

**KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2019/935****af 16. april 2019****om regler for anvendelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår analysemetoder til bestemmelse af vinavlsprodukters fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber og meddelelser om medlemsstaternes beslutninger om forhøjelser af det naturlige alkoholindhold**

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 <sup>(1)</sup>, særlig artikel 80, stk. 5, artikel 91, litra c) og d), og artikel 223, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Forordning (EU) nr. 1308/2013 ophæver og erstatter Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 <sup>(2)</sup>. Del II, afsnit II, kapitel I, afdeling 1, i forordning (EU) nr. 1308/2013 indeholder bestemmelser om kategorier af vinavlsprodukter, ønologiske fremgangsmåder og restriktioner i forbindelse hermed og tillægger Kommissionen beføjelser til at vedtage delegerede retsakter og gennemførelsesretsakter på dette område. For at sikre, at vinmarkedet fungerer efter hensigten inden for de nye retlige rammer, bør der vedtages visse bestemmelser ved hjælp af sådanne retsakter. Disse retsakter bør erstatte bestemmelserne i Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009 <sup>(3)</sup>, som ophæves ved Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/934 <sup>(4)</sup>.
- (2) I henhold til artikel 80, stk. 5, og artikel 91, litra d), i forordning (EU) nr. 1308/2013 vedtager Kommissionen, når det er relevant, regler om analysemetoder til bestemmelse af vinavlsprodukters fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber. Metoderne fastsættes på grundlag af relevante metoder, der er anbefalet og offentliggjort af Den Internationale Vinorganisation (OIV), medmindre de er ineffektive eller uhensigtsmæssige. Artikel 91, litra c), i forordning (EU) nr. 1308/2013 giver desuden Kommissionen beføjelse til at fastsætte regler for kontrol af, om disse produkter har gennemgået en behandling, der strider mod de tilladte ønologiske fremgangsmåder i Unionen.
- (3) Analysemetoden til bestemmelse af, hvorvidt allylthiocyanat er til stede i vinproduktet, er fastsat i bilaget til denne forordning. Hvad angår andre metoder til konstatering af, om produkter har gennemgået en behandling, der strider mod de tilladte ønologiske fremgangsmåder, bør de gældende regler være dem, som de berørte medlemsstater tillader.
- (4) Medlemsstaterne skal i henhold til del I, afsnit A, punkt 3, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 underrette Kommissionen om eventuelle forhøjelser af de grænser, der er fastsat i samme afsnits punkt 2. Der bør fastsættes nærmere bestemmelser om medlemsstaternes fremsendelse af disse oplysninger til Kommissionen.
- (5) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Komitéen for den Fælles Markedsordning for Landbrugsprodukter —

<sup>(1)</sup> EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.<sup>(2)</sup> Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen) (EUT L 299 af 16.11.2007, s. 1).<sup>(3)</sup> Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009 af 10. juli 2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår kategorier af vinavlsprodukter, ønologiske fremgangsmåder og restriktioner i forbindelse hermed (EUT L 193 af 24.7.2009, s. 1).<sup>(4)</sup> Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/934 af 12. marts 2019 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår vindyrkningsområder, hvor alkoholindholdet kan forhøjes, de tilladte ønologiske fremgangsmåder og restriktioner for produktion og konservering af vinavlsprodukter, minimumsalkoholindholdet for biprodukter og deres bortskaffelse samt offentliggørelsen af OIV-dossierer (se side 1 i denne EUT).

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

#### Artikel 1

### Anvendelsesområde

Ved denne forordning fastsættes der regler om anvendelse af afsnit II, kapitel I, i forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår analysemetoder til bestemmelse af vinavlsprodukters fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber og meddelelser om medlemsstaternes beslutninger om at tillade forhøjelser af det naturlige alkoholindhold.

#### Artikel 2

### Gældende EU-analysemetoder

De analysemetoder, der er omhandlet i artikel 75, stk. 5, litra d), i forordning (EU) nr. 1308/2013, og som skal anvendes til kontrol af de grænser, der er fastsat i EU-reglerne for anvendelse af allylisothiocyanat til fremstilling af visse vinavlsprodukter, er fastsat i bilaget til nærværende forordning.

#### Artikel 3

### Medlemsstaternes meddelelse af deres beslutninger om at tillade en forhøjelse af det naturlige alkoholindhold

1. Medlemsstater, der tillader en forhøjelse af det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen i henhold til del I, afsnit A, punkt 3, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013, meddeler Kommissionen dette senest en måned efter indrømmelse af undtagelsen. I meddelelsen angiver medlemsstaterne de regioner og sorter, der er berørt af beslutningen, og de forelægger data og dokumentation for, at de klimatiske forhold har været usædvanligt ugunstige i de pågældende regioner.
2. Meddelelserne gives i overensstemmelse med Kommissionens delegerede forordning (EU) 2017/1183 <sup>(5)</sup> og Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/1185 <sup>(6)</sup>.
3. Kommissionen underretter derefter de øvrige medlemsstater herom.

#### Artikel 4

### Ikrafttræden

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

Den anvendes fra den 7 december 2019.

<sup>(5)</sup> Kommissionens delegerede forordning (EU) 2017/1183 af 20. april 2017 om supplerung af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1307/2013 og (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår formidling til Kommissionen af oplysninger og dokumenter (EUT L 171 af 4.7.2017, s. 100).

<sup>(6)</sup> Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/1185 af 20. april 2017 om regler for anvendelsen af Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EU) nr. 1307/2013 og (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår indberetning til Kommissionen af oplysninger og dokumenter og ændring og ophævelse af flere af Kommissionens forordninger (EUT L 171 af 4.7.2017, s. 113).

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 16. april 2019.

*På Kommissionens vegne*

Jean-Claude JUNCKER

*Formand*

---

## BILAG

## SÆRLIGE EU-ANALYSEMETODER

## ALLYLISOTHIOCYANAT

## 1. Metodens princip

Allylisothiocyant, som eventuelt er til stede i vinen, isoleres ved destillation og påvises ved gaskromatografi.

## 2. Reagenser

## 2.1. Absolut ethanol.

## 2.2. Standardopløsning: opløsning i absolut alkohol af allylisothiocyant med et indhold af aktivt stof på 15 mg/l.

## 2.3. Kuldeblending bestående af ethanol og tøris (temperatur – 60 °C).

## 3. Apparatur

## 3.1. Apparatur til destillation ved medrivning i gennemstrømmende nitrogen som vist på figuren.

## 3.2. Varmekappe med temperaturregulering.

## 3.3. Flowmeter

3.4. Gaskromatograf med flammefotometrisk detektor med selektivt filter til svovlforbindelser ( $\lambda = 394$  nm) eller enhver anden detektor, der er egnet til denne måling.

## 3.5. Kromatografikolonne af rustfrit stål, indvendig diameter 3 mm, længde 3 m, fyldt med 10 % 20 M carbowax på chromosorb WHP, 80-100 mesh.

3.6. Mikroinjektionssprøjte på 10  $\mu$ l.

## 4. Fremgangsmåde

2 liter vin overføres til destillationskolben. Derefter anbringes der nogle få ml ethanol (punkt 2.1) i hvert af de to opsamlingsrør, så den porøse del af gasdispersionsrøret er fuldstændig nedsænket heri. De to rør afkøles udefra med kuldeblendingen. Kolben forbindes med opsamlingsrørene, og en nitrogenstrøm med et flow på ca. 3 liter pr. time sendes gennem apparatet. Vinen opvarmes til 80 °C ved passende regulering af varmekappens temperatur, og der opsamles i alt 45-50 ml destillat.

Gaskromatografen stabiliseres, idet det tilrådes at arbejde under følgende betingelser:

— injektortemperatur: 200 °C

— kolonnetemperatur: 130 °C

— bæregas: helium med et flow på 20 ml pr. minut.

Med injektionssprøjten indsprøjtes en sådan mængde standardopløsning, at den top, der skyldes allylisothiocyant, let kan udpeges på gaskromatogrammet.

Derefter indsprøjtes en aliquot af destillatet, og det kontrolleres, om der er overensstemmelse mellem retentionstiden for allylisothiocyantet og den fremkomne top.

Under de specificerede forsøgsbetingelser er der normalt ikke naturlige forbindelser i vinen, som vil give interferens ved retentionstiden for det søgte stof.

**Apparatur til destillation i gennemstrømmende nitrogen.**