

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 2120/2004

af 10. december 2004

om ændring af forordning (EF) nr. 2729/2000 om gennemførelsesbestemmelser for kontrol i vinsektoren

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999 af 17. maj 1999 om den fælles markedsordning for vin⁽¹⁾, særlig artikel 72, stk. 4, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) I artikel 11, stk. 2, andet afsnit, i Kommissionens forordning (EF) nr. 2729/2000⁽²⁾ fastsættes minimumsantallet af prøver, der hvert år skal udtages til den analysedatabank, som omhandles i artikel 10 i nævnte forordning. Som følge af Tjekkiet, Cypers, Ungarns, Maltas, Sloveniens og Slovakiet tiltrædelse bør det fastsættes, hvor stort et antal prøver der skal udtages for disse landes vedkommende.

(2) I artikel 12 er det fastsat, hvor mange analyser der skal foretages af Det Fælles Forskningscenter (FFC), herunder analyser af prøver fra medlemsstater, som endnu ikke har det fornødne udstyr. Der bør fastsættes en overgangsperiode til oprettelse og indretning af kvalificerede isotopanalyselaboratorier i de pågældende medlemsstater.

(3) Bilag I, II og III til forordning (EF) nr. 2729/2000 indeholder præcise instrukser for behandling, analyse og rapportering af prøver. For at tage hensyn til erfaringerne og de tekniske fremskridt bør disse instrukser ajourføres.

(4) Forordning (EF) nr. 2729/2000 bør ændres i overensstemmelse hermed.

(5) De i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Vin —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

I forordning (EF) nr. 2729/2000 foretages følgende ændringer:

1) Artikel 11, stk. 2, andet afsnit, affattes således:

»Det antal prøver, der hvert år skal udtages til databanken, skal mindst udgøre:

— 20 prøver i Tjekkiet

— 200 prøver i Tyskland

— 50 prøver i Grækenland

— 200 prøver i Spanien

— 400 prøver i Frankrig

— 400 prøver i Italien

— 10 prøver i Cypern

— 4 prøver i Luxembourg

— 50 prøver i Ungarn

— 4 prøver i Malta

— 50 prøver i Østrig

— 50 prøver i Portugal

— 20 prøver i Slovenien

— 15 prøver i Slovakiet

— 4 prøver i Det Forenede Kongerige.«

2) Artikel 12, stk. 1, første punktum, affattes således:

»I en periode, der slutter den 31. juli 2008, sender vinproducerende medlemsstater, som ikke har udstyr til at foretage isotopanalyser, deres vinprøver til FFC til analyse, indtil de har tilfredsstillende analyseudstyr til rådighed.«

3) Bilag I affattes som angivet i bilag I til nærværende forordning.

4) Bilag II affattes som angivet i bilag II til nærværende forordning.

5) Bilag III affattes som angivet i bilag III til nærværende forordning.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tredjedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

⁽¹⁾ EFT L 179 af 14.7.1999, s. 1. Senest ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1795/2003 (EUT L 262 af 14.10.2003, s. 13).

⁽²⁾ EFT L 316 af 15.12.2000, s. 16.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 10. december 2004.

På Kommissionens vegne
Mariann FISCHER BOEL
Medlem af Kommissionen

BILAG I

»BILAG I

Instrukser for udtagning, behandling og forarbejdning til vin af prøver af friske druer, der skal analyseres ved isotopmetoder, jf. artikel 11

I. UDTAGNING AF DRUEPRØVER

- A. Hver prøve skal bestå af mindst 10 kg sunde og modne druer af samme vinstoksort. Druerne tages i den forefundne tilstand.

Prøven udtages i den periode, hvor druerne på den pågældende vinmark høstes. De plukkede druer skal være repræsentative for hele vinmarken. Den udtagne prøve af friske druer eller den deraf udvundne most kan fryses ned, indtil den skal bruges.

Kun hvis der er forudset oxygen-18-måling af vandet i mosten, kan en mostprøve udtages særskilt og konserveres efter presning af hele drueprøven.

- B. Ved udtagningen af prøver udarbejdes der et oplysningsskema. Oplysningsskemaet består af en del I, der vedrører prøveudtagning, og en del II, der vedrører vinfremstilling. Det opbevares sammen med prøven og ledsager prøven under al transport. Oplysningsskemaet skal hele tiden holdes ajour, og derfor skal hver enkelt behandling, som prøven undergår, anføres deri.

Oplysningsskemaet vedrørende prøveudtagningen udarbejdes i overensstemmelse med del I i spørgeskemaet i bilag II.

II. VINFREMSTILLING

- A. Vinfremstillingen, der varetages af den ansvarlige instans eller af et af denne dertil bemyndiget organ, skal så vidt muligt foregå under forhold, der svarer til de normale produktionsforhold i det dyrkningsområde, som prøven er repræsentativ for. Ved vinfremstillingen skal alt sukker omdannes til alkohol, således at restsukkerindholdet er på under 2 g/l. I visse tilfælde, fx for at sikre bedre repræsentativitet, kan der dog accepteres et større restsukkerindhold. Så snart vinen er klaret og stabiliseret ved hjælp af SO₂, tappes den på 75 cl-flasker og etiketteres.
- B. Oplysningsskemaet vedrørende vinfremstillingen udarbejdes i overensstemmelse med del II i spørgeskemaet i bilag II.»
-

BILAG II

»BILAG II

Spørgeskema vedrørende udtagning og vinfremstilling af prøver af druer, der skal analyseres ved isotopmetoder

Analysemetoderne og angivelsen af resultater (enheder) er dem, der er beskrevet i bilaget til forordning (EØF) nr. 2676/90 (eller som analyselaboratorierne betragter som ækvivalente).

Del I**1) Generelle oplysninger**

- 1.1. Prøvens nummer:
- 1.2. Prøve udtaget af (den bemyndigede prøveudtagers navn og stilling):
- 1.3. Navn og adresse på den instans, der er ansvarlig for prøveudtagningen:
- 1.4. Navn og adresse på den instans, der er ansvarlig for, at prøven forarbejdes til vin og forsendes (hvis denne instans ikke er den samme som den i punkt 1.3 nævnte instans):

2) Generel beskrivelse af prøven

- 2.1. Oprindelse (land, region):
- 2.2. Høstår:
- 2.3. Vinstoksort:
- 2.4. Druernes farve:

3) Beskrivelse af vinmarken

- 3.1. Vinavlerens navn og adresse:
- 3.2. Vinmarkens beliggenhed:
 - kommune:
 - sted:
 - matrikelnummer:
 - breddegrad og længdegrad:
- 3.3. Jordbundstype (fx kalkholdig, lerholdig, kalk- og lerholdig, sandet):
- 3.4. Topografi (fx skråning, flad mark, orientering):
- 3.5. Antal vinstokke pr. ha:
- 3.6. Vinmarkens omtrentlige alder (under 10 år/10 år til 25 år/over 25 år):
- 3.7. Højde:
- 3.8. Vækst- og beskæringsform:
- 3.9. Vinkategori, som druerne normalt forarbejdes til (bordvin, kvbd og andre) (jf. definitionerne i forordning (EF) nr. 1493/1999, bilag 1):

4) Vinhøstens og mostens karakteristika

- 4.1. Anslået hektarudbytte for den høstede mark (kg/ha):
- 4.2. Druernes sundhedstilstand (fx sunde, rådne) med angivelse af, om druerne var tørre eller våde ved prøveudtagningen:
- 4.3. Dato for prøveudtagning:

5) Vejrforhold før vinhøsten

- 5.1. Nedbør i de ti dage forud for vinhøsten: ja/nej. Hvis ja, gives der supplerende oplysninger, hvis sådanne oplysninger foreligger.

6) Kunstvandede vinmarker

Hvis afgrøden kunstvandes, dato for sidste vanding:

(Stempel påført af den instans, der er ansvarlig for prøveudtagningen, og underskrift med angivelse af navn og stilling for den person, der har udtaget prøven)

Del II**1) Vinfremstilling af drueprøven**

- 1.1. Druerprøvens vægt (kg):
- 1.2. Persningsmetode:
- 1.3. Opnået mostmængde:
- 1.4. Mostens karakteristika:
- sukkerindhold udtrykt i g/l ved hjælp af refraktometri:
 - samlet syreindhold angivet i g/l vinsyre (kan udelades):
- 1.5. Behandling af mosten (fx debourbage, centrifugering):
- 1.6. Tilsætning af en rendyrket forgæring (anvendt gærtype). Angiv, om der har været spontan gæring
- 1.7. Temperatur under gæringen:
- 1.8. Metode til bestemmelse af gæringens ophør:
- 1.9. Behandling af vinen (fx omstikning):
- 1.10. Tilsætning af svovldioxid (mg/l):
- 1.11. Vinanalyse:
- virkeligt alkoholindhold i % vol.:
 - totalt tørstofindhold:
 - reducerende sukker i g/l invertsukker:

2) Kronologisk oversigt over vinfremstillingen af drueprøven

Dato:

- for prøveudtagningen (samme dato som høstdatoen, del I, punkt 4.3):
- for persningen:
- for gæringens begyndelse:
- for gæringens ophør:
- for aftapning af vinen på flaske:

Dato for udarbejdelse af del II:

(Stempel påført af den instans, der er ansvarlig for vinfremstillingen, og en for denne instans ansvarlig persons underskrift)«

BILAG III

»BILAG III

ANALYSERAPPORT

om prøverne af vin og vinprodukter, der er analyseret ved en i bilaget til forordning (EØF) nr. 2676/90 beskrevet isotopmetode, og som skal indgå i FFC's isotopdatabase

I. GENERELLE OPLYSNINGER (overført fra bilag II)

1. Land:
2. Prøvens nummer:
3. År:
4. Vinstoksort:
5. Vinkategori:
6. Dyrkningsområde/distrikt:
7. Navn og adresse på det laboratorium, der er ansvarligt for resultaterne:
8. Prøve til efterfølgende kontrolanalyse i FFC: ja/nej

II. METODER OG RESULTATER

1. **Vin** (overført fra bilag II)

- 1.1. Alkoholindhold udtrykt i volumen: % vol.
- 1.2. Totalt tørstofindhold: g/l
- 1.3. Reducerende sukker: g/l
- 1.4. Totalt syreindhold udtrykt i vinsyre: g/l
- 1.5. Totalt svovldioxidindhold: mg/l

2. **Destillation af vin med henblik på SNIF-NMR**

- 2.1. Beskrivelse af destillationsapparatet
- 2.2. Rumfanget af den destillerede vin/destillatets vægt

3. **Analyse af destillatet**

- 3.1. Destillatets alkoholindhold % (m/m)

4. **Resultat af bestemmelsen af deuterium/hydrogen-isotopforholdet i ethanol målt ved NMR**

- 4.1. $(D/H)_I =$ ppm
- 4.2. $(D/H)_{II} =$ ppm
- 4.3. »R« =

5. **NMR-parametre**

Observeret frekvens:

6. **Resultat af bestemmelsen af $^{18}O/^{16}O$ -isotopforholdet i vin**

$\delta^{18}O$ [‰] = ‰ V. SMOW — SLAP

7. **Resultat af bestemmelsen af $^{18}O/^{16}O$ -isotopforholdet i most** (hvis det er relevant)

$\delta^{18}O$ [‰] = ‰ V. SMOW — SLAP

8. **Resultat af bestemmelsen af $^{13}C/^{12}C$ -isotopforholdet for ethanol i vin**

$\delta^{13}C$ [‰] = ‰ V-PDB«
