

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 315/2012

z dnia 12 kwietnia 2012 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 606/2009 ustanawiające 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) zmieniła warunki stosowania niektórych praktyk enologicznych, które są zresztą już dopuszczone w Unii. W celu spełnienia obowiązujących norm międzynarodowych w tej dziedzinie oraz stworzenia unijnym producentom możliwości oferowanych producentom z państw trzecich należy zezwolić w Unii na zmianę stosowania tych praktyk enologicznych zgodnie z warunkami stosowania określonymi przez OIV.
- (2) Rozporządzenie (WE) nr 606/2009 zezwala na wykorzystywanie kopolimerów poliwinylimidazolu — poliwinylolopyrrolidonu (PVI/PVP), aby ograniczyć zawartość miedzi, żelaza i metali ciężkich na warunkach zgodnych z wymogami Międzynarodowego kodeksu praktyk enologicznych opublikowanego przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina, w szczególności w zakresie maksymalnej zawartości monomerów. Ponieważ takie zalecenia nie zostały jeszcze przyjęte przez OIV, w trosce o zachowanie jasności prawnej należy usunąć tę praktykę z załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 606/2009.
- (3) Rozporządzenie (WE) nr 606/2009 zezwala na wykorzystanie chitozanu i chityny glukanowej pochodzenia grzybowego. Produkty te są obecnie wytwarzane w Unii wyłącznie z grzyba *Aspergillus niger*. Jednak, ponieważ wspomniane produkty są dopuszczone przez OIV, a Międzynarodowy kodeks praktyk enologicznych przez nią opublikowany precyzuje, że pochodzą one z grzyba *Aspergillus niger*, należy wprowadzić to doprecyzowanie do rozporządzenia (WE) nr 606/2009.

- (4) Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Douro” i chronionym oznaczeniem geograficznym „Duriense”, którym towarzyszy określenie „colheita tardia”, odstępują od maksymalnej zawartości dwutlenku siarki. Portugalia wystąpiła z wnioskiem, aby każde wino portugalskie posiadające te same właściwości co wspomniane wina i które ma prawo być objęte chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, któremu towarzyszy określenie „colheita tardia”, korzystało z tego odstępstwa. W odniesieniu do tych win należy zezwolić na maksymalną zawartość dwutlenku siarki wynoszącą 400 miligramów na litr.
- (5) Ponieważ specyficzne określenie tradycyjne „vino generoso” nie ma już zastosowania wyłącznie do win likierowych, należy przyjąć przepis dotyczący stosowania tego określenia, o którym mowa w pkt 8 część B załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 606/2009.
- (6) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 606/2009.
- (7) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią komitetu regulacyjnego ustanowionego na mocy art. 195 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

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

- 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 III wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem III do niniejszego rozporządzenia;

Artykuł 2

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 193 z 24.7.2009, s. 1.

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

Sporządzono w Brukseli dnia 12 kwietnia 2012 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 kolumna pierwsza tiret dziesiąte i jedenaste otrzymują brzmienie:

- „— chitozan pochodzący z *Aspergillus niger*,
- chityna glukanowa pochodząca z *Aspergillus niger*.”;

b) wiersz 31 kolumna trzecia otrzymuje brzmienie:

„Przy limicie stosowania do 1 g/hl oraz pod warunkiem że zawartość miedzi w poddawanym obróbce produkcie nie przekracza 1 mg/l, z wyjątkiem win likierowych otrzymywanych z moszczu winogronowego z winogron niesfermentowanych lub nieznacznie sfermentowanych, dla których zawartość miedzi nie może przekraczać 2 mg/l.”;

c) skreśla się wiersz 41;

d) wiersz 44 kolumna pierwsza otrzymuje brzmienie:

„Obróbka za pomocą chitozanu pochodzącego z *Aspergillus niger*”;

e) wiersz 45 kolumna pierwsza otrzymuje brzmienie:

„Obróbka za pomocą chityny glukanowej pochodzącej z *Aspergillus niger*”;

2) dodatek 6 otrzymuje brzmienie:

„Dodatek 6

Wymogi dotyczące dwuwęglanu dimetylu**OBSZAR ZASTOSOWAŃ**

Dwuwęglan dimetylu może być dodany do wina dla osiągnięcia następującego celu/kilku następujących celów:

- a) zagwarantowania stabilizacji mikrobiologicznej wina butelkowanego zawierającego cukry ulegające fermentacji;
- b) zapobiegania rozwojowi niepożądanych drożdży lub bakterii mlekowych;
- c) zablokowania fermentacji win słodkich, półsłodkich i półwytrawnych.

WYMOGI

- Dla celu a) – dodanie dwuwęglanu dimetylu powinno nastąpić na krótko przed butelkowaniem,
- wykorzystany produkt musi spełniać kryteria czystości ustanowione w dyrektywie 2008/84/WE,
- zabieg ten należy odnotować w rejestrze określonym w art. 185c ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.”;

3) skreśla się dodatek 11;

4) w dodatku 12 część „**Wymogi**”, pkt 1 tiret pierwsze otrzymuje brzmienie:

„— Wino może zostać wcześniej poddane procesowi chłodzenia.”;

5) w dodatku 13 tytuł otrzymuje brzmienie:

„Wymogi dotyczące obróbki win za pomocą chitozanu pochodzącego z *Aspergillus niger* oraz obróbki win za pomocą chityny glukanowej pochodzącej z *Aspergillus niger*.”.

ZAŁĄCZNIK II

W załączniku I B do rozporządzenia (WE) nr 606/2009 część A pkt 2 lit. e) tiret dziewiąte otrzymuje brzmienie:

„— winach pochodzących z Portugalii objętych chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, jak również określeniem »colheita tardia«.

ZAŁĄCZNIK III

W załączniku III część B pkt 8 akapit pierwszy, zdanie wprowadzające otrzymuje brzmienie:

„Specyficzne tradycyjne określenie »vino generoso« jest zastrzeżone, w przypadku win likierowych, dla wytrawnych win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, dojrzewających częściowo lub całkowicie pod warstwą drożdży kożuchujących:”.
