

32011R0053

22.1.2011.

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

L 19/1

## UREDABA KOMISIJE (EU) br. 53/2011

od 21. siječnja 2011.

**o izmjeni Uredbe (EZ) br. 606/2009 o utvrđivanju određenih detaljnih pravila za provedbu Uredbe Vijeća (EZ) br. 479/2008 u pogledu kategorija proizvoda od vinove loze, enoloških postupaka i primjenjivih ograničenja**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 1234/2007 od 22. listopada 2007. o uspostavljanju zajedničke organizacije poljoprivrednih tržišta i o posebnim odredbama za određene poljoprivredne proizvode (Uredba o jedinstvenom ZOT-u)<sup>(1)</sup>, a posebno treći i četvrti podstavak njezinog članka 121.,

budući da:

(1) U skladu s člankom 3. Uredbe Komisije (EZ) br. 606/2009<sup>(2)</sup> odobreni enološki postupci utvrđeni su u Prilogu I. toj Uredbi. Međunarodna organizacija za vinogradarstvo i vinarstvo (OIV) usvojila je nove enološke postupke. Kako bi se zadovoljili međunarodni standardi na ovom području i kako bi se proizvođačima u EU omogućile nove mogućnosti dostupne proizvođačima u trećim zemljama, te enološke postupke treba odobriti u EU pod uvjetima uporabe kako ih određuje OIV.

(2) Uredba (EZ) br. 606/2009 odobrava bistrenje uporabom pektolitičkih enzima i enzymskih pripravaka beta-glukanaze. Ti se enzimi i drugi enzymski pripravci također koriste za maceraciju, bistrenje, stabilizaciju, filtraciju i za identifikaciju aromatskih prekursora grožđa u moštu i vinu. Te enološke postupke usvojio je OIV i oni moraju biti odobreni pod istim uvjetima uporabe koje je odredio OIV.

(3) Vina koja imaju pravo na zaštićene oznake izvornosti „Malta” i „Gozo” imaju udio šećera veći od 45 g/l i proizvode se u malim količinama. Isto tako, neka francuska

bijela vina sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla mogu imati ukupnu alkoholnu jakost po volumenu veću od 15 % vol., a udio šećera veći od 45 g/l. Kako bi se osiguralo dobro čuvanje tih vina, dotočne države članice, tj. Malta, odnosno Francuska, zatražile su odstupanje od najvećeg dopuštenog udjela sumporovog dioksidu određenog u Prilogu I.B Uredbi (EZ) br. 606/2009. Ta se vina trebaju nalaziti na popisu vina s najvećim udjelom sumporovog dioksidu od 300 miligrami po litri.

(4) Vina koja imaju pravo na tradicionalni naziv „Késői szüretelésű bor” imaju vrlo velik udio šećera i proizvode se u malim količinama. Kako bi se osiguralo dobro čuvanje tih vina, Mađarska je zatražila odstupanje od najvećeg dopuštenog udjela sumporovog dioksidu. Potrebno je odobriti najveći udio sumporovog dioksidu od 350 miligrami po litri za ta vina.

(5) Vina koja imaju pravo na zaštićenu oznaku izvornosti „Douro” kojoj slijedi oznaka „colheita tardia” odstupaju od najvećeg dozvoljenog udjela za sumporov dioksid. Vina koja imaju pravo na zaštićenu oznaku izvornosti „Duriense” imaju ista svojstva kao i ta vina. Na temelju toga, Portugal je tražio odstupanje od najvećeg dopuštenog udjela za sumporov dioksid. Treba odobriti najveći udio sumporovog dioksidu od 400 miligrami po litri za ta vina.

(6) Radi jasnijeg imenovanja sorata vinove loze, nazive sorata potrebno je navesti na raznim jezicima zemalja u kojima se te sorte koriste.

(7) Neke odredbe u vezi s likerskim vinima razlikuju se od zahtjeva utvrđenih u specifikacijama za ta vina. Te odredbe treba izmijeniti u skladu s dotočnim zahtjevima.

<sup>(1)</sup> SL L 299, 16.11.2007., str. 1.

<sup>(2)</sup> SL L 193, 24.7.2009., str. 1.

- (8) Uredbu (EZ) br. 606/2009 treba na odgovarajući način izmijeniti.
- (9) Proizvodnja vina od grožđa ubranog tijekom vinogradarske godine 2010. već je započela. Kako se ne bi ometala konkurenčija između proizvođača vina, nove enološke prakse treba odobriti za sve proizvođače od početka vinogradarske godine 2010. Ova se Uredba treba primjenjivati retroaktivno od 1. kolovoza 2010., što označava početak vinogradarske godine 2010.
- (10) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Regulatornog odbora uspostavljenog člankom 195. stavkom 3. Uredbe (EZ) br. 1234/2007,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

*Članak 1.*

Uredba (EZ) br. 606/2009 mijenja se kako slijedi:

- (a) Prilog I.A mijenja se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi;
- (b) Prilog I.B mijenja se u skladu s Prilogom II. ovoj Uredbi;
- (c) Prilog II. mijenja se u skladu s Prilogom III. ovoj Uredbi;
- (d) Prilog III. mijenja se u skladu s Prilogom IV. ovoj Uredbi.

*Članak 2.*

Ova Uredba stupa na snagu sljedećeg dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ona se primjenjuje od 1. kolovoza 2010.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama

Sastavljeno u Bruxellesu 21. siječnja 2011.

*Za Komisiju  
Predsjednik  
José Manuel BARROSO*

## PRILOG I.

Prilog I.A Uredbi (EZ) br. 606/2009 mijenja se kako slijedi:

(1) Tablica se mijenja kako slijedi:

(a) red 10. zamjenjuje se sljedećim:

„10	Bistrenje jednim ili više navedenih sredstava za enološku upotrebu: — jestiva želatina, — biljni proteini pšenice ili graška, — riblji mjehur, — kazein i kalij-kazeinat, — albumin iz jaja, — bentonit, — silicij-dioksid u obliku gela ili koloidne otopine, — kaolin, — tanin, — hitozan gljivičnog podrijetla, — hitin-glukan gljivičnog podrijetla		Uporaba hitozana pri obradi vina ograničena je na 100 g/hl. Uporaba hitin-glukana pri obradi vina ograničena je na 100 g/hl”
-----	--	--	---

(b) dodaju se sljedeći unosi:

„44	Obrada korištenjem hitozana gljivičnog podrijetla	Pod uvjetima određenima u Dodatku 13.	
45	Obrada korištenjem hitin-glukana gljivičnog podrijetla	Pod uvjetima određenima u Dodatku 13.	
46	Zakiseljavanje putem elektromembranske obrade	Uvjeti i ograničenja utvrđeni u točkama C i D Priloga XV.a Uredbi (EZ) br. 1234/2007 i člancima 11. i 13. ove Uredbe  Pod uvjetima određenima u Dodatku 14.	
47	Korištenje enzimskih pripravaka za enološku uporabu, maceraciju, bistrenje, stabilizaciju, filtraciju i identifikaciju aromatskih prekursora grožđa u moštu i vinu	Ne dovodeći u pitanje odredbe članka 9. stavka 2. ove Uredbe, enzimski pripravci i enzimske aktivnosti tih pripravaka (tj. pektin-liaza, pektin-metil-esteraza, poligalakturonaza, hemicelulaza, celulaza, betaglukanaza i glikozidaza) moraju biti u skladu s odgovarajućim specifikacijama o čistoći i identifikaciji iz Međunarodnog enološkog zakonika koji je objavio OIV”	

(2) Dodatak 1. briše se.

(3) Dodaju se sljedeći dodaci 13. i 14.:

„*Dodatak 13.*

**Zahtjevi za obradu vina s hitozanom gljivičnog podrijetla i za obradu vina hitin-glukanom gljivičnog podrijetla**

Područja primjene:

(a) smanjenje udjela teških metala, a posebno željeza, olova, kadmija i bakra;

- (b) sprečavanje bijelog ili sivog loma i bakrenog loma;
- (c) smanjenje mogućih kontaminanata, a posebno okratoksina A;
- (d) smanjenje populacija neželjenih mikroorganizama, a posebno *Brettanomyces*, isključivo pomoću obrade hitozanom.

Zahtjevi:

- Količine koje se upotrebljavaju određuju se nakon obavljenog prethodnog pokusa. Najveća upotrijebljena količina mora biti manja ili jednaka:
  - 100 g/hl za primjenu iz točaka (a) i (b),
  - 500 g/hl za primjenu iz točke (c),
  - 10 g/hl za primjenu iz točke (d),
- sedimenti se uklanjaju fizičkim metodama.

---

Dodatak 14.

**Zahtjevi za zakiseljavanje putem elektromembranske obrade**

- Kationske membrane moraju biti takve da izdvajaju samo katione, posebno  $K^+$ .
  - Bipolarne su membrane nepropusne za anione i katione mošta i vina.
  - Obrada se mora provoditi pod nadzorom enologa ili kvalificiranog tehničara
  - Korištene membrane moraju biti u skladu sa zahtjevima Uredbe (EZ) br. 1935/2004 i Direktive 2002/72 i s nacionalnim odredbama donesenim za provedbu Direktive. Membrane također moraju biti u skladu sa zahtjevima monografije „Membrane za elektrodijalizu“ Međunarodnog enološkog zakonika koji je objavio OIV.”
-

**PRILOG II.**

Dio A, točka 2, Priloga I.B Uredbi (EZ) br. 606/2009 mijenja se kako slijedi:

(1) Točka (c) mijenja se kako slijedi:

(a) u 13. alineji dodaju se sljedeće podalineje:

- Vin de pays de l'Agenais,
- Vin de pays des terroirs landais,
- Vin de pays des Landes,
- Vin de pays d'Allobrogie,
- Vin de pays du Var;"

(b) dodaje se sljedeća alineja:

“— vina podrijetlom s Malte s ukupnom alkoholnom jakosti većom ili jednakom 13,5 % vol. i udjelom šećera većim ili jednakim 45 g/l i koja imaju pravo na zaštićenu oznaku izvornosti ‚Malta‘ i ‚Gozo‘”.

(2) U točki (d) dodaje se sljedeća alineja:

“— vina koja imaju pravo na tradicionalni izraz ‚Késői szüretelésű bor‘.”

(3) U točki (e), deveta alineja zamjenjuje se sljedećim:

“— bijela vina koja imaju pravo na zaštićenu oznaku izvornosti ‚Douro‘ ili zaštićeno oznaku zemljopisnog podrijetla ‚Duriense‘ kojoj slijedi oznaka ‚colheita tardia‘”.

---

**PRILOG III.**

U Dodatku 1. Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 606/2009, nazivi sljedećih sorata vinove loze umeću se na popis prema odgovarajućem abecednom redu:

„Albariño‘, ‚Macabeo B‘, ‚Toutes les Malvasías‘ i ‚Tous les Moscateles‘.”

---

**PRILOG IV.**

Prilog III. Uredbi (EZ) br. 606/2009 mijenja se kako slijedi:

(a) druga alineja dijela A, točke 4. podtočke (a) zamjenjuje se sljedećim:

„— koncentriranog mošta od grožđa, rektificiranog koncentriranog mošta od grožđa ili mošta od prosušenoga grožđa kojem je za sprečavanje fermentacije dodan neutralni alkohol vinskog podrijetla, za španjolska vina koja nose tradicionalni izraz ‚vino generoso de licor’ i pod uvjetom da povećanje ukupne alkoholne jakosti dotičnog vina nije veće od 8 % vol.”;

(b) Dio B mijenja se kako slijedi:

i. u točki 3., drugi stavak zamjenjuje se sljedećim:

„Međutim u pogledu likerskih vina sa zaštićenom oznakom izvornosti ‚Málaga’ i ‚Jerez-Xérès-Sherry’, mošt od prosušenoga grožđa kojem je za sprečavanje fermentacije dodan neutralni alkohol vinskog podrijetla, dobiven od sorte vinove loze Pedro Ximénez, može potjecati iz regije ‚Montilla-Moriles’.”;

ii. u točki 10., prva alineja zamjenjuje se sljedećim:

„— proizvedeno od vina s oznakom ‚vino generoso’, kako je navedeno u točki 8., ili od vina proizvedenog uz površinsko djelovanje kvasaca ‚flor’ i primjerenog za proizvodnju takvog vina s oznakom ‚vino generoso’, kojem je bio dodan ili mošt od prosušenoga grožđa, kojem je za sprečavanje fermentacije dodan neutralni alkohol vinskog podrijetla, ili rektificirani koncentrirani mošt od grožđa ili ‚vino dulce natural’.”;

(c) Dodatak 1. mijenja se kako slijedi:

i. u točki A na popisu za Španjolsku umeću se sljedeći redovi prema odgovarajućem abecednom redu:

„Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscotel Mistela
Empordà	Mistela Moscotel”

ii. u točki B.5 na popisu za Španjolsku umeće se sljedeći red prema odgovarajućem abecednom redu:

„Empordà	Garnacha/Garnatxa”
----------	--------------------

(d) Dodatak 2. mijenja se kako slijedi:

i. u točki A.2, likersko vino sa zaštićenom oznakom izvornosti „Trentino” briše se s popisa za Italiju;

ii. u točki A.3 dodaje se sljedeći popis:

**„ITALIJA**

Trentino”;

(e) u Dodatku 3. dodaju se nazivi sljedećih sorata vinove loze:

„Moscateles” – „Garnacha”.