

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2019/935**ze dne 16. dubna 2019,****kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o analytické metody k určení fyzikálních, chemických a organoleptických vlastností výrobků z révy vinné a oznamování rozhodnutí členských států týkajících se zvýšení přirozeného obsahu alkoholu**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ⁽¹⁾, a zejména na čl. 80 odst. 5, čl. 91 písm. c) a d) a čl. 223 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení (EU) č. 1308/2013 zrušilo a nahradilo nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 ⁽²⁾. V části II hlavě II kapitole I oddílu 1 nařízení (EU) č. 1308/2013 se stanoví pravidla týkající se kategorií výrobků z révy vinné, enologické postupy a použitelná omezení a Komise se v něm v této souvislosti zmocňuje přijímat akty v přenesené pravomoci a prováděcí akty. Za účelem zajištění hladkého fungování trhu s vínem v novém právním rámci musí být prostřednictvím těchto aktů přijata některá pravidla. Těmito akty by měla nahradit ustanovení nařízení Komise (ES) č. 606/2009 ⁽³⁾, které se zrušuje nařízením Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 ⁽⁴⁾.
- (2) Podle čl. 80 odst. 5 a čl. 91 písm. d) nařízení (EU) č. 1308/2013 Komise případně stanoví pravidla týkající se analytických metod k určení fyzikálních, chemických a organoleptických vlastností výrobků z révy vinné. Metody musí být založeny na příslušných metodách doporučených a zveřejněných Mezinárodní organizací pro révu vinnou a víno (OIV), a to s výjimkou případů, že by byly neúčinné nebo nevhodné. Ustanovení čl. 91 písm. c) nařízení (EU) č. 1308/2013 dále zmocňuje Komisi stanovit pravidla pro určení, zda tyto výrobky byly v Unii podrobeny nepovoleným enologickým postupům.
- (3) V příloze tohoto nařízení se stanoví analytická metoda pro stanovení přítomnosti allylthiokyanátu ve výrobcích z révy vinné. Pokud jde o další metody pro určení, zda výrobky byly podrobeny nepovoleným enologickým postupům, použitelnými pravidly by měla být pravidla povolená příslušnými členskými státy.
- (4) Příloha VIII část I oddíl A bod 3 nařízení (EU) č. 1308/2013 stanoví povinnost členských států informovat Komisi o případném zvýšení mezních hodnot stanovených v bodě 2 tohoto oddílu. Měly by se stanovit podrobnosti týkající se předkládání těchto informací členskými státy Komisi.
- (5) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Výboru pro společnou organizaci zemědělských trhů,

⁽¹⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ 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 trhů“) (Úř. věst. L 299, 16.11.2007, s. 1).

⁽³⁾ Nařízení Komise (ES) č. 606/2009 ze dne 10. července 2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o druhy výrobků z révy vinné, enologické postupy a omezení, která se na ně použijí (Úř. věst. L 193, 24.7.2009, s. 1).

⁽⁴⁾ Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 ze dne 12. března 2019, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o vinařské oblasti, kde lze zvýšit obsah alkoholu, povolené enologické postupy a omezení týkající se výroby a ošetření výrobků z révy vinné, minimální procentní podíl alkoholu pro vedlejší výrobky a jejich likvidaci a zveřejnění složek OIV (viz strana 1 v tomto čísle Úředního věstníku).

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Oblast působnosti

Tímto nařízením se stanoví pravidla pro uplatňování hlavy II kapitoly I nařízení (EU) č. 1308/2013 týkající se analytických metod k určení fyzikálních, chemických a organoleptických vlastností výrobků z révy vinné a oznámení rozhodnutí členských států, jimiž se povoluje zvýšení přirozeného obsahu alkoholu.

Článek 2

Použitelné analytické metody Unie

V příloze tohoto nařízení se stanoví analytické metody uvedené v čl. 75 odst. 5 písm. d) nařízení (EU) č. 1308/2013, které mají být použity pro účely ověření mezních hodnot stanovených v právních předpisech Unie týkajících se používání allylisothiokyanátu při výrobě některých výrobků z révy vinné.

Článek 3

Oznámení rozhodnutí členských států, jimiž se povoluje zvýšení přirozeného obsahu alkoholu

1. Členské státy, které povolí zvýšení přirozeného obsahu alkoholu v procentech objemových podle části I oddílu A bodu 3 přílohy VIII nařízení (EU) č. 1308/2013, oznámí tuto skutečnost Komisi do jednoho měsíce od udělení této odchylky. Členské státy v oznámení uvedou regiony a odrůdy, jichž se rozhodnutí týká, a předloží údaje a důkazy o mimořádně nepříznivých povětrnostních podmínkách v dotyčných regionech.
2. Oznámení se provádí v souladu s nařízením Komise v přenesené pravomoci (EU) 2017/1183 ⁽⁵⁾ a prováděcím nařízením Komise (EU) 2017/1185 ⁽⁶⁾.
3. Komise poté uvědomí ostatní členské státy.

Článek 4

Vstup v platnost

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Použije se ode dne 7. prosince 2019.

⁽⁵⁾ Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2017/1183 ze dne 20. dubna 2017, kterým se doplňují nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1307/2013 a (EU) č. 1308/2013, pokud jde o oznamování informací a dokumentů Komisi (Úř. věst. L 171, 4.7.2017, s. 100).

⁽⁶⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) 2017/1185 ze dne 20. dubna 2017, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1307/2013 a (EU) č. 1308/2013, pokud jde o oznamování informací a dokumentů Komisi, a kterým se mění a ruší několik nařízení Komise (Úř. věst. L 171, 4.7.2017, s. 113).

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

V Bruselu dne 16. dubna 2019.

Za Komisi
předseda
Jean-Claude JUNCKER

PŘÍLOHA

ZVLÁŠTNÍ ANALYTICKÉ METODY UNIE

ALLYLSIOTHIOKYANÁT

1. Princip metody

Allylisothiokyanát, který může být případně přítomen ve víně, se zachycuje destilací a stanovuje plynovou chromatografií.

2. Činidla

2.1 Ethanol, absolutní.

2.2 Standardní roztok: roztok allylisothiokyanátu v absolutním alkoholu obsahující 15 mg allylisothiokyanátu na litr.

2.3 Mrazicí směs skládající se z ethanolu a suchého ledu (teplota – 60 °C).

3. Vybavení

3.1 Destilační aparatura vyobrazená na obrázku. Aparaturou prochází nepřetržitě proud dusíku.

3.2 Topný plášť, řízený termostaticky.

3.3 Průtokoměr

3.4 Plynový chromatograf vybavený plynovým spektrofotometrickým detektorem se selektivním filtrem pro sloučeniny síry (vlnová délka = 394 nm) nebo jiným vhodným detektorem.

3.5 Chromatografická kolona z nerezové oceli, o vnitřním průměru 3 mm a délce 3 metry naplněná Carbowaxem 20M při 10 % na Chromosorbu WHP, zrnitost 80 až 100 mesh.

3.6 Mikrostříkačka, 10 µl.

4. Postup

Destilační baňku naplňte dvěma litry vína, do dvou záchytných zkumavek dejte několik mililitrů ethanolu (bod 2.1) tak, aby pórovité části tyčinek na rozptylování plynu byly zcela ponořeny. Tyto dvě zkumavky ochlaďte zvnějšku mrazicí směsí. K záchytným zkumavkám připojte baňku a začněte do aparatury vhnět dusík rychlostí tři litry za hodinu. Víno zahřejte pomocí topného pláště na 80 °C, destilujte a zachyťte 45 až 50 ml destilátu.

Chromatograf stabilizujte. Doporučuje se použít následujících podmínek:

— teplota injektoru: 200 °C,

— teplota kolony: 130 °C,

— rychlost toku nosného plynu helia: 20 ml za minutu.

Mikrostříkačkou zaveďte objem standardního roztoku tak, aby na plynovém chromatogramu bylo možno snadno identifikovat pík odpovídající allylisothiokyanátu.

Podobně nastříkněte do chromatografu poměrnou část destilátu. Zkontrolujte, zda retenční čas obdrženého píku odpovídá času píku allylisothiokyanátu.

Za podmínek popsaných výše sloučeniny přirozeně přítomné ve víně nebudou na chromatogramu roztoku vzorku vytvářet interferující píky.

Aparatura pro destilaci pod proudem dusíku

