

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2019/935,**annettu 16 päivänä huhtikuuta 2019,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 soveltamissäännöistä rypäletuotteiden fysikaalisten, kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien määrittämisessä käytettävien analyysimenetelmien ja luonnollisen alkoholipitoisuuden lisäämistä koskevista jäsenvaltioiden päätöksistä ilmoittamisen osalta**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 80 artiklan 5 kohdan, 91 artiklan c ja d alakohdan ja 223 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksella (EU) N:o 1308/2013 kumotaan ja korvataan neuvoston asetus (EY) N:o 1234/2007 ⁽²⁾. Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 II osan II osaston I luvun 1 jaksossa vahvistetaan rypäletuotteiden luokkia, viininvalmistusmenetelmiä ja sovellettavia rajoituksia koskevat säännöt ja siirretään komissiolle valta antaa tähän liittyviä delegoituja säädöksiä ja täytäntöönpanosäädöksiä. Jotta voidaan varmistaa viinimarkkinoiden moitteeton toiminta uudessa oikeudellisessa kehyksessä, on hyväksyttävä tällaisilla säädöksillä tietyt säännöt. Näillä säädöksillä olisi korvattava komission delegoidulla asetuksella (EU) 2019/934 ⁽³⁾ korvattavan komission asetuksen (EY) N:o 606/2009 ⁽⁴⁾ säännökset.
- (2) Komissio vahvistaa tarvittaessa sääntöjä rypäletuotteiden fysikaalisten, kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien määrittämisessä käytettäville analyysimenetelmille asetuksen (EU) N:o 1308/2013 80 artiklan 5 kohdan ja 91 artiklan d alakohdan mukaisesti. Menetelmien on perustuttava asiaa koskeviin Kansainvälisen viinijärjestön (OIV) suosittelemiin ja julkaisemiin menetelmiin, paitsi jos ne olisivat tehottomia tai epäasianmukaisia. Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 91 artiklan c alakohdassa myös siirretään komissiolle valta vahvistaa säännöt sen tarkistamiseksi, onko mainittuja tuotteita käsitelty unionissa sallittujen viininvalmistusmenetelmien vastaisesti.
- (3) Analyysimenetelmä sen määrittämiseksi, onko viinituotteessa allyyli-isotiosyanaattia, esitetään tämän asetuksen liitteessä. Muihin menetelmiin sen määrittämiseksi, onko tuotteita käsitelty sallittujen viininvalmistusmenetelmien vastaisesti, on sovellettava asianomaisten jäsenvaltioiden sallimia sääntöjä.
- (4) Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VIII olevan I osan A jakson 3 kohdassa vahvistetaan jäsenvaltioiden velvollisuus antaa komissiolle tiedoksi kyseisen jakson 2 kohdassa säädettyjen rajojen korotukset. Olisi määritettävä yksityiskohdat siitä, miten jäsenvaltioiden on toimitettava kyseiset tiedot komissiolle.
- (5) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat maatalouden yhteisen markkinajärjestelyn komitean lausunnon mukaiset,

⁽¹⁾ EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Neuvoston asetus (EY) N:o 1234/2007, annettu 22 päivänä lokakuuta 2007, maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja tiettyjä maataloustuotteita koskevista erityissäännöksistä (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus) (EUVL L 299, 16.11.2007, s. 1).

⁽³⁾ Komission delegoitu asetus (EU) 2019/934, annettu 12 päivänä maaliskuuta 2019, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä viininviljelyalueiden, joilla alkoholipitoisuutta voi lisätä, rypäletuotteiden valmistukseen ja säilytykseen sovellettavien sallittujen viininvalmistusmenetelmien ja sovellettavien rajoitusten, sivutuotteiden vähimmäisalkoholipitoisuuden ja sivutuotteiden poistamisen sekä OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännössä säännösten osioiden julkaisemisen osalta (katso tämän virallisen lehden sivu 1).

⁽⁴⁾ Komission asetus (EY) N:o 606/2009, annettu 10 päivänä heinäkuuta 2009, neuvoston asetuksen (EY) N:o 479/2008 yksityiskohtaisista soveltamissäännöistä rypäletuoteluokkien sekä viininvalmistusmenetelmien ja niiden rajoitusten osalta (EUVL L 193, 24.7.2009, s. 1).

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Soveltamisala

Tässä asetuksessa säädetään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 II osaston I luvun soveltamissäännöistä rypäletuotteiden fyysikaalisten, kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien määrittämisessä käytettävien analyysimenetelmien ja luonnollisen alkoholipitoisuuden lisäämistä koskevista jäsenvaltioiden päätöksistä ilmoittamisen osalta.

2 artikla

Sovellettavat unionin analyysimenetelmät

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 75 artiklan 5 kohdan d alakohdassa tarkoitetut analyysimenetelmät, joita käytetään allyyli-isotiosyanaatin käytölle tietyjen rypäletuotteiden tuotannossa unionin lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen valvonnan toteuttamiseksi, esitetään tämän asetuksen liitteessä.

3 artikla

Luonnollisen alkoholipitoisuuden lisäämistä koskevista jäsenvaltioiden päätöksistä ilmoittaminen

1. Jäsenvaltion, joka sallii luonnollisen alkoholipitoisuuden lisäämisen asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VIII olevan I osan A jakson 3 kohdan nojalla, on ilmoitettava siitä komissiolle kuukauden kuluessa poikkeuksen myöntämisestä. Jäsenvaltion on ilmoituksessaan mainittava päätöksessä tarkoitetut alueet ja rypälelajikkeet ja esitettävä tiedot ja todisteet siitä, että ilmasto-olot ovat olleet asianomaisilla alueilla poikkeuksellisen epäsuotuisat.
2. Ilmoitus on tehtävä komission delegoidun asetuksen (EU) 2017/1183⁽⁵⁾ ja komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2017/1185⁽⁶⁾ mukaisesti.
3. Komissio antaa ilmoitukset tiedoksi muille jäsenvaltioille.

4 artikla

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan 7 päivästä joulukuuta 2019.

⁽⁵⁾ Komission delegoitu asetus (EU) 2017/1183, annettu 20 päivänä huhtikuuta 2017, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EU) N:o 1307/2013 ja (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä komissiolle tiedoksiannettavien tietojen ja asiakirjojen osalta (EUVL L 171, 4.7.2017, s. 100).

⁽⁶⁾ Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2017/1185, annettu 20 päivänä huhtikuuta 2017, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EU) N:o 1307/2013 ja (EU) N:o 1308/2013 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä komissiolle toimitettavien tietojen ja asiakirjojen tiedoksiantamisen osalta sekä useiden komission asetusten muuttamisesta ja kumoamisesta (EUVL L 171, 4.7.2017, s. 113).

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 16 päivänä huhtikuuta 2019.

Komission puolesta
Puheenjohtaja
Jean-Claude JUNCKER

LIITE

UNIONIN ERITYISET ANALYYSIMENETELMÄT

ALLYYLI-ISOTIOSYANAATTI

1. Menetelmän periaate

Viinin mahdollisesti sisältämä allyyli-isotiosyanaatti kerätään tislamalla ja tunnistetaan kaasukromatografisesti.

2. Reagenssit

2.1. Absoluuttinen etanoli.

2.2. Vertailuliuos: absoluuttisessa alkoholissa oleva allyyli-isotiosyanaattiliuos, joka sisältää 15 mg allyyli-isotiosyanaattia litrassa.

2.3. Jäähdytysseos, joka koostuu etanolin ja hiilihappojään seoksesta (lämpötila – 60 °C).

3. Välineistö

3.1. Kuvan mukainen tisluslaitteisto typpivirrassa tislamista varten.

3.2. Säädetty lämpöhaude.

3.3. Virtausmittari.

3.4. Kaasukromatografi liekkifotometridetektorilla, jossa on rikkiyhdisteille selektiivinen suodatin ($\lambda = 394$ nm) tai muu tähän määrittämiseen soveltuva detektori.

3.5. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kromatografiakolonne, sisähalkaisija 3 mm, pituus 3 m; täytetty 10 % Carbowax 20M 80–100 meshin Chromosorb WHP:llä.

3.6. Mikroruisku, 10 µl.

4. Menettely

Mitataan kaksi litraa viiniä tisluskolviin, lisätään muutama millilitra etanolia (kohta 2.1) kahteen keräysputkeen siten, että kaasudispersiopiutken huokoiset osat peittyvät kokonaan. Jäähdytetään putket ulkopuolelta jäähdytysseoksella. Liitetään kolvi keräysputkiin ja annetaan typen virtata laitteeseen noin 3 litraa tunnissa. Lämmitetään viini 80 celsiusasteeseen säätämällä lämpöhaude sopivalla tavalla ja kerätään yhteensä 45–50 ml tislettä.

Stabiloidaan kromatografi. Seuraavat ajo-olosuhteet ovat suositeltavia:

— injektorin lämpötila: 200 °C,

— kolonnin lämpötila: 130 °C,

— helium-kantokaasun virtausnopeus: 20 ml/minuutti.

Ruiskutetaan mikroruiskulla sellainen määrä vertailuliuoista, että allyyli-isotiosyanaattia vastaava piikki voidaan tunnistaa kromatogrammilta helposti.

Ruiskutetaan tisleestä otettu näyte kromatografiin samalla tavalla. Tarkistetaan, että saadun piikin retentioaika vastaa allyyli-isotiosyanaatin piikkiä.

Edellä kuvatuissa koeolosuhteissa mikään viinin luontainen aine ei aiheuta häiritsevää piikkiä tutkittavan näytteen kromatogrammissa.

Laitteisto typpivirrassa tislamista varten

