

**NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1293/2005****ze dne 5. srpna 2005,****kterým se mění nařízení (EHS) č. 2676/90, kterým se stanoví metody Společenství používané pro rozbor vín**

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 ze dne 17. května 1999 o společné organizaci trhu s vínem <sup>(1)</sup>, a zejména na čl. 46 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Metoda měření přetlaku perlivých a šumivých vín byla validována v souladu s mezinárodně uznávanými kritérii. Nový popis této metody přijal Mezinárodní úřad pro révu a víno na svém valném shromáždění v roce 2003.
- (2) Používání této metody měření může zabezpečit jednodušší a přesnější kontrolu přetlaku těchto vín.
- (3) Popis obvyklé metody uvedené v kapitole 37 přílohy nařízení Komise (EHS) č. 2676/90 <sup>(2)</sup> již nemá opodstatnění, a proto by měl být odstavec 3 kapitoly 37 zrušen.

Kromě toho by měl být aktualizovaný popis této metody zahrnut do nové kapitoly přílohy uvedeného nařízení.

- (4) Nařízení (EHS) č. 2676/90 by proto mělo být odpovídajícím způsobem změněno.
- (5) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Řídícího výboru pro víno,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

**Článek 1**

Příloha nařízení (EHS) č. 2676/90 se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

**Článek 2**Toto nařízení vstupuje v platnost sedmým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 5. srpna 2005.

*Za Komisi*  
Mariann FISCHER BOEL  
*členka Komise*

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 179, 14.7.1999, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením Komise (ES) č. 1188/2005 (Úř. věst. L 193, 23.7.2005, s. 24).

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 272, 3.10.1990, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 355/2005 (Úř. věst. L 56, 2.3.2005, s. 3).

## PŘÍLOHA

Příloha nařízení (EHS) č. 2676/90 se mění takto:

1. Kapitola 37 „Oxid uhličitý“ se mění takto:

a) Odstavec 1 se mění takto:

i) název se nahrazuje tímto názvem: „1. PRINCIP METODY“,

ii) zrušuje se bod 1.2.

b) V odstavci 2 se název bodu 2.3 nahrazuje tímto: „Výpočet teoretického přetlaku“.

c) Odstavce 3 a 4 se zrušují.

2. Za kapitolu 37 se vkládá nová kapitola, která zní:

**„37a – MĚŘENÍ PŘETLAKU ŠUMIVÝCH A PERLIVÝCH VÍN**

1. PRINCIP

Po stabilizaci teploty lahve a protřepání se přetlak měří pomocí afrometru (měřidlo tlaku).

Vyjadřuje se v pascálech (Pa) (metoda typu I). Metodu lze použít se použije rovněž pro šumivá vína sycená oxidem uhličitým a perlivá vína sycená oxidem uhličitým.

2. VYBAVENÍ

Přístroj, který umožňuje měřit přetlak v lahvích šumivých a perlivých vín, se nazývá afrometr. Používají se různé afrometry podle druhu uzávěru lahve (kovová kapsle, korunkový uzávěr, korková nebo plastová zátka).

2.1. **Pro lahve s kapslí nebo korunkovým uzávěrem**

Afrometr se skládá ze tří částí (viz obr. 1):

— Horní část (držák jehly se šroubením) se skládá z manometru, kroužku na ruční utažení, šnekového šroubu, který se vsouvá do střední části, a z jehly, která prochází kapslí. Jehla má postranní otvor, kterým se přenáší tlak do manometru. Pevné a těsné usazení přístroje na lahvi je zajištěno pomocí těsnění na držáku jehly.

— Střední část (matice nebo hlava) umožňuje vycentrování horní části. Našroubuje se do spodní části tak, aby zařízení pevně drželo na lahvi.

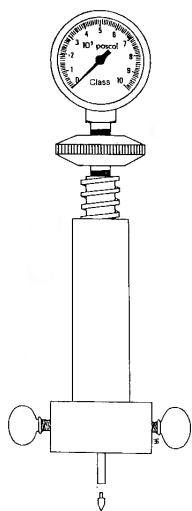
— Spodní část (objímka) je opatřena výběžkem, který zasahuje pod obrubu lahve a drží celý přístroj dohromady. Pro každý typ lahve existují kroužky přizpůsobené typu lahve.

2.2. **Pro lahve se zátkou**

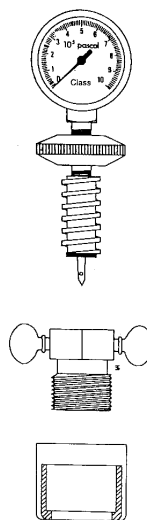
Afrometr se skládá ze dvou částí (viz obr. 2):

— Horní část je shodná s výše popsaným přístrojem, pouze jehla je delší. Tuto jehlu tvoří dlouhá dutá trubička na jednom konci opatřená hrotem, který umožňuje propíchnutí korku nebo zátky. Tento hrot je oddělitelný, jakmile je zátka propíchnuta, spadne do vína.

- Spodní část je tvořena maticí (hlavou) a podstavcem, který přiléhá k zátce. Podstavec je vybaven čtyřmi utahovacími šrouby, jejichž účelem je přidržet přístroj na zátce.



Obrázek 2: Afrometr pro láhve se zátkou



Obrázek 1: Afrometr pro lahve s kapslí nebo korunkovým uzávěrem

Poznámky týkající se manometrů, které jsou součástí těchto dvou typů přístroje:

- Mohou být buď mechanické s Bourdonovou trubicí, nebo digitální s piezoelektrickým snímačem tlaku. V prvním případě musí být Bourdonova trubice vyrobena z nerezové oceli.
- Manometry mají stupnici v pascalech (Pa). Pro šumivá vína je účelnější jako jednotku používat  $10^5$  pascalů ( $10^5$  Pa) nebo kilopascal (kPa).
- Existuje několik různých tříd manometrů. Třída manometru je daná přesností odečítání vzhledem k celkovému rozsahu stupnice vyjádřená v procentech (např. manometr 1 000 kPa třídy 1 znamená, že maximální tlak 1 000 kPa se může odečítat s přesností  $\pm 10$  kPa). Pro přesná měření se doporučuje přístroj třídy 1.

### 3. POSTUP

Měření je nutné provádět na lahvích, jejichž teplota byla stabilizována po dobu alespoň 24 hodin. Po provrtání korunkového uzávěru nebo korkové či plastové zátky je nutné před měřením tlaku silně třást s lahví tak dlouho, dokud není tlak konstantní.

#### 3.1. Lahve s kapslí nebo korunkovým uzávěrem

Vsuňte výběžek objímky pod obrubu lahve. Zašroubujte matici tak, aby pevně přiléhala k lahvi. Pak zašroubujte horní část do matice. K propíchnutí kapsle nebo korunkového uzávěru musí dojít co nejdříve, aby se kontaktní místo s uzávěrem mohlo co nejdříve utěsnit a zamezilo se tak ztrátám plynu. Pro odečet pak láhev silně protřeptejte do konstantního tlaku.

#### 3.2. Lahve se zátkami

Na konec jehly upevněte hrot. Celé zařízení nasadíte na láhev. Utáhněte čtyři šrouby. Našroubujte horní část (jehla tak pronikne zátkou). Hrot musí spadnout do lahve, pak tlak může dostat až do manometru. Protřeptejte láhev; až bude tlak konstantní, proveďte odečet. Po odečtu hrot vyndejte.

### 4. VYJÁDŘENÍ VÝSLEDKŮ

Přetlak při 20 °C ( $P_{\text{aph}20}$ ) se vyjadřuje v pascalech (Pa) nebo kilopascalech (kPa). Musí odpovídat přesnosti manometru (např. pro manometr třídy 1 s celým rozsahem stupnice 1 000 kPa to musí být  $6,3 \cdot 10^5$  Pa nebo 630 kPa, nikoliv  $6,33 \cdot 10^5$  Pa nebo 633 kPa).

Pokud se teplota, při které se měření provádí, liší od 20 °C, je třeba provést korekci vynásobením změřeného tlaku příslušným koeficientem (viz tabulka 1).

Tabulka 1

Poměr přetlaku  $P_{ph_{20}}$  v šumivém nebo perlivém víně o teplotě 20 °C k přetlaku  $P_{ph_t}$  při teplotě  $t$

°C	
0	1,85
1	1,80
2	1,74
3	1,68
4	1,64
5	1,59
6	1,54
7	1,50
8	1,45
9	1,40
10	1,36
11	1,32
12	1,28
13	1,24
14	1,20
15	1,16
16	1,13
17	1,09
18	1,06
19	1,03
20	1,00
21	0,97
22	0,95
23	0,93
24	0,91
25	0,88

## 5. KONTROLA VÝSLEDKŮ

Metoda přímého stanovení fyzikálních parametrů (metoda typu I)

Ověření afrometrů

Afrometry musí být pravidelně ověřovány (nejméně jednou ročně).

Ověřování se provádí pomocí kalibračního přístroje. Umožňuje srovnání manometru, jenž je určen k provedení zkoušek, s paralelně nastaveným referenčním manometrem vyšší třídy, který odpovídá vnitrostátním normám. Kontrola slouží k porovnání hodnot udaných oběma přístroji pro stoupající a klesající tlak. Pokud je mezi hodnotami rozdíl, mohou se provést nezbytné úpravy pomocí regulačního šroubu.

Všechny oprávněné laboratoře a subjekty jsou vybaveny takovými kalibračními přístroji; tyto přístroje jsou rovněž k dispozici u výrobců manometrů.“