

II

(Незаконодателни актове)

РЕГЛАМЕНТИ

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 53/2011 НА КОМИСИЯТА

от 21 януари 2011 година

за изменение на Регламент (ЕО) № 606/2009 относно определяне на някои правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 479/2008 на Съвета по отношение на категориите лозаро-винарски продукти, енологичните практики и приложимите ограничения

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета от 22 октомври 2007 г. за установяване на обща организация на селскостопанските пазари и относно специфични разпоредби за някои земеделски продукти (Общ регламент за ООП) ⁽¹⁾, и по-специално член 121, трета и четвърта алинея от него,

като има предвид, че:

- (1) Съгласно член 3 от Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията ⁽²⁾ разрешените енологични практики са определени в приложение I към посочения регламент. Международната организация по лозята и виното (OIV) е приела нови енологични практики. За да се спазят действащите международни стандарти в тази област и да се осигурят на производителите от Съюза новите възможности, с които разполагат производителите от трети държави, тези нови енологични практики следва да бъдат разрешени в Съюза при условията за прилагане, определени от OIV.
- (2) С Регламент (ЕО) № 606/2009 се разрешава използването на пектолитни ензими и ензимни препарати от бетаглюканаза за избистряне. Посочените ензими, както и други ензимни препарати, се използват също така за мацерация, избистряне, стабилизация, филтрация и извличане на ароматните прекурсори на гроздето, присъстващи в мъстта и виното. Тези енологични практики са приети от OIV и следва да бъдат разрешени при условията за прилагане, определени от OIV.
- (3) Вината, които имат право на защитените наименования за произход „Malta“ и „Gozo“, имат съдържание на захар, надвишаващо 45 g/l, и се произвеждат в малки количества. Също така някои френски бели вина със

защитени географски указания могат да имат общо алкохолно съдържание по обем, надвишаващо 15 об. %, и съдържание на захар, надвишаващо 45 g/l. За доброто съхраняване на тези вина засегнатите държави-членки, съответно Малта и Франция, поискаха дерогация от максималната гранична стойност за съдържанието на серен диоксид, определена в приложение I Б към Регламент (ЕО) № 606/2009. Споменатите вина следва да бъдат посочени в списъка на вината, които имат максимална гранична стойност на съдържанието на серен диоксид 300 милиграма на литър.

- (4) Вината, които имат право на традиционното наименование „Késői szüretelésű bor“, са с много високо съдържание на захар и се произвеждат в малки количества. За доброто съхраняване на тези вина Унгария поиска дерогация от максималната гранична стойност за съдържанието на серен диоксид. За споменатите вина следва да бъде разрешена максимална гранична стойност на съдържанието на серен диоксид 350 милиграма на литър.
- (5) За вината, които имат право на защитеното наименование за произход „Douro“, следвано от обозначението „colheita tardia“, има дерогация от максималната гранична стойност за съдържанието на серен диоксид. Вината, които имат право на защитеното географско указание „Duriense“, имат същите характеристики като споменатите вина. Въз основа на това Португалия поиска дерогация от максималната гранична стойност за съдържанието на серен диоксид. За споменатите вина следва да бъде разрешена максимална гранична стойност на съдържанието на серен диоксид 400 милиграма на литър.
- (6) За по-голяма яснота при наименованията на сортовете лози, наименованията на сортовете следва да се посочват на различните езици на страните, в които се използват тези сортове.
- (7) Някои разпоредби, отнасящи се до някои ликьорни вина, се различават от спецификациите на същите вина. Споменатите разпоредби следва да бъдат изменени в съответствие с въпросните спецификации.

⁽¹⁾ ОВ L 299, 16.11.2007 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 193, 24.7.2009 г., стр. 1.

- (8) Регламент (ЕО) № 606/2009 следва да бъде съответно изменен.
- (9) Производството на вино от грозде, набрано през 2010 лозарска година, вече започна. С цел да не се нарушава конкуренцията между винопроизводителите, новите енологични практики следва да бъдат разрешени за всички тези винопроизводители от началото на 2010 лозарска година. Настоящият регламент следва да се прилага със задна дата от 1 август 2010 г. — началото на 2010 лозарска година.
- (10) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на регулаторния комитет, създаден съгласно член 195, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1234/2007,
- а) Приложение I А се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.
- б) Приложение I Б се изменя в съответствие с приложение II към настоящия регламент.
- в) Приложение II се изменя в съответствие с приложение III към настоящия регламент.
- г) Приложение III се изменя в съответствие с приложение IV към настоящия регламент.

Член 2

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Настоящият регламент влиза в сила в деня след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Член 1

Регламент (ЕО) № 606/2009 се изменя, както следва:

Той се прилага от 1 август 2010 г.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 21 януари 2011 година.

За Комисията
Председател
José Manuel BARROSO

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Приложение I А към Регламент (ЕО) № 606/2009 се изменя, както следва:

1) Таблицата се изменя, както следва:

а) ред 10 се заменя със следния ред:

„10	Избистряне с едно или повече от следните вещества за енологична употреба: — ядивен желатин, — белтъчни вещества от растителен произход, получени от пшеница или грах, — рибен клей, — калиев казеин и калиев казеинат, — яйчен албумин, — бентонит, — силициев диоксид във формата на гел или колоиден разтвор, — каолин, — танин, — хитозан от гъбичен произход, — хитин глюкан от гъбичен произход		Граничната стойност за употреба на хитозан при обработката на вина е максимум 100 g/hl. Граничната стойност за употреба на хитин глюкан при обработката на вина е максимум 100 g/hl ^а
-----	---	--	---

б) добавят се следните редове:

„44	Обработка с хитозан от гъбичен произход	Съобразно условията, предвидени в допълнение 13	
45	Обработка с хитин глюкан от гъбичен произход	Съобразно условията, предвидени в допълнение 13	
46	Повишаване на киселинното съдържание чрез електромембранна обработка	Условия и гранични стойности, предвидени в приложение XVa, букви В и Г от Регламент (ЕО) № 1234/2007 и в членове 11 и 13 от настоящия регламент. Съобразно условията, предвидени в допълнение 14	
47	Използване на ензимни препарати, предназначени за енологична употреба, за мацерация, избистряне, стабилизация, филтрация и извличане на ароматните прекурсори на гроздето, присъстващи в мъстта и виното	Без да се засягат разпоредбите на член 9, параграф 2 от настоящия регламент, ензимните препарати и техните ензимни дейности (т.е. пектин-лиаза, пектин метилестераза, полигалактуроназа, хемицелулаза, целулаза, бета-глюканаза и гликозидаза) трябва да отговарят на съответните спецификации за чистота и идентичност, посочени в Международния енологичен кодекс, публикуван от OIV ^а	

2) Допълнение 1 се заличава.

3) Добавят се следните допълнения 13 и 14:

„Допълнение 13

Изисквания за обработката на вината с хитозан от гъбичен произход и за обработката на вината с хитин глюкан от гъбичен произход

Област на приложение:

а) намаляване на съдържанието на тежки метали, по-специално на желязо, олово, кадмий, мед;

- б) предотвратяване на помътняването, причинено от повишеното съдържание на желязо, помътняването, причинено от повишеното съдържание на мед;
- в) намаляване на евентуалните замърсители, по-специално на охратоксин А;
- г) намаляване на популациите нежелани микроорганизми, по-специално *Brettanomyces*, чрез обработка единствено с хитозан.

Изисквания:

- Приложимата дозировка се определя след предварително изпитване. Максималната приложима доза не може да надвишава:
 - 100 g/hl за приложения а) и б),
 - 500 g/hl за приложение в),
 - 10 g/hl за приложение г).
- Утайките се отстраняват чрез физични методи.

Допълнение 14

Изисквания за повишаване на киселинното съдържание чрез електромембранна обработка

- Катионните мембрани трябва да са съставени така, че да позволяват извличането само на катиони, по-специално на катиона K^+ .
- Двуполусните мембрани са непроницаеми за анионите и за катионите на млякото и виното.
- Прилагането на обработката се ръководи от енолог или квалифициран специалист.
- Използваните мембрани трябва да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 и на Директива 2002/72/ЕО, както и на националните разпоредби, приети за прилагането на директивата. Мембраните трябва да бъдат съобразени с изискванията в монографията „Мембрани за електродиализа“ („Membranes d'électrodialyse“) от Международния енологичен кодекс, публикуван от OIV.“

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Част А, точка 2 от приложение I Б към Регламент (ЕО) № 606/2009 се изменя, както следва:

1) буква в) се изменя, както следва:

а) в тринадесето тире се добавят следните подтирета:

„— Vin de pays de l'Agenais,

— Vin de pays des terroirs landais,

— Vin de pays des Landes,

— Vin de pays d'Allobrogie,

— Vin de pays du Var;“

б) добавя се следното тире:

„— вината с произход от Малта, чието общо алкохолно съдържание по обем надвишава или е равно на 13,5 об. % и чието съдържание на захар надвишава или е равно на 45 g/l и които имат право на защитените наименования за произход „Malta“ и „Gozo“ “

2) в буква г) се добавя следното тире:

„— вината, които имат право на традиционното наименование „Késői szüretelésű bor“.“

3) в буква д) деветото тире се заменя със следния текст:

„— белите вина, които имат право на защитеното наименование за произход „Douro“ или на защитеното географско указание „Duriense“, следвано от обозначението „colheita tardia“;“

ПРИЛОЖЕНИЕ III

В допълнение 1 към приложение II към Регламент (ЕО) № 606/2009 в списъка се вмъкват наименованията на следните сортове лози в съответния азбучен ред:

„Albariño“, „Macabeo B“, „Всички видове Malvasía“ и „Всички видове Moscatel“.

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

Приложение III към Регламент (ЕО) № 606/2009 се изменя, както следва:

а) в част А, точка 4, буква а) второто тире се заменя със следния текст:

„— концентрирана гроздова мъст, ректифицирана концентрирана гроздова мъст или гроздова мъст от стафилирано грозде, към която е добавен неутрален алкохол с винен произход за предотвратяване на ферментацията, за испанското вино, обозначено с традиционното наименование „vino generoso de licor“, при условие че повишаването на общото алкохолно съдържание по обем на съответното вино не е по-високо от 8 об. %,“

б) част Б се изменя, както следва:

i) в точка 3 втората алинея се заменя със следния текст:

„Въпреки това по отношение на ликьорните вина със защитено наименование за произход „Málaga“ и „Jerez-Xérès-Sherry“ гроздовата мъст от стафилирано грозде, към която е добавен неутрален алкохол с винен произход за предотвратяване на ферментацията и която произхожда от сорта лоза Pedro Ximénez, може да произлиза от района „Montilla-Moriles“.“

ii) в точка 10 първото тире се заменя със следния текст:

„— получени от „vino generoso“, посочено в точка 8, или от вино „под покривка“, подходящо за получаване на такова „vino generoso“, към което е добавена или гроздова мъст от стафилирано грозде, към която е добавен неутрален алкохол с винен произход за предотвратяване на ферментацията, или ректифицирана концентрирана гроздова мъст, или „vino dulce natural“,“

в) допълнение 1 се изменя, както следва:

i) в буква А в списъка за Испания се вмъкват следните редове в съответния азбучен ред:

„Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel“

ii) в буква Б, точка 5 в списъка за Испания се вмъква следният ред в съответния азбучен ред:

„Empordà	Garnacha/Garnatxa“
----------	--------------------

г) допълнение 2 се изменя, както следва:

i) в буква А, точка 2 ликьорното вино със защитено наименование за произход „Trentino“ се заличава от списъка за Италия;

ii) в буква А, точка 3 се добавя следният списък:

„ИТАЛИЯ

Trentino“

д) в допълнение 3 се добавят наименованията на следните сортове лози:

„Moscateles“ и „Garnacha“.