

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 203/2012,

8. märts 2012,

millega muudetakse määrust (EÜ) nr 889/2008, millega kehtestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 834/2007 üksikasjalikud rakenduseeskirjad, seoses maheveini tootmise üksikasjalike eeskirjadega

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse nõukogu 28. juuni 2007. aasta määrust (EÜ) nr 834/2007 mahepõllumajandusliku tootmise ning mahepõllumajanduslike toodete märgistamise ja määruse (EMÜ) nr 2092/91 kehtetuks tunnistamise kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 19 lõike 3 teist lõiku, artikli 21 lõiget 2, artikli 22 lõiget 1, artikli 38 punkti a ning artiklit 40,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruses (EÜ) nr 834/2007, eelkõige selle III jaotise 4. peatükis, on sätestatud töödeldud toidu mahepõllumajandusliku tootmise põhinõuded. Üksikasjalikud eeskirjad kõnealuste põhinõuete rakendamiseks on kehtestatud komisjoni 5. septembri 2008. aasta määrusega (EÜ) nr 889/2008, millega kehtestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 834/2007 (mahepõllumajandusliku tootmise ning mahepõllumajanduslike toodete märgistamise kohta) üksikasjalikud rakenduseeskirjad seoses mahepõllumajandusliku tootmise, märgistamise ja kontrolliga ⁽²⁾.
- (2) Määruses (EÜ) nr 889/2008 tuleks esitada maheveini tootmise erieeskirjad. Kõnealuseid eeskirju tuleks kohaldada veinisektori toodetele, millele on osutatud nõukogu 22. oktoobri 2007. aasta määruses (EÜ) nr 1234/2007, millega kehtestatakse põllumajandusturgude ühine korraldus ning mis käsitleb teatavate põllumajandustoodete erisätteid (ühise turukorralduse ühtne määrus) ⁽³⁾.
- (3) Maheveini töötlemisel on vaja täpselt määratletud tingimustel kasutada teatavaid tooteid ja aineid, nagu lisained või töötlemise abiained. Selleks, ja toetudes kogu Euroopa Liitu hõlmava uuringu „Organic viticulture and wine-making: development of environment and consumer friendly technologies for organic wine quality improvement and scientifically based legislative framework” („Mahepõllumajanduslik viinamarjakasvatus ja veinivalmistamine: keskkonna- ja tarbijasõbraliku tehnoloogia väljatöötamine maheveini kvaliteedi parandamiseks ning teadusel põhineva õigusraamistiku jaoks”, tuntud ka lühinimetuse ORWINE all) ⁽⁴⁾ alusel esitatud soovitudele, tuleks määruse (EÜ) nr 834/2007 artikli 21 kohaselt lubada selliste toodete ja ainete kasutamine.

(4) Teatavaid tooteid ja aineid, mida veinivalmistustavade kohaselt kasutatakse lisainetena ja töötlemise abiainetena vastavalt komisjoni 10. juuli 2009. aasta määrusele (EÜ) nr 606/2009, millega kehtestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 479/2008 teatavad rakenduseeskirjad seoses viinamarjasaaduste kategooriate, veinivalmistustavade ja asjaomaste piirangutega, ⁽⁵⁾ saadakse põllumajanduslikust toorainest. Sellisel juhul võivad toorained turul olla mahepõllumajanduslikul kujul. Kõnealuste toorainete turundluse suurendamiseks tuleks eelistada mahepõllumajanduslikust toorainest saadud lisainete ja töötlemise abiainete kasutamist.

(5) Eli tasandil on veinitootmise tavad ja meetodid kehtestatud määrusega (EÜ) nr 1234/2007 ja selle rakenduseeskirjad määrusega (EÜ) nr 606/2009 ning komisjoni 14. juuli 2009. aasta määrusega (EÜ) nr 607/2009, millega kehtestatakse üksikasjalikud rakenduseeskirjad nõukogu määrusele (EÜ) nr 479/2008 seoses teatavate veinitoodete kaitstud päritolunimetuste, kaitstud geograafiliste tähiste, traditsiooniliste nimetuste, märgistuse ja esitlusviisidega ⁽⁶⁾. Kõnealuste tavade ja meetodite kasutamine maheveini valmistamisel ei tarvitse olla kooskõlas eesmärkide ja põhimõtete, mis on kinnitatud määrusega (EÜ) nr 834/2007, ja eelkõige mahepõllumajandusliku toidu töötlemise suhtes kohaldatavate konkreetsete põhimõtete, mis on esitatud määruse (EÜ) nr 834/2007 artiklis 6. Seepärast tuleks kehtestada konkreetsete kitsendused ja piirangud teatavate veinivalmistamise tavade ja meetodite kasutamisele.

(6) Teatavad muud tavad, mida laialdaselt kasutatakse toidu töötlemisel, on kättesaadavad ka veinivalmistamise puhul, ja neil võib olla ka mingi mõju teatavatele olulistele mahetoodete omadustele ja seega nende tegelikule olemusele, kuid praegu ei ole kättesaadavaid alternatiivmeetodeid nende asendamiseks. See kehtib kuumtöötlemise, filtrimise, pöördosmoosi ja ioonivahetusvaikude kasutamise kohta. Seepärast peaksid need töötlusviisid olema maheveinide valmistajatele kättesaadavad, kuid nende kasutamine peaks olema piiratud. Tuleks ette näha võimalus vaadata sobival ajal läbi kuumtöötlemise, ioonivahetusvaikude ja pöördosmoosise kasutamine.

(7) Maheveini valmistamisel tuleks välistada sellised veinivalmistamise tavad ja meetodid, mis võiksid olla toote tegeliku laadi suhtes eksitavad. See kehtib jahutamisega kontsentreerimise, alkoholitustamise, vääveldioksiidi füüsikalises protsessis kõrvaldamise, elektrodialüüsi ja kationivahetajate kasutamise kohta, kuna sellised veinivalmistamise tavad muudavad toote koostist oluliselt ja

⁽¹⁾ ELT L 189, 20.7.2007, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 250, 18.9.2008, lk 1.

⁽³⁾ ELT L 299, 16.11.2007, lk 1.

⁽⁴⁾ <http://www.orwine.org/default.asp?scheda=263>

⁽⁵⁾ ELT L 193, 24.7.2009, lk 1.

⁽⁶⁾ ELT L 193, 24.7.2009, lk 60.

sellisel määral, et võivad olla eksitavad maheveini tegeliku laadi suhtes. Samuti võib mõne aine kasutamine või lisamine olla maheveini tegeliku laadi suhtes eksitav. Seepärast on kohane märkida, et maheveini valmistamise ja töötlemise tavade kohaselt ei tohiks selliseid aineid kasutada ega lisada.

- (8) Konkreetsemalt sulfititega seoses näitasid ORWINE uuringu tulemused, et ELi maheveinide tootjad on juba saavutanud vääveldioksiidisisalduse vähenemise mahepõllumajanduslikult kasvatatud viinamarjadest valmistatud veinis, võrreldes maksimaalse väävlisisaldusega, mis on lubatud muude kui maheveinide puhul. Seepärast on kohane kehtestada maheveinidele omane suurim vääveldioksiidisisaldus, mis peaks olema väiksem kui muude kui maheveinide puhul lubatud väävlisisaldus. Vääveldioksiidi vajalik kogus sõltub eri veinikategooriatest ja veini teatavatest iseloomulikest omadustest, eelkõige suhkruisaldusest, millega tuleks maheveini jaoks lubatud suurima vääveldioksiidisisalduse kehtestamisel arvestada. Äärmuslike ilmastikutingimuste korral võib teatavates viinamarjakasvatuspriirkondades siiski tekkida raskusi, mistõttu veini valmistamisel on vaja kasutada suuremaid sulfitikoguseid, et saavutada kõnealuse aasta lõpptootestabiilsus. Seepärast peaks selliste tingimuste esinemise korral olema lubatud suurendada vääveldioksiidisisalduse ülempiiri.
- (9) Vein on pika kõlblikkusajaga toode ja teatavaid veine on kombeks hoida enne turuleviimist mitu aastat vaatides või hoiutsisternides. Arvestades nõukogu 24. juuni 1991. aasta määruses (EMÜ) nr 2029/91 (põllumajandustoodete mahepõllumajandustootmise ning põllumajandustoodete ja toiduainete puhul sellele viitavate märgiste kohta) ⁽¹⁾ sätestatud tingimusi ning piiratud ajavahemiku jooksul kuni varude ammendumiseni peaks olema lubatud selliseid veine turustada vastavalt määrusele (EÜ) nr 889/2008, pidades kinni osutatud määruses esitatud märgistusnõuetest.
- (10) Mõned laos hoitavatest veinidest on juba toodetud sellise veinivalmistusprotsessi alusel, mis vastab käesolevas määruses sätestatud maheveini valmistamise eeskirjadele. Kus seda on võimalik tõendada, seal tuleks lubada kasutada määruse (EÜ) nr 834/2007 artikli 25 lõikes 1 osutatud ühenduse mahetoote logo, mida alates 1. juulist 2010 nimetatakse ELi mahetoote logoks, et võimaldada enne käesoleva määruse jõustumist toodetud ja pärast selle jõustumist toodetavate maheveinide ausat võrdlemist ja konkurentsi. Kui seda ei ole võimalik tõendada, tuleks vein märgistada üksnes „mahepõllumajanduslikult kasvatatud viinamarjadest valmistatud veinina“, kuid mitte ELi mahetoote logoga, tingimusel et vein on valmistatud vastavalt määrusele (EMÜ) nr 2092/91 ja määrusele (EÜ) nr 889/2008 enne selle muutmist käesoleva määrusega.
- (11) Seepärast tuleks määrust (EÜ) nr 889/2008 vastavalt muuta.

⁽¹⁾ EÜT L 198, 22.7.1991, lk 1. Määrus (EMÜ) nr 2029/91 on tunnistatud kehtetuks ja asendatud määrusega (EÜ) nr 834/2007 alates 1. jaanuarist 2009.

- (12) Käesoleva määrusega ette nähtud meetmed on kooskõlas mahepõllumajandusliku tootmise regulatiivkomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määrust (EÜ) nr 889/2008 muudetakse järgmiselt.

- 1) II jaotist muudetakse järgmiselt:

- a) artikli 27 lõike 1 sissejuhatav lause asendatakse järgmisega:

„Määruse (EÜ) nr 834/2007 artikli 19 lõike 2 punkti b kohaldamisel võib mahepõllumajandusliku toidu töötlemiseks, v.a veinisektori tooted, mille puhul kohaldatakse 3.a peatükki, kasutada ainult järgmisi aineid.“;

- b) lisatakse 3.a peatükk:

„3.a PEATÜKK

Veinivalmistamise erieeskirjad

Artikkel 29b

Kohaldamisala

1. Käesoleva peatükiga kehtestatakse määruse (EÜ) nr 1234/2007 (*) artikli 1 lõike 1 punktis 1 nimetatud veinisektori toodete mahetootmise erieeskirjad.

2. Kui käesolevas peatükis ei ole sõnaselgelt sätestatud teisiti, kohaldatakse komisjoni määrusi (EÜ) nr 606/2009 (**) ja (EÜ) nr 607/2009 (***).

Artikkel 29c

Teatavate toodete ja ainete kasutamine

1. Määruse (EÜ) nr 834/2007 artikli 19 lõike 2 punkti a kohaldamisel valmistatakse veinisektori tooted mahepõllumajanduslikust toorainest.

2. Määruse (EÜ) nr 834/2007 artikli 19 lõike 2 punkti b kohaldamisel tohib veinisektori toodete valmistamiseks, sealhulgas veinivalmistamise protsesside ja tavade puhul, kasutada üksnes tooteid ja aineid, mis on loetletud osutatud määruse VIIIa lisas, arvestades tingimusi ja piiranguid, mis on esitatud määrustes (EÜ) nr 1234/2007 ja (EÜ) nr 606/2009 ning eriti viimati nimetatud määruse I lisa A osas.

3. Käesoleva määruse VIIIa lisas loetletud tooteid ja aineid, mis on märgitud tärniga ja on saadud mahepõllumajanduslikust toorainest, kasutatakse juhul, kui need on kättesaadavad.

Artikkel 29d

Veinivalmistustavad ja piirangud

1. Piiramata artikli 29c ja käesoleva artikli lõigetes 2–5 esitatud konkreetsete keeldude ja piirangute kohaldamist, on lubatud üksnes sellised veinivalmistamise tavad, protsessid ja töötused, mida kasutati enne 1. augustit 2010, arvestades piiranguid, mis on ette nähtud määruse (EÜ) nr 1234/2007 artiklites 120c ja 120d ning määruse (EÜ) nr 606/2009 artiklites 3, 5–9 ja 11–14, samuti nimetatud määruste lisades.

2. Keelatud on kasutada järgmisi veinivalmistamise tavasid, protsesse ja töötusi:

- a) osaline kontsentreerimine jahutamisega, vastavalt määruse (EÜ) nr 1234/2007 XVa lisa B jao punkti 1 alapunktile c;
- b) vääveldioksiidi kõrvaldamine füüsikaliste protsessidega, vastavalt määruse (EÜ) nr 606/2009 I lisa A osa punktile 8;
- c) töötlemine elektrodialüüsiga veini viinhappelise stabiliseerimise tagamiseks, vastavalt määruse (EÜ) nr 606/2009 I lisa A osa punktile 36;
- d) veini osaline alkoholitustamine, vastavalt määruse (EÜ) nr 606/2009 I lisa A osa punktile 40;
- e) töötlemine katioonivahetajatega veini viinhappelise stabiliseerimise tagamiseks, vastavalt määruse (EÜ) nr 606/2009 I lisa A osa punktile 43.

3. Järgmiste veinivalmistamise tavade, protsesside ja töötuste kasutamine on lubatud järgmistel tingimustel:

- a) kuumtöötlemisel vastavalt määruse (EÜ) nr 606/2009 I lisa A osa punktile 2 ei tohi temperatuur olla kõrgem kui 70 °C;
- b) tsentrifuugimisel ja filtrimisel, kas inertse filtreerimisainena või ilma, vastavalt määruse (EÜ) nr 606/2009 I lisa A osa punktile 3 ei tohi pooride läbimõõt olla väiksem kui 0,2 mikromeetrit.

4. Järgmiste veinivalmistamise tavade, protsesside ja töötuste kasutamise vaatab komisjon uuesti läbi enne 1. augustit 2015 selleks, et nende kasutamine järk-järgult lõpetada või seda veelgi piirata:

- a) kuumtöötlemised, nagu on viidatud määruse (EÜ) nr 606/2009 I lisa A osa punktis 2;
- b)ioonivahetusvaikude kasutamine, nagu on viidatud määruse (EÜ) nr 606/2009 I lisa A osa punktis 20;

c) pöördosmoos määruse (EÜ) nr 1234/2007 XVa lisa B jao punkti 1 alapunkti b kohaselt.

5. Määrustes (EÜ) nr 1234/2007 või (EÜ) nr 606/2009 ette nähtud veinivalmistamise tavade, protsesside ja töötuste iga muudatust, mis tehakse pärast 1. augustit 2010, tohib maheveini tootmisel kohaldada alles pärast selliste meetmete vastuvõtmist, mis on vajalikud määruse (EÜ) nr 834/2007 artikli 19 lõikes 3 ette nähtud tootmiseeskirjade rakendamiseks, ja vajaduse korral pärast osutatud määruse artikli 21 kohast hindamisprotsessi.

(*) ELT L 299, 16.11.2007, lk 1.

(**) ELT L 193, 24.7.2009, lk 1.

(***) ELT L 193, 24.7.2009, lk 60.”;

c) artiklit 47 muudetakse järgmiselt:

i) esimesse lõiku lisatakse järgmine punkt e:

„e) vääveldioksiidi kasutamine kuni maksimumsisalduseni, mis kinnitatakse vastavalt määruse (EÜ) nr 606/2009 I lisa B osale, kui erakordsed ilmatingimused asjaomasel saagiaastal halvendavad mahepõllumajanduslike viinamarjade sanitaarset seisundit bakteriaalsete või seenhaigustega konkreetsetes geograafilises piirkonnas ning sunnivad veinivalmistajaid kasutama rohkem vääveldioksiidi kui eelmistel aastatel, et saavutada võrreldav lõpp-toode.”;

ii) teine lõik asendatakse järgmisega:

„Pädeva asutuse loa saamisel hoiavad üksikettevõtjad alles ülalkirjeldatud erandi kasutamist tõendavad dokumendid. Liikmesriigid teatavad esimese lõigu punktide c ja e kohaselt lubatud eranditest üksteisele ja komisjonile.”

2) V jaoist muudetakse järgmiselt:

a) artikli 94 lõikele 1 lisatakse järgmine punkt d:

„d) ühe kuu jooksul pärast nende kinnitamist: artikli 47 esimese lõigu punktide c ja e kohaselt liikmesriikide poolt lubatud erandid.”;

b) artikli 95 lõige 10a asendatakse järgmisega:

„10a. Veinisektori toodete puhul lõpeb lõikes 8 osutatud ülemineku periood 31. juulil 2012.

Vastavalt määrusele (EMÜ) nr 2092/91 või määrusele (EÜ) nr 834/2007 kuni 31. juulini 2012 toodetud veini varude turuleviimist võib jätkata kuni varude lõppemiseni; seejuures peetakse kinni järgmistest märgistusnõuetest:

a) ühenduse mahepõllumajandusliku toote logo, millele on viidatud määruse (EÜ) nr 834/2007 artikli 25 lõikes 1 ning mida alates 1. juulist 2010 nimetatakse „ELi mahetoote logo”, tohib kasutada tingimusel, et veinivalmistamise protsess vastab käesoleva määruse II jaotise 3.a peatükile;

b) „ELi mahetoote logo” kasutavad tootjad hoiavad tõendavad materjalid, sealhulgas andmed asjaomase veini liitrites väljendatud koguse, iga veinikategooria ja iga aastakäigu kohta, alles vähemalt viie aasta jooksul pärast seda, kui nad on mahepõllumajanduslikult toodetud viinamarjadest saadud veini turule viinud;

c) kui käesoleva lõike punktis b osutatud tõendavad materjalid ei ole kättesaadavad, võib sellise veini märgistada kui „mahepõllumajanduslikult kasvatatud viinamarjadest valmistatud veini”, kui see vastab käesoleva määruse nõuetele, välja arvatud käesoleva määruse II jaotise 3.a peatükis sätestatud nõuded;

d) veini, mis on märgistatud „mahepõllumajanduslikult kasvatatud viinamarjadest valmistatud veinina”, ei saa tähistada „ELi mahetoote logoga”.

3) Lisatakse uus VIIIa lisa, mille tekst on sätestatud käesoleva määruse lisas.

Artikkel 2

Käesolev määrus jõustub kolmandal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Seda kohaldatakse alates 1. augustist 2012.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 8. märts 2012

Komisjoni nimel

president

José Manuel BARROSO

Tooted ja ained, mida on lubatud artiklis 29c osutatud veinisektori mahetoodete puhul kasutada või osutatud toodetele lisada

Töötlemise tüüp vastavalt määruse (EÜ) nr 606/2009 I lisa A osale	Toote või aine nimetus	Eritingimused, piirangud vastavalt määrustes (EÜ) nr 1234/2007 ja (EÜ) nr 606/2009 esitatud piiridele ja tingimustele
Punkt 1: õhutamine või gaasilise hapnikuga küllastamine	— õhk — gaasiline hapnik	
Punkt 3: tsentrifuugimine ja filtrimine	— perliit — tselluloos — kobediatomiit	üksnes filtrimisel inertse abiaienena
Punkt 4: kasutamine selleks, et luua inertne atmosfäär ja töödelda toodet õhust eraldatult	— lämmastik — süsinikdioksiid — argoon	
Punktid 5, 15 ja 21: kasutamine	— pärmseened ⁽¹⁾	
Punkt 6: kasutamine	— diammooniumfosfaat — tiamiinvesinikkloriid	
Punkt 7: kasutamine	— vääveldioksiid — kaaliumbisulfit või kaaliummetabisulfit	a) vääveldioksiidisaldus ei ületa määruse (EÜ) nr 606/2009 I lisa B osa A alaosa punkti 1 alapunkti a kohaselt 100 milligrammi sellise punase veini ühes liitris, mille jääksuhkru tase on alla 2 grammi liitri kohta; b) vääveldioksiidisaldus ei ületa määruse (EÜ) nr 606/2009 I lisa B osa A alaosa punkti 1 alapunkti b kohaselt 150 milligrammi sellise valge ja roosa veini ühes liitris, mille jääksuhkru tase on alla 2 grammi liitri kohta; c) kõigi muude veinide puhul vähendatakse määruse (EÜ) nr 606/2009 I lisa B osa kohast, alates 1. augustist 2010 kohaldatavat vääveldioksiidisalduse ülempiiri 30 milligrammi võrra liitri kohta.
Punkt 9: kasutamine	— veinivalmistuses kasutatav süsi	
Punkt 10: selitamine	— toiduželatiin ⁽²⁾ — nisust või hernest saadud taimne valk ⁽²⁾ — kalaliim ⁽²⁾ — ovoalbumiin ⁽²⁾ — tanniinid ⁽²⁾	
	— kaseiin — kaaliumkaseinaat — ränidioksiid — bentoniit — pektolüütilised ensüümid	

Töötlemise tüüp vastavalt määruse (EÜ) nr 606/2009 I lisa A osale	Toote või aine nimetus	Eritingimused, piirangud vastavalt määrustes (EÜ) nr 1234/2007 ja (EÜ) nr 606/2009 esitatud piiridele ja tingimustele
Punkt 12: kasutamine hapestamiseks	— piimhape — L(+)-viinhape	
Punkt 13: kasutamine hapetustamiseks	— L(+)-viinhape — kaltsiumkarbonaat — neutraalne kaaliumtartraat — kaaliumvesinikkarbonaat	
Punkt 14: lisamine	— Süüria männi vaik	
Punkt 17: kasutamine	— piimhappebakterid	
Punkt 19: lisamine	— L-askorbiinhape	
Punkt 22: barboteerimine	— lämmastik	
Punkt 23: lisamine	— süsinikdioksiid	
Punkt 24: lisamine veini stabiliseerimiseks	— sidrunhape	
Punkt 25: lisamine	— tanniinid ⁽²⁾	
Punkt 27: lisamine	— metaviinhape	
Punkt 28: kasutamine	— kummiaraabik ⁽²⁾	
Punkt 30: kasutamine	— kaaliumbitartraat	
Punkt 31: kasutamine	— vask(II)tsitraat	
Punkt 31: kasutamine	— vasksulfaat	lubatud kuni 31. juulini 2015
Punkt 38: kasutamine	— tammelaastud	
Punkt 39: kasutamine	— kaaliumalginaat	
Töötlemise tüüp vastavalt määruse (EÜ) nr 606/2009 III lisa punkti A alapunkti 2 alapunktile b	— kaltsiumsulfaat	üksnes <i>vino generoso</i> või <i>vino generoso de licor'i</i> puhul

⁽¹⁾ Üksikute pärimüvede puhul: saadud mahepõllumajanduslikust toorainest, kui võimalik.

⁽²⁾ Saadud mahepõllumajanduslikust toorainest, kui võimalik."