

**ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 144/2013**

z dnia 19 lutego 2013 r.

**zmieniające rozporządzenie (WE) nr 606/2009 w odniesieniu do niektórych praktyk enologicznych i stosowanych wobec nich ograniczeń, jak również rozporządzenie (WE) nr 436/2009 w odniesieniu do wpisywania tych praktyk do dokumentów towarzyszących przewozowi produktów sektora wina oraz rejestrów, które należy prowadzić w sektorze wina**

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”) <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 121 akapit trzeci i czwarty oraz art. 185a, art. 185c ust. 3 i art. 192 w związku z jego art. 4,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 3 rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009 z dnia 10 lipca 2009 r. ustanawiającego niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń <sup>(2)</sup> dozwolone praktyki enologiczne ustalono w załączniku I do tego rozporządzenia. Międzynarodowa Organizacja ds. Winorośli i Wina (OIV) zmieniła warunki stosowania niektórych praktyk enologicznych, które są zresztą już dopuszczone w Unii. W celu stworzenia unijnym producentom takich możliwości jak te, które oferuje się producentom z państw trzecich, należy zezwolić w Unii na zmianę warunków stosowania tych praktyk enologicznych zgodnie z warunkami stosowania określonymi przez OIV.
- (2) OIV przyjęła nowe praktyki enologiczne. W celu stworzenia unijnym producentom nowych możliwości oferowanych producentom z państw trzecich należy zezwolić w Unii na stosowanie tych nowych praktyk enologicznych na warunkach stosowania określonych przez OIV.
- (3) Dodatek 10 do załącznika I A do rozporządzenia (WE) nr 606/2009 zawiera wymogi dotyczące procesu częściowego usuwania alkoholu z wina. OIV zastąpiła pojęcie częściowego usuwania alkoholu z wina pojęciem korekty zawartości alkoholu w winie. Należy zatem odpowiednio dostosować tekst dodatku. W dodatku wskazano również, że państwa członkowskie mogą ustalić, że proces częściowego usuwania alkoholu z win podlega zgłoszeniu do właściwych organów. Aby zapewnić skuteczność kontroli, należy uściślić, że chodzi o zgłoszenie poprzedzające faktyczną realizację procesu częściowego usuwania alkoholu.
- (4) Wina pochodzące z Włoch typu „aleatico”, które mają prawo być objęte chronioną nazwą pochodzenia „Pergola”, jak również tradycyjnym określeniem „passito”, oraz wina pochodzące z Węgier objęte chronioną

nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, posiadające prawo do określenia „jégbor”, mają bardzo wysoką zawartość cukru i są produkowane w małych ilościach. W celu zapewnienia dobrej konserwacji tych win Włochy i Węgry wystąpiły z wnioskiem o wprowadzenie odstępstwa od maksymalnej zawartości dwutlenku siarki. Należy zezwolić na maksymalny limit zawartości dwutlenku siarki wynoszący 350 mg/l w odniesieniu do win włoskich oraz 400 mg/l w odniesieniu do win węgierskich.

- (5) Dwutlenek węgla niepochodzący z fermentacji alkoholowej nastawu winiarskiego może być obecny w winach musujących wskutek wymiany gazowej mającej miejsce podczas użycia dwutlenku węgla w procesie przelewania przez przeciwciśnienie. Takie wymiany gazowe nie podnoszą ciśnienia dwutlenku węgla i, co za tym idzie, nie powinny prowadzić do twierdzenia, że produkty te były gazowane. Należy natomiast sprecyzować, że tylko wymiany gazowe z dwutlenkiem węgla pochodzącym z fermentacji alkoholowej nastawu winiarskiego, które są nieuniknione podczas procesu przelewania poprzez przeciwciśnienie, mogą zostać zaakceptowane.
- (6) Zgodnie z art. 120g rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 załącznik IV do rozporządzenia (WE) nr 606/2009 przewiduje pewne metody analizy pozwalające ustalić skład produktów sektora wina oraz zasady pozwalające określić, czy produkty były poddane procesom niezgodnym z dozwolonymi praktykami enologicznymi, w razie braku metod lub zasad zalecanych i publikowanych przez OIV. OIV przyjęła pewne szczególne metody analizy cukru gronowego (rektyfikowany zagęszczony moszcz winogronowy). Należy usunąć odpowiednie metody znajdujące się obecnie w załączniku IV do rozporządzenia (WE) nr 606/2009.
- (7) Niektóre praktyki enologiczne są szczególnie narażone na ryzyko nadużyć i powinny zostać wskazane w rejestrach i dokumentach towarzyszących zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 436/2009 z dnia 26 maja 2009 r. ustanawiającym szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do rejestru winnic, obowiązkowych deklaracji i sporządzania informacji na potrzeby monitorowania rynku, dokumentów towarzyszących przewozowi produktów i rejestrów prowadzonych w sektorze wina <sup>(3)</sup>. Wymogi dotyczące praktyk, takich jak korekta zawartości alkoholu w winie, obróbka wymiennicami kationowymi w celu zakwaszania oraz proces elektromembranowy stanowią, że praktyki te muszą zostać wpisane w wymienionych rejestrach. Należy dostosować przepisy dotyczące wpisów przewidzianych w rozporządzeniu (WE)

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 193 z 24.7.2009, s. 1.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 128 z 27.5.2009, s. 15.

nr 436/2009, tak aby uwzględnić zmiany wprowadzone w rozporządzeniu (WE) nr 606/2009 niniejszym rozporządzeniem.

- (8) W związku z powyższym należy odpowiednio zmienić rozporządzenia (WE) nr 606/2009 i (WE) nr 436/2009.
- (9) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Regulacyjnego ustanowionego na mocy art. 195 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 oraz z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Wspólnej Organizacji Rynków Rolnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 1

##### Zmiana rozporządzenia (WE) nr 606/2009

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

- 1) w załączniku I A wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia;
- 2) w załączniku I B wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem II do niniejszego rozporządzenia;
- 3) w załączniku II wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem III do niniejszego rozporządzenia;
- 4) w załączniku IV wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem IV do niniejszego rozporządzenia.

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

Sporządzono w Brukseli dnia 19 lutego 2013 r.

#### Artykuł 2

##### Zmiana rozporządzenia (WE) nr 436/2009

W rozporządzeniu (WE) nr 436/2009 wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w art. 41 ust. 1 wprowadza się następujące zmiany:
  - a) lit. p) otrzymuje brzmienie:

„p) proces elektrodializy lub proces obróbki wymiennicami kationowymi dla zapewnienia winowej stabilizacji w winie lub proces obróbki wymiennicami kationowymi do zakwaszania;”;
  - b) lit. s) otrzymuje brzmienie:

„s) korekta zawartości alkoholu w winie;”;
  - c) dodaje się lit. v) w brzmieniu:

„v) proces elektromembranowy do zakwaszania lub odkwaszania.”;
- 2) załącznik VI zmienia się zgodnie z załącznikiem V do niniejszego rozporządzenia.

#### Artykuł 3

##### Wejście w życie

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

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) w pozycji 10:

(i) w kolumnie 1 dodaje się tiret w brzmieniu:

„— ekstrakty protein drożdżowych.”;

(ii) w kolumnie 3 dodaje się tekst w brzmieniu:

„W odniesieniu do moszczy, win białych i win różowych limit używania ekstraktów protein drożdżowych wynosi 30 g/hl, w odniesieniu do win czerwonych – 60 g/hl.”;

b) w pozycji 40 praktyka enologiczna w kolumnie 1 otrzymuje brzmienie:

„korekta zawartości alkoholu w winach”;

c) dodaje się następujące pozycje:

„48	Zakwaszanie poprzez obróbkę wymiennicami kationowymi	Warunki i limity przewidziane w pkt C i D załącznika XVa do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 i w art. 11 i 13 niniejszego rozporządzenia.  Na warunkach przewidzianych w dodatku 15.
49	Zmniejszenie zawartości cukru w moszczach poprzez połączenie procesów membranowych	W odniesieniu do produktów określonych w pozycji 10 załącznika XIb do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 na warunkach ustalonych w dodatku 16.
50	Odkwaszenie z zastosowaniem procesu elektromembranowego	Warunki i limity przewidziane w pkt C i D załącznika XVa do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 i w art. 11 i 13 niniejszego rozporządzenia.  Na warunkach przewidzianych w dodatku 17.”

2) dodatek 10 otrzymuje brzmienie:

„Dodatek 10

### Wymogi dotyczące korekty zawartości alkoholu w winach

Obróbka poprzez korektę zawartości alkoholu (zwana dalej »obróbką«) ma na celu obniżenie zawartości etanolu w winie w celu poprawy równowagi smakowej.

Wymogi:

- 1) Cele te można osiągnąć poprzez procesy rozdzielania, stosowane osobno lub razem.
- 2) Wina poddawane tym procesom nie powinny zawierać wad organoleptycznych i muszą być zdatne do bezpośredniego spożycia przez ludzi.
- 3) Nie można przeprowadzać procesu usuwania alkoholu zawartego w winie, jeśli na produktach sektora wina wykorzystywanych do wytwarzania danego wina przeprowadzano jeden z procesów wzbogacania, o których mowa w załączniku XVa do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.

- 4) Zawartość alkoholu może zostać obniżona najwyżej o 20 %, a rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu produktu końcowego musi być zgodna z rzeczywistą objętościową zawartością alkoholu określoną w pkt 1 akapit drugi pkt a) załącznika XIb do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.
  - 5) Za przeprowadzenie procesu odpowiada enolog lub wykwalifikowany technik.
  - 6) Zabieg ten należy odnotować w rejestrze określonym w art. 185c ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.
  - 7) Państwa członkowskie mogą ustalić, że proces ten podlega zgłoszeniu do właściwych organów.”;
- 3) w dodatku 14 tiret 3 i 4 otrzymują brzmienie:

„— Za przeprowadzenie procesu odpowiada enolog lub wykwalifikowany technik. Zabieg ten należy odnotować w rejestrze określonym w art. 185c ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.

— Wykorzystywane membrany muszą spełniać wymogi rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz rozporządzenia Komisji (UE) nr 10/2011 (\*), jak również przepisów krajowych uchwalonych w ich zastosowaniu. Muszą spełniać wymogi Międzynarodowego kodeksu praktyk enologicznych opublikowanego przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina.

(\*) Dz.U. L 12 z 15.1.2011, s. 1.”;

- 4) dodaje się dodatki 15, 16 i 17 w brzmieniu:

„Dodatek 15

#### **Wymogi dotyczące zakwaszania poprzez obróbkę wymiennicami kationowymi**

Obróbka wymiennicami kationowymi (zwana dalej »obróbką«) ma na celu zwiększenie kwasowości miareczkowej i kwasowości rzeczywistej (obniżenie pH) poprzez częściową fizyczną ekstrakcję kationów za pomocą wymienniczy kationowych.

Wymogi:

- 1) Obróbki dokonuje się za pomocą żywic kationitowych regenerowanych w cyklu kwasu.
- 2) Proces musi się ograniczać do usunięcia zbędnych kationów.
- 3) Aby uniknąć frakcjonowania moszczu lub wina, obróbka będzie przeprowadzana w sposób ciągły, przy wprowadzaniu jednego za drugim obrabianych produktów do produktów oryginalnych.
- 4) Alternatywą może być bezpośrednie wprowadzenie żywicy w odpowiednich ilościach do kadzi, a następnie odseparowanie jej za pomocą właściwych metod fizycznych.
- 5) Za przeprowadzenie wszystkich procesów odpowiada enolog lub wykwalifikowany technik.
- 6) Zabieg ten należy odnotować w rejestrze określonym w art. 185c ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.
- 7) Żywice kationitowe muszą być zgodne z wymogami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 oraz w przepisach unijnych i krajowych przyjętych w celu jego wykonania i muszą spełniać wymogi analityczne określone w dodatku 4 do niniejszego rozporządzenia. Nie mogą nadmiernie modyfikować składu fizykochemicznego i właściwości sensorycznych moszczu lub wina i muszą być stosowane w ilościach określonych w punkcie 3 monografii »Żywice kationitowe« międzynarodowego kodeksu praktyk enologicznych opublikowanego przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina.

## Dodatek 16

**Wymogi dotyczące zmniejszenia zawartości cukru w moszczach poprzez połączenie procesów membranowych**

Obróbka polegająca na zmniejszeniu zawartości cukru (zwana dalej »obróbką«) ma na celu usunięcie cukru z moszczu poprzez połączenie procesów membranowych łączących mikrofiltrację lub ultrafiltrację z nanofiltracją lub odwróconą osmozą.

Wymogi:

- 1) Obróbka powoduje zmniejszenie objętości moszczu w zależności od ilości oraz od zawartości cukru w roztworze cukru usuniętym z moszczu pierwotnego.
- 2) Procesy te powinny pozwolić na zachowanie w moszczu zawartości składników innych niż cukier.
- 3) Zmniejszenie zawartości cukru w moszczach wyklucza korektę zawartości alkoholu w winach, które z nich pochodzą.
- 4) Obróbka ta nie może być stosowana łącznie z jednym z procesów, o których mowa w załączniku XVa do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.
- 5) Obróbki tej dokonuje się na objętości moszczu określonej w funkcji celu, jaki ma zamierzone zmniejszenie zawartości cukru.
- 6) Pierwszy etap ma na celu, z jednej strony, uzdatnienie moszczu do drugiego etapu, jakim jest zagęszczenie, a z drugiej strony zachowanie makrocząstek większych niż punkt odcięcia membrany. Etap ten można wykonać w drodze ultrafiltracji.
- 7) Filtrat uzyskany podczas pierwszego etapu obróbki jest następnie zagęszczany w drodze nanofiltracji lub odwróconej osmozy.  
  
Oryginalna woda i kwasy organiczne niezachowane podczas nanofiltracji mogą w szczególności zostać ponownie wprowadzone do poddanego obróbce moszczu.
- 8) Za przeprowadzenie obróbki odpowiada enolog lub wykwalifikowany technik.
- 9) Wykorzystywane membrany muszą spełniać wymogi rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz rozporządzenia (UE) nr 10/2011, jak również przepisów krajowych uchwalonych w ich zastosowaniu. Muszą spełniać wymogi Międzynarodowego kodeksu praktyk enologicznych opublikowanego przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina.

## Dodatek 17

**Wymogi dotyczące odkwaszania w drodze procesów elektromembranowych**

Proces elektromembranowy (zwany dalej »procesem«) to metoda fizyczna ekstrakcji jonów z moszczu lub wina wskutek działania pola elektrycznego za pomocą membrany przepuszczalnej dla anionów z jednej strony i membrany bipolarnej z drugiej strony. Połączenie membrany przepuszczalnej dla anionów i membrany bipolarnej pozwala zmniejszyć kwasowość miareczkową i kwasowość rzeczywistą (wzrost pH).

Wymogi:

- 1) Membrany anionowe są ustawione tak, aby umożliwiać wyłącznie ekstrakcję anionów, w szczególności kwasów organicznych moszczu i wina.
- 2) Membrany bipolarne muszą być nieprzepuszczalne dla anionów i kationów moszczu i wina.

- 3) Wino otrzymane z moszczu lub wina odkwaszonego wskutek tej obróbki musi zawierać co najmniej 1 g.l<sup>-1</sup> kwasu winowego.
- 4) Odkwaszanie za pomocą membran oraz zakwaszanie wykluczają się wzajemnie.
- 5) Za przeprowadzenie procesu odpowiada enolog lub wykwalifikowany technik.
- 6) Zabieg ten należy odnotować w rejestrze określonym w art. 185c ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.
- 7) Wykorzystywane membrany muszą spełniać wymogi rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz rozporządzenia (UE) nr 10/2011, jak również przepisów krajowych uchwalonych w ich zastosowaniu. Muszą spełniać wymogi 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. d) dodaje się tiret w brzmieniu:

„— winach pochodzących z Włoch typu »aleatico«, które mają prawo być objęte chronioną nazwą pochodzenia »Pergola«, jak również tradycyjnym określeniem »passito«.”;

- 2) w lit. e) tiret szóste otrzymuje brzmienie:

„— winach pochodzących z Węgier, które mają prawo być objęte chronioną nazwą pochodzenia i które zgodnie z węgierskimi przepisami mogą być określane jako »Tokaji máslás«, »Tokaji fordítás«, »Tokaji aszúeszencia«, »Tokaji eszencia«, »Tokaji aszú« lub »Töppedt szőlőből készült bor« lub »Jégbor«.”.

---

#### ZAŁĄCZNIK III

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 606/2009 część A pkt 10 tiret trzecie otrzymuje brzmienie:

„Użycie dwutlenku węgla w procesie przelewania przez przeciwcisnienie może być zastosowane wyłącznie pod nadzorem oraz pod warunkiem, że ciśnienie dwutlenku węgla zawartego w winie musującym nie zostanie w ten sposób zwiększone wskutek nieuniknionych wymian gazowych z dwutlenkiem węgla pochodzącym z fermentacji alkoholowej nastawu winiarskiego”.

---

## ZAŁĄCZNIK IV

W części B załącznika IV do rozporządzenia (WE) nr 606/2009 skreśla się lit. a)–e).

---

## ZAŁĄCZNIK V

W załączniku VI do rozporządzenia (WE) nr 436/2009 część B pkt 1.4 lit. b) numer 11 otrzymuje brzmienie:  
„11: zawartość alkoholu w produkcie została skorygowana;”.

---