

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 52/2013

ze dne 22. ledna 2013,

kterým se mění příloha XIb nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o perlivé víno, perlivé víno dosycené oxidem uhličitým a rektifikovaný moštový koncentrát

EVROPSKÁ KOMISE,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

Článek 1

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 ze dne 22. října 2007, kterým se stanoví společná organizace zemědělských trhů a zvláštní ustanovení pro některé zemědělské produkty („jednotné nařízení o společné organizaci trhu“) ⁽¹⁾, a zejména na čl. 113d odst. 2 uvedeného nařízení,

Příloha XIb nařízení (ES) č. 1234/2007 se mění takto:

vzhledem k těmto důvodům:

1) Bod 8 písm. a) se nahrazuje tímto:

(1) V souladu s článkem 113d nařízení (ES) č. 1234/2007 jsou v příloze XIb uvedeného nařízení vyjmenovány druhy výrobků z révy vinné, jež lze v Unii použít při uvádění na trh výrobku, který splňuje odpovídající podmínky stanovené v uvedené příloze.

„a) se získává z vína, z mladého vína v procesu kvašení, hroznového moštu nebo z částečně zkvašeného hroznového moštu, pokud tyto výrobky vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9 % objemových;“.

(2) U perlivého vína a perlivého vína dosyceného oxidem uhličitým se v bodech 8 a 9 přílohy XIb nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 stanoví, že se získávají z vína. Zároveň se však v nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 ze dne 17. května 1999 o společné organizaci trhu s vínem ⁽²⁾ v příloze I bodech 17 a 18 stanovilo, že tyto produkty lze rovněž vyrábět z jiných produktů vhodných k získávání vína. Cílem reformy odvětví vína zavedené nařízením Rady (ES) č. 479/2008 ⁽³⁾ nebylo změnit seznam produktů k získávání perlivého vína a perlivého vína dosyceného oxidem uhličitým. Je tedy vhodné opět stanovit, že perlivé víno a perlivé víno dosycené oxidem uhličitým lze rovněž získávat z mladého vína v procesu kvašení, hroznového moštu nebo z částečně zkvašeného hroznového moštu.

2) Bod 9 písm. a) se nahrazuje tímto:

„a) se získává z vína, z mladého vína v procesu kvašení, hroznového moštu nebo z částečně zkvašeného hroznového moštu;“.

(3) Nové výrobní postupy rektifikovaného moštového koncentráту umožňují získat krystalizovaný rektifikovaný moštový koncentrát. Definice rektifikovaného moštového koncentráту podle bodu 14 přílohy XIb nařízení (ES) č. 1234/2007 stanoví pouze jeho tekutou podobu. Je vhodné pozměnit definici rektifikovaného moštového koncentráту, aby zahrnovala i jeho krystalizovanou podobu.

3) Bod 14 se nahrazuje tímto:

„14. Rektifikovaný moštový koncentrát

Rektifikovaný moštový koncentrát je:

a) tekutý nekaramelizovaný výrobek, který:

(4) Příloha XIb nařízení (ES) č. 1234/2007 by tedy měla být změněna.

i) se získává částečným odstraněním vody z hroznového moštu libovolnou povolenou metodou, s výjimkou přímého ohně, tak, že při teplotě 20 °C není při použití metody stanovené v souladu s článkem 120 g údaj odečtený na refraktometru nižší než 61,7 %,

(5) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Regulativního výboru zřízeného na základě čl. 195 odst. 3 nařízení (ES) č. 1234/2007,

ii) byl podroben povolenému ošetření, jehož účelem bylo odkyselení a odstranění jiných složek než cukru,

iii) vykazuje tyto vlastnosti:

— hodnota pH nejvýše 5 při 25 °Brix,

— optická hustota nejvýše 0,100 při 425 nm a tloušťce 1 cm při koncentraci hroznového moštu 25 °Brix,

— obsah sacharózy, který nelze stanovenou metodou rozboru zjistit,

— Folin-Ciocalteuův index nejvýše 6,00 při 25 °Brix,

— obsah titrovatelných kyselin nejvýše 15 miliekvivalentů na kilogram celkového cukru,

⁽¹⁾ Úř. věst. L 299, 16.11.2007, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 179, 14.7.1999, s. 1.

⁽³⁾ Úř. věst. L 148, 6.6.2008, s. 1.

- obsah oxidu siřičitého nejvýše 25 miligramů na kilogram celkového cukru,
- celkový obsah kationtů nejvýše 8 miliekvivalentů na kilogram celkového cukru,
- vodivost při 25 °Brix a při 20 °C nejvýše 120 μS/cm,
- obsah hydroxymethylfurfuralu nejvýše 25 miligramů na kilogram celkového cukru,
- přítomnost mesoinositolu;

b) pevný nekaramelizovaný výrobek, který:

- i) se získává krystalizací tekutého rektifikovaného moštového koncentráту bez použití rozpouštědla,
- ii) byl podroben povolenému ošetření, jehož účelem bylo odkyselení a odstranění jiných složek než cukru,
- iii) vykazuje tyto vlastnosti po rozpuštění při koncentraci 25 °Brix:

- hodnota pH nejvýše 7,5,
- optická hustota nejvýše 0,100 při 425 nm a tloušťce 1 cm,

- obsah sacharózy, který nelze stanovenou metodou rozboru zjistit,
- Folin-Ciocalteuův index nejvýše 6,00,
- obsah titrovatelných kyselin nejvýše 15 miliekvivalentů na kilogram celkového cukru,
- obsah oxidu siřičitého nejvýše 10 miligramů na kilogram celkového cukru,
- celkový obsah kationtů nejvýše 8 miliekvivalentů na kilogram celkového cukru,
- vodivost při 20 °C nejvýše 120 μS/cm,
- obsah hydroxymethylfurfuralu nejvýše 25 miligramů na kilogram celkového cukru,
- přítomnost mesoinositolu.

Skutečný obsah alkoholu v rektifikovaném moštovém koncentráту nesmí překročit 1 % objemové.“

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost třetím 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 22. ledna 2013.

Za Komisi
José Manuel BARROSO
předseda