

## KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 52/2013

af 22. januar 2013

## om ændring af bilag XIb til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår perlevin, perlevin tilsat kulsyre og rektificeret koncentreret druemost

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen) <sup>(1)</sup>, særlig artikel 113d, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) I henhold til artikel 113d i forordning (EF) nr. 1234/2007 opstiller bilag XIb i samme forordning de kategorier af vinavlsprodukter, der kan anvendes i EU til markedsføring af et produkt, der overholder de betingelser, som er fastsat i samme bilag.
- (2) I punkt 8 og 9 i bilag XIb til forordning (EF) nr. 1234/2007 fastsættes det, at perlevin og perlevin tilsat kulsyre fremstilles af vin. I punkt 17 og 18 i bilag I til Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999 af 17. maj 1999 om den fælles markedsordning for vin <sup>(2)</sup> var det dog fastsat, at disse produkter også kan fremstilles af andre produkter, der er egnede til fremstilling af vin. Det var ikke hensigten med reformen af vinsektoren i henhold til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 <sup>(3)</sup> at ændre listen over produkter, der kan anvendes til fremstilling af perlevin og perlevin tilsat kulsyre. Det bør derfor atter fastsættes, at perlevin og perlevin tilsat kulsyre også kan fremstilles af ung ikke færdiggæret vin, druemost eller delvis gæret druemost.
- (3) Ved hjælp af nye metoder til fremstilling kan rektificeret koncentreret druemost nu fremstilles i krystalliseret form. Definitionen af rektificeret koncentreret druemost i punkt 14 i bilag XIb til forordning (EF) nr. 1234/2007 omfatter udelukkende most i flydende form. Definitionen af rektificeret koncentreret druemost bør derfor tilpasses, så den også omfatter produktet i krystalliseret form.
- (4) Bilag XIb til forordning (EF) nr. 1234/2007 bør derfor ændres i overensstemmelse hermed.
- (5) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra forskriftsudvalget, der er omhandlet i artikel 195, stk. 3, i forordning (EF) nr. 1234/2007 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

## Artikel 1

Bilag XIb til forordning (EF) nr. 1234/2007 ændres således:

1) Punkt 8, litra a), affattes således:

»som er fremstillet af vin, ung ikke færdiggæret vin, druemost eller delvis gæret druemost, forudsat at disse produkter har et totalt alkoholindhold på mindst 9 % vol.«

2) Punkt 9, litra a), affattes således:

»som er fremstillet af vin, ung ikke færdiggæret vin, druemost eller delvis gæret druemost.«

3) Punkt 14 affattes således:

»14. **Rektificeret koncentreret druemost:**

Rektificeret koncentreret druemost er:

a) det flydende ikke-karamelliserede produkt:

i) som er fremstillet ved delvis inddampning af druemost under anvendelse af enhver anden godkendt metode end direkte opvarmning, således at refraktometret, anvendt efter en metode, der skal fastlægges i overensstemmelse med artikel 120g, ved 20 °C ikke viser under 61,7 %

ii) som har undergået godkendte behandlinger for afsyring og fjernelse af andre bestanddele end sukker

iii) som har følgende kendetegn:

— pH på højst 5 ved 25 °Brix

— en absorbans på højst 0,100 i druemost koncentreret ved 25 °Brix ved 425 nm og en lysvej på 1 cm

— et indhold af sakkarose, der ikke kan påvises ved en analysemetode, der skal fastsættes

— et Folin-Ciocalteu-indeks på højst 6,00 ved 25 °Brix

— et titreringssyreindhold på højst 15 milliekvivalenter/kg af det totale sukkerindhold

<sup>(1)</sup> EUT L 299 af 16.11.2007, s. 1.

<sup>(2)</sup> EFT L 179 af 14.7.1999, s. 1.

<sup>(3)</sup> EUT L 148 af 6.6.2008, s. 1.

- et indhold af svovldioxid på højst 25 mg/kg af det totale sukkerindhold
- et totalindhold af kationer på højst 8 milliekvivalenter/kg af det totale sukkerindhold
- en ledningsevne på højst 120 mikro-Siemens/cm ved 25 °Brix og 20 °C
- et indhold af hydroxymethylfurfural på højst 25 mg/kg af det totale sukkerindhold
- spor af mesoinositol.

b) det faste ikke-karamelliserede produkt:

- i) som er fremstillet ved krystallisering af rektificeret koncentreret druemost uden anvendelse af opløsningsmiddel
- ii) som har undergået godkendte behandlinger for afsyring og fjernelse af andre bestanddele end sukker
- iii) som har følgende kendetegn, når det er opløst ved 25 °Brix:
  - pH på højst 7,5
  - en absorbans på højst 0,100 ved 425 nm og en lysvej på 1 cm

- et indhold af sakkarose, der ikke kan påvises ved en analysemetode, der skal fastsættes
- et Folin-Ciocalteu-indeks på højst 6,00
- et titreringssyreindhold på højst 15 milliekvivalenter/kg af det totale sukkerindhold
- et indhold af svovldioxid på højst 10 mg/kg af det totale sukkerindhold
- et totalindhold af kationer på højst 8 milliekvivalenter/kg af det totale sukkerindhold
- en ledningsevne på højst 120 mikro-Siemens/cm ved 20 °C
- et indhold af hydroxymethylfurfural på højst 25 mg/kg af det totale sukkerindhold
- spor af mesoinositol.

Der tillades et virkeligt alkoholindhold i rektificeret koncentreret druemost på højst 1 % vol.»

*Artikel 2*

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

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 22. januar 2013.

*På Kommissionens vegne*  
José Manuel BARROSO  
*Formand*