

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 53/2011

z dnia 21 stycznia 2011 r.

w sprawie zmiany rozporządzenia (WE) nr 606/2009 ustanawiającego niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”) ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 121 akapit trzeci i czwarty,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 3 rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009 ⁽²⁾ dozwolone praktyki enologiczne są ustalone w załączniku I do wymienionego rozporządzenia. Międzynarodowa Organizacja ds. Winorośli i Wina (OIV) przyjęła nowe praktyki enologiczne. W celu spełnienia obowiązujących w tym zakresie norm międzynarodowych oraz stworzenia unijnym producentom nowych możliwości oferowanych producentom z państw trzecich, należy zezwolić w Unii na te nowe praktyki enologiczne zgodnie z warunkami stosowania określonymi przez OIV.
- (2) Rozporządzenie (WE) nr 606/2009 zezwala na stosowanie enzymów pektynowych i preparatów enzymatycznych betamaltazy do oczyszczania. Enzymy te oraz inne preparaty enzymatyczne są również wykorzystywane do maceracji, oczyszczania, stabilizacji, filtracji i wykrywania prekursorów aromatycznych winogron obecnych w moszczu i winie. Te praktyki enologiczne zostają przyjęte przez OIV i należy na nie zezwolić zgodnie z warunkami stosowania określonymi przez OIV.
- (3) Wina objęte chronionymi nazwami pochodzenia „Malta” i „Gozo” mają zawartość cukru większą niż 45 g/l i są produkowane w niewielkich ilościach. Podobnie niektóre

francuskie białe wina objęte chronionymi oznaczeniami geograficznymi mogą mieć całkowitą objętościową zawartość alkoholu większą niż 15 % i zawartość cukru większą niż 45 g/l. W celu zapewnienia dobrej konserwacji tych win zainteresowane państwa członkowskie, odpowiednio Malta i Francja, wystąpiły z wnioskiem o wprowadzenie odstępstwa od maksymalnej zawartości dwutlenku siarki określonej w załączniku I B do rozporządzenia (WE) nr 606/2009. Wymienione wina należy umieścić w wykazie win mających maksymalną zawartość dwutlenku siarki wynoszącą 300 miligramów na litr.

- (4) Wina, w odniesieniu do których można używać tradycyjnego określenia „Késői szüretelésű bor”, mają bardzo wysoką zawartość cukru i są produkowane w niewielkich ilościach. W celu zapewnienia dobrej konserwacji tych win Węgry wystąpiły z wnioskiem o wprowadzenie odstępstwa od maksymalnej zawartości dwutlenku siarki. W odniesieniu do tych win należy zezwolić na maksymalną zawartość dwutlenku siarki wynoszącą 350 miligramów na litr.
- (5) Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Douro”, którym towarzyszy określenie „colheita tardia”, odstupują od maksymalnej zawartości dwutlenku siarki. Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Duriense” posiadają te same właściwości co te wina. Na tej podstawie Portugalia wystąpiła z wnioskiem o wprowadzenie odstępstwa od maksymalnej zawartości dwutlenku siarki. W odniesieniu do tych win należy zezwolić na maksymalną zawartość dwutlenku siarki wynoszącą 400 miligramów na litr.
- (6) W celu osiągnięcia większej przejrzystości w zakresie nazw odmian winorośli należy je podać w różnych językach krajów, w których te odmiany są wykorzystywane.
- (7) Niektóre przepisy dotyczące pewnych win likierowych są odrębne wobec wymogów specyfikacji tych win. Należy zmienić te przepisy zgodnie z przedmiotowymi wymogami.

⁽¹⁾ Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 193 z 24.7.2009, s. 1.

- (8) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 606/2009.
- (9) Wytwarzanie wina z winogron zebranych w roku winiarskim 2010 już się rozpoczęło. Należy zezwolić na stosowanie nowych praktyk enologicznych od początku roku winiarskiego 2010 w odniesieniu do wszystkich producentów, aby nie doprowadzić do zakłócenia konkurencji między producentami wina. Niniejsze rozporządzenie powinno być stosowane z mocą wsteczną od dnia 1 sierpnia 2010 r., początku roku winiarskiego 2010.
- (10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Regulacyjnego ustanowionego na mocy art. 195 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007,
- a) w załączniku I A wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia;
- b) w załączniku I B wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem II do niniejszego rozporządzenia;
- c) w załączniku II wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem III do niniejszego rozporządzenia;
- d) w załączniku III wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem IV do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie następnego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W rozporządzeniu (WE) nr 606/2009 wprowadza się następujące zmiany:

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 sierpnia 2010 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 21 stycznia 2011 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

W załączniku I A do rozporządzenia (WE) nr 606/2009 wprowadza się następujące zmiany:

1) w tabeli wprowadza się następujące zmiany:

a) wiersz 10 zastępuje się wierszem w brzmieniu:

„10	<p>oczyszczenie przy użyciu jednej lub więcej wymienionych poniżej substancji do zastosowań enologicznych:</p> <ul style="list-style-type: none"> — żelatyna jadalna, — substancje białkowe pochodzenia roślinnego uzyskane z pszenicy lub grochu, — karuk, — kazeina oraz kazeiniany potasu, — albumina jaja kurzego, — glina bentonitowa, — dwutlenek krzemu w postaci żelu lub zawiesiny koloidalnej, — glina kaolinowa, — kwas garbnikowy, — chitozan pochodzenia grzybowego, — chityna glukonowa pochodzenia grzybowego 	<p>Limit stosowania chitozanu do użytku winiarskiego wynosi maksymalnie 100 g/hl.</p> <p>Limit stosowania chityny glukonowej do użytku winiarskiego wynosi maksymalnie 100 g/hl.”;</p>
-----	---	--

b) dodaje się wiersze w brzmieniu:

„44	Obróbka za pomocą chitozanu pochodzenia grzybowego	Na warunkach przewidzianych w dodatku 13	
45	Obróbka za pomocą chityny glukonowej pochodzenia grzybowego	Na warunkach przewidzianych w dodatku 13	
46	Zakwaszanie poprzez działanie elektromembranowe	Warunki i limity przewidziane w załączniku XVa pkt C i D do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 i w art. 11 i 13 niniejszego rozporządzenia Na warunkach przewidzianych w dodatku 14	
47	Wykorzystanie preparatów enzymatycznych do zastosowań enologicznych do maceracji, oczyszczania, stabilizacji, filtracji i wykrywania prekursorów aromatycznych winogron obecnych w moszczu i winie	Nie naruszając przepisów art. 9 ust. 2 niniejszego rozporządzenia, preparaty enzymatyczne i ich aktywności enzymatyczne (np. pektolaza, metylesteraza pektynowa, poligalakturonaza, hemicelulaza, celulaza, betamaltaza i glikozydaza) muszą być zgodne z wymogami dotyczącymi czystości i identyfikacji Międzynarodowego kodeksu praktyk enologicznych opublikowanego przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina.”;	

2) skreśla się dodatek 1;

3) dodaje się dodatki 13 i 14 w brzmieniu:

„Dodatek 13

Wymogi dotyczące obróbki win za pomocą chitozanu pochodzenia grzybowego oraz obróbki win za pomocą chityny glukonowej pochodzenia grzybowego

Obszary zastosowania:

a) Zmniejszenie zawartości metali ciężkich, w szczególności żelaza, ołowiu, kadmu, miedzi;

- b) Zapobieganie zawiesinie żelaza, zawiesinie miedzi;
- c) Zmniejszenie ewentualnych zanieczyszczeń, w szczególności ochratoksyny A;
- d) Zmniejszenie populacji niepożądanych mikroorganizmów, w szczególności *Brettanomyces* wyłącznie poprzez obróbkę chitozanem.

Wymogi:

- Dawki, które należy zastosować, określone są po próbie wstępnej. Maksymalna stosowana dawka nie może wynosić więcej niż:
 - 100 g/hl do zastosowań a) i b),
 - 500 g/hl do zastosowania c),
 - 10 g/hl do zastosowania d).
- Osady usuwane są przy zastosowaniu procesów fizycznych.

Dodatek 14

Wymogi dotyczące zakwaszania poprzez działanie elektromembranowe

- Membrany kationowe powinny być tak skonstruowane, żeby umożliwiać jedynie ekstrakcję kationów, a w szczególności kationu K^+ .
- Membrany bipolarne są nieprzepuszczalne dla anionów i kationów moszczu i wina.
- Za przeprowadzenie procesu odpowiada enolog lub wykwalifikowany technik.
- Wykorzystywane membrany muszą spełniać wymogi rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz dyrektywy 2002/72/WE, jak również przepisów krajowych uchwalonych w zastosowaniu tej dyrektywy. Muszą spełniać wymogi monografii »Membrany do elektrodializy« Międzynarodowego kodeksu praktyk enologicznych opublikowanego przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina.”.

ZAŁĄCZNIK II

W części A pkt 2 załącznika I B do rozporządzenia (WE) nr 606/2009 wprowadza się następujące zmiany:

1) w lit. c) wprowadza się następujące zmiany:

a) w 13 tiret dodaje się subtiret w brzmieniu:

- „— Vin de pays de l'Agenais,
- Vin de pays des terroirs landais,
- Vin de pays des Landes,
- Vin de pays d'Allobrogie,
- Vin de pays du Var;”;

b) dodaje się tiret w brzmieniu:

- „— winach pochodzących z Malty, których całkowita objętościowa zawartość alkoholu jest nie mniejsza niż 13,5 %, a zawartość cukru jest nie mniejsza niż 45 g/l, objętych chronionymi oznaczeniami geograficznymi »Malta« i »Gozo«;”;

2) w lit. d) dodaje się tiret w brzmieniu:

- „— winach, które mogą być tradycyjnie określane jako »Késői szüretelésű bor«;”;

3) w lit. e) tiret dziewiąte otrzymuje brzmienie:

- „— winach białych objętych chronioną nazwą pochodzenia »Douro« lub chronionym oznaczeniem geograficznym »Duriense«, którym towarzyszy określenie »colheita tardia«;”.

ZAŁĄCZNIK III

W dodatku 1 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 606/2009 dodaje się do wykazu, w odpowiedniej kolejności alfabetycznej, nazwy następujących odmian winorośli:

- „»Albariño«, »Macabeo B«, »Toutes les Malvasías« i »Tous les Moscateles«”.

ZAŁĄCZNIK IV

W załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 606/2009 wprowadza się następujące zmiany:

a) w części A pkt 4 lit. a) tiret drugie otrzymuje brzmienie:

„— zagęszczonego moszczu winogronowego, rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego lub moszczu winogronowego uzyskiwanego z suszonych winogron, do którego został dodany alkohol neutralny pochodzenia winnego, aby zapobiec fermentacji, w przypadku hiszpańskiego wina określanego tradycyjnie jako »vino generoso de licor«, pod warunkiem że całkowita objętościowa zawartość alkoholu przedmiotowego wina nie wzrośnie o więcej niż 8 %;”

b) w części B wprowadza się następujące zmiany:

(i) w pkt 3 akapit drugi otrzymuje brzmienie:

„Jeżeli chodzi o wina likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia »Málaga« i »Jerez-Xérès-Sherry«, moszcz winogronowy uzyskiwany z suszonych winogron, do którego został dodany alkohol neutralny pochodzenia winnego, aby zapobiec fermentacji, uzyskane z odmiany winorośli »Pedro Ximenez«, mogą pochodzić z regionu »Montilla-Moriles«.”;

(ii) w pkt 10 tiret pierwsze otrzymuje brzmienie:

„— otrzymanych z »vino generoso«, o którym mowa w pkt 8, lub z wina pod warstwą drożdży kożuchujących nadającego się do produkcji »vino generoso«, do którego został dodany albo moszcz winogronowy uzyskiwany z suszonych winogron, do którego dodano alkohol neutralny pochodzenia winnego, aby zapobiec fermentacji, albo rektyfikowany zagęszczony moszcz winogronowy albo »vino dulce natural«.”;

c) w dodatku 1 wprowadza się następujące zmiany:

(i) w pkt A w wykazie dotyczącym Hiszpanii dodaje się wiersze w brzmieniu, w odpowiedniej kolejności alfabetycznej:

„Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel”;

(ii) w pkt B.5 w wykazie dotyczącym Hiszpanii dodaje się wiersz w brzmieniu, w odpowiedniej kolejności alfabetycznej:

„Empordà	Garnacha/Garnatxa”;
----------	---------------------

d) w dodatku 2 wprowadza się następujące zmiany:

(i) w pkt A.2 z wykazu dotyczącego Włoch usuwa się wino likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia „Trentino”;

(ii) w pkt 3 dodaje się wykaz w brzmieniu:

„WŁOCHY

Trentino”;

e) w dodatku 3 dodaje się nazwy odmian winorośli w brzmieniu:

„Moscateles – Garnacha”.