

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 1678/77

af 19. juli 1977

om tillæg til forordning (EØF) nr. 816/70 ved indførelse af nye bestemmelser for ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE
FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det europæiske økonomiske Fællesskab, særlig artikel 43,

under henvisning til forslag fra Kommissionen,

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet⁽¹⁾,under henvisning til udtalelse fra Det økonomiske og sociale Udvalg⁽²⁾, og

ud fra følgende betragtninger:

I Rådets forordning (EØF) nr. 816/70 af 28. april 1970 om supplerende regler for den fælles markedsordning for vin⁽³⁾, senest ændret ved forordning (EØF) nr. 1677/77⁽⁴⁾, gives der i afsnit IV forskrifter vedrørende visse ønologiske fremgangsmåder;

for at forbedre anvendelsen af den fælles markedsordning for vin og for derigennem at lette den frie omsætning af vin inden for Fællesskabet, hvad enten vinen har oprindelse i medlemsstaterne eller tredjelande, er det nødvendigt at fastsætte fælles, supplerende regler, især for på fællesskabsplan at definere ønologiske fremgangs- og behandlingsmetoder, som for langt de fleste vinprodukter er de eneste tilladte;

for at garantere et vist kvalitetsniveau bør det fastsættes, at disse fremgangs- og behandlingsmetoder kun kan anvendes for at opnå en forbedret vinfremstilling og/eller bevaring; der bør i en bestemt periode gives medlemsstaterne tilladelse til med henblik på forsøg at benytte visse fremgangs- og behandlingsmetoder, der ikke er omhandlet i denne forordning;

for at lette overgangen til den i denne forordning fastsatte ordning bør der fastsættes overgangsbestemmelser samt mulighed for at træffe overgangsbestemmelser —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Følgende artikel indsættes i forordning (EØF) nr. 816/70:

⁽¹⁾ EFT nr. C 23 af 8. 3. 1974, s. 33.⁽²⁾ EFT nr. C 101 af 23. 11. 1973, s. 1.⁽³⁾ EFT nr. L 99 af 5. 5. 1970, s. 1.⁽⁴⁾ Se side 6 i denne Tidende.

Artikel 26b

1. Indholdet af flygtig syre må højst være:

- 18 milliækvivalenter for delvis gæret druemost,
- 18 milliækvivalenter for hvidvine,
- 20 milliækvivalenter for rødvine.

2. Det i stk. 1 omhandlede indhold gælder for:

- produkter, der er fremstillet af druer høstet i Fællesskabet, på fremstillingsstadiet og i alle afsætningsled,
- delvis gæret druemost og vin med oprindelse i tredjelande på alle stadier efter indførselen til Fællesskabets geografiske område.

3. Der kan fastsættes undtagelsesbestemmelser til stk. 1 for:

a) visse kvbd samt for visse bordvine, der er betegnet i henhold til artikel 30, stk. 2, såfremt de:

- er undergået ældning i mindst to år, eller såfremt de
- er fremstillet efter særlige metoder;

b) vine med et totalt alkoholindhold på 13° eller derover.

4. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel, og især de i stk. 3 nævnte undtagelsesbestemmelser, vedtages efter fremgangsmåden i artikel 7 i forordning nr. 24.

Artikel 2

Følgende artikel indsættes i forordning (EØF) nr. 816/70:

Artikel 26c

1. For så vidt angår de under nr. 1-4, 7-10 og 12 i bilag II definerede produkter samt koncentreret druemost og mousserende vin, som defineret i artikel 2 i Rådets forordning (EØF) nr. 948/70 af 26. maj 1970 om definition af visse produkter med oprindelse i tredjelande, henhørende under positionerne 20.07, 22.04 og 22.05 i den fælles toldta-

rif⁽¹⁾, senest ændret ved forordning (EØF) nr. 681/75⁽²⁾, er kun de ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder, der er omhandlet i denne forordning, og især i bilag IIa eller i andre fællesskabsbestemmelser, som finder anvendelse inden for vinsektoren, tilladt.

De i første afsnit omhandlede fremgangsmåder og behandlingsmetoder må kun anvendes for at opnå en tilfredsstillende vinifikation og/eller en god konservering af de pågældende produkter; navnlig er det ikke tilladt at blande eller sammenstikke:

- bordvine med hinanden, eller
- vine, der er egnet til fremstilling af bordvine med hinanden eller med bordvine, eller
- kvbd med hinanden, eller
- importerede vine med hinanden,

såfremt en af komponenterne ikke er i overensstemmelse med bestemmelserne i denne forordning eller med de bestemmelser, der er fastsat i medfør af denne.

De nærmere angivelser for renhed og ensartethed af de ønologiske stoffer, der er omhandlet i bilag IIa, er de angivelser, som fastsættes ved den på området gældende fællesskabsret eller, i mangel heraf, de angivelser, som er i overensstemmelse med den nationale lovgivning.

2. Uanset stk. 1, første afsnit, kan medlemsstaterne med hensyn til de i bilag IIa omhandlede ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder indføre strengere bestemmelser for at sikre, at kvbd og bordvin, der er betegnet i henhold til artikel 30, stk. 2, og fremstillet på deres eget område bevarer de egenskaber, der i særlig grad kendetegner den.

Medlemsstaterne meddeler Kommissionen de bestemmelser, de indfører i medfør af stk. 1.

Kommissionen træffer de fornødne foranstaltninger for at bringe disse bestemmelser til de øvrige medlemsstaters kendskab.

3. Den i bilag IIa, pkt. 2, litra t), nævnte anvendelse af ønocyenin er kun tilladt producenterne indtil den 31. august 1980 til korrektion af rødvinens farve og udelukkende i de vindyrkningsområder, hvor denne anvendelse sker sædvanemæssigt eller undtagelsesvis i henhold til den pr. 1. juni 1970 gældende lovgivning.

Den i bilag IIa, pkt. 2, litra u), nævnte anvendelse af harpikser som kationbyttere på natriumbasis for at forhindre, at der fremkaldes bundfældning af overskydende calcium ved afsætningen af vinen, er

tilladt indtil den 31. august 1980 i de medlemsstater, hvor denne fremgangsmåde var tilladt den 1. september 1977, og på betingelse af, at de fremstillede produkter ikke sendes uden for disse medlemsstater.

Den i bilag IIa, pkt. 2, litra w), nævnte anvendelse af sølvchlorid til at fjerne smags- eller lugtefejl ved vinen er tilladt indtil den 31. august 1979 i de medlemsstater, hvor denne fremgangsmåde var tilladt den 1. september 1977, og på betingelse af, at de fremstillede produkter ikke sendes uden for disse medlemsstater.

Medlemsstaterne kan tillade anvendelsen af kobbersulfat som anført i bilag IIa, pkt. 2, litra x), til at fjerne smags- eller lugtefejl ved vinen i de produktionsområder, hvor kobbersulfat ikke har været anvendt ved behandlingen af vinplanterne.

Til en og samme vin er benyttelsen af sølvchlorid og kobbersulfat forbudt.

4. Med forbehold af undtagelser, der fastsættes af Rådet på forslag af Kommissionen efter afstemningsmåden i traktatens artikel 43, stk. 2, er tilsætning af vand til de produkter, der er omhandlet i artikel 1, forbudt. Dog er opløsning i vand af visse ønologiske stoffer tilladt, når denne er nødvendig for disses anvendelse.

5. På forslag af Kommissionen og efter afstemningsmåden i traktatens artikel 43, stk. 2, kan Rådet, for så vidt angår de i stk. 1 omhandlede produkter, indskrænke eller forbyde anvendelse af de ønologiske fremgangsmåder eller behandlingsmetoder, der er omhandlet i bilag IIa.

6. Efter fremgangsmåden i artikel 7 i forordning nr. 24 vedtages:

- de nærmere regler, hvorefter visse ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder, der finder anvendelse i tredjelande, kan sidestilles med dem, der er omhandlet i bilag IIa,
- de øvrige gennemførelsesbestemmelser til denne artikel.

Artikel 3

Følgende artikel indsættes i forordning (EØF) nr. 816/70:

»Artikel 26d

1. Den enkelte medlemsstat kan med henblik på forsøg for et tidsrum på højst tre år tillade anvendelse af visse ønologiske fremgangsmåder eller behandlingsmetoder, der ikke er angivet i denne forordning, forudsat at:

⁽¹⁾ EFT nr. L 114 af 27. 5. 1970, s. 6.

⁽²⁾ EFT nr. L 72 af 20. 3. 1975, s. 48.

- de mængder, der gøres til genstand for disse fremgangsmåder eller behandlingsmetoder, højst andrager 50 000 hl pr. år og pr. forsøg;
- de derved fremkomne produkter ikke sendes uden for den medlemsstat, på hvis område forsøget er foretaget.

2. Inden udløbet af det i stk. 1 omhandlede tidsrum forelægger den pågældende medlemsstat Kommissionen en meddelelse om det forsøg, hvortil der er givet tilladelse. Kommissionen underretter de øvrige medlemsstater om resultatet af dette forsøg. Den pågældende medlemsstat kan i givet fald og afhængigt af dette resultat forelægge Kommissionen en anmodning om fortsættelse for et nyt tidsrum på højst 3 år af det nævnte forsøg, eventuelt med en større mængde end ved det første forsøg. Til støtte for sin anmodning fremlægger den pågældende medlemsstat passende dokumentation.

3. Kommissionen træffer afgørelse om den i stk. 2 omhandlede anmodning efter fremgangsmåden i artikel 7 i forordning nr. 24; den kan samtidig beslutte, at forsøget ligeledes kan finde sted i andre medlemsstater på samme betingelser.

4. Efter at have indsamlet alle oplysninger vedrørende det pågældende forsøg kan Kommissionen ved afslutningen af det i stk. 1 omhandlede tidsrum, og i givet fald det i stk. 2 omhandlede tidsrum, forelægge Rådet et forslag om, at den ønologiske fremgangsmåde eller behandlingsmetode, som har været anvendt i det pågældende forsøg, tillades endeligt. Rådet træffer i så fald afgørelse efter afstemningsmåden i traktatens artikel 43, stk. 2.

5. Om nødvendigt fastsættes gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel efter fremgangsmåden i artikel 7 i forordning nr. 24.

Artikel 4

Følgende bilag indsættes i forordning (EØF) nr. 816/70:

BILAG IIa

1. De ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder, der kan anvendes for friske druer, druemost, delvis gæret druemost, koncentreret druemost samt ung ikke færdiggæret vin:

- a) luftning;
- b) varmebehandling;
- c) centrifugering og filtrering med eller uden anvendelse af inaktivt filtertilsætningsstof på betingelse af, at der ikke efterlades uønskede rester i det således behandlede produkt;
- d) anvendelse af kulsyre eller kvælstof, enten alene eller blandet med hinanden, således at der dannes en inaktiv atmosfære;

e) anvendelse af vingær;

f) tilsætning af diammoniumphosphat eller ammoniumsulfat inden for en grænseværdi på 0,3 g/l og af tiamin inden for en grænseværdi på 0,6 mg/l for at fremme gærudviklingen;

g) anvendelse af svovldioxid eller kaliummetabisulfit, også kaldet kaliumdisulfit eller kaliumpyrosulfit;

h) fjernelse af svovldioxid ved fysiske metoder;

i) behandling af hvid most og unge ikke færdiggærede hvidvine med kulstof til ønologisk brug inden for en grænseværdi på 100 g tørstof pr. hektoliter;

j) klaring ved hjælp af et eller flere af nedenstående stoffer til ønologisk brug:

- spiselig gelatine,
- ægte husblas,
- kaliumkasein og kaliumkaseinater,
- animalsk albumin (ægalbumin og tørret blodpulver),
- bentonit,
- siliciumdioxid i form af gel eller kolloid opløsning,
- kaolin,
- tanin,
- pektolytiske enzymer;

k) anvendelse af sorbinsyre;

l) anvendelse af vinsyre til syring på de i artikel 20, stk. 1 og 2, og i artikel 22 omhandlede vilkår;

m) anvendelse af et af følgende stoffer til afsyring på de i artikel 20, stk. 1, og i artikel 22 nævnte vilkår:

- neutralt kaliumtartrat
- kaliumcarbonat
- calciumcarbonat, eventuelt indeholdende ringe mængder af dobbeltcalciumsalt af L (+) vinsyre og L (—) æblesyre.

2. Ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder, der kan anvendes til delvis gæret druemost bestemt til umiddelbart menneskeligt forbrug i denne tilstand, vin egnet til fremstilling af bordvin, bordvin, mousserende vin:

a) anvendelse i tørre vine og i mængder, der ikke overstiger 5 %, af frisk vinbærme, der er sund og ikke fortyndet, og som indeholder vingær, der stammer fra nylig fremstilling af tørre vine;

b) luftning;

c) varmebehandling;

- d) centrifugering og filtrering med eller uden anvendelse af inaktivt filtertilsætningsstof på betingelse af, at der ikke efterlades uønskede rester i det således behandlede produkt ;
- e) anvendelse af kulsyre eller kvælstof, enten alene eller blandet med hinanden, således at der dannes en inaktiv atmosfære. Kulsyreindholdet i den således konserverede vin må ikke overstige 2 g/l ;
- f) tilsætning af kulsyre, forudsat at kulsyreindholdet i den således behandlede vin ikke overstiger 2 g/l ;
- g) anvendelse på de i fællesskabsordningen fastsatte vilkår af svovldioxid eller kaliummetabisulfit, også kaldet kaliumdisulfit eller kaliumpyrosulfit ;
- h) tilsætning af sorbinsyre eller kaliumsorbat udtrykt i sorbinsyre, forudsat at det endelige indhold i det behandlede produkt, som overgår til umiddelbart menneskeligt forbrug, ikke overstiger 200 mg/l ;
- i) tilsætning af L-ascorbinsyre, dog højst 150 mg/l ;
- j) tilsætning af citronsyre til stabilisering af vinen med forbehold af, at det endelige indhold heraf i den behandlede vin ikke overstiger 1 g/l ;
- m) klaring ved hjælp af et eller flere af nedenstående stoffer til ønologisk brug :
 - spiselig gelatine,
 - ægte husblas,
 - kaliumkasein og kaliumkaseinater,
 - animalsk albumin (ægalbumin og tørret blodpulver),
 - betonit,
 - siliciumdioxid i form af gel eller kolloid opløsning,
 - kaolin ;
- n) tilsætning af tanin ;
- o) behandling af hvidvin med kul til ønologisk brug inden for en grænseværdi på 100 mg/l ;
- p) behandling med kaliumferrocyanid på betingelser, der skal fastsættes nærmere ;
- q) tilsætning af meta-vinsyre inden for en grænseværdi på 100 mg/l ;
- r) anvendelse af gummi arabicum ;
- s) anvendelse af DL vinsyre med henblik på bundfældning af overskydende calcium på betingelser, der skal fastsættes nærmere ;
- t) anvendelse af ønocyandin på de i artikel 26c, stk. 3, fastsatte betingelser ;

- u) anvendelse af harpikser som kationbyttere på natriumbasis på de i artikel 26c, stk. 3, fastsatte betingelser ;
- v) anvendelse af paraffinplader, der er præpareret med allylithiocyanat, således at der dannes en steril atmosfære, udelukkende i de medlemsstater, hvor en sådan anvendelse traditionelt finder sted, og så længe den ikke er forbudt i henhold til den nationale lovgivning, forudsat at anvendelse sker i beholdere med et rumfang på over 20 liter, og at der ikke er noget spor af allylithiocyanat i vinen ;
- w) behandling med sølvchlorid på de i artikel 26c, stk. 3, fastsatte betingelser med forbehold af, at det således behandlede produkts sølvindhold ikke overstiger 0,1 mg/l ;
- x) behandling med kobbersulfat inden for en grænseværdi på 20 mg/l på de i artikel 26c, stk. 3, fastsatte betingelser under forbehold af, at det således behandlede produkts kobberindhold ikke overstiger 1 mg/l.

Artikel 5

I artikel 39 i forordning (EØF) nr. 816/70 ændres ordene »bilagene I og II« til ordene »bilagene I, II og IIa«.

Artikel 6

De overgangsforanstaltninger, der er nødvendige for at lette overgangen til denne forordnings bestemmelser, særlig for så vidt angår de i artikel 1 i forordning (EØF) nr. 816/70 omhandlede produkter, også indførte, fra høsten 1977 og fra tidligere års høst, vedtages efter fremgangsmåden i artikel 7 i forordning nr. 24.

Artikel 7

Denne forordning træder i kraft på tredjedagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

Den anvendes fra den 1. september 1978 med undtagelse af de af dens bestemmelser, der i forordning (EØF) nr. 816/70 indsætter :

- artikel 26c, stk. 3,
- og
- bilag IIa, pkt. 2, for så vidt artikel 26c, stk. 3, henviser dertil,

hvilke finder anvendelse fra den 1. september 1977.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 19. juli 1977.

På Rådets vegne

A. HUMBLET

Formand
