează aromele vinului. Cerințe: 1. Tratatamentul se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat. 2. Membranele utilizate trebuie să îndeplinească cerințele Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013. Membranele trebuie să îndeplinească cerințele Codexului oenologic internațional publicat de OIV.				
PARTEA B LIMITELE CONȚINUTULUI DE DIOXID DE SULF AL VINURILOR A. CONȚINUTUL DE DIOXID DE SULF AL VINURILOR 1. La momentul comercializării în vederea consumului uman direct, conținutul total de dioxid de sulf al altor vinuri decât vinurile spumante și vinurile licoroase nu poate depăși: (a) 150 mg/l în cazul vinurilor roșii; (b) 200 mg/l în cazul vinurilor albe și roze. 2. În pofida dispozițiilor de la punctul 1 literele (a) și (b), limita maximă a conținutului de dioxid de sulf în cazul vinurilor al căror conținut de zaharuri, exprimat prin suma glucoză + fructoză, este de minimum 5 g/l, este majorată la: (a) 200 mg/l în cazul vinurilor roșii; (b) 250 mg/l în cazul vinurilor albe și roze; (c) 300 mg/l în cazul: — vinurilor care au dreptul la mențiunea „Spätlese”, conform dispozițiilor Uniunii; — vinurilor albe care au dreptul la una dintre următoarele denumiri de origine protejată: „Bordeaux supérieur”, „Graves de Vayres”, „Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire” în cazul	- - -	Compatibil Compatibil Norme aplicabile statelor UE	- - -	Pct. 38 subpct. 6) lit. a) din Regulamentul aprobat prin HG nr. 356/2015 Pct. 38 subpct. 6) lit. b) din Regulamentul aprobat prin HG nr. 356/2015 -	

aşa-numitelor vinuri „moelleux”, „Premières Côtes de Bordeaux”, „Côtes de Bergerac”, „Côtes de Montravel”, „Gaillac” urmată de menţiunea „doux” sau „vendanges tardives”, „Rosette” şi „Savennières”; — vinurilor albe care au dreptul la denumirile de origine protejată „Allela”, „Navarra”, „Penedès”, „Tarragona” şi „Valencia”, precum şi al vinurilor care au dreptul la o denumire de origine protejată din Comunidad Autónoma del País Vasco şi care poartă menţiunea „vendimia tardia”; — vinurilor dulci care au dreptul la denumirea de origine protejată „Binissalem-Mallorca”; — vinurilor care sunt produse din struguri supramaturaţi şi din struguri stafidiţi, care au dreptul la denumirea de origine protejată „Málaga” şi al căror conţinut de zaharuri reziduale este de minimum 45 g/l; — vinurilor originare din Regatul Unit produse în conformitate cu legislaţia Regatului Unit, în cazul în care conţinutul de zaharuri este mai mare de 45 g/l; — vinurilor originare din Ungaria care poartă denumirea de origine protejată „Tokaji” şi, în conformitate cu normele din Ungaria, menţiunea „Tokaji édes szamorodni” sau „Tokaji szász szamorodni”; — vinurilor care au dreptul la una dintre denumirile de origine protejată „Loazzolo”, „Alto Adige” şi „Trentino”, însoţită de menţiunile „passito” şi „vendemmia tardiva” sau de una dintre aceste menţiuni; — vinurilor care au dreptul la denumirea de origine protejată „Colli orientali del Friuli”, însoţită de menţiunea „Picolit”; — vinurilor care au dreptul la denumirile de origine protejată „Moscato di Pantelleria naturale” şi „Moscato di Pantelleria”; — vinurilor originare din Republica Cehă care au dreptul la menţiunea „pozdni sběr”; — vinurilor originare din Slovacia care au					
--	--	--	--	--	--

dreptul la o denumire de origine protejată și sunt descrise prin mențiunea „neskorý zber”, precum și al vinurilor „Tokaj” slovace care au dreptul la denumirea de origine protejată „Tokajské samorodné suché” sau „Tokajské samorodné sladké”; — vinurilor albe care poartă următoarele indicații geografice protejate și care au o tărie alcoolică totală în volume mai mare de 15 % vol. și un conținut de zaharuri mai mare de 45 g/l: — „Franche-Comté”, — „Coteaux de l’Auxois”, — „Saône-et-Loire”, — „Ardèche”, — „Collines rhodaniennes”, — „Comté Tolosan”, — „Côtes de Gascogne”, — „Gers”, — „Côtes du Lot”, — „Côtes du Tarn”, — „Vins de la Corrèze”, — „Ile de Beauté”, — „Pays d’Oc”, — „Côtes de Thau”, — „Val de Loire”, — „Méditerranée”, — „Comtés rhodaniens”, — „Côtes de Thongue”, — „Côte Vermeille”, — „Agenais”, — „Landes”, — „Vins des Allobroges”, — „Var”; — vinurilor albe care poartă următoarele indicații geografice protejate și care au o tărie alcoolică totală în volume mai mare de 15 % vol. și un conținut de zaharuri mai mare de 45 g/l: — „Franche-Comté”; — „Coteaux de l’Auxois”; — „Saône-et-Loire”;					
--	--	--	--	--	--

— „Coteaux de l'Ardèche”; — „Collines rhodaniennes”; — „Comté Tolosan”; — „Côtes de Gascogne”; — „Gers”; — „Lot”; — „Côtes du Tarn”; — „Corrèze”; — „Ile de Beauté”; — „Oc”; — „Thau”; — „Val de Loire”; — „Méditerranée”; — „Comtés rhodaniens”; — „Côtes de Thongue”; — „Côte Vermeille”; — „Agenais”; — „Landes”; — „Allobrogie”; — „Var”; — vinurilor dulci originare din Grecia a căror tărie alcoolică dobândită în volume este de minimum 15 % vol., al căror conținut de zaharuri este de minimum 45 g/l și care au dreptul la una dintre următoarele indicații geografice protejate: — „Άγιο Όρος” (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Άθως); — „Αργολίδα” (Argolida); — „Αχαΐα” (Achaia); — „Επανομή” (Epanomi); — „Κυκλάδες” (Cyclades); — „Λακωνία” (Lakonia); — „Πιερία” (Pieria); — „Τύρναβος” (Tyrnavos); — „Φλώρινα” (Florina); — vinurilor dulci originare din Cipru a căror tărie alcoolică dobândită în volume este de maximum 15 % vol., al căror conținut de zaharuri este de minimum 45 g/l și care au dreptul la denumirea de origine protejată					
--	--	--	--	--	--

„Κομμανδάρια” (Commandaria); — vinurilor dulci originare din Cipru și produse din struguri supramaturați sau din struguri stafidiți, a căror tărie alcoolică totală în volume este de minimum 15 % vol., al căror conținut de zaharuri este de minimum 45 g/l și care au dreptul la una dintre următoarele indicații geografice protejate: — „Τοπικός Οίνος Λεμεσός” (Regional wine of Lemesos); — „Τοπικός Οίνος Πάφος” (Regional wine of Pafos); — „Τοπικός Οίνος Λάρνακα” (Regional wine of Larnaka); — „Τοπικός Οίνος Λευκωσία” (Regional wine of Lefkosia); — vinurilor dulci originare din Malta a căror tărie alcoolică totală în volume este de minimum 13,5 % vol., al căror conținut de zaharuri este de minimum 45 g/l și care au dreptul la denumirea de origine protejată „Malta” sau „Gozo”; — vinurilor originare din Croația care au dreptul la o denumire de origine protejată și sunt descrise prin mențiunea „kvalitetno vino KZP – desertno vino” sau „vrhunsko vino KZP – desertno vino” (dacă au un conținut de zaharuri mai mare de 50 g/l) sau prin mențiunea „vrhunsko vino KZP – kasna berba”; — vinurilor din struguri stafidiți, care poartă denumirea de origine protejată „Ponikve” și al căror conținut de zaharuri este mai mare de 50 g/l; — vinurilor care poartă denumirea de origine protejată „Muškat momjanski/Moscato di Momiano”, sunt descrise prin mențiunile „kvalitetno vino KZP – desertno vino” sau „vrhunsko vino KZP – desertno vino” și au un conținut de zaharuri mai mare de 50 g/l; (d) 350 mg/l în cazul: — vinurilor care au dreptul la mențiunea „Auslese”, conform dispozițiilor Uniunii; — vinurilor albe românești care au dreptul la					
--	--	--	--	--	--

una dintre următoarele denumiri de origine protejată: „Murfatlar”, „Cotnari”, „Târnave”, „Pietroasa”, „Valea Călugărească”; — vinurilor originare din Republica Cehă care au dreptul la mențiunea „výběr z hroznů”; — vinurilor originare din Slovacia care au dreptul la o denumire de origine protejată și care sunt descrise prin mențiunea „výber z hrozna” și al vinurilor slovace „Tokaj” care au dreptul la denumirea de origine protejată „Tokajský másláš” sau „Tokajský fordítás”; — vinurilor originare din Slovenia care au dreptul la o denumire de origine protejată și care sunt descrise prin mențiunea „vrhunsko vino ZGP – izbor”; — vinurilor care au dreptul la mențiunea tradițională „Késői szüretelésű bor”; — vinurilor originare din Italia care sunt produse din soiul Aleatico și au dreptul la denumirea de origine protejată „Pergola” și la mențiunea tradițională „passito”; — vinurilor originare din Croația care au dreptul la o denumire de origine protejată și sunt descrise prin mențiunea „vrhunsko vino KZP – izborna berba”; — vinurilor originare din Ungaria care au dreptul la o denumire de origine protejată și, în conformitate cu normele din Ungaria, la mențiunea „Válogatott szüretelésű bor” sau „Főbor”; (e) 400 mg/l în cazul: — vinurilor care au dreptul la mențiunile „Beerenauslese”, „Ausbruch”, „Ausbruchwein”, „Troockenbeerenauslese”, „Strohwein”, „Schilfwein” și „Eiswein”, în conformitate cu dispozițiile Uniunii; — vinurilor albe care au dreptul la una dintre următoarele denumiri de origine protejată: „Sauternes”, „Barsac”, „Cadillac”, „Cérons”, „Loupjac”, „Sainte-Croix-du-Mont”, „Monbazillac”, „Bonnezeaux”, „Quarts de Chaume”, „Coteaux du Layon”, „Coteaux de					
---	--	--	--	--	--

l'Aubance”, „Graves Supérieures”, „Sainte-Foy Bordeaux”, „Haut-Montravel”, „Saussignac”, „Jurançon” (cu excepția cazului în care este urmată de mențiunea „sec”), „Anjou-Coteaux de la Loire”, „Coteaux du Layon” (urmată de denumirea comunei de origine), „Chaume”, „Coteaux de Saumur”, „Coteaux du Layon” (urmată de mențiunea „premier cru” și completată de denumirea geografică complementară „Chaume”), „Pacherenc du Vic Bilh” (cu excepția cazului în care este urmată de mențiunea „sec”), „Alsace” și „Alsace grand cru” (urmată de mențiunea „vendanges tardives” sau „sélection de grains nobles”); — vinurilor dulci din struguri supramaturați și din struguri stafidiți originare din Grecia al căror conținut de zaharuri reziduale exprimat în zahăr este de minimum 45 g/l și care au dreptul la una dintre următoarele denumiri de origine protejată: — „Δαφνές” (Dafnes); — „Λήμνος” (Limnos); — „Malvasia” Πάρος” (Malvasia Paros); — „Malvasia Σητείας” (Malvasia Sitia); — „Malvasia Χάνδακας” – Candia; — „Μονεμβασία- Malvasia” (Monemvasia – Malvasia); — „Μοσχάτος Κεφαλληνίας” (Muscat of Kefalonia – Muscat de Céphalonie); — „Μοσχάτος Λήμνου” (Muscat of Limnos); — „Μοσχάτο Πατρών” (Muscat of Patra); — „Μοσχάτος Ρίου Πάτρας” (Muscat of Rio Patra); — „Μοσχάτος Ρόδου” (Muscat of Rodos); — „Νεμέα” (Nemea); — „Σάμος” (Samos); — „Σαντορίνη” (Santorini); — „Σητεία” (Sitia), precum și al vinurilor dulci din struguri supramaturați și din struguri stafidiți originare din Grecia care au dreptul la una dintre următoarele indicații geografice protejate: — „Άγιο Όρος” (Mount Athos – Holly Mount					
--	--	--	--	--	--

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

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

ul său. 5. Statele membre pot aplica dispoziții mai restrictive privind vinurile produse pe teritoriile lor. B. CONȚINUTUL DE DIOXID DE SULF AL VINURILOR LICOROASE La momentul comercializării în vederea consumului uman direct, conținutul total de dioxid de sulf al vinurilor licoroase nu poate depăși: (a) 150 mg/l în cazul în care conținutul de zaharuri este mai mic de 5 g/l; (b) 200 mg/l în cazul în care conținutul de zaharuri este de minimum 5 g/l. C. CONȚINUTUL DE DIOXID DE SULF AL VINURILOR SPUMANTE 1. La momentul comercializării în vederea consumului uman direct, conținutul total de dioxid de sulf al vinurilor spumante nu poate depăși: (a) 185 mg/l în cazul tuturor categoriilor de vinuri spumante de calitate; și (b) 235 mg/l în cazul altor vinuri spumante. 2. Atunci când condițiile climatice o impun, în anumite zone viticole ale Uniunii, statele membre în cauză pot autoriza majorarea cu până la 40 mg/l a conținutului maxim total de dioxid de sulf al vinurilor spumante menționate la punctul 1 literele (a) și (b) produse pe teritoriile lor, cu condiția ca vinurile vizate de această autorizare să nu fie expediate în afara respectivelor state membre.	-	Compatibil	-	Pct. 38 subpct. 6) lit. c) din Regulamentul aprobat prin HG nr. 356/2015	
PARTEA C LIMITELE CONȚINUTULUI DE ACIDITATE VOLATILĂ AL VINURILOR 1. Conținutul de aciditate volatilă nu poate depăși: (a) 18 miliechivalenți per litru în cazul mustului de struguri parțial fermentat; (b) 18 miliechivalenți per litru în cazul vinurilor albe și roze; sau (c) 20 de miliechivalenți per litru în cazul	-	Compatibil	-	Pct. 38 subpct. 4) din Regulamentul aprobat prin HG nr. 356/2015	

vinurilor roșii. 2. Nivelurile menționate la punctul 1 se aplică în cazul: (a) produselor obținute din struguri recoltați în Uniune, în etapa de producție și în toate etapele comercializării; (b) mustului de struguri parțial fermentat și vinurilor originare din țări terțe, în toate etapele care urmează intrării lor pe teritoriul geografic al Uniunii. 3. Statele membre pot acorda derogări de la limitele prevăzute la punctul 1: (a) în cazul anumitor vinuri cu denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată: — dacă au fost supuse unei perioade de învechire de cel puțin doi ani; sau — dacă au fost produse prin metode speciale; (b) în cazul vinurilor cu o tărie alcoolică totală în volume de minimum 13 % vol. Statele membre notifică derogările respective Comisiei în conformitate cu Regulamentul delegat (UE) 2017/1183 și în termen de o lună de la data acordării derogării. Comisia publică apoi derogările în cauză pe site-ul său.					
PARTEA D LIMITE ȘI CONDIȚII PRIVIND ÎNDULCIREA VINURILOR 1. Îndulcirea vinului poate fi autorizată doar dacă este efectuată cu ajutorul unuia sau mai multora dintre produsele următoare: (a) must de struguri; (b) must de struguri concentrat; (c) must de struguri concentrat rectificat. Tăria alcoolică totală în volume a vinului în cauză nu poate fi majorată cu mai mult de 4 % vol. 2. Îndulcirea vinurilor importate destinate consumului uman direct și cu o indicație geografică este interzisă pe teritoriul Uniunii. Îndulcirea altor vinuri importate face obiectul aceluiași condiții ca cele aplicabile în cazul	Punctele 21-24 din anexa la hotărâre: „Secțiunea 4 Îndulcirea 21. Îndulcirea vinului poate fi autorizată doar dacă este efectuată cu ajutorul unuia sau mai multora dintre produsele următoare: 21.1. must de struguri; 21.2. must de struguri concentrat; 21.3. must de struguri concentrat rectificat. Concentrația alcoolică totală în volume a vinului în cauză nu poate fi majorată cu mai mult de 4 % vol. 22. Îndulcirea vinurilor importate	Compatibil	-	-	

vinurilor produse în Uniune. 3. Îndulcirea unui vin cu denumire de origine protejată poate fi autorizată de un stat membru doar dacă este efectuată: (a) cu respectarea condițiilor și limitelor prevăzute în prezenta anexă; (b) în regiunea în care a fost produs vinul în cauză sau într-o zonă situată în imediata vecinătate. Mustul de struguri și mustul de struguri concentrat menționate la punctul 1 trebuie să fie originare din aceeași regiune ca vinul pentru îndulcirea căruia sunt utilizate. 4. Îndulcirea vinurilor este permisă numai în etapa producției și în cea a comercializării angro.	destinate consumului uman direct și cu o indicație geografică este interzisă. Îndulcirea altor vinuri importate face obiectul aceluiași condiții ca cele aplicabile în cazul vinurilor produse în Republica Moldova. 23. Îndulcirea unui vin cu denumire de origine protejată poate fi autorizată doar dacă este efectuată: 23.1. cu respectarea condițiilor și limitelor prevăzute în prezentul Regulament; 23.2. în regiunea în care a fost produs vinul în cauză sau într-o zonă situată în imediata vecinătate. Mustul de struguri și mustul de struguri concentrat menționate la punctul 21 trebuie să fie originare din aceeași regiune ca vinul pentru îndulcirea căruia sunt utilizate. 24. Îndulcirea vinurilor este permisă numai în etapa producției și în cea a comercializării angro.”				
ANEXA II PRACTICILE OENOLOGICE AUTORIZATE ȘI RESTRICȚIILE APLICABILE VINURILOR SPUMANTE, VINURILOR SPUMANTE DE CALITATE ȘI VINURILOR SPUMANTE DE CALITATE DE TIP AROMAT	Anexa nr. 3: „Anexa nr. 3 la Regulamentul privind practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole Practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate și vinurilor spumante de calitate de tip aromat Practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate și vinurilor spumante de	Compatibil	-	-	

(b) componentele respective sunt obținute doar din struguri recoltați de pe teritoriul statului membru respectiv; (c) îmbogățirea este efectuată într-o singură operațiune; (d) nu sunt depășite următoarele limite: (i) 3 % vol. în cazul unui lot (cuvée) care conține componente din zona viticolă A; (ii) 2 % vol. în cazul unui lot (cuvée) care conține componente din zona viticolă B; (iii) 1,5 % vol. în cazul unui lot (cuvée) care conține componente din zona viticolă C; (e) metoda utilizată este adăugarea de zaharoză, de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat. 5. Adăugarea de licoare de tiraj și de licoare de expediție nu este considerată nici îmbogățire, nici îndulcire. Adăugarea de licoare de tiraj nu poate duce la o majorare a tăriei alcoolice totale în volume mai mare de 1,5 % vol. a lotului (cuvée). Această majorare se măsoară prin calcularea diferenței dintre tăria alcoolică totală în volume a lotului (cuvée) și tăria alcoolică totală în volume a vinului spumant înainte de eventuala adăugare de licoare de expediție. 6. Adăugarea de licoare de expediție se efectuează astfel încât să nu ducă la majorarea tăriei alcoolice dobândite în volume a vinului spumant cu mai mult de 0,5 % vol. 7. Îndulcirea lotului (cuvée) și a componentelor sale este interzisă. 8. În plus față de eventuala acidificare sau dezacidificare a componentelor sale în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, lotul (cuvée) poate face obiectul acidificării sau dezacidificării. Acidificarea și dezacidificarea lotului (cuvée) se exclud reciproc. Acidificarea se poate efectua doar în limita unei cantități maxime de 1,5 g/l, exprimată în acid tartric, adică 20 de miliechivalenți per litru. 9. În ani cu condiții meteorologice excepționale,	Punctele 1.4.-1.9. din anexa nr. 3: „1.4. Adăugarea de licoare de tiraj și de licoare de expediție nu este considerată nici îmbogățire, nici îndulcire. Adăugarea de licoare de tiraj nu poate duce la o majorare a concentrației alcoolice totale în volume mai mare de 1,5 % vol. Această majorare se măsoară prin calcularea diferenței dintre concentrația alcoolică totală în volume a vinului materie primă pentru vinuri spumante și concentrația alcoolică totală în volume a vinului spumant înainte de eventuala adăugare de licoare de expediție. 1.5. Adăugarea de licoare de expediție se efectuează astfel încât să nu ducă la majorarea concentrației alcoolice dobândite în volume a vinului spumant cu mai mult de 0,5 % vol. 1.6. Îndulcirea vinului materie primă pentru vinuri spumante și a componentelor sale este interzisă. 1.7. Vinul materie primă pentru	Compatibil	-	-	
--	--	-------------------	----------	----------	--

limita maximă de 1,5 g/l, adică de 20 de miliechivalenți per litru, poate fi majorată la 2,5 g/l, adică la 34 de miliechivalenți per litru, cu condiția ca aciditatea naturală a produselor să nu fie mai mică de 3 g/l, exprimată în acid tartric, adică 40 de miliechivalenți per litru. 10. Dioxidul de carbon din vinurile spumante poate proveni numai din fermentarea alcoolică a lotului (cuvée) din care se obține vinul respectiv. Cu excepția cazului în care scopul este prelucrarea strugurilor, a mustului de struguri sau a mustului de struguri parțial fermentat direct în vin spumant, fermentarea poate fi doar rezultatul adăugării de licoare de tiraj. Fermentarea poate avea loc numai în sticle sau recipiente închise. Utilizarea dioxidului de carbon în cazul operațiunii de transvazare prin contrapresiune este autorizată sub supraveghere și cu condiția ca schimburile inevitabile de gaze cu dioxidul de carbon rezultat din fermentarea alcoolică a lotului (cuvée) să nu mărească presiunea dioxidului de carbon din vinurile spumante.	vinuri spumante poate face obiectul acidificării sau dezacidificării. Acidificarea și dezacidificarea se exclud reciproc. Acidificarea se poate efectua doar în limita unei cantități maxime de 1,5 g/dm³, exprimată în acid tartric, adică 20 de miliechivalenți per litru. 1.8. În ani cu condiții meteorologice excepționale, limita maximă de 1,5 g/dm³, adică de 20 de miliechivalenți per litru, la decizia Oficiului, poate fi majorată la 2,5 g/dm³, adică la 34 de miliechivalenți per litru, cu condiția ca aciditatea naturală a produselor să nu fie mai mică de 3 g/dm³, exprimată în acid tartric, adică 40 de miliechivalenți per litru. 1.9. Dioxidul de carbon din vinurile spumante poate proveni numai din fermentarea alcoolică a vinului materie primă pentru vinuri spumante din care se obține vinul respectiv. Cu excepția cazului în care scopul este prelucrarea strugurilor, a mustului de struguri sau a mustului de struguri parțial fermentat direct în vin spumant, fermentarea poate fi doar rezultatul adăugării de licoare de tiraj. Fermentarea poate avea loc numai în sticle sau recipiente închise. Utilizarea dioxidului de carbon în cazul operațiunii de transvazare prin contrapresiune este autorizată sub supraveghere și cu condiția ca schimburile inevitabile de gaze cu				
--	--	--	--	--	--

11. În cazul vinurilor spumante fără denumire de origine protejată: (a) licoarea de tiraj destinată producerii acestora poate fi compusă numai din: — must de struguri; — must de struguri parțial fermentat; — must de struguri concentrat; — must de struguri concentrat rectificat; sau — zaharoză și vin; (b) tăria alcoolică dobândită în volume, inclusiv alcoolul conținut în eventuala licoare de expediție adăugată, este de minimum 9,5 % vol.	dioxidul de carbon rezultat din fermentarea alcoolică a vinului materie primă pentru vinuri spumante să nu mărească presiunea dioxidului de carbon din vinurile spumante.” Punctul 1.1. din anexa nr. 3: „1.1. Licoarea de tiraj poate fi compusă numai din: 1.1.1. must de struguri; 1.1.2. must de struguri parțial fermentat; 1.1.3. must de struguri concentrat; 1.1.4. must de struguri concentrat rectificat; sau 1.1.5. zaharoză și vin, iar concentrația alcoolică dobândită în volume, inclusiv alcoolul conținut în eventuala licoare de expediție adăugată, este de minimum 9,5 % vol.” Punctul 2.1. din anexa nr. 3:	Compatibil	-	-	
B. Vin spumant de calitate 1. Licoarea de tiraj destinată producerii unui vin spumant de calitate poate fi compusă numai din: (a) zaharoză; (b) must de struguri concentrat; (c) must de struguri concentrat rectificat; (d) must de struguri sau must de struguri parțial fermentat; sau (e) vin.	„2. Pentru vinul spumant de calitate 2.1. Licoarea de tiraj destinată producerii unui vin spumant de calitate poate fi compusă numai din: 2.1.1. zaharoză; 2.1.2. must de struguri concentrat; 2.1.3. must de struguri concentrat rectificat; 2.1.4. must de struguri sau must de struguri parțial fermentat; sau 2.1.5. vin.”	Compatibil	-	-	
2. Statele membre producătoare pot defini eventuale caracteristici sau condiții de producție și de circulație suplimentare sau mai stricte pentru vinurile spumante de calitate produse pe teritoriile lor.	-	Norme aplicabile statelor UE	-	-	
3. În plus, producția de vinuri spumante de calitate este reglementată și de normele	Punctele 2.2.-2.6. din anexa nr. 3: „2.2. Producția de vinuri	Compatibil	-	-	

menționate la: — punctele 1-10 din secțiunea A; — punctul 3 din secțiunea C în ceea ce privește tăria alcoolică dobândită, punctul 5 din secțiunea C în ceea ce privește suprapresiunea minimă și punctele 6 și 7 din secțiunea C în ceea ce privește durata minimă a procesului de producție, fără a se aduce atingere punctului 4 litera (d) din secțiunea B a prezentei anexe. 4. În ceea ce privește vinurile spumante de calitate de tip aromat: (a) în absența unor derogări, aceste vinuri pot fi produse numai dacă la constituirea lotului (cuvée) se utilizează doar must de struguri sau	spumante de calitate respectă normele menționate la punctele 1.2-1.9. 2.3. Concentrația alcoolică dobândită în volume a vinurilor spumante de calitate, inclusiv alcoolul conținut în eventuala licoare de expediție adăugată, este de minimum 10 % vol. 2.4. Vinurile spumante de calitate păstrate la o temperatură de 20 °C în recipiente închise cu capacitate mai mică de 0,25 dm³ trebuie să prezinte o suprapresiune minimă de 3 bari. 2.5. Durata procesului de fabricare a vinurilor spumante de calitate, inclusiv învechirea în exploatarea producătoare, calculată începând cu fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante, nu poate să fie mai mică de: 2.5.1. șase luni, dacă fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante are loc în recipiente închise; 2.5.2. nouă luni, dacă fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante are loc în sticle. 2.6. Durata procesului de fermentare și durata menținerii pe drojdie nu pot fi mai mici de: 2.6.1. 90 de zile; 2.6.2. 30 de zile dacă fermentarea are loc în recipiente prevăzute cu agitatoare.” Punctul 3 din anexa nr. 3: „3. Pentru vinul spumant de calitate de tip aromat 3.1. Aceste vinuri pot fi produse numai dacă se utilizează doar	Compatibil	-	-	
--	---	-------------------	----------	----------	--

must de struguri parțial fermentat obținut din soiuri de viță-de-vie incluse în lista prevăzută în appendicele la prezenta anexă. Totuși, vinurile spumante de calitate de tip aromat pot fi produse în mod tradițional, utilizându-se drept componente ale lotului (cuvée) vinurile obținute din struguri din soiul „Glera” recoltați în regiunile Veneto și Friuli-Venezia Giulia; (b) pentru ca vinul produs să devină spumant, controlul asupra procesului de fermentare înainte și după constituirea lotului (cuvée) poate fi exercitat doar prin refrigerare sau alte procedee fizice; (c) este interzisă adăugarea de licoare de expediție; (d) durata procesului de fabricare a vinurilor spumante de calitate de tip aromat nu poate fi mai mică de o lună. C. Vinuri spumante și vinuri spumante de calitate cu denumire de origine protejată 1. Tăria alcoolică totală în volume a loturilor (cuvée) destinate producerii de vinuri spumante de calitate cu denumire de origine protejată este de cel puțin: — 9,5 % vol. în zonele viticole C III; — 9 % vol. în alte zone viticole. 2. Totuși, loturile (cuvée) destinate fabricării de vinuri spumante de calitate cu denumirea de origine protejată „Prosecco”, „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” și „Colli Asolani – Prosecco” sau „Asolo – Prosecco” și obținute dintr-un singur soi de viță-de-vie pot avea o tărie alcoolică totală în volume de minimum 8,5 % vol. 3. Tăria alcoolică dobândită în volume a vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine protejată, inclusiv alcoolul conținut în eventuala licoare de expediție adăugată, este de minimum 10 % vol. 4. Licoarea de tiraj pentru vinurile spumante și	must de struguri sau must de struguri parțial fermentat obținut din soiuri de viță-de-vie inclusă în lista prevăzută în appendice. 3.2. pentru ca vinul produs să devină spumant, controlul asupra procesului de fermentare înainte și după constituirea vinului materie primă pentru spumant poate fi exercitat doar prin refrigerare sau alte procedee fizice; 3.3. este interzisă adăugarea de licoare de expediție; 3.4. durata procesului de fabricare a vinurilor spumante de calitate de tip aromat nu poate fi mai mică de o lună.” Punctul 4.1. din anexa nr. 3: „4. Pentru vinurile spumante și vinurile spumante de calitate cu denumire de origine protejată 4.1. Concentrația alcoolică totală în volume a vinului materie primă destinate producerii de vinuri spumante de calitate cu denumire de origine protejată este de cel puțin 9,5 % vol.” - Punctele 4.2.-4.8. din anexa nr. 3: „4.2. Concentrația alcoolică dobândită în volume a vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine protejată, inclusiv alcoolul conținut în eventuala	Compatibil - Norme UE neaplicabile Compatibil	- Se referă la vinurile Prosecco (Italia) Actul național nu face referință la prevederile UE neaplicabile.	- - -	
--	---	---	---	----------------------------	--

vinurile spumante de calitate cu denumire de origine protejată poate fi compusă numai din: (a) zaharoză; (b) must de struguri concentrat; (c) must de struguri concentrat rectificat; și din: (a) must de struguri; (b) must de struguri parțial fermentat; (c) vin; potrivite pentru producerea aceluiași vin spumant sau vin spumant de calitate cu denumire de origine protejată ca cel în care se adăugă licoarea de tiraj. 5. În pofida dispozițiilor de la punctul 5 litera (c) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, vinurile spumante de calitate cu denumire de origine protejată păstrate la o temperatură de 20 °C în recipiente închise cu capacitate mai mică de 25 cl trebuie să prezinte o suprapresiune minimă de 3 bari. 6. Durata procesului de fabricare a vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine protejată, inclusiv învechirea în exploatarea producătoare, calculată începând cu fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante, nu poate să fie mai mică de: (a) șase luni, dacă fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante are loc în recipiente închise; (b) nouă luni, dacă fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante are loc în sticle. 7. Durata procesului de fermentare care conferă lotului (cuvée) calitatea de vin spumant și durata prezenței lotului (cuvée) pe drojdie nu pot fi mai mici de: — 90 de zile; — 30 de zile dacă fermentarea are loc în recipiente prevăzute cu agitatoare. 8. Normele enunțate la punctele 1-10 din secțiunea A și la punctul 2 din secțiunea B se aplică și vinurilor spumante și vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine	licoare de expediție adăugată, este de minimum 10 % vol. 4.3. Licoarea de tiraj pentru vinurile spumante și vinurile spumante de calitate cu denumire de origine protejată poate fi compusă numai din: - zaharoză; - must de struguri concentrat; - must de struguri concentrat rectificat; și din: - must de struguri; - must de struguri parțial fermentat; - vin; potrivite pentru producerea aceluiași vin spumant sau vin spumant de calitate cu denumire de origine protejată ca cel în care se adăugă licoarea de tiraj. 4.4. În pofida dispozițiilor de la punctul 4 subpunctul 3) din anexa nr. 4 a Regulamentului privind organizarea pieței vitivinicole, vinurile spumante de calitate cu denumire de origine protejată păstrate la o temperatură de 20 °C în recipiente închise cu capacitate mai mică de 0,25 cm³ trebuie să prezinte o suprapresiune minimă de 3 bari. 4.5. Durata procesului de fabricare a vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine protejată, inclusiv învechirea în exploatarea producătoare, calculată începând cu fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante, nu poate să fie mai mică de: 4.5.1. șase luni, dacă fermentarea				
--	---	--	--	--	--

protejată. 9. În ceea ce privește vinurile spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată: (a) aceste vinuri pot fi obținute doar prin utilizarea, la constituirea lotului (cuvée), a mustului de struguri sau a mustului de struguri parțial fermentat provenit din soiuri de viță-de-vie incluse pe lista prezentată în apendicele la prezenta anexă, cu condiția ca aceste soiuri să fie recunoscute drept potrivite pentru producția de vinuri spumante de calitate cu denumire de origine protejată în regiunea al cărei nume îl poartă. Prin derogare, un vin spumant de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată poate fi produs prin utilizarea, la constituirea lotului (cuvée), a vinurilor obținute din struguri din soiul „Glera” recoltați în regiunile denumirilor de origine „Prosecco”, „Conegliano-Valdobbiadene – Prosecco”, „Colli Asolani – Prosecco” și „Asolo – Prosecco”; (b) pentru ca vinul produs să devină spumant, controlul asupra procesului de fermentare înainte și după constituirea lotului (cuvée) poate fi exercitat doar prin refrigerare sau alte procedee fizice; (c) este interzisă adăugarea de licoare de expediție; (d) tăria alcoolică dobândită în volume a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată nu poate fi mai mică de 6 % vol.; (e) tăria alcoolică totală în volume a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată nu poate fi mai mică de 10 % vol.; (f) dacă sunt conservate în recipiente închise la o temperatură de 20 °C, vinurile spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată trebuie să prezinte o suprapresiune minimă de 3 bari; (g) în pofida dispozițiilor de la punctul 6 din	care le conferă calitatea de vinuri spumante are loc în recipiente închise; 4.5.2. nouă luni, dacă fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante are loc în sticle. 4.6. Durata procesului de fermentare care conferă vinurilor materie primă calitatea de vin spumant și durata prezenței vinului materie primă pe drojdie nu pot fi mai mici de: 4.6.1. 90 de zile; 4.6.2. 30 de zile dacă fermentarea are loc în recipiente prevăzute cu agitatoare. 4.7. Normele enunțate la punctele 1.2.-1.9. se aplică și vinurilor spumante și vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine protejată. 4.8. În ceea ce privește vinurile spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată: 4.8.1. aceste vinuri pot fi obținute doar prin utilizarea, la constituirea vinului materie primă, a mustului de struguri sau a mustului de struguri parțial fermentat provenit din soiuri de viță-de-vie incluse pe lista prezentată în apendicele la prezenta anexă, cu condiția ca aceste soiuri de struguri să fie cultivate în aria geografică delimitată a denumirii de origine pe care o poartă vinul respectiv; 4.8.2. pentru ca vinul produs să devină spumant, controlul asupra procesului de fermentare înainte și după constituirea vinului materie primă poate fi exercitat doar prin refrigerare sau alte procedee				
--	--	--	--	--	--

prezenta secțiune, durata procesului de producere a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată nu poate fi mai mică de o lună.	fizice; 4.8.3. este interzisă adăugarea de licoare de expediție; 4.8.4. concentrația alcoolică dobândită în volume a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată nu poate fi mai mică de 6 % vol.; 4.8.5. concentrația alcoolică totală în volume a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată nu poate fi mai mică de 10 % vol.; 4.8.6. dacă sunt conservate în recipiente închise la o temperatură de 20°C, vinurile spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată trebuie să prezinte o suprapresiune minimă de 3 bari; 4.8.7. în pofida dispozițiilor de la punctul 4.8.5., durata procesului de producere a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată nu poate fi mai mică de o lună.”				
<i>Apendice</i> Lista soiurilor de struguri de vin care se pot utiliza pentru constituirea lotului (cuvée) atunci când se produc vinuri spumante de calitate de tip aromat și vinuri spumante de calitate cu denumire de origine protejată Airén Albariño Aleatico N Alvarinho ΑΣύρτικο (Assyrtiko) Bourboulenc B Brachetto N. Busuioacă de Bohotin Clairette B Colombard B	Apendice din anexa nr. 3: <i>„Apendice</i> Lista soiurilor de struguri de vin care se pot utiliza pentru constituirea vinului materie primă pentru vinurile spumante de calitate de tip aromat 1. Toate soiurile Muscat 2. Toate soiurile Traminer 3. Fetească Regală 4. Floricica 5. Viorica 6. Legenda”	Compatibil	Prevederi specifice RM	-	

Csaba gyöngye B Cserszegi fűszeres B Devín Fernão Pires Freisa N Gamay N Gewürztraminer Rs Girò N Glera Γλυκερύθρα (Glykerythra) Huxelrebe Irsai Olivér B Macabeo B Macabeu B Toate soiurile Malvasía Toate soiurile Malvoisie Mauzac alb și Mauzac roze Monica N Toate soiurile Moscatel Μοσχοφίλερο (Moschofilero) Müller-Thurgau B Toate soiurile Muscatel Manzoni moscato Nektár Pálava B Parellada B Perle B Piquepoul B Poulsard Ροδίτης (Roditis) Scheurebe Tămâioasă românească Torbato Touriga Nacional Verdejo Zefir B					
ANEXA III PRACTICI OENOLOGICE AUTORIZATE ȘI RESTRICȚII APLICABILE VINURILOR LICOROASE ȘI VINURILOR LICOROASE CU DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ SAU CU	Anexa nr. 4: „Anexa nr. 4 la Regulamentul privind practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole	Compatibil	-	-	

INDICAȚIE GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ A. Vinuri licoroase 1. Produsele menționate la punctul 3 litera (c) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și utilizate la fabricarea vinurilor licoroase și a vinurilor licoroase cu denumire de origine sau cu indicație geografică protejată trebuie să nu fi fost supuse, după caz, decât practicilor și tratamentelor oenologice prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 sau de prezentul regulament. 2. Totuși, (a) creșterea tăriei alcoolice naturale în volume poate rezulta numai în urma utilizării produselor menționate la punctul 3 literele (e) și (f) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013; și (b) prin derogare, Spania este autorizată să permită utilizarea sulfatului de calciu în cazul vinurilor spaniole descrise prin mențiunea tradițională „vino generoso” sau „vino generoso de licor”, dacă această practică este tradițională, iar conținutul de sulfat al produsului astfel tratat nu depășește 2,5 g/l, exprimat în sulfat de potasiu. Aceste produse pot face obiectul unei acidificări suplimentare, în limita maximă de 1,5 g/l. 3. Fără a se aduce atingere eventualelor dispozițiilor mai restrictive pe care le pot adopta statele membre în ceea ce privește vinurile licoroase și vinurile licoroase cu denumire de origine sau cu indicație geografică protejată	Practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile vinurilor licoroase și vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată sau cu indicație geografică protejată Punctul 1.1. din anexa nr. 4: „1. Pentru vinuri licoroase 1.1. Produsele menționate la punctul 2 din anexa nr. 4 a Regulamentului privind organizarea pieței vitivinicole și utilizate la fabricarea vinurilor licoroase și a vinurilor licoroase cu denumire de origine sau cu indicație geografică protejată trebuie să nu fi fost supuse, după caz, decât practicilor și tratamentelor oenologice prevăzute de prezentul Regulament.” Punctul 1.2. din anexa nr. 4: „1.2. Totuși, creșterea concentrației alcoolice naturale în volume poate rezulta numai în urma utilizării produselor menționate la punctul 2 subpunctul 5) din anexa nr. 4 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole.”	Parțial compatibil Norme aplicabile statelor UE	Litera b) se referă la vinuri produse în Spania	- -	-
---	---	---	--	-------------------	----------

produse pe propriile teritorii, în cazul produselor respective sunt autorizate practicile oenologice prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și în prezentul regulament. 4. În plus, sunt permise și: (a) îndulcirea, cu condiția depunerii unei declarații și a ținerii unui registru, dacă produsele utilizate nu au fost îmbogățite cu must de struguri concentrat, cu ajutorul: — mustului de struguri concentrat sau al mustului de struguri concentrat rectificat, cu condiția ca tăria alcoolică totală în volume a vinului în cauză să nu fie majorată cu mai mult de 3 % vol.; — mustului de struguri concentrat, al mustului de struguri concentrat obținut prin acțiunea focului direct, care corespunde, cu excepția acestei operațiuni, definiției de must de struguri concentrat, al mustului de struguri concentrat rectificat sau al mustului din struguri stafidiți la care s-a adăugat alcool neutru de origine viticolă pentru a se împiedica fermentarea, în cazul vinului spaniol descris prin mențiunea tradițională „vino generoso de licor” și cu condiția ca tăria alcoolică totală în volume a vinului în cauză să nu fie majorată cu mai mult de 8 % vol.; — mustului de struguri concentrat sau al mustului de struguri concentrat rectificat, în cazul vinurilor licoroase cu denumirea de origine protejată „Madeira” și cu condiția ca tăria alcoolică totală în volume a vinului în cauză să nu fie majorată cu mai mult de 8 % vol.; (b) adăugarea de alcool, de distilat sau de băuturi spirtoase, astfel cum se menționează la punctul 3 literele (e) și (f) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, pentru a se compensa pierderile prin evaporare pe durata învechirii; (c) învechirea în recipiente păstrate la o temperatură de maximum 50 °C, în cazul	Punctul 1.3. din anexa nr. 4: „1.3. În plus, sunt permise și: 1.3.1. îndulcirea, cu condiția depunerii unei declarații Oficiului și a ținerii unui registru, cu must de struguri concentrat sau cu must de struguri concentrat rectificat, cu condiția ca concentrația alcoolică totală în volume a vinului în cauză să nu fie majorată cu mai mult de 3 % vol.; 1.3.2. adăugarea de alcool, de distilat sau de băuturi spirtoase, astfel cum se menționează la punctul 2 subpunctul 5) din anexa nr. 4 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, pentru a se compensa pierderile prin evaporare pe durata învechirii.”	Parțial compatibil	Nu sunt incluse prevederile ce se referă la vinuri produse în Spania	-	
--	--	---------------------------	---	----------	--

vinurilor licoroase cu denumirea de origine protejată „Madeira”. 5. Soiurile de viță-de-vie din care se obțin produsele menționate la punctul 3 litera (c) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și care sunt folosite la producerea vinurilor licoroase și a vinurilor licoroase cu denumire de origine sau cu indicație geografică protejată sunt selectate dintre cele menționate la articolul 81 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. 6. Tăria alcoolică naturală în volume a produselor menționate la punctul 3 litera (c) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și folosite la producerea unui vin licoros fără denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată nu poate fi mai mică de 12 % vol. B. Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată (alte dispoziții decât cele prevăzute în secțiunea A a prezentei anexe și care privesc în special vinurile licoroase cu denumire de origine protejată) 1. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată a căror fabricare presupune utilizarea mustului de struguri sau a amestecului de must de struguri și vin, menționate la punctul 3 litera (c) a patra liniuță din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, este prezentată în secțiunea A a appendicelui 1 la prezenta anexă. 2. Lista vinurilor licoroase cu denumire de	Punctele 1.4. și 1.5. din anexa nr. 4: „1.4. Soiurile de viță-de-vie din care se obțin produsele menționate la punctul 2 subpunctul 3) din anexa nr. 4 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole și care sunt folosite la producerea vinurilor licoroase și a vinurilor licoroase cu denumire de origine sau cu indicație geografică protejată sunt selectate dintre cele menționate la articolul 10 din Legea viei și vinului nr. 57/2006. 1.5. Concentrația alcoolică naturală în volume a produselor menționate la punctul 2 subpunctul 3) din anexa nr. 4 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole și folosite la producerea unui vin licoros nu poate fi mai mică de 12 % vol.” Punctul 2 din anexa nr. 4: 2. Pentru vinuri licoroase cu denumire de origine protejată (alte dispoziții decât cele prevăzute în punctul 1 și care privesc în special vinurile licoroase cu denumire de origine protejată)” -	Compatibil	-	-	
		Compatibil	-	-	
		Norme aplicabile statelor UE	-	-	

origine protejată la care se pot adăuga produsele menționate la punctul 3 litera (f) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 este prezentată în secțiunea B a apendicelui 1 la prezenta anexă. 3. Produsele menționate la punctul 3 litera (c) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, precum și mustul de struguri concentrat și mustul de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți menționate la punctul 3 litera (f) subpunctul (iii) din partea II a aceleiași anexe VII, folosite la producerea unui vin licoros cu denumire de origine protejată, trebuie să provină din regiunea al cărei nume îl poartă respectivul vin licoros. Totuși, în ceea ce privește vinurile licoroase cu denumirile de origine protejate „Condado de Huelva”, „Málaga” și „Jerez-Xérès-Sherry”, mustul de struguri stafidiți la care s-a adăugat alcool neutru de origine viticolă pentru a se împiedica fermentarea, obținut din soiul de viță-de-vie Pedro Ximénez, poate proveni din regiunea „Montilla-Moriles”. 4. Operațiunile aferente producerii unui vin licoros cu denumire de origine protejată menționate la punctele 1-4 din secțiunea A a prezentei anexe pot fi efectuate numai în regiunea menționată la punctul 3. Totuși, în ceea ce privește vinul licoros cu denumire de origine protejată în cazul căruia denumirea „Porto” este rezervată pentru produsul preparat din struguri obținuți din regiunea „Douro”, prelucrarea suplimentară și procesul de învechire pot avea loc fie în regiunea menționată, fie în regiunea Vila Nova de Gaia – Porto. 5. Fără a se aduce atingere eventualelor dispoziții mai restrictive pe care le pot adopta statele membre în ceea ce privește vinurile licoroase cu denumire de origine protejată produse pe teritoriile lor: (a) tăria alcoolică naturală în volume a	Punctul 2.1. din anexa nr. 4: „2.1. Produsele menționate la punctul 2 subpunctul 3) din anexa nr. 4 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, precum și mustul de struguri concentrat și mustul de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți menționate la punctul 2 subpunctul 5) din anexa nr. 4 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, folosite la producerea unui vin licoros cu denumire de origine protejată, trebuie să provină din regiunea al cărei nume îl poartă respectivul vin licoros.” - Punctul 2.2. din anexa nr. 4: „2.2. Concentrația alcoolică naturală în volume a produselor utilizate la producerea unui vin licoros cu denumire de origine protejată menționate la punctul 2	Parțial compatibil Norme aplicabile statelor UE Parțial compatibil	Alineatul doi se referă la vinuri cu DOP produse în țările UE Se referă la vinuri cu DOP produse în țările UE Se referă la vinuri cu DOP produse în țările UE	- - -	
---	--	---	--	----------------------------	--

produselor utilizate la producerea unui vin licoros cu denumire de origine protejată menționate la punctul 3 litera (c) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 nu poate fi mai mică de 12 % vol. Totuși, anumite vinuri licoroase cu denumire de origine protejată menționate în una dintre listele prezentate în partea A a apendicelui 2 la prezenta anexă pot fi obținute: (i) din must de struguri cu o tărie alcoolică naturală în volume de cel puțin 10 % vol. în cazul vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată obținute prin adăugarea unei băuturi spirtoase din vin sau din tescovină cu denumire de origine provenite, eventual, din aceeași exploatație; sau (ii) din must de struguri parțial fermentat sau, în cazul celei de-a doua liniuțe de mai jos, din vin cu o tărie alcoolică naturală inițială în volume de cel puțin: — 11 % vol. în cazul vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată obținute prin adăugarea de alcool neutru, de distilat de vin cu o tărie alcoolică dobândită în volume de cel puțin 70 % vol. sau de băutură spirtoasă de origine vinicolă; — 10,5 % vol. în cazul vinurilor produse din must de struguri albi, menționate în lista 3 din secțiunea A a apendicelui 2; — 9 % vol. în cazul vinului licoros portughez cu denumirea de origine protejată „Madeira”, produs prin metode tradiționale și uzuale în conformitate cu legislația națională, care cuprinde prevederi exprese pentru acest tip de vin; (b) secțiunea B a apendicelui 2 cuprinde lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată care, în pofida dispoziției de la punctul 3 litera (b) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, au o tărie alcoolică totală în volume mai mică de 17,5 % vol., dar de cel puțin 15 % vol., cum prevedea în	subpunctul 3) din anexa nr. 4 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole nu poate fi mai mică de 12 % vol.”				
--	---	--	--	--	--

mod expres legislația națională aplicabilă vinurilor respective înainte de 1 ianuarie 1985. 6. Mențiunile tradiționale specifice „οίvoς γλυκός φυσικός”, „vino dulce natural”, „vino dolce naturale”, „vinho doce natural” sunt rezervate pentru vinurile licoroase cu denumire de origine protejată: — produse din recolte obținute în proporție de cel puțin 85 % din soiurile de viță-de-vie indicate în apendicele 3; — produse din musturi cu un conținut de zaharuri natural inițial de cel puțin 212 g/l; — produse prin adăugarea de alcool, distilat sau băuturi spirtoase prevăzute la punctul 3 literele (e) și (f) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, fără nicio altă îmbogățire. 7. În măsura în care acest lucru este necesar pentru respectarea practicilor de producție tradiționale, statele membre pot, în ceea ce privește vinurile licoroase cu denumire de origine protejată produse pe teritoriile lor, să prevadă că mențiunea tradițională specifică „vin doux naturel” este rezervată pentru vinurile licoroase cu denumire de origine protejată care sunt: — produse direct de către producătorii care au recoltat strugurii, doar din recoltele proprii de struguri Muscat, Grenache, Macabe sau Malvoisie; totuși, pot fi incluse recoltele obținute de pe plantațiile viticole care includ și soiuri de viță-de-vie diferite de cele patru sus-menționate, în limita a 10 % din numărul total de butuci; — produse în limita unei producții la hectar de 40 hl de musturi de struguri prevăzute la punctul 3 litera (c) prima și a patra liniuță din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, orice depășire a acestei valori a producției determinând pierderea eligibilității pentru mențiunea „vin doux naturel” pentru întreaga recoltă;	-	Norme UE neaplicabile	-	-	
---	---	-----------------------	---	---	--

— produse dintr-un must de struguri sus-menționat, cu un conținut de zaharuri natural inițial de cel puțin 252 grame per litru; — produse, fără nicio altă îmbogățire, prin adăugarea de alcool de origine vinicolă care corespunde, în alcool pur, unui minim de 5 % din volumul mustului de struguri sus-menționat utilizat și unui maxim egal cu cel mai mic dintre următoarele două procentaje: — 10 % din volumul de must de struguri sus-menționat utilizat; sau — 40 % din tăria alcoolică totală în volume a produsului finit, reprezentată de suma dintre tăria alcoolică dobândită în volume și echivalentul tăriei alcoolice potențiale în volume, calculată pe baza a 1 % vol. alcool pur pentru 17,5 g/l zaharuri reziduale. 8. În cazul vinurilor licoroase, mențiunea tradițională specifică „vino generoso” este rezervată pentru vinurile licoroase seci cu denumire de origine protejată evolute, în totalitate sau parțial, sub peliculă de drojdii și: — produse numai din struguri albi din soiurile de viță-de-vie Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema și Garrido Fino; — comercializate după o perioadă medie de doi ani de maturare în butoaie de stejar. Evoluția sub peliculă de drojdii, menționată la primul paragraf, este procesul biologic care, datorită dezvoltării în mod spontan a unei pelicule de drojdii tipice la suprafața liberă a vinului după fermentarea alcoolică totală a mustului, conferă produsului caracteristici analitice și organoleptice specifice. 9. Mențiunea tradițională specifică „vinho generoso” este rezervată pentru vinurile licoroase cu denumirile de origine protejate „Porto”, „Madeira”, „Moscatel de Setúbal” și „Carcavelos”, în asociere cu denumirea de origine respectivă. 10. Mențiunea tradițională specifică „vino					
---	--	--	--	--	--

generoso de licor” este rezervată pentru vinurile licoroase cu denumire de origine protejată: — produse din „vino generoso”, menționat la punctul 8, sau din vin evoluat sub peliculă de drojdii care poate produce „vino generoso”, la care s-a adăugat fie must de struguri stafidiți cu adaos de alcool neutru de origine viticolă pentru a se împiedica fermentarea, fie must de struguri concentrat rectificat sau „vino dulce natural”; — comercializate după o perioadă medie de doi ani de maturare în butoaie de stejar.									
Apendicele 1 Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată a căror producție presupune norme speciale A. LISTA VINURILOR LICOROASE CU DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ A CĂROR PRODUCȚIE PRESUPUNE UTILIZAREA MUSTULUI DE STRUGURI SAU A UNUI AMESTEC AL ACESTUI PRODUS CU VIN (Punctul 1 din secțiunea B a prezentei anexe) GRECIA „Σάμος” (Samos), „Μοσχάτος Πατρών” (Muscat of Patra), „Μοσχάτος Ρίου Πατρών” (Muscat of Rio Patra), „Μοσχάτος Κεφαλληνίας” (Muscat of Kefalonia/Muscat de 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) SPANIA <table><tr><td>Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată</td><td>Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională</td></tr><tr><td>„Alicante”</td><td>„Moscatel de Alicante”</td></tr></table>	Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată	Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională	„Alicante”	„Moscatel de Alicante”	-	Norme UE neaplicabile	-	-	
Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată	Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională								
„Alicante”	„Moscatel de Alicante”								

	„Vino dulce”					
„Cariñena”	„Vino dulce”					
„Condado de Huelva”	„Pedro Ximénez”					
	„Moscatel”					
	„Mistela”					
	„Vino dulce”					
„Empordà”	„Mistela”					
	„Moscatel”					
„Jerez-Xérès-Sherry”	„Pedro Ximénez”					
	„Moscatel”					
„Lebrija”						
„Málaga”	„Vino dulce”					
„Montilla-Moriles”	„Pedro Ximénez”					
	„Moscatel”					
„Priorato”	„Vino dulce”					
„Tarragona”	„Vino dulce”					
„Valencia”	„Moscatel de Valencia”					
	„Vino dulce”					
ITALIA „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. LISTA VINURILOR LICOROASE CU DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ A CĂROR PRODUCȚIE PRESUPUNE ADĂUGAREA PRODUSELOR MENȚIONATE LA PUNCTUL 3 LITERA (f) DIN PARTEA II A ANEXEI VII LA						

REGULAMENTUL (UE) NR. 1308/2013 (Punctul 2 din secțiunea B a prezentei anexe) 1. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată a căror producție presupune adăugarea de alcool de vin sau alcool de struguri stafidiți cu o tărie alcoolică dobândită de cel puțin 95 % vol. și de cel mult 96 % vol. <i>[Punctul 3 litera (f) subpunctul (ii) prima liniuță din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013]</i> GRECIA „Σάμος” (Samos), „Μοσχάτος Πατρών” (Muscat of Patra), „Μοσχάτος Ρίου Πατρών” (Muscat of Rio Patra), „Μοσχάτος Κεφαλληνίας” (Muscat of Kefalonia/Muscat de Kephallonia), „Μοσχάτος Ρόδου” (Muscat of Rodos), „Μοσχάτος Λήμνου” (Muscat of Limnos), „Σητεία” (Sitia), „Σαντορίνη” (Santorini), „Δαφνές” (Dafnes), „Μαυροδάφνη Πατρών” (Mavrodaphni of Patra), „Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας” (Mavrodaphne of Kefalonia). SPANIA „Condado de Huelva”, „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, „Málaga”, „Montilla-Moriles”, „Rueda”, „Terra Alta”. CIPRU „Κομμανδαρία” (Commandaria). 2. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată a căror producție presupune adăugarea de băuturi spirtoase distilate din vin sau din tescovină cu o tărie alcoolică de cel puțin 52 % vol. și de cel mult 86 % vol. <i>[Punctul 3 litera (f) subpunctul (ii) a doua liniuță din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013]</i>					
--	--	--	--	--	--

GRECIA „Μαυροδάφνη Πατρών” (Mavrodafne de Patras), „Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας” (Mavrodafne de Céphalonie), „Σητεία” (Sitia), „Σαντορίνη” (Santorini), „Δαφνές” (Dafnes), „Νεμέα” (Nemea). FRANȚA „Pineau des Charentes” sau „Pineau charentais”, „Floc de Gascogne”, „Macvin du Jura”. CIPRU „Κουμανδαρία” (Commandaria). 3. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată a căror producție presupune adăugarea de băuturi spirtoase distilate din struguri stafidiți cu o tărie alcoolică de cel puțin 52 % vol. și de mai puțin de 94,5 % vol. <i>[Punctul 3 litera (f) subpunctul (ii) a treia liniuță din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013]</i> GRECIA „Μαυροδάφνη Πατρών” (Mavrodaphni of Patra), „Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας” (Mavrodaphne of Kefalonia). 4. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată a căror producție presupune un adaos de must de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți <i>[Punctul 3 litera (f) subpunctul (iii) prima liniuță din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013]</i> SPANIA						
Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată	Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională					

„Condado de Huelva”					
„Jerez-Xérès-Sherry”	„Vino generoso de licor”				
„Málaga”	„Vino dulce”				
„Montilla-Moriles”	„Vino generoso de licor”				
ITALIA „Aleatico di Gradoli”, „Giró di Cagliari”, „Malvasia delle Lipari”, „Pantelleria passito” CIPRU „Κομμανδαρία” (Commandaria). 5. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată a căror producție presupune adăugarea de must de struguri concentrat obținut prin acțiunea focului direct, care corespunde, cu excepția acestei operațiuni, definiției de must de struguri concentrat. [Punctul 3 litera (f) subpunctul (iii) a doua liniuță din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013] SPANIA					
Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată	Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională				
„Alicante”					

„Condado de Huelva” „Empordà” „Jerez-Xérès-Sherry” „Málaga” „Montilla-Moriles” „Navarra”	„Vino generoso de licor” „Garnacha”/„Garnatxa” „Vino generoso de licor” „Vino dulce” „Vino generoso de licor” „Moscatel”					
ITALIA „Marsala” CIPRU „Κομμανδαρία” (Commandaria). 6. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată a căror producție presupune adăugarea de must de struguri concentrat <i>[Punctul 3 litera (f) subpunctul (iii) a treia liniuță din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013]</i> SPANIA						
Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată	Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională					
„Málaga”	„Vino dulce”					
„Montilla-Moriles”	„Vino dulce” „Vino generoso de licor”					
„Tarragona”	„Vino dulce”					
„Jerez-Xérès-Sherry”	„Vino generoso de licor”					
„Condado de Huelva”	„Vino generoso de licor”					
ITALIA						

„Oltrepó Pavese Moscato”, „Marsala”, „Moscato di Trani”. CIPRU „Κομμανδαρία” (Commandaria).					
<i>Apendicele 2</i> A. Listele menționate la punctul 5 litera (a) din secțiunea B a anexei III <i>1. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată produse din must de struguri cu o tărie alcoolică naturală în volume de cel puțin 10 % vol., produse prin adăugarea unei băuturi spirtoase obținute din vin sau din tescovină cu denumire de origine protejată provenite, eventual, din aceeași exploatație.</i> FRANȚA „Pineau des Charentes” sau „Pineau charentais”, „Floc de Gascogne”, „Macvin du Jura”. <i>2. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată produse din must de struguri în curs de fermentare cu o tărie alcoolică naturală inițială în volume de cel puțin 11 % vol., produse prin adăugarea de alcool neutru sau de distilat de vin cu o tărie alcoolică dobândită în volume de cel puțin 70 % vol. sau de băutură spirtoasă de origine vinicolă.</i> PORTUGALIA „Porto” – „Port” „Moscatel de Setúbal”, „Setúbal” „Carcavelos” „Moscatel do Douro”. ITALIA „Moscato di Noto” <i>3. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată produse din vin cu o tărie alcoolică naturală inițială în volume de cel puțin 10,5 % vol.</i> SPANIA „Jerez-Xérès-Sherry” „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” „Condado de Huelva” „Rueda”	-	Norme UE neaplicabile	-	-	

ITALIA „Trentino” 4. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată produse din must de struguri în curs de fermentare cu o tărie alcoolică naturală inițială în volume de cel puțin 9 % vol. PORTUGALIA „Madeira” B. Listele menționate la punctul 5 litera (b) din secțiunea B a anexei III Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată cu o tărie alcoolică totală în volume mai mică de 17,5 % vol., dar de cel puțin 15 % vol., cum prevedeau în mod expres legile naționale aplicabile vinurilor respective înainte de 1 ianuarie 1985. [Punctul 3 litera (b) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013] SPANIA									
<table><tr><th>Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată</th><th>Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională</th></tr><tr><td>„Condado de Huelva” „Jerez-Xérès-Sherry” „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” „Málaga” „Montilla-Moriles” „Priorato” „Rueda” „Tarragona”</td><td>„Vino generoso” „Vino generoso” „Vino generoso” „Seco” „Vino generoso” „Rancio seco” „Vino generoso” „Rancio seco”</td></tr></table>	Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată	Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională	„Condado de Huelva” „Jerez-Xérès-Sherry” „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” „Málaga” „Montilla-Moriles” „Priorato” „Rueda” „Tarragona”	„Vino generoso” „Vino generoso” „Vino generoso” „Seco” „Vino generoso” „Rancio seco” „Vino generoso” „Rancio seco”					
Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată	Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională								
„Condado de Huelva” „Jerez-Xérès-Sherry” „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” „Málaga” „Montilla-Moriles” „Priorato” „Rueda” „Tarragona”	„Vino generoso” „Vino generoso” „Vino generoso” „Seco” „Vino generoso” „Rancio seco” „Vino generoso” „Rancio seco”								
ITALIA „Trentino” PORTUGALIA									
<table><tr><th>Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată</th><th>Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională</th></tr><tr><td>„Porto” – „Port”</td><td>„Branco leve seco”</td></tr></table>	Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată	Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională	„Porto” – „Port”	„Branco leve seco”					
Vinuri licoroase cu denumire de origine protejată	Descrierea produsului, astfel cum este stabilită de normele Uniunii sau de legislația națională								
„Porto” – „Port”	„Branco leve seco”								

Apendicele 3 Lista soiurilor de struguri care pot fi utilizate pentru producția de vinuri licoroase cu denumire de origine protejată care poartă mențiunile specifice tradiționale „vino dulce natural”, „vino dolce naturale”, „vinho doce natural” și „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 – Moscateles – Garnacha – Garnacha roja – Mazuela.	-	Norme UE neaplicabile	-	-	
---	---	-----------------------	---	---	--

1

Tabelul 1
Tratamentele oenologice autorizate menționate la articolul 3 alineatul (1)

	1	2	3
	Tratamente oenologice	Condiții și limite de utilizare ⁽¹⁾	Categoriile de produse vinicole ⁽⁴⁾
1	Aerarea sau oxigenarea	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.1.1 (2016) și 3.5.5 (2016) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2	Tratamentele termice	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 2.3.6 (1988), 2.3.9 (2005), 3.4.3 (1988), 3.4.3.1 (1990), 3.5.4 (1997) și 3.5.10 (1982) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2a	Tratamentele la rece	Sub rezerva condițiilor prevăzute în secțiunea B punctul 1 litera (c) din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și în fișele 1.14 (2005), 1.15 (2005), 2.1.12.4 (1998), 2.3.6 (1988), 3.1.2 (1979), 3.1.2.1 (1979), 3.3.4 (2004) și 3.5.11.1 (2001) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
3	Centrifugarea și filtrarea cu sau fără agent de filtrare inert	Agenții de filtrare inerti sunt cei prevăzuți în fișele 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) și 3.2.2.1 (1990) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Utilizarea lor nu trebuie să lase reziduuri nedorite în produsul tratat.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

4	Crearea unei atmosfere inerte	Numai în scopul manipulării produsului în lipsa aerului.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5	Eliminarea dioxidului de sulf prin procedee fizice		Struguri proaspeți, 2, 10, 11, 12, 13 și 14
6	Utilizarea de rășini schimbătoare de ioni	Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 3 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	Mustul de struguri destinat producerii de must de struguri concentrat rectificat
7	Barbotarea	Numai cu utilizarea argonului sau a azotului.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
8	Flotația	Numai cu utilizarea azotului sau a dioxidului de carbon sau prin aerare. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 2.1.14 (1999).	10, 11 și 12
9	Utilizarea de discuri de parafină pură impregnate cu izotiocianat de alil	Numai în scopul creării unei atmosfere sterile. În Italia este permisă doar cu condiția să fie în conformitate cu legislația națională și doar în recipiente cu o capacitate mai mare de 20 de litri. Utilizarea izotiocianatului de alil face obiectul condițiilor și limitelor din tabelul 2 referitoare la compușii oenologici autorizați.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
10	Tratament prin electrodiализă	Doar pentru asigurarea stabilizării tartrice a vinului. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 5 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
11	Utilizarea de bucăți de lemn de stejar	Pentru vinificație și pentru învechirea vinurilor, inclusiv pentru fermentarea strugurilor proaspeți și a musturilor de struguri. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 7 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
12	Corectarea tăriei alcoolice a vinurilor	Numai în cazul vinului. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 8 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
13	Tratamentul cu schimbători de cationi pentru stabilizare tartrică	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 3.3.3 (2011) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Trebuie respectate, de asemenea, dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 1935/2004 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽²⁾ și dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentul respectiv. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16

14	Tratament prin electrodiализă cu membrane	Doar pentru acidificare sau dezacidificare. Sub rezerva condițiilor și limitelor prevăzute în secțiunile C și D din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și la articolul 11 din prezentul regulament. Trebuie respectate dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 1935/2004 și ale Regulamentului (UE) nr. 10/2011 al Comisiei ⁽³⁾ și dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentelor respective. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010) și 3.1.2.4 (2012) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
15	Acidificarea prin tratare cu schimbători de cationi	Sub rezerva condițiilor și limitelor prevăzute în secțiunile C și D din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și la articolul 11 din prezentul regulament. Trebuie respectate dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 1935/2004 și dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentului respectiv. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.1.3.1.4 (2012) și 3.1.1.5 (2012) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
16	Cuplajul membranelor	Numai pentru reducerea conținutului de zaharuri din must. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 9 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	10
17	Utilizarea de contactori membranari	Numai în scopul gestionării gazelor dizolvate din vin. Este interzisă adăugarea de dioxid de carbon în cazul produselor definite la punctele 4, 5, 6 și 8 din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. Trebuie respectate dispozițiile Regulamentelor (CE) nr. 1935/2004 și (UE) nr. 10/2011 și dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentelor respective. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 3.5.17 (2013) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
18	Tehnologia pe bază de membrană, combinată cu carbon activ	Numai pentru a reduce 4-etilfenolul și 4-etilguaiacolul în exces din vinuri. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 10 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16

		(UE) nr. 1308/2013.	
19	Utilizarea de plăci filtrante care conțin zeoliți de tip Y-faujasit	Numai în scopul adsorbției haloanisolilor. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 3.2.15 (2016) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
20	Concentrarea parțială	Pentru mustul de struguri: sub rezerva condițiilor prevăzute în secțiunea B punctul 1 litera (b) din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și în fișele 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) și 2.1.12.4 (1998) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Pentru vin: sub rezerva condițiilor prevăzute în secțiunea B punctul 1 litera (c) din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și în fișele 3.5.11 (2001) și 3.5.11.1 (2001) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 și 16
21	Tratament prin procedee discontinue la înaltă presiune	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 1.18 (2019) și 2.1.26 (2019) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți, 10, 11, și 12
22	Tratament prin procedee continue la înaltă presiune	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 2.2.10 (2020) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	10, 11 și 12
23	Tratamentul strugurilor zdrobiți cu ultrasunete pentru a facilita extracția compușilor lor	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 1.17 (2019) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți
24	Tratamentul strugurilor cu ajutorul câmpurilor electrice pulsatorii	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 2.1.27 (2020) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți
25	Tratamentul musturilor și al vinurilor cu ajutorul mărgelilor absorbante de stiren-divinilbenzen	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.2.11 (2020) și 3.4.22 (2020) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
(¹) Anul indicat între paranteze după referirea la o fișă a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV precizează versiunea fișei autorizate de Uniune ca practică oenologică autorizată, sub rezerva condițiilor și limitelor de utilizare prevăzute în prezentul tabel. (²)			

Regulamentul (CE) nr. 1935/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 octombrie 2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare și de abrogare a Directivelor 80/590/CEE și 89/109/CEE (JO L 338, 13.11.2004, p. 4).

(³)

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

(⁴)

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

2

Tabel

Tratamentele oenologice autorizate

Nr. d/o	Tratamente oenologice	Condiții și limite de utilizare	Categoriile de produse vinicole
1	2	3	4
1.	Aerarea sau oxigenarea	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.1.1 și 3.5.5 ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
2.	Tratamentele termice	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 1.8, 2.2.4, 2.3.6, 2.3.9, 3.4.3, 3.4.3.1, 3.5.4 și 3.5.10 ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
3.	Tratamentele la rece	Sub rezerva condițiilor prevăzute în punctul 6.3 din Regulament și în fișele 1.14, 1.15, 2.1.12.4, 2.3.6, 3.1.2, 3.1.2.1, 3.3.4 și 3.5.11.1 ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras

			din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
4.	Centrifugarea și filtrarea cu sau fără agent de filtrare inert	Agenții de filtrare inerti sunt cei prevăzuți în fișele 2.1.11, 2.1.11.1, 3.2.2 și 3.2.2.1 ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Utilizarea lor nu trebuie să lase reziduuri nedorite în produsul tratat.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
5.	Crearea unei atmosfere inerte	Numai în scopul manipulării produsului în lipsa aerului.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
6.	Eliminarea dioxidului de sulf prin procedee fizice		Struguri proaspeți, vinul nou aflat încă în fermentație, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat și mustul de struguri concentrat rectificat
7.	Utilizarea de rășini schimbătoare de ioni	Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 1 la prezenta anexă. Tratatamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Mustul de struguri destinat producerii de must de struguri concentrat rectificat
8.	Barbotarea	Numai cu utilizarea argonului sau a azotului.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
9.	Flotația	Numai cu utilizarea azotului sau a dioxidului de carbon sau prin aerare. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 2.1.14 a Codului	Mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat și mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți

		internațional al practicilor oenologice al OIV.	
10.	Utilizarea de discuri de parafină pură impregnate cu izotiocianat de alil	Numai în scopul creării unei atmosfere sterile. Utilizarea izotiocianatului de alil face obiectul condițiilor și limitelor din anexa nr. 2 referitoare la compușii oenologici autorizați.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
11.	Tratament prin electroodializă	Doar pentru asigurarea stabilizării tartrice a vinului. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 2 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
12.	Utilizarea de bucăți de lemn de stejar	Pentru vinificație și pentru învechirea vinurilor, inclusiv pentru fermentarea strugurilor proaspeți și a musturilor de struguri. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 3 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
13.	Corectarea concentrației alcoolice a vinurilor	Numai în cazul vinului. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 4 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
14.	Tratamentul cu schimbători de cationi pentru stabilizare tartrică	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 3.3.3 a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Trebuie respectate, de asemenea, prevederile Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
15.	Tratament prin	Doar pentru acidificare sau dezacidificare. Sub	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul

	electrodializă cu membrane	rezerva condițiilor și limitelor prevăzute în punctele 12-20 din Regulament. Trebuie respectate prevederile Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.1.3.1.3, 2.1.3.2.4, 3.1.1.4 și 3.1.2.4 ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
16.	Acidificarea prin tratare cu schimbători de cationi	Sub rezerva condițiilor și limitelor prevăzute în punctele 12-20 din Regulament. Trebuie respectate prevederile Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.1.3.1.4 și 3.1.1.5 ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
17.	Cuplajul membranar	Numai pentru reducerea conținutului de zaharuri din must. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 5 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Mustul de struguri
18.	Utilizarea de contactori membranari	Numai în scopul gestionării gazelor dizolvate din vin. Este interzisă adăugarea de dioxid de carbon în cazul vinului spumant, vinului spumant de calitate, vinului spumant de calitate de tip aromat și vinului petiant. Trebuie respectate prevederile Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului	Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți

		nr. 278/2013. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 3.5.17 a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	
19.	Tehnologia pe bază de membrană, combinată cu carbon activ	Numai pentru a reduce 4-etilfenolul și 4-etilguaiacolul în exces din vinuri. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 6 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
20.	Utilizarea de plăci filtrante care conțin zeoliți de tip Y-faujasit	Numai în scopul adsorbției haloanisolilor. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 3.2.15 a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
21.	Concentrarea parțială	Pentru mustul de struguri: sub rezerva condițiilor prevăzute în punctul 6.2. din Regulament și în fișele 2.1.12, 2.1.12.1, 2.1.12.2, 2.1.12.3 și 2.1.12.4 ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Pentru vin: sub rezerva condițiilor prevăzute în punctul 6.3. din Regulament și în fișele 3.5.11 și 3.5.11.1 ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
22.	Tratament prin procedee discontinue la înaltă presiune	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 1.18 și 2.1.26 ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat și mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți
23.	Tratament prin procedee continue la înaltă presiune	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 2.2.10 a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat și mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți
24.	Tratamentul strugurilor zdrobiți cu ultrasunete pentru a facilita extracția	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 1.17 a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți

	compușilor lor		
25.	Tratamentul strugurilor cu ajutorul câmpurilor electrice pulsatorii	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 2.1.27 a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți
26.	Tratamentul musturilor și al vinurilor cu ajutorul mărgelilor absorbante de stiren-divinilbenzen	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.2.11 și 3.4.22 ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți

3

Tabelul 2
Compuși oenologici autorizați menționați la articolul 3 alineatul (1)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substanțele/Activitățile	Numărul E și/sau numărul CAS	Codul internațional al practicilor oenologice al OIV ⁽¹⁾	Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1)	Aditiv	Adjuvant tehnologic/substanță utilizată ca adjuvant tehnologic ⁽²⁾	Condițiile și limitele de utilizare ⁽³⁾	Categoriile de produse vinicole ⁽⁴⁾
1	Corectori de aciditate							
1.1	Acid (L(+)-)tartric	E 334/CAS 87-69-4	Fișele 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Condițiile și limitele prevăzute în secțiunile C și D din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și la	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
1.2	Acid malic (D,L-; L-)	E 296/-	Fișele 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

1.3	Acid lactic	E 270/-	Fișele 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x		articolul 11 din prezentul regulament. Tratamentul se înregistrează în	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
1.4	L(+)-tartrat de potasiu	E 336(ii)/CAS 921-53-9	Fișele 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x	regitrul menționat la articolul 147	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
1.5	Bicarbonat de potasiu	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Fișele 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		x	alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. Specificațiile referitoare la acidul (L(+)-)tartric prevăzute la punctul 2 din apendicele 1 la prezenta anexă.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
1.6	Carbonat de calciu	E 170/CAS 471-34-1	Fișele 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
1.8	Sulfat de calciu	E 516/-	Fișa 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Condițiile și limitele prevăzute la punctul 2 litera (b) din secțiunea A a anexei III. Nivelul maxim de utilizare: 2 g/l.	3
1.9	Carbonat de potasiu	E 501(i)	Fișele 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)			x	Condițiile și limitele prevăzute în secțiunile C și D din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și la articolul 11 din prezentul regulament. Tratamentul se înregistrează în	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
1.10	Acid citric	E 330	Fișele 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-CITACI	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
1.11	Drojii pentru producția de vin	-/-	Fișele 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ⁽²⁾		10, 11 și 12

			(2016)				regISTRUL menționat la	
1.12	Bacterii lactice	-/-	Fișele 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾	articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. Acid citric: se aplică numai obiectivul (a) din fișele OIV 3.1.1 (1979) și 3.1.1.1 (2001). Conținutul maxim al vinului tratat astfel și introdus pe piață: 1 g/l.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2	Conservanți și antioxidanți							
2.1	Dioxid de sulf	E 220/CAS 7446-09-5	Fișele 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Limitele (cantitatea maximă conținută în produsul introdus pe piață) prevăzute în partea B a anexei I.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2.2	Bisulfit de potasiu	E 228/CAS 7773-03-7	Fișele 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTBIS	x			Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2.3	Metabisulfit de potasiu	E 224/CAS 16731-55-8	Fișele 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2.4	Sorbat de potasiu	E 202	Fișa 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16

2.5	Lizozimă	E 1105	Fișele 2.2.6 (1997), 3.4.12 (1997)	COEI-1- LYSOZY	x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2.6	Acid L-ascorbic	E 300	Fișele 1.11 (2001), 2.2.7 (2001), 3.4.7 (2001)	COEI-1- ASCACI	x		Conținutul maxim al vinului tratat astfel și introdus pe piață: 250 mg/l. Maximum 250 mg/l per tratament.	Struguri proaspeți, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2.7	Dicarbonat de dimetil (DMDC)	E242/CAS 4525-33-1	Fișa 3.4.13 (2001)	COEI-1- DICDIM	x		Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
3	Adsorbanți							
3.1	Cărbune de uz oenologic		Fișele 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1- CHARBO		x	Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	Vinuri albe, 2, 10 și 14
3.2	Fibre vegetale selective		Fișa 3.4.20 (2017)	COEI-1- FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
4	Activatori pentru fermentația alcoolică și malolactică							
4.1	Celuloză microcristalină	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Fișele 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1- CELMIC		x	Trebuie să respecte specificațiile prevăzute în anexa la Regulamentul (UE)	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,

							nr. 231/2012.	12, 15 și 16
4.2	Hidrogenfosfat de diamoniu	E 342/CAS 7783-28-0	Fișa 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Numai pentru fermentația alcoolică.	Struguri proaspeți, 2,
4.3	Sulfat de amoniu	E 517/CAS 7783-20-2	Fișa 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x	În limita a 1 g/l (exprimată în două săruri) ⁽⁵⁾ sau de 0,3 g/l pentru a doua fermentație a vinurilor spumante.	10, 11, 12, a doua fermentație alcoolică în cazul 4, 5, 6 și 7
4.4	Bisulfit de amoniu	-/CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Numai pentru fermentația alcoolică. În limita a 0,2 g/l (exprimată în săruri) și în limitele prevăzute la punctele 2.1, 2.2 și 2.3.	Struguri proaspeți, 2, 10, 11 și 12
4.5	Clorhidrat de tiamină	-/CAS 67-03-8	Fișele 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Numai pentru fermentația alcoolică. În limita de utilizare de 0,6 mg/l (exprimată în tiamină) pentru fiecare tratament.	Struguri proaspeți, 2, 10, 11, 12, a doua fermentație alcoolică în cazul 4, 5, 6 și 7
4.6	Autolizați de drojdie	-/-	Fișele 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x ⁽²⁾		Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
4.7	Membrane celulare de levuri	-/-	Fișele 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x ⁽²⁾		Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,

								12, 15 și 16
4.8	Drojdii inactivate	-/-	Fișele 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1- INAYEA		x ⁽²⁾		Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
4.9	Drojdii inactivate cu niveluri de glutatation garantate	-/-	Fișa 2.2.9 (2017)	COEI-1- LEVGLU		x ⁽²⁾	Numai pentru fermentația alcoolică.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5	Agenți de limpezire							
5.1	Gelatină alimentară	-/CAS 9000- 70-8	Fișele 2.1.6 (1997), 3.2.1 (2011)	COEI-1- GELATI		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.2	Proteine din grâu		Fișele 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1- PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.3	Proteine din mazăre		Fișele 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1- PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.4	Proteine din cartofi		Fișele 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1- PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.5	Clei de pește (ihticol)		Fișa 3.2.1 (2011)	COEI-1- COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
5.6	Cazeină	-/CAS 9005- 43-0	Fișa 2.1.16 (2004)	COEI-1- CASEIN		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.7	Cazeinați de potasiu	-/CAS 68131-54-4	Fișele 2.1.15 (2004), 3.2.1	COEI-1- POTCAS		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,

			(2011)					12, 15 și 16
5.8	Ovalbumină	-/CAS 9006-59-1	Fișa (2011)	3.2.1	COEI-1-OEUALB		x ⁽²⁾	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
5.9	Bentonită	-/-	Fișele (1970), (1970)	2.1.8 3.3.5	COEI-1-BENTON		x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.10	Dioxid de siliciu (sub formă de gel sau soluție coloidală)	E 551/-	Fișele (1991), (2011), (1991)	2.1.10 3.2.1 3.2.4	COEI-1-DIOSIL		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.11	Caolin	-/CAS 1332-58-7	Fișa (2011)	3.2.1	COEI-1-KAOLIN		x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
5.12	Taninuri		Fișele (2019), (2004), (2019), (2004), (1981), (1981)	2.1.7 2.1.17 3.2.6 3.2.7 4.1.8 4.3.2	COEI-1-TANINS		x	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.13	Chitosan obținut din <i>Aspergillus niger</i> sau <i>Agaricus bisporus</i>	-/CAS 9012-76-4	Fișele (2009), (2011), (2009)	2.1.22 3.2.1 3.2.12	COEI-1-CHITOS		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.14	Chitină-glucan obținută din <i>Aspergillus niger</i>	Chitină: CAS 1398-61-4; Glucan: CAS 9041-22-9.	Fișele (2009), (2011), (2009)	2.1.23 3.2.1 3.2.13	COEI-1-CHITGL		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.15	Extrakte proteice din drojdii	-/-	Fișele (2011), (2011), (2011)	2.1.24 3.2.14 3.2.1	COEI-1-EPLEV		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

5.16	Polivinilpolipirrolidonă	E 1202/CAS 25249-54-1	Fișa (1987)	3.4.9	COEI-1- PVPP		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.17	Alginat de calciu	E 404/CAS 9005-35-0	Fișa (1981)	4.1.8	COEI-1- ALGIAC		x	Numai pentru producția tuturor categoriilor de vinuri spumante și petiante care au fost obținute prin fermentarea în sticlă și în cazul cărora drojdiile s-au separat prin degorjare.	4, 5, 6, 7, 8 și 9
5.18	Alginat de potasiu	E 402/CAS 9005-36-1	Fișa (1981)	4.1.8	COEI-1- POTALG		x	Numai pentru producția tuturor categoriilor de vinuri spumante și petiante care au fost obținute prin fermentarea în sticlă și în cazul cărora drojdiile s-au separat prin degorjare.	4, 5, 6, 7, 8 și 9
6	Stabilizatori								
6.1	Bitartrat de potasiu	E336(i)/CAS 868-14-4	Fișa (2004)	3.3.4	COEI-1- POTBIT		x	Numai pentru favorizarea precipitării sărurilor tartrice	Must parțial fermentat destinat ca atcare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.2	Tartrat de calciu	-/-	Fișa (1997)	3.3.12	COEI-1- CALTAR		x		Must parțial fermentat destinat ca

								atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.3	Acid citric	E 330	Fișele 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Conținutul maxim al vinului tratat astfel și introdus pe piață: 1 g/l.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.4	Taninuri	-/-	Fișele 2.1.7 (2019), 3.2.6 (2019), 3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS				Struguri proaspeți, must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
6.5	Ferocianură de potasiu	E 536/-	Fișele 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 4 la prezenta anexă. Tratatamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16

							Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	
6.6	Fitatul de calciu	-/CAS 3615-82-5	Fișa (1970) 3.3.1	COEI-1-CALPHY		x	Numai în cazul vinurilor roșii și maximum 8 g/hl. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 4 la prezenta anexă.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.7	Acid metatartric	E 353/-	Fișa (1970) 3.3.7	COEI-1-METACI	x			Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.8	Gumă arabică	E 414/CAS 9000-01-5	Fișa (1972) 3.3.6	COEI-1-GOMARA	x		<i>Quantum satis.</i>	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.9	Acid D, L-tartric sau sarea sa neutră de potasiu	-/CAS 133-37-9	Fișele (2008), 3.4.15 (2008) 2.1.21	COEI-1-DLTART		x	Numai pentru precipitarea surplusului de calciu. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 4 la prezenta anexă.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7,

								8, 9, 15 și 16
6.10	Manoproteine de drojdie	-/-	Fișa 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.11	Carboximetilceluloză	E466/-	Fișa 3.3.14 (2020)	COEI-1-CMC	x		Numai pentru a se asigura stabilizarea tartrică.	Vinuri albe și roze, 4, 5, 6, 7, 8 și 9
6.12	Copolimeri polivinilimidazol-polivinilpirolidon (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	Fișele 2.1.20 (2014), 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
6.13	Poliaspartat de potasiu	E 456/CAS 64723-18-8	Fișa 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTPOL	x		Numai pentru a contribui la stabilizarea tartrică.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.14	Acid fumaric	E 297/CAS 110-17-8	Fișele 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
7	Enzime ⁽⁶⁾							
7.1	Urează	EC 3.5.1.5	Fișa 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Doar pentru reducerea nivelului de uree din vinuri. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 6	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16

							prezenta anexă.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
7.2	Pectin liază	EC 4.2.2.10	Fișele 1.13 (2021); 2.1.4 (2021); 2.1.18 (2021); 3.2.8 (2021); 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
7.3	Pectin-metil-esterază	EC 3.1.1.11	Fișele 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
7.4	Poligalacturonază	EC 3.2.1.15	Fișele 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
7.5	Hemicelulază	EC 3.2.1.78	Fișele 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTGHE COEI-1-PRENZY		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
7.6	Celulază	EC 3.2.1.4	Fișele 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire,	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,

			(2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	PRENZY			stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor.	8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
7.7	Betaglucanază	EC 3.2.1.58	Fișa 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-PRENZY		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
7.8	Glicozidază	EC 3.2.1.20	Fișele 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-PRENZY		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
7.9	Arabinanază	EC 3.2.1.99	Fișele 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
7.10	Beta-glucanază (β1-3, β1-6)	EC 3.2.1.6	Fișa 3.5.7 (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
7.11	Glucozidază	EC 3.2.1.21	Fișele 2.1.19	COEI-1-		x	Numai în scopuri	1, 2, 3, 4, 5, 6,

			(2013), 3.2.9 (2013)	GLYCOS COEI-1- PRENZY			oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
7.12	Aspergillopepsină I	EC 3.4.23.18	Fișele 2.2.12 (2021), 3.3.16 (2021)	COEI-1- PROTEA COEI-1- PRENZY		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
8	Gaze și gaze de ambalare ⁽⁷⁾							
8.1	Argon	E 938/CAS 7440-37-1	Fișele 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1- ARGON	x ⁽⁷⁾	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
8.2	Azot	E 941/CAS 7727-37-9	Fișele 2.1.14 (1999), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1- AZOTE	x ⁽⁷⁾	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
8.3	Dioxid de carbon	E 290/CAS 124-38-9	Fișele 1.7 (1970), 2.1.14 (1999), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002)	COEI-1- DIOCAR	x ⁽⁷⁾	x	În cazul vinurilor liniștite, cantitatea maximă de dioxid de carbon din vinul astfel tratat și introdus pe piață este de 3 g/l, iar suprapresiunea creată de dioxidul de carbon trebuie să fie mai mică de 1 bar la o temperatură de 20 °C.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

8.4	Oxigen gazos	E 948/CAS 17778-80-2	Fișele 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
9	Agenți de fermentare							
9.1	Drojii pentru producția de vin	-/-	Fișele 2.1.3.2.3.1. (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ⁽²⁾		Struguri proaspeți, 2, 10, 11, 12, 13, a doua fermentație alcoolică în cazul 4, 5, 6 și 7
9.2	Bacterii lactice	-/-	Fișele 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
10	Corectarea defectelor							
10.1	Sulfat de cupru pentahidrat	-/CAS 7758-99-8	Fișa 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	În limita a 1 g/hl, cu condiția ca produsul tratat să nu aibă un conținut de cupru mai mare de 1 mg/l, cu excepția vinurilor licoroase produse din must de struguri proaspăt, nefermentat sau ușor fermentat, în cazul cărora conținutul de cupru nu trebuie să depășească 2 mg/l.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
10.2	Citrat de cupru	-/CAS 866-	Fișa 3.5.14	COEI-1-		x	În limita a 1 g/hl, cu	Must parțial

		82-0	(2008)	CUICIT			condiția ca produsul tratat să nu aibă un conținut de cupru mai mare de 1 mg/l, cu excepția vinurilor licoroase produse din must de struguri proaspăt, nefermentat sau ușor fermentat, în cazul cărora conținutul de cupru nu trebuie să depășească 2 mg/l.	fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
10.3	Chitosan obținut din <i>Aspergillus niger</i> sau <i>Agaricus bisporus</i>	-/CAS 9012-76-4	Fișa 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
10.4	Chitină-glucan obținută din <i>Aspergillus niger</i>	Chitină: CAS 1398-61-4; Glucan: CAS 9041-22-9.	Fișa 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
10.5	Drojii inactivate	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
11	Alte practici							
11.1	Rășină de pin de Alep	-/-			x		Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 2 la prezenta anexă.	2, 10 și 11
11.2	Drojii de vin proaspete	-/-				x ⁽²⁾	Numai în cazul vinurilor seci. Drojii de vin proaspete, în stare bună și nediluate,	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16

							care conțin levuri provenite din vinificarea recentă a vinurilor seci. Cantitățile nu depășesc 5 % din volumul produsului tratat.	
11.3	Caramel	E 150 a-d/-	Fișa 4.3 (2007)	COEI-1-CARMEL	x		Consolidarea culorii, astfel cum este definită la punctul 2 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008.	3
11.4	Izotiocianat de alil	-/57-06-7				x	Numai pentru impregnarea de discuri de parafină pură. A se vedea tabelul 1. În vin nu trebuie să fie prezentă nicio urmă de izotiocianat de alil.	Doar în cazul mustului parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și în cazul vinului.
11.5	Drojii inactivate	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

(¹)

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

(²)

Substanțele utilizate ca adjuvanți tehnologici menționate la articolul 20 litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a

Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (JO L 304, 22.11.2011, p. 18).

(³)

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

(⁴)

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

(⁵)

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

(⁶)

A se vedea, de asemenea, articolul 9 alineatul (2) din prezentul regulament.

(⁷)

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

4

Tabel

Compușii oenologici autorizați

Nr. d/o	Substanțele/ activitățile	Numărul E și/sau numărul CAS	Codul internațional al practicilor oenologice al OIV ¹	Referirea la fișa Codexului OIV	Aditiv	Adjuvant tehnologic / substanță utilizată ca adjuvant tehnologic	Condițiile și limitele de utilizare	Categoriile de produse vinicole
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Corectori de aciditate							
1.1.	Acid (L(+)-)tartric	E 334/ CAS 87-69-4	COEI-1- LTARAC	Fișele 2.1.3.1.1, 3.1.1.1	x		Condițiile și limitele prevăzute în punctele 12-20 din Regulament. Tratamentul se înregistrează în	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de

							registrul menționat la punctul 19 din Regulament. Specificațiile referitoare la acidul (L(+)-)tartric prevăzute la punctul 2 din apendicele 1 la prezenta anexă.	calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
1.2.	Acid malic (D,L-; L-)	E 296/-	COEI-1-ACIMAL	Fișele 2.1.3.1.1, 3.1.1.1	x			Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
1.3.	Acid lactic	E 270/-	COEI-1-ACILAC	Fișele 2.1.3.1.1, 3.1.1.1	x			Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de

							calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
1.4.	L(+)-tartrat de potasiu	E 336(ii)/CAS 921-53-9	COEI-1-POTTAR	Fișele 2.1.3.2.2, 3.1.2.2		x	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
1.5.	Bicarbonat de potasiu	E 501(ii)/CAS 298-14-6	COEI-1-POTBIC	Fișele 2.1.3.2.2, 3.1.2.2		x	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de

								calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
1.6.	Carbonat de calciu	E 170/ CAS 471-34-1	COEI-1- CALCAR	Fișele 2.1.3.2.2, 3.1.2.2		x		Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
1.7.	Sulfat de calciu	E 516/-		Fișa 2.1.3.1.1.1	x		Nivelul maxim de utilizare: 2 g/dm ³ .	Vinul licoros
1.8.	Carbonat de potasiu	E 501(i)		Fișele 2.1.3.2.5, 3.1.2.2		x	Condițiile și limitele prevăzute în punctele 12-20 din Regulament.	Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de

							Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament. Acid citric: se aplică numai obiectivul (a) din fișele OIV 3.1.1 și 3.1.1.1. Conținutul maxim al vinului tratat astfel și introdus pe piață: 1 g/dm ³ .	calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
1.9.	Acid citric	E 330	COEI-1-CITACI	Fișele 3.1.1, 3.1.1.1	x			Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
1.10.	Drojdii pentru producția de vin	-/-	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC	Fișele 2.1.3.2.3, 2.1.3.2.3.1, 2.3.1		x ²		Mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat și mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți
1.11.	Bacterii lactice	-/-	COEI-1-BALACT	Fișele 2.1.3.2.3, 2.1.3.2.3.2, 3.1.2, 3.1.2.3		x ²		Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul

								petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
2.	Conservanți și antioxidanți							
2.1.	Dioxid de sulf	E 220/ CAS 7446-09-5	COEI-1- SOUDIO	Fișele 1.12, 2.1.2, 3.4.4	x		Limitele (cantitatea maximă conținută în produsul introdus pe piață) prevăzute în punctul 38 subpunctul 6) din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole.	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
2.2.	Bisulfit de potasiu	E 228/ CAS 7773-03-7	COEI-1- POTBIS	Fișele 1.12, 2.1.2, 3.4.4	x			Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate,

								vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopiți
2.3.	Metabisulfit de potasiu	E 224/ CAS 16731-55-8	COEI-1- POTANH	Fișele 1.12, 2.1.2, 3.4.4	x			Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopiți
2.4.	Sorbat de potasiu	E 202	COEI-1- POTSOR	Fișa 3.4.5	x			Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul

								spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
2.5.	Lizozimă	E 1105	COEI-1-LYSOZY	Fișele 2.2.6, 3.4.12	x	x		Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
2.6.	Acid L-ascorbic	E 300	COEI-1-ASCACI	Fișele 1.11, 2.2.7, 3.4.7	x		Conținutul maxim al vinului tratat astfel și introdus pe piață: 250 mg/dm ³ . Maximum 250 mg/dm ³ per tratament.	Struguri proaspeți, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri

								parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
2.7.	Dicarbonat de dimetil (DMDC)	E242/ CAS 4525-33-1	COEI-1- DICDIM	Fișa 3.4.13	x		Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
3.	Adsorbanți							
3.1.	Cărbune de uz oenologic		COEI-1- CHARBO	Fișele 2.1.9, 3.5.9		x	Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Vinuri albe, vinul nou aflat încă în fermentație, mustul de struguri și mustul de struguri concentrat rectificat
3.2.	Fibre vegetale selective		COEI-1- FIBVEG	Fișa 3.4.20		x		Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip

								aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
4.	Activatori pentru fermentația alcoolică și malolactică							
4.1.	Celuloză microcristalină	E 460(i)/ CAS 9004-34-6	COEI-1- CELMIC	Fișele 2.3.2, 3.4.21		x		Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
4.2.	Hidrogenfosfat de diamoniu	E 342/ CAS 7783-28-0	COEI-1- PHODIA	Fișa 4.1.7		x	Numai pentru fermentația alcoolică. În limita a 1 g/dm ³	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, a doua fermentație alcoolică
4.3.	Sulfat de amoniu	E 517/ CAS 7783-20-2	COEI-1- AMMSUL	Fișa 4.1.7		x	(exprimată în săruri) ³ sau de 0,3 g/dm ³ pentru a doua fermentație a vinurilor spumante.	

								în cazul vinului spumant, vinului spumant de calitate, vinului spumant de calitate de tip aromat și vinului spumos
4.4.	Bisulfid de amoniu	-/ CAS 10192-30-0	COEI-1- AMMHYD			x	Numai pentru fermentația alcoolică. În limita a 0,2 g/dm ³ (exprimată în săruri) și în limitele prevăzute la pozițiile 2.1, 2.2 și 2.3.	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat și mustul de struguri parțial fermentat extras
4.5.	Clorhidrat de tiamină	-/ CAS 67-03-8	COEI-1- THIAMIN	Fișele 2.3.3, 4.1.7		x	Numai pentru fermentația alcoolică. În limita de utilizare de 0,6 mg/dm ³ (exprimată în tiamină) pentru fiecare tratament.	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, a doua fermentație alcoolică în cazul vinului spumant, vinului spumant de calitate, vinului spumant de calitate de tip aromat și vinului spumos
4.6.	Autolizați de drojdie	-/-	COEI-1- AUTLYS	Fișele 2.3.2, 3.4.21		x ²		Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul

								spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
4.7.	Membrane celulare de levuri	-/-	COEI-1-YEHULL	Fișele 2.3.4, 3.4.21		x^2		Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
4.8.	Drojii inactivate	-/-	COEI-1-INAYEA	Fișele 2.3.2, 3.4.21		x^2		Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație,

								vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
4.9.	Drojdii inactivate cu niveluri de glutatation garantate	-/-	COEI-1-LEVGLU	Fișa 2.2.9		x ²	Numai pentru fermentația alcoolică.	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
5.	Agenți de limpezire							

5.1.	Gelatină alimentară	-/ CAS 9000-70-8	COEI-1- GELATI	Fișele 2.1.6, 3.2.1		x^2		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
5.2.	Proteine din grâu		COEI-1- PROVEG	Fișele 2.1.17, 3.2.7		x^2		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
5.3.	Proteine din mazăre		COEI-1- PROVEG	Fișele 2.1.17, 3.2.7		x^2		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de

								calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
5.4.	Proteine din cartofi		COEI-1-PROVEG	Fișele 2.1.17, 3.2.7		x^2		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
5.5.	Clei de pește (ihticol)		COEI-1-COLPOI	Fișa 3.2.1		x		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri

								stafidiți și vinul din struguri supracopți
5.6.	Cazeină	-/ CAS 9005-43-0	COEI-1- CASEIN	Fișa 2.1.16		x^2		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
5.7.	Cazeinați de potasiu	-/ CAS 68131-54-4	COEI-1- POTCAS	Fișele 2.1.15, 3.2.1		x^2		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
5.8.	Ovalbumină	-/ CAS 9006-59-1	COEI-1- OEUALB	Fișa 3.2.1		x^2		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul

								spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
5.9.	Bentonită	-/-	COEI-1-BENTON	Fișele 2.1.8, 3.3.5		x		Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
5.10.	Dioxid de siliciu (sub formă de gel sau soluție coloidală)	E 551/ -	COEI-1-DIOSIL	Fișele 2.1.10, 3.2.1, 3.2.4		x		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat,

								mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
5.11.	Caolin	-/ CAS 1332-58-7	COEI-1- KAOLIN	Fișa 3.2.1		x		Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
5.12.	Taninuri		COEI-1- TANINS	Fișele 2.1.7, 2.1.17, 3.2.6, 3.2.7, 4.1.8, 4.3.2		x		Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri

								supracopți
5.13.	Chitosan obținut din <i>Aspergillus niger</i> sau <i>Agaricus bisporus</i>	-/ CAS 9012-76-4	COEI-1- CHITOS	Fișele 2.1.22, 3.2.1, 3.2.12		x		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
5.14.	Chitină-glucan obținută din <i>Aspergillus niger</i>	Chitină: CAS 1398-61-4; Glucan: CAS 9041-22-9	COEI-1- CHITGL	Fișele 2.1.23, 3.2.1, 3.2.13		x		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
5.15.	Extrakte proteice din drojdii	-/-	COEI-1- EPLEV	Fișele 2.1.24, 3.2.14,		x		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate,

				3.2.1				vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
5.16.	Polivinilpolipirrolidonă	E 1202/ CAS 25249-54-1	COEI-1-PVPP	Fișa 3.4.9		x		Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
5.17.	Alginat de calciu	E 404/ CAS 9005-35-0	COEI-1-ALGIAC	Fișa 4.1.8		x	Numai pentru producția tuturor categoriilor de vinuri spumante și petiante care au	Vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul

							fost obținute prin fermentarea în sticlă și în cazul cărora drojdiile s-au separat prin degorjare.	petiant și vinul perlant
5.18.	Alginat de potasiu	E 402/ CAS 9005-36-1	COEI-1- POTALG	Fișa 4.1.8		x	Numai pentru producția tuturor categoriilor de vinuri spumante și petiante care au fost obținute prin fermentarea în sticlă și în cazul cărora drojdiile s-au separat prin degorjare.	Vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant și vinul perlant
6.	Stabilizatori							
6.1.	Bitartrat de potasiu	E336(i)/ CAS 868-14-4	COEI-1- POTBIT	Fișa 3.3.4		x	Numai pentru favorizarea precipitării sărurilor tartrice	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
6.2.	Tartrat de calciu	-/-	COEI-1- CALTAR	Fișa 3.3.12		x		Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul

								licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
6.3.	Acid citric	E 330	COEI-1-CITACI	Fișele 3.3.1, 3.3.8	x		Conținutul maxim al vinului tratat astfel și introdus pe piață: 1 g/dm ³ .	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
6.4.	Taninuri	-/-	COEI-1-TANINS	Fișele 2.1.7, 3.2.6, 3.3.1				Struguri proaspeți, must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos,

								vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
6.5.	Ferocianură de potasiu	E 536/ -	COEI-1- POTFER	Fișele 3.3.1, 3.3.10		x	Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 2 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
6.6.	Fitatul de calciu	-/ CAS 3615-82-5	COEI-1- CALPHY	Fișa 3.3.1		x	Numai în cazul vinurilor roșii și maximum 0,08 g/dm ³ . Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 2 la prezenta anexă.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și

								vinul din struguri supracopți
6.7.	Acid metatartric	E 353/ -	COEI-1-METACI	Fișa 3.3.7	x			Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
6.8.	Gumă arabică	E 414/ CAS 9000-01-5	COEI-1-GOMARA	Fișa 3.3.6	x		<i>Quantum satis.</i>	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
6.9.	Acid D, L-tartric sau sarea sa neutră de potasiu	-/ CAS 133-37-9	COEI-1-DLTART	Fișele 2.1.21, 3.4.15		x	Numai pentru precipitarea surplusului de calciu. Sub rezerva condițiilor	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de

							prevăzute în apendicele 2 la prezenta anexă.	calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
6.10.	Manoproteine de drojdie	-/-	COEI-1- MANPRO	Fișa 3.3.13	x			Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
6.11.	Carboximetilcelulo ză	E466/ -	COEI-1-CMC	Fișa 3.3.14	x		Numai pentru a se asigura stabilizarea tartrică.	Vinuri albe și roze, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant și vinul perlant
6.12.	Copolimeri polivinilimidazol- polivinilpirolidon (PVI/PVP)	-/ CAS 87865-40- 5	COEI-1- PVIPVP	Fișele 2.1.20, 3.4.14		x	Tratamentul se înregistrează în registru menționat la punctul 19 din Regulament.	Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant,

								mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
6.13.	Poliaspartat de potasiu	E 456/ CAS 64723-18-8	COEI-1- POTPOL	Fișa 3.3.15	x		Numai pentru a contribui la stabilizarea tartrică.	Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
6.14.	Acid fumaric	E 297/ CAS 110-17-8		Fișele 3.4.2, 3.4.23	x			Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
7.	Enzime ⁴							
7.1.	Urează	EC 3.5.1.5	COEI-1- UREASE COEI-1- PRENZY	Fișa 3.4.11		x	Doar pentru reducerea nivelului de uree din vinuri. Sub rezerva condițiilor prevăzute în	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de

							apendicele 3 la prezenta anexă.	calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
7.2.	Pectin liază	EC 4.2.2.10	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY	Fișele 1.13; 2.1.4; 2.1.18; 3.2.8; 3.2.11		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor.	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
7.3.	Pectin-metil-esterază	EC 3.1.1.11	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY	Fișele 1.13, 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul

							strugurilor.	petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
7.4.	Poligalacturonază	EC 3.2.1.15	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY	Fișele 1.13, 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor.	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
7.5.	Hemicelulază	EC 3.2.1.78	COEI-1-ACTGHE COEI-1-PRENZY	Fișele 1.13, 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de

							precursorii aromatici ai strugurilor.	calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
7.6.	Celulază	EC 3.2.1.4	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY	Fișele 1.13, 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
7.7.	Betaglucanază	EC 3.2.1.58	COEI-1-BGLUCA COEI-1-PRENZY	Fișa 3.2.10		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate,

							filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
7.8.	Glicozidază	EC 3.2.1.20	COEI-1- PRENZY	Fișele 2.1.19, 3.2.9		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
7.9.	Arabinanază	EC 3.2.1.99	COEI-1- ACTARA COEI-1- PRENZY	Fișele 1.13, 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri,

								mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
7.10.	Beta-glucanază (β 1-3, β 1-6)	EC 3.2.1.6	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY	Fișa 3.5.7		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor.	Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
7.11.	Glucozidază	EC 3.2.1.21	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY	Fișele 2.1.19, 3.2.9		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți

7.12.	Aspergillopepsină I	EC 3.4.23.18	COEI-1- PROTEA COEI-1- PRENZY	Fișele 2.2.12, 3.3.16		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
8.	Gaze și gaze de ambalare ⁵							
8.1.	Argon	E 938/ CAS 7440-37-1	COEI-1- ARGON	Fișele 2.2.5, 3.2.3	x ⁵	x		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
8.2.	Azot	E 941/	COEI-1-	Fișele	x ⁵	x		Vinul, vinul licoros,

		CAS 7727-37-9	AZOTE	2.1.14, 2.2.5, 3.2.3				vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
8.3.	Dioxid de carbon	E 290/ CAS 124-38-9	COEI-1- DIOCAR	Fișele 1.7, 2.1.14, 2.2.3, 2.2.5, 2.3.9, 4.1.10	x ⁵	x	În cazul vinurilor liniștite, cantitatea maximă de dioxid de carbon din vinul astfel tratat și introdus pe piață este de 3 g/dm ³ , iar suprapresiunea creată de dioxidul de carbon trebuie să fie mai mică de 1 bar la o temperatură de 20 °C.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
8.4.	Oxigen gazos	E 948/ CAS 17778-80-	COEI-1- OXYGEN	Fișele 2.1.1, 3.5.5	x ⁵	x		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul

		2						spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
9.	Agenți de fermentare							
9.1.	Drojdii pentru producția de vin	-/-	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC	Fișele 2.1.3.2.3.1, 2.3.1, 4.1.8		x ²		Struguri proaspeți, vinul nou aflat încă în fermentație, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, mustul de struguri concentrat, a doua fermentație alcoolică în cazul vinului spumant, vinului spumant de calitate, vinului spumant de calitate de tip aromat și vinului spumos
9.2.	Bacterii lactice	-/-	COEI-1-BALACT	Fișele 2.1.3.2.3.2, 3.1.2, 3.1.2.3		x ²		Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul

								spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
10.	Corectarea defectelor							
10.1.	Sulfat de cupru pentahidrat	-/ CAS 7758-99-8	COEI-1-CUISUL	Fișa 3.5.8		x	În limita a 0,01 g/dm ³ , cu condiția ca produsul tratat să nu aibă un conținut de cupru mai mare de 1 mg/dm ³ , cu excepția vinurilor licoroase produse din must de struguri proaspăt, nefermentat sau ușor fermentat, în cazul cărora conținutul de cupru nu trebuie să depășească 2 mg/dm ³ .	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
10.2.	Citrat de cupru	-/ CAS 866-82-0	COEI-1-CUICIT	Fișa 3.5.14		x	În limita a 0,01 g/dm ³ , cu condiția ca produsul tratat	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman

							să nu aibă un conținut de cupru mai mare de 1 mg/dm ³ , cu excepția vinurilor licoroase produse din must de struguri proaspăt, nefermentat sau ușor fermentat, în cazul cărora conținutul de cupru nu trebuie să depășească 2 mg/dm ³ .	direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
10.3.	Chitosan obținut din <i>Aspergillus niger</i> sau <i>Agaricus bisporus</i>	-/ CAS 9012-76-4	COEI-1-CHITOS	Fișa 3.4.16		x	Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 3 la prezenta anexă.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
10.4.	Chitină-glucan obținută din <i>Aspergillus</i>	Chitină: CAS 1398-61-4; Glucan:	COEI-1-CHITGL	Fișa 3.4.17		x		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate,

	<i>niger</i>	CAS 9041-22-9.						vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
10.5.	Drojdii inactivate	-/-	COEI-1-INAYEA			x^2		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
11.	Alte practici							
11.1.	Drojdii de vin proaspete	-/-				x^2	Numai în cazul vinurilor seci. Drojdii de vin proaspete, în stare bună și nediluate, care conțin levuri	Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul

							provenite din vinificarea recentă a vinurilor seci. Cantitățile nu depășesc 5 % din volumul produsului tratat.	petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
11.2.	Caramel	E 150 a-d/ -	COEI-1- CARMEL	Fișa 4.3	x		Consolidarea culorii, astfel cum este definită la punctul 3 ¹ subpunctul 2) din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.	Vinul licoros
11.3.	Izotiocianat de alil	-/ 57-06-7				x	Numai pentru impregnarea de discuri de parafină pură. A se vedea anexa nr. 1. În vin nu trebuie să fie prezentă nicio urmă de izotiocianat de alil.	Doar în cazul mustului parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și în cazul vinului.
11.4.	Drojii inactivate	-/-		COEI-1- INAYEA		x ²		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri,

								mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Notă.

(¹) Compușii oenologici autorizați trebuie utilizați în conformitate cu dispozițiile conținute în fișele Codului internațional al practicilor oenologice al OIV menționate în coloana 3, cu excepția cazului în care se aplică eventuale condiții și limite de utilizare suplimentare stabilite în această coloană.

(²) Articolul 18 alineat (4) din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

(³) Pentru a doua fermentație a vinului spumant, pot fi utilizate, de asemenea, în combinație, sărurile de amoniu menționate la pozițiile 4.2., 4.3. și 4.4., până la limita totală de 1 g/dm³ sau 0,3 g/dm³. Totuși, sarea de amoniu menționată la rândul 4.4. nu poate depăși limita menționată la poziția 4.4.

(⁴) Vezi, de asemenea, punctul 34 din Regulament.

(⁵) Când sunt utilizate ca aditivi în conformitate cu punctul 3¹ subpunctul 20) din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.