

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2019/935 НА КОМИСИЯТА**от 16 април 2019 година**

за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на методите на анализ за определяне на физичните, химичните и органолептичните характеристики на лозаро-винарските продукти и уведомяването относно решенията на държавите членки по отношение на повишаването на естественото алкохолно съдържание

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 ⁽¹⁾, и по-специално член 80, параграф 5, член 91, букви в) и г) и член 223, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

- (1) Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета ⁽²⁾ беше отменен и заменен с Регламент (ЕС) № 1308/2013. В част II, дял II, глава I, раздел 1 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 се определят правилата по отношение на категориите лозаро-винарски продукти, енологичните практики и приложимите ограничения и се оправомощава Комисията да приема делегирани актове и актове за изпълнение в тази връзка. С цел да се осигури гладкото функциониране на пазара на вино с оглед на новата нормативна уредба, трябва да бъдат приети някои правила посредством такива актове. Тези актове следва да заменят разпоредбите на Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията ⁽³⁾, който се отменя с Делегиран регламент (ЕС) 2019/934 на Комисията ⁽⁴⁾.
- (2) Съгласно член 80, параграф 5 и член 91, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, когато е необходимо, Комисията определя правила за методите на анализ за определяне на физичните, химичните и органолептичните характеристики на лозаро-винарските продукти. Методите се основават на всички подходящи методи, препоръчани и публикувани от Международната организация по лозата и виното (OIV), освен ако те биха били неефективни или неподходящи. Освен това с член 91, буква в) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 Комисията се оправомощава да определя правила за проверка дали тези продукти са преминали през обработки, противоречащи на разрешените енологични практики в Съюза.
- (3) Методът на анализ за определяне дали лозаро-винарските продукти съдържат алил изотиоцианат е определен в приложението към настоящия регламент. Що се отнася до другите методи за определяне дали продуктите са преминали през обработки, противоречащи на разрешените енологични практики, следва да се прилагат правилата, разрешени от съответната държава членка.
- (4) В част I, раздел А, точка 3 от приложение VIII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 се предвижда задължение за държавите членки да уведомяват Комисията за всяко повишаване на граничните стойности, посочени в точка 2 от същия раздел. Следва да се предвидят начини за подаването на тази информация от държавите членки до Комисията.
- (5) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Комитета за общата организация на селскостопанските пазари,

⁽¹⁾ ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

⁽²⁾ 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“) (ОВ L 299, 16.11.2007 г., стр. 1).

⁽³⁾ Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията от 10 юли 2009 г. 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 (ОВ L 193, 24.7.2009 г., стр. 1).

⁽⁴⁾ Делегиран регламент (ЕС) 2019/934 на Комисията от 12 март 2019 година за допълнение на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на лозарските райони, където алкохолното съдържание може да бъде увеличено, разрешените енологични практики и ограниченията, приложими към производството и съхраняването на лозаро-винарските продукти, минималния съдържим процент алкохол във вторичните продукти и тяхното отстраняване, както и публикуването на досиетата на OIV (вж. страница 1 от настоящия брой на Официален вестник).

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложно поле

С настоящия регламент се установяват правила за прилагане на дял II, глава I от Регламент (ЕС) № 1308/2013 по отношение на методите на анализ за определяне на физичните, химичните и органолептичните характеристики на лозаро-винарските продукти, както и по отношение на уведомяването относно решенията на държавите членки да разрешат повишаване на естественото алкохолно съдържание.

Член 2

Методи на анализ, приложими в Съюза

Методите на анализ, посочени в член 75, параграф 5, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, които да бъдат използвани за проверка на граничните стойности, установени в правилата на Съюза за използването на алил изотиоцианат при производството на някои лозаро-винарски продукти, са установени в приложението към настоящия регламент.

Член 3

Уведомяване относно решенията на държавите членки да разрешат повишаване на естественото алкохолно съдържание

1. Държавите членки, които разрешат повишаване на естественото алкохолно съдържание в съответствие с част I, раздел А, точка 3 от приложение VIII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, уведомяват Комисията за това в срок от един месец след предоставянето на дерогацията. В уведомлението държавите членки определят регионите и сортовете, засегнати от решението, и представят данни и доказателства, които показват, че климатичните условия са били изключително неблагоприятни в съответните региони.
2. Уведомяването се извършва в съответствие с Делегиран регламент (ЕС) 2017/1183 на Комисията ⁽⁵⁾ и Регламент за изпълнение (ЕС) 2017/1185 на Комисията ⁽⁶⁾.
3. Комисията от своя страна съобщава тази информация на останалите държави членки.

Член 4

Влизане в сила

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

Той се прилага от 7 декември 2019 година.

⁽⁵⁾ Делегиран регламент (ЕС) 2017/1183 на Комисията от 20 април 2017 г. за допълване на регламенти (ЕС) № 1307/2013 и (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на уведомленията до Комисията относно информация и документи (ОВ L 171, 4.7.2017 г., стр. 100).

⁽⁶⁾ Регламент за изпълнение (ЕС) 2017/1185 на Комисията от 20 април 2017 г. за определяне на правила за прилагане на регламенти (ЕС) № 1307/2013 и (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на уведомленията до Комисията относно информация и документи и за изменение и отмяна на няколко регламента на Комисията (ОВ L 171, 4.7.2017 г., стр. 113).

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

Съставено в Брюксел на 16 април 2019 година.

За Комисията
Председател
Jean-Claude JUNCKER

ПРИЛОЖЕНИЕ

СПЕЦИФИЧНИ МЕТОДИ НА АНАЛИЗ, ПРИЛОЖИМИ В СЪЮЗА

АЛИЛ ИЗОТИОЦИАНАТ

1. Същност на метода

Алил изотиоцианатът, съдържащ се във виното, се изолира чрез дестилация и се определя посредством газова хроматография.

2. Реагенти

2.1. Абсолютен етанол.

2.2. Стандартен разтвор: разтвор на алил изотиоцианат в абсолютен алкохол, съдържащ 15 mg/l активен алил изотиоцианат.

2.3. Смес — замразител, състояща се от етанол и сух лед (температура – 60 °C).

3. Апаратура

3.1. Дестилационен апарат с непрекъснат поток на азот, както е показано на схемата.

3.2. Подгряващ кожух с термостатичен регулатор.

3.3. Дебитометър.

3.4. Газов хроматограф с пламъко-фотометричен детектор, снабден със селективен филтър за съединенията на сяра ($\lambda = 394 \text{ nm}$), или друг подходящ детектор.

3.5. Хроматографска колона от неръждаема стомана с вътрешен диаметър 3 mm и дължина 3 m; пълна с Carbowax 20 M върху 10 % на Chromosorb WHP, 80—100 светло сечение на сито.

3.6. Микроспринцовка от 10 μl .

4. Процедура

В дестилационната колба се наливат 2 l вино; в двете епруветки за събиране на дестилат се добавят няколко милилитра етанол (точка 2.1.), така че порьозните части на тръбите за газова дисперсия да бъдат напълно покрити. Двете епруветки се изстудяват външно със сместа — замразител. Колбата се свързва с епруветките за събиране на дестилата и се пропуска азот с дебит 3 l на час. Виното се загрява до 80°C с подходящо регулиране на температурата на загряващия кожух и се отделят 45—50 ml от дестилата.

Хроматографът се стабилизира; препоръчва се да се използват следните параметри:

— температура на инжектора: 200 °C,

— температура на колонката: 130 °C,

— газ носител хелий с дебит: 20 ml/min.

С помощта на микроспринцовка се въвежда определено количество стандартен разтвор, така че пикът, съответстващ на алил изотиоцианата, да се откroi лесно на хроматограмата.

По същия начин в хроматографа се въвежда и алиquotно количество от дестилата. Прави се проверка дали времето на задържане на получения пик съответства на времето на задържане на алил изотиоцианата.

При описаните за опита условия никоя естествена съставка на виното не води до интерференция, съответстваща на времето на задържане на изследваното вещество.

Апарат за дестилация в поток от азот

