

BILAGA

"BILAGA VIIIa

Produkter och ämnen som får användas eller tillsättas i produkter inom vinsektorn enligt artikel 29c

Typ av behandling enligt bilaga I A till förordning (EG) nr 606/2009	Benämning på produkten eller ämnet	Särskilda villkor, begränsningar inom ramen för de gränser och villkor som anges i förordning (EG) nr 1234/2007 och förordning (EG) nr 606/2009
Punkt 1: Användning för luftning eller syresättning	<ul style="list-style-type: none"> — Luft — Syrgas 	
Punkt 3: Centrifugering och filtrering	<ul style="list-style-type: none"> — Perlit — Cellulosa — Kiselgur (diatomit, diatoméjord) 	Enbart för användning som inert filtermaterial.
Punkt 4: Användning för att skapa en inert atmosfär och behandla produkten utan påverkan av luften	<ul style="list-style-type: none"> — Kväve — Koldioxid — Argon 	
Punkterna 5, 15 och 21: Användning	— Jäst ⁽¹⁾	
Punkt 6: Användning	<ul style="list-style-type: none"> — Diammoniumfosfat — Tiaminhydroklorid 	
Punkt 7: Användning	<ul style="list-style-type: none"> — Svaveldioxid — Kaliumbisulfid eller kaliummetabisulfid 	<p>a) För rött vin enligt punkt 1 a i del A i bilaga I B till förordning (EG) nr 606/2009 får innehållet av svaveldioxid inte överskrida 100 milligram per liter, med en restsockerhalt som är lägre än 2 gram per liter.</p> <p>b) För vitt vin och rosévin enligt punkt 1 b i del A i bilaga I B till förordning (EG) nr 606/2009 får innehållet av svaveldioxid inte överskrida 150 milligram per liter, med en restsockerhalt som är lägre än 2 gram per liter.</p> <p>c) Det högsta tillåtna innehåll av svaveldioxid som tillämpas i enlighet med bilaga I B till förordning (EG) nr 606/2009 den 1 augusti 2010 ska för övriga viner minskas med 30 milligram per liter.</p>
Punkt 9: Användning	— Kol för oenologiskt bruk	
Punkt 10: Klarning	<ul style="list-style-type: none"> — Ätligt gelatin ⁽²⁾ — Proteinämnen av vegetabiliskt ursprung, framställda av vete eller ärtor ⁽²⁾ — Husbloss ⁽²⁾ — Äggalbumin ⁽²⁾ — Tanniner ⁽²⁾ 	
	<ul style="list-style-type: none"> — Kasein — Kaliumkaseinat — Kiseldioxid — Bentonit — Pektolytiska enzymer 	