

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 203/2012

av den 8 mars 2012

om ändring av förordning (EG) nr 889/2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 834/2007 vad gäller närmare bestämmelser för ekologiskt vin

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA
FÖRORDNINGmed beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-
sätt,med beaktande av rådets förordning (EG) nr 834/2007 av den
28 juni 2007 om ekologisk produktion och märkning av eko-
logiska produkter och om upphävande av förordning (EEG) nr
2092/91⁽¹⁾, särskilt artikel 19.3 andra stycket, artiklarna 21.2,
22.1, 38 a och 40, och

av följande skäl:

- (1) I förordning (EG) nr 834/2007, särskilt kapitel 4 avdelning III, fastställs grundläggande krav på ekologisk produktion av bearbetade livsmedel. Närmare bestämmelser för genomförandet av dessa grundläggande krav fastställs i kommissionens förordning (EG) nr 889/2008 av den 5 september 2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter med avseende på ekologisk produktion, märkning och kontroll⁽²⁾.
- (2) Särskilda bestämmelser för produktion av ekologiskt vin bör fastställas i förordning (EG) nr 889/2008. Dessa bestämmelser bör gälla för produkter från vinsektorn, i enlighet med rådets förordning (EG) nr 1234/2007 av den 22 oktober 2007 om upprättande av en gemensam organisation av jordbruksmarknaderna och om särskilda bestämmelser för vissa jordbruksprodukter ("förordningen om en samlad marknadsordning")⁽³⁾.
- (3) Vid bearbetningen av ekologiskt vin måste vissa produkter och ämnen, i form av tillsatser eller processhjälpmiddel, användas på noga fastställda villkor. Av den anledningen, och på grundval av rekommendationerna i den unionsomfattande studien *Organic viticulture and wine-making: development of environment and consumer friendly technologies for organic wine quality improvement and scientifically based legislative framework* (även kallad "Orwine")⁽⁴⁾, bör användningen av sådana produkter och ämnen tillåtas enligt artikel 21 i förordning (EG) nr 834/2007.
- (4) Från råvaror av jordbruksursprung härstammar vissa produkter och ämnen, som används som tillsatser och processhjälpmiddel för oenologiska metoder i enlighet med kommissionens förordning (EG) nr 606/2009 av den 10 juli 2009 om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 479/2008 beträffande kategorier av vinprodukter, oenologiska metoder och restriktioner som ska tillämpas på dessa⁽⁵⁾. I sådana fall kan råvarorna finnas på marknaden och vara ekologiska. I syfte att uppmuntra efterfrågan på sådana varor på marknaden bör framför allt tillsatser och processhjälpmiddel som härstammar från ekologiskt odlade råvaror användas.
- (5) Metoder och teknik för produktion av vin i unionen fastställs i förordning (EG) nr 1234/2007 och tillämpningsföreskrifterna för denna produktion i förordning (EG) nr 606/2009 och i kommissionens förordning (EG) nr 607/2009 av den 14 juli 2009 om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 479/2008 när det gäller skyddade ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar, traditionella uttryck, märkning och presentation av vissa vinprodukter⁽⁶⁾. Det är inte säkert att tillämpningen av dessa metoder och denna teknik vid ekologisk vinframställning står i samklang med de mål och principer som fastställs i förordning (EG) nr 834/2007, och framför allt med de särskilda principer för bearbetning av ekologiska livsmedel som avses i artikel 6 i den förordningen. Därför bör särskilda restriktioner och begränsningar införas för vissa oenologiska metoder och processer.
- (6) Vissa andra metoder som är vanliga vid bearbetning av livsmedel går även att tillämpa vid vinframställning och kan också inverka på vissa väsentliga egenskaper hos de ekologiska produkterna, och därmed på deras rätta beskaffenhet. För närvarande finns det dock inga alternativ till dessa metoder. Detta gäller för värmebehandling, filtrering, omvänd osmos och användande av jonbytarhartser. Sådana metoder bör därför vara tillgängliga för producenter av ekologiskt vin, men användningen bör begränsas. En omprövning när det gäller värmebehandling, jonbytarhartser och omvänd osmos bör kunna göras i sinom tid.
- (7) Oenologiska metoder och processer som kan vara vilseledande med avseende på de ekologiska produkternas rätta beskaffenhet bör uteslutas från framställningen av ekologiskt vin. Detta gäller koncentreringsmetoder genom kylning, dealkoholisering, avlägsnande av svaveldioxid med hjälp av fysikaliska processer, elektrodialys och användning av katjonbytare, eftersom dessa oenologiska metoder ändrar

⁽¹⁾ EUT L 189, 20.7.2007, s. 1.⁽²⁾ EUT L 250, 18.9.2008, s. 1.⁽³⁾ EUT L 299, 16.11.2007, s. 1.⁽⁴⁾ <http://www.orwine.org/default.asp?scheda=263>⁽⁵⁾ EUT L 193, 24.7.2009, s. 1.⁽⁶⁾ EUT L 193, 24.7.2009, s. 60.

produktens sammansättning så mycket att de kan vara vilseledande med avseende på det ekologiska vinets rätta beskaffenhet. Av samma skäl kan användning eller tillsättning av vissa ämnen också vara vilseledande, när det gäller det ekologiska vinets rätta beskaffenhet. Det är därför lämpligt att fastställa att sådana ämnen inte bör användas eller tillsättas i samband med oenologiska metoder och processer för ekologisk produktion.

- (8) När det gäller sulfiter visar resultaten från Orwine-studien att ekologiska vinproducenter i unionen redan har åstadkommit en lägre svaveldioxidnivå i viner framställda av ekologiska druvor, jämfört med det högsta tillåtna svaveldioxidinnehållet för icke-ekologiska viner. Det är därför lämpligt att fastställa ett högsta tillåtna svavelinnehåll särskilt för ekologiska viner, som bör vara lägre än den tillåtna nivån för icke-ekologiska viner. Mängden svaveldioxid som behövs beror på de olika kategorierna av viner och också på vissa inneboende egenskaper hos vinet, särskilt dess sockernehåll, som bör beaktas när de maximala svaveldioxidnivåerna för ekologiska viner fastställs. Extrema väderförhållanden kan emellertid skapa svårigheter i vissa vinodlingsområden, vilket gör det nödvändigt att använda extra mycket sulfiter vid vinframställningen, för att man ska kunna få en stabil slutprodukt det året. Det bör därför tillåtas att det högsta tillåtna svaveldioxidinnehållet ökas, när sådana förhållanden föreligger.
- (9) Vin är en produkt med lång hållbarhetstid och vissa viner lagras traditionellt under flera år på fat eller i tankar, innan de saluförs. Enligt rådets förordning (EEG) nr 2092/91 av den 24 juni 1991 om ekologisk produktion av jordbruksprodukter och livsmedel⁽¹⁾, och för en begränsad period enligt förordning (EG) nr 889/2008, bör saluföringen av sådana viner med bibehållande av märkningskraven enligt den förordningen tillåtas till dess att lagren har tömts.
- (10) Vissa av dessa lagrade viner har redan producerats genom en process för vinframställning som redan är förenlig med reglerna för produktion av ekologiskt vin i denna förordning. Där detta kan bevisas, bör den gemenskapslogotyp för ekologisk produktion tillåtas som avses i artikel 25.1 i förordning (EG) nr 834/2007 och som från och med den 1 juli 2010 går under beteckningen "EU:s ekologiska logotyp", i syfte att möjliggöra rättvis jämförelse och konkurrens mellan ekologiska viner producerade före och efter ikraftträdandet av denna förordning. I annat fall bör vinet uteslutande märkas som "vin av ekologiska druvor", utan märkning med EU:s ekologiska logotyp, förutsatt att vinet är producerat i enlighet med förordning (EEG) nr 2092/91 och förordning (EG) nr 889/2008 före ändringen av den genom denna förordning.
- (11) Förordning (EG) nr 889/2008 bör därför ändras i enlighet med detta.

- (12) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från föreskrivande kommittén för ekologisk produktion.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Förordning (EG) nr 889/2008 ska ändras på följande sätt:

1. Avdelning II ska ändras på följande sätt:

- a) I artikel 27.1 ska inledningsfrasen ersättas med följande:

"I enlighet med artikel 19.2 b i förordning (EG) nr 834/2007 får endast följande ämnen användas vid bearbetning av ekologiska livsmedel, med undantag för produkter inom vinsektorn för vilka bestämmelserna i kapitel 3a ska gälla:"

- b) Ett nytt kapitel 3a ska införas:

"KAPITEL 3a

Särskilda regler för vinframställning

Artikel 29b

Tillämpningsområde

1. I detta kapitel fastställs särskilda regler för ekologisk produktion av de produkter inom vinsektorn som avses i artikel 1.1.1 i rådets förordning (EG) nr 1234/2007 (*).

2. Om inte annat uttryckligen anges i detta kapitel, ska bestämmelserna i kommissionens förordningar (EG) nr 606/2009 (**) och (EG) nr 607/2009 (***) tillämpas.

Artikel 29c

Användning av vissa produkter och ämnen

1. Vid tillämpning av artikel 19.2 a i förordning (EG) nr 834/2007 ska produkter inom vinsektorn framställas av ekologiska råvaror.

2. Vid tillämpning av artikel 19.2 b i förordning (EG) nr 834/2007 får endast produkter och ämnen som förtecknas i bilaga VIIIa till denna förordning användas för framställning av produkter inom vinsektorn, inbegripet under processer och med oenologiska metoder, i enlighet med de särskilda villkor och begränsningar som fastställs i förordning (EG) nr 1234/2007 och förordning (EG) nr 606/2009 och framför allt i bilaga I A till den förordningen.

3. Produkter och ämnen som förtecknas i bilaga VIIIa till denna förordning och som är markerade med en asterisk och härstammar från ekologiska råvaror ska användas, om de finns tillgängliga.

⁽¹⁾ EGT L 198, 22.7.1991, s. 1. Förordning (EEG) nr 2092/91 har upphävts genom och ersatts med förordning (EG) nr 834/2007, med verkan från och med den 1 januari 2009.

Artikel 29d

Oenologiska metoder och restriktioner

1. Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 29c och särskilda förbud och begränsningar som fastställs i punkterna 2–5 i denna artikel, är endast oenologiska metoder, processer och behandlingar, inbegripet de restriktioner som avses i artikel 120c och 120d i förordning (EG) nr 1234/2007 och i artiklarna 3, 5–9 och 11–14 i förordning (EG) nr 606/2009 och i bilagorna till dessa, som användes före den 1 augusti 2010 tillåtna.

2. Det är förbjudet att tillämpa följande oenologiska metoder, processer och behandlingar:

- a) Partiell koncentrerings genom kylning enligt B.1 c i bilaga XVa till förordning (EG) nr 1234/2007.
- b) Avlägsnande av svaveldioxid genom fysikaliska processer enligt punkt 8 i bilaga I A till förordning (EG) nr 606/2009.
- c) Elektrodialysbehandling för att säkerställa vinets vinsyrestabilisering enligt punkt 36 i bilaga I A till förordning (EG) nr 606/2009.
- d) Partiell dealkoholisering av viner enligt punkt 40 i bilaga I A till förordning (EG) nr 606/2009.
- e) Behandling med katjonbytare för att säkerställa stabilisering av vinsyran i vinet enligt punkt 43 i bilaga I A till förordning (EG) nr 606/2009.

3. Det är tillåtet att använda följande oenologiska metoder, processer och behandlingar på följande villkor:

- a) Vid värmebehandling enligt punkt 2 i bilaga I A till förordning (EG) nr 606/2009 får temperaturen inte överstiga 70 °C.
- b) Vid centrifugering och filtrering med eller utan inert filtermaterial enligt punkt 3 i bilaga I A till förordning (EG) nr 606/2009 får porernas storlek inte understiga 0,2 mikrometer.

4. Användningen av följande oenologiska metoder, processer och behandlingar ska omprövas av kommissionen före den 1 augusti 2015 i syfte att fasa ut eller ytterligare begränsa dessa metoder:

- a) Värmebehandling som anges i punkt 2 i bilaga I A till förordning (EG) nr 606/2009.
- b) Användning av jonbytarhartser som anges i punkt 20 i bilaga I A till förordning (EG) nr 606/2009.

c) Omvänd osmos enligt B.1 b i bilaga XVa till förordning (EG) nr 1234/2007.

5. Ändringar som införts efter den 1 augusti 2010 med avseende på de oenologiska metoder, processer och behandlingar som avses i förordning (EG) nr 1234/2007 eller förordning (EG) nr 606/2009 får endast vara tillämpliga på ekologisk produktion av vin efter det att de åtgärder som krävs för tillämpningen av produktionsreglerna som avses i artikel 19.3 i förordning (EG) nr 834/2007 har antagits och, om så krävs, efter ett bedömningsförfarande i enlighet med artikel 21 i den förordningen.

(*) EUT L 299, 16.11.2007, s. 1.

(**) EUT L 193, 24.7.2009, s. 1.

(***) EUT L 193, 24.7.2009, s. 60.”

c) Artikel 47 ska ändras på följande sätt:

i) I första stycket ska följande punkt läggas till:

”e) Om exceptionella klimatförhållanden under ett visst skördeår försämrar de ekologiska druvornas hälsostatus i ett visst geografiskt område genom allvarliga bakterie- eller svampangrepp, som föranleder vintillverkaren att använda mer svaveldioxid än föregående år för att få en jämförbar slutprodukt: användning av svaveldioxid inom de gränsvärden som fastställts i enlighet med bilaga I B till förordning (EG) nr 606/2009.”

ii) Andra stycket ska ersättas med följande:

”Efter den behöriga myndighetens godkännande ska de enskilda aktörerna bevara dokumentation som styrker användningen av ovanstående undantag. Medlemsstaterna ska informera varandra och kommissionen om de undantag de har beviljat enligt första stycket c och e.”

2. Avdelning V ska ändras på följande sätt:

a) I artikel 94.1 ska följande led d läggas till:

”d) Inom en månad efter godkännandet, de undantag som medlemsstaterna har beviljat enligt artikel 47 första stycket c och e.”

b) I artikel 95 ska punkt 10a ersättas med följande:

”10a. För produkter inom vinsektorn ska den övergångsperiod som avses i punkt 8 löpa ut den 31 juli 2012.

Lager av vin och vinprodukter som i enlighet med förordning (EEG) nr 2092/91 eller förordning (EG) nr 834/2007 producerats till och med den 31 juli 2012 får fortsätta att saluföras till dess att lagren har tömts, om följande märkningskrav uppfylls:

- a) Den gemenskapslogotyp för ekologisk produktion som avses i artikel 25.1 i förordning (EG) nr 834/2007, och som från och med den 1 juli 2010 går under beteckningen 'EU:s ekologiska logotyp', får användas, under förutsättning att processen för vinframställning är förenlig med kapitel 3a i avdelning II i denna förordning.
- b) Aktörer som använder 'EU:s ekologiska logotyp' ska bevara upptagen dokumentation under minst fem år efter det att de salufört det vin som framställts av ekologiska druvor, även för motsvarande mängd vin i liter, per vinkategori och per år.

c) Om den dokumentation som avses i b inte är tillgänglig, får sådant vin märkas som 'vin av ekologiska druvor', om det uppfyller kraven i denna förordning, förutom de som avses i kapitel 3a i avdelning II.

d) Vin som märkts som 'vin av ekologiska druvor' får inte märkas med 'EU:s ekologiska logotyp.'

3. En ny bilaga VIIIa, enligt lydelsen i bilagan till den här förordningen, ska införas.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tredje dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den ska gälla från och med den 1 augusti 2012.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 8 mars 2012.

På kommissionens vägnar

José Manuel BARROSO

Ordförande

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	<ul style="list-style-type: none"> — Jäst ⁽¹⁾ 	
Punkt 6: Användning	<ul style="list-style-type: none"> — Diammoniumfosfat — Tiaminhydroklorid 	
Punkt 7: Användning	<ul style="list-style-type: none"> — Svaveldioxid — Kaliumbisulfit eller kaliummetabisulfit 	<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	<ul style="list-style-type: none"> — 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 	

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 12: Användning för syring	— Mjölksyra — L(+)-vinsyra	
Punkt 13: Användning för avsyring	— L(+)-vinsyra — Kalciumkarbonat — Neutralt kaliumtartrat — Kaliumbikarbonat	
Punkt 14: Tillsats	— Kåda från aleppotall	
Punkt 17: Användning	— Mjölksyrabakterier	
Punkt 19: Tillsats	— L-askorbinsyra	
Punkt 22: Användning för genomströmning	— Kvävgas	
Punkt 23: Tillsats	— Koldioxid	
Punkt 24: Tillsats för stabilisering av vinet	— Citronsyra	
Punkt 25: Tillsats	— Tanniner ⁽²⁾	
Punkt 27: Tillsats	— Metavinsyra	
Punkt 28: Användning	— Gummi arabicum ⁽²⁾	
Punkt 30: Användning	— Kaliumbitartrat	
Punkt 31: Användning	— Kopparcitrat	
Punkt 31: Användning	— Kopparsulfat	Tillåten till och med den 31 juli 2015.
Punkt 38: Användning	— Bitar av ek	
Punkt 39: Användning	— Kaliumalginat	
Typ av behandling enligt A 2 b i bilaga III till förordning (EG) nr 606/2009	— Kalciumsulfat	Endast för 'vino generoso' eller 'vino generoso de licor'.

⁽¹⁾ När det gäller enskilda jäststammar ska produkten härstamma från ekologiska råvaror, om så är möjligt.

⁽²⁾ Ska härstamma från ekologiska råvaror, om så är möjligt."