

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 1293/2005**af 5. august 2005****om ændring af forordning (EØF) nr. 2676/90 om fastsættelse af fælles analysemetoder for vin**

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 46, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Der er efter anerkendte internationale kriterier fastsat en metode til måling af overtryk i perlevin og mousserende vin. Den nye beskrivelse af metoden blev vedtaget af Det Internationale Vinkontor (OIV) på generalforsamlingen i 2003.
- (2) Med metoden kan kontrollen af overtrykket i sådan vin foretages lettere og mere præcist.
- (3) Beskrivelsen af den almindelige metode i kapitel 37 i bilaget til Kommissionens forordning (EØF) nr. 2676/90 ⁽²⁾ er ikke længere aktuel, og derfor bør punkt

3 i kapitel 37 udgå. Desuden bør der indsættes en ajourført beskrivelse af metoden i et nyt kapitel i bilaget til forordningen.

- (4) Forordning (EØF) nr. 2676/90 bør ændres i overensstemmelse hermed.
- (5) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Vin —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Bilaget til forordning (EØF) nr. 2676/90 ændres som angivet i bilaget til nærværende forordning.

*Artikel 2*Denne forordning træder i kraft på syvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 5. august 2005.

På Kommissionens vegne

Mariann FISCHER BOEL

Medlem af Kommissionen

⁽¹⁾ EFT L 179 af 14.7.1999, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 1188/2005 (EUT L 193 af 23.7.2005, s. 24).

⁽²⁾ EFT L 272 af 3.10.1990, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 355/2005 (EUT L 56 af 2.3.2005, s. 3).

BILAG

I bilaget til forordning (EØF) nr. 2676/90 foretages følgende ændringer:

1) I kapitel 37 »CARBONDIOXID« foretages følgende ændringer:

a) I afsnit 1 foretages følgende ændringer:

i) Overskriften affattes således: »1. METODENS PRINCIP«.

ii) Punkt 1.2 udgår.

b) I afsnit 2 affattes overskriften til punkt 2.3 således: »Beregning af det teoretiske overtryk«.

c) Afsnit 3 og 4 udgår.

2) Efter kapitel 37 indsættes et nyt kapitel 37a med følgende tekst:

»37a. Måling af overtryk i mousserende vin og perlevin

1. METODENS PRINCIP

Trykket måles med et afrometer (trykmåler) efter temperaturstabilisering og omrystning af flasken. Det angives i pascal (Pa) (metode af type I). Metoden finder også anvendelse på mousserende vin tilsat kulsyre og perlevin tilsat kulsyre.

2. APPARATUR

Det apparat, som overtrykket i flasker med mousserende vin og perlevin kan måles med, betegnes afrometer. Det kan være udformet forskelligt alt efter, hvordan flasken er lukket (skuekapsel, crown cork, korkprop eller plastprop).

2.1. **Flasker med metalkapsel**

Afrometeret består af tre dele (se fig. 1):

— En øvre del (skrue med hulnål), som består af manometer, håndskruegreb, gevindstykke, som passer ind i midterdelen, og hulnål til gennemboring af kapslen. Hulnålen er forsynet med et hul i siden, som står i forbindelse med manometeret. En pakning sørger for, at forbindelsen til kapslen på flasken er tæt.

— En midterdel til centrering af den øvre del. Når den skrues ned i den nedre del, holdes begge dele fast på flasken.

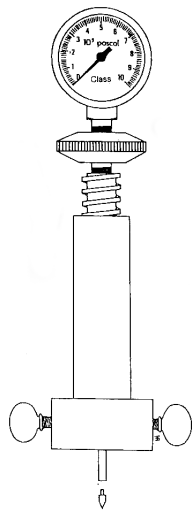
— En nedre del (bøjle) med en klemanordning, der kan skydes ind under flaskekraven, så bøjlen holdes fast. Med adaptere kan den tilpasses til forskellige flasketyper.

2.2. **Flasker med prop**

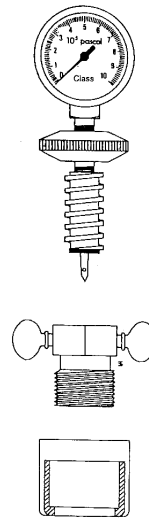
Afrometeret består af to dele (se fig. 2):

— En øvre del magen til det foregående apparats, dog med en længere hulnål. Hulnålen er et langt tyndt rør, som der kan sættes en spids på enden af, så nålen lettere kan trænge igennem proppen. Spidsen sidder løst og falder ned i vinen, når proppen er gennemboret.

- En nedre del bestående af en centreringsdel og en bundsektion, der hviler på proppen. I bundsektionen er der fire skruer, der holder det hele fast på proppen.



Figur 2: Afrometer til propper



Figur 1: Afrometer til metalkapsler

Bemærkninger vedrørende manometrene på de to apparattyper:

- De kan være mekaniske af bourdonrørstypen eller digitale med piezoelektrisk tryktransducer. I førstnævnte tilfælde skal bourdonrøret være af rustfrit stål.
- Skalaen skal være i pascal (forkortet Pa). For mousserende vin er det mest praktisk at anvende 10^5 pascal (10^5 Pa) eller kilopascal (kPa) som måleenhed.
- De kan være af forskellig klasse. Ved et manometers klasse forstås aflæsningens nøjagtighed i forhold til hele skalaen, udtrykt i procent (for eksempel manometer 1 000 kPa klasse 1 betyder, at apparatet har et højeste anvendelsestryk på 1 000 kPa og en aflæsningsnøjagtighed på ± 10 kPa). Det anbefales at anvende apparater af klasse 1 til nøjagtige målinger.

3. FREMGANGSMÅDE

Målingen foretages på flasker, som forud er temperaturstabiliseret i mindst 24 timer. Når kapsel eller prop (kork- eller plast-) er gennemboret, skal flasken straks omrystes kraftigt, indtil der er opnået konstant tryk, hvorefter aflæsningen kan foretages.

3.1. Flasker med kapsel

Bøjls klemmanordning skydes ind under flaskekraven. Midterdelen skrues i, så det hele sidder fast på flasken. Derefter skrues den øvre del ned i møtrikken. For at undgå gastab skal gennemboringen af kapslen ske således, at pakningen så hurtigt som muligt bliver trykket tæt mod kapslen. Endelig omrystes flasken kraftigt, indtil der er opnået konstant tryk, hvorefter aflæsningen kan foretages.

3.2. Flasker med prop

Der anbringes en spids på enden af hulnålen. Det samlede apparat anbringes på proppen. De fire skruer strammes om proppen. Den øvre del skrues i (hvorved nålen presses igennem proppen). Spidsen skal falde ned i flasken, førend trykket kan forplante sig til manometeret. Aflæsningen kan foretages, når der er opnået konstant tryk. Efter aflæsningen samles spidsen op igen.

4. ANGIVELSE AF RESULTATER

Overtrykket ved $20\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($P_{\text{aph}20}$) angives i pascal (Pa) eller i kilopascal (kPa). Angivelsen skal svare til manometerets nøjagtighed (f.eks. $6,3 \cdot 10^5$ Pa eller 630 kPa og ikke $6,33 \cdot 10^5$ Pa eller 633 kPa for et manometer klasse 1 med fuldskala 1 000 kPa).

Når måletemperaturen er forskellig fra 20 °C, korrigeres resultatet ved at multiplicere det målte tryk med den pågældende koefficient (se tabel 1).

Tabel 1

Forholdet mellem overtrykket P_{ph20} i perlevin eller mousserende vin ved 20 °C og overtrykket P_{ph_t} ved temperaturen 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. KONTROL AF RESULTATERNE

Metode til direkte bestemmelse af fysiske parametre (metode af type I).

Kontrol af afrometre

Afrometre skal kontrolleres regelmæssigt (mindst en gang årligt).

Kontrollen udføres på prøvebænk. På denne måde kan det pågældende manometer sammenlignes med et parallelt monteret referencemanometer af højere klasse, som har en kendt relation til nationale standarder. Kontrollen benyttes til at sammenholde de to apparaters visning ved først stigende og derefter faldende tryk. Hvis der optræder en forskel, kan apparatet justeres ved hjælp af en stilleskrue.

Alle autoriserede laboratorier og bemyndigede organer har en sådan prøvebænk, som ligeledes kan fås hos manometerproducenter.»