

32013R0052

L 20/44

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

23.1.2013.

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 52/2013**od 22. siječnja 2013.****o izmjeni Priloga XI.b Uredbi Vijeća (EZ) br. 1234/2007 u pogledu biser vina, gaziranog biser vina i rektificiranog koncentriranog mošta**

EUROPSKA KOMISIJA,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

Članak 1.

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 1234/2007 od 22. listopada 2007. o uspostavljanju zajedničke organizacije poljoprivrednih tržišta i o posebnim odredbama za određene poljoprivredne proizvode (Uredba o jedinstvenom ZOT-u) ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 113.d stavak 2.,

Prilog XI.b Uredbi (EZ) br. 1234/2007 mijenja se kako slijedi:

budući da:

1. Točka 8. podtočka (a) zamjenjuje se sljedećim:

(1) U skladu s člankom 113.d Uredbe (EZ) br. 1234/2007, u Prilogu XI.b toj Uredbi navedene su kategorije proizvoda od grožđa koji se mogu upotrebljavati u Uniji za stavljanje na tržište proizvoda koji je u skladu s uvjetima utvrđenima u tom Prilogu.

„(a) koji se dobiva od vina, mladog vina u fermentaciji, groždanog mošta ili groždanog mošta u fermentaciji, pod uvjetom da ti proizvodi imaju ukupnu alkoholnu jakost od najmanje 9 % vol.;”.

(2) U pogledu biser vina i gaziranog biser vina, točkama 8. i 9. Priloga XI.b Uredbi (EZ) br. 1234/2007 određeno je da ta vina trebaju biti dobivena od vina. Međutim, u skladu s točkama 17. i 18. Priloga I. Uredbi Vijeća (EZ) br. 1493/1999 od 17. svibnja 1999. o zajedničkoj organizaciji tržišta vina ⁽²⁾, ti proizvodi mogu biti dobiveni i od drugih proizvoda prikladnih za dobivanje vina. Svrha reforme sektora vina uvedene Uredbom Vijeća (EZ) br. 479/2008 ⁽³⁾ nije bila izmjena popisa proizvoda koji se upotrebljavaju za dobivanje biser vina ili gaziranog biser vina. Potrebno je stoga ponovno propisati da se biser vino i gazirano biser vino mogu dobivati i od mladog vina u fermentaciji, groždanog mošta ili groždanog mošta u fermentaciji.

2. Točka 9. podtočka (a) zamjenjuje se sljedećim:

„(a) koji se dobiva od vina, mladog vina u fermentaciji, groždanog mošta ili groždanog mošta u fermentaciji;”.

(3) Novi postupci proizvodnje rektificiranog koncentriranog mošta omogućuju dobivanje kristaliziranog rektificiranog koncentriranog mošta. Definicija rektificiranog koncentriranog mošta navedena u točki 14. Priloga XI.b Uredbi (EZ) br. 1234/2007 obuhvaća samo mošt u tekućem obliku. Definiciju rektificiranog koncentriranog mošta treba prilagoditi kako bi uključivala i kristalizirani oblik.

3. Točka 14. zamjenjuje se sljedećim:

„14. Rektificirani koncentrirani mošt**„Rektificirani koncentrirani mošt” znači:**

(4) Prilog XI.b Uredbi (EZ) br. 1234/2007 treba stoga na odgovarajući način izmijeniti.

(a) tekući nekaramelizirani proizvod koji:

(5) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Regulatornog odbora uspostavljenog člankom 195. stavkom 3. Uredbe (EZ) br. 1234/2007,

i. je dobiven djelomičnom dehidracijom groždanog mošta bilo kojim dopuštenim postupkom, osim neposrednim zagrijavanjem, tako da vrijednost izmjerena na refraktometru, koji se koristi u skladu s metodom propisanom u skladu s člankom 120.g, na temperaturi od 20 °C nije manja od 61,7 %;

ii. je bio podvrgnut dopuštenim postupcima otkiseljavanja i uklanjanja drugih sastojaka osim šećera;

iii. ima sljedeća svojstva:

— pH vrijednost ne veću od 5 pri 25 °Brix,

— optičku gustoću pri 425 nm za debljinu od 1 cm ne veću od 0,100 u moštu koncentriranom na 25 °Brix,

— sadržaj saharoze koji se ne može otkriti metodom analize koju treba definirati,

— Folin-Ciocalteuov indeks ne veći od 6,00 pri 25 °Brix,

— titrirajuću kiselost ne veću od 15 miliekvivalenata po kilogramu ukupnih šećera,

⁽¹⁾ SL L 299, 16.11.2007., str. 1.

⁽²⁾ SL L 179, 14.7.1999., str. 1.

⁽³⁾ SL L 148, 6.6.2008., str. 1.

- sadržaj sumpornog dioksida ne veći od 25 miligrama po kilogramu ukupnih šećera,
- sadržaj saharoze koji se ne može otkriti metodom analize koju treba definirati,
- ukupni sadržaj kationa ne veći od 8 miliekvivalenata po kilogramu ukupnih šećera,
- Folin-Ciocalteuov indeks ne veći od 6,00,
- provodljivost ne veću od 120 mikro-Siemensa/cm pri 25 °Brix i na 20 °C,
- titrirajuću kiselost ne veću od 15 miliekvivalenata po kilogramu ukupnih šećera,
- sadržaj hidroksimetilfurfurala ne veći od 25 miligrama po kilogramu ukupnih šećera,
- sadržaj sumpornog dioksida ne veći od 10 miligrama po kilogramu ukupnih šećera,
- prisutnost mezoinozitola;
- ukupni sadržaj kationa ne veći od 8 miliekvivalenata po kilogramu ukupnih šećera,

(b) kruti nekaramelizirani proizvod koji:

- i. je dobiven kristalizacijom tekućeg rektificiranog koncentriranog mošta bez uporabe otapala;
 - ii. je bio podvrgnut dopuštenim postupcima otkiseljavanja i uklanjanja drugih sastojaka osim šećera;
 - iii. nakon razrjeđivanja u otopini pri 25 °Brix ima sljedeća svojstva:
 - pH vrijednost ne veću od 7,5,
 - optičku gustoću pri 425 nm za debljinu od 1 cm ne veću od 0,100,
 - provodljivost ne veću od 120 mikro-Siemensa/cm na 20 °C,
 - sadržaj hidroksimetilfurfurala ne veći od 25 miligrama po kilogramu ukupnih šećera,
 - prisutnost mezoinozitola.
- Najveća dopuštena stvarna alkoholna jakost rektificiranog koncentriranog mošta iznosi 1 % vol.”

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu trećeg dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 22. siječnja 2013.

Za Komisiju
Predsjednik
José Manuel BARROSO