

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2019/935**od 16. travnja 2019.****o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu metoda analize za određivanje fizičkih, kemijskih i organoleptičkih svojstava proizvoda od vinove loze te obavješćivanja o odlukama država članica o povećanju prirodne alkoholne jakosti**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 80. stavak 5., članak 91. točke (c) i (d) i članak 223. stavak 3.,

budući da:

- (1) Uredbom (EU) br. 1308/2013 stavlja se izvan snage i zamjenjuje Uredba Vijeća (EZ) br. 1234/2007 ⁽²⁾. U odjeljku 1. poglavlja I. glave II. dijela II. Uredbe (EU) br. 1308/2013 utvrđena su pravila o kategorijama proizvoda od vinove loze, enološkim postupcima i primjenjivim ograničenjima te se Komisija ovlašćuje za donošenje delegiranih i provedbenih akata u tom pogledu. Kako bi se osiguralo nesmetano funkcioniranje tržišta vina u novom pravnom okviru, potrebno je takvim aktima donijeti određena pravila. Tim bi se aktima trebale zamijeniti odredbe Uredbe Komisije (EZ) br. 606/2009 ⁽³⁾, koja se stavlja izvan snage Delegiranom uredbom Komisije (EU) 2019/934 ⁽⁴⁾.
- (2) U skladu s člankom 80. stavkom 5. i člankom 91. točkom (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Komisija prema potrebi utvrđuje pravila o metodama analize za određivanje fizičkih, kemijskih i organoleptičkih svojstava proizvoda od vinove loze. Metode se temelje na svim relevantnim metodama koje je preporučila i objavila Međunarodna organizacija za vinogradarstvo i vinarstvo (OIV), osim ako bi navedene metode bile neučinkovite ili neprimjerene. Nadalje, na temelju članka 91. točke (c) Uredbe (EU) br. 1308/2013 Komisiji se dodjeljuju ovlasti za utvrđivanje pravila kojima se provjerava jesu li ti proizvodi podvrgnuti postupcima koji su u suprotnosti s odobrenim enološkim postupcima u Uniji.
- (3) Metoda analize za utvrđivanje prisutnosti alil izotiocijanata u vinu utvrđena je u Prilogu ovoj Uredbi. Kada je riječ o drugim metodama kojima se utvrđuje jesu li ti proizvodi podvrgnuti postupcima koji su u suprotnosti s odobrenim enološkim postupcima, trebalo bi primjenjivati pravila koja su odobrile predmetne države članice.
- (4) U točki 3. odjeljka A dijela I. Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 utvrđuje se obveza država članica da obavijeste Komisiju o svakom povećanju granica utvrđenih u točki 2. tog odjeljka. Trebalo bi utvrditi pojedinosti u vezi s dostavljanjem tih podataka Komisiji od strane država članica.
- (5) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Odbora za zajedničku organizaciju poljoprivrednih tržišta,

⁽¹⁾ SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

⁽²⁾ Uredba 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) (SL L 299, 16.11.2007., str. 1.).

⁽³⁾ Uredba Komisije (EZ) br. 606/2009 od 10. srpnja 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 (SL L 193, 24.7.2009., str. 1.).

⁽⁴⁾ Delegirana uredba Komisije (EU) 2019/934 od 12. ožujka 2019. o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu vinogradarskih područja u kojima se može povećati alkoholna jakost, odobrenih enoloških postupaka i ograničenja primjenjivih na proizvodnju i čuvanje proizvoda od vinove loze, najmanjeg postotka alkohola za nusproizvode i njihova odlaganja te objave zapisa OIV-a (vidjeti stranicu 1. ovoga Službenog lista).

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Područje primjene

Ovom se Uredbom utvrđuju pravila za primjenu poglavlja I. glave II. Uredbe (EU) br. 1308/2013 u pogledu metoda analize za određivanje fizičkih, kemijskih i organoleptičkih svojstava proizvoda od vinove loze te obavješćivanja o odlukama država članica kojima se dopušta povećanje prirodne alkoholne jakosti.

Članak 2.

Primjenjive metode analize Unije

U Prilogu ovoj Uredbi utvrđene su metode analize iz članka 75. stavka 5. točke (d) Uredbe (EU) br. 1308/2013 koje se primjenjuju za provjeru granica utvrđenih pravilima Unije za uporabu alil izotiocijanata za proizvodnju određenih proizvoda od vinove loze.

Članak 3.

Obavijesti o odlukama država članica kojima se dopušta povećanje prirodne alkoholne jakosti

1. Države članice koje dopuštaju povećanje prirodne volumne alkoholne jakosti u skladu s točkom 3. odjeljka A dijela I. Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 obavješćuju o tome Komisiju u roku od mjesec dana od odobrenja odstupanja. U toj obavijesti države članice utvrđuju regije i sorte na koje se odluka odnosi te dostavljaju podatke i dokaze koji pokazuju da su klimatski uvjeti u predmetnim regijama bili iznimno nepovoljni.
2. Ta se obavijest dostavlja u skladu s Delegiranom uredbom Komisije (EU) 2017/1183 ⁽⁵⁾ i Provedbenom uredbom Komisije (EU) 2017/1185 ⁽⁶⁾.
3. Komisija potom obavješćuje ostale države članice.

Članak 4.

Stupanje na snagu

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

Primjenjuje se od 7. prosinca 2019.

⁽⁵⁾ Delegirana uredba Komisije (EU) 2017/1183 od 20. travnja 2017. o dopuni uredaba (EU) br. 1307/2013 i (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu dostavljanja informacija i dokumenata Komisiji (SL L 171, 4.7.2017., str. 100.).

⁽⁶⁾ Provedbena uredba Komisije (EU) 2017/1185 od 20. travnja 2017. o utvrđivanju pravila za primjenu uredbi (EU) br. 1307/2013 i (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu dostavljanja informacija i dokumenata Komisiji te o izmjeni i stavljanju izvan snage nekoliko uredbi Komisije (SL L 171, 4.7.2017., str. 113.).

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

Sastavljeno u Bruxellesu 16. travnja 2019.

Za Komisiju
Predsjednik
Jean-Claude JUNCKER

PRILOG

POSEBNE METODE ANALIZE UNIJE

ALIL IZOTIOCIJANAT

1. Načelo metode

Ako je alil izotiocijanat prisutan u vinu, sakuplja ga se destilacijom i identificira plinskom kromatografijom.

2. Reagensi

2.1. Apsolutni etanol.

2.2. Standardna otopina: otopina alil izotiocijanata u apsolutnom alkoholu, koja sadržava 15 mg alil izotiocijanata po litri.

2.3. Mješavina za zamrzavanje koju čine etanol i suhi led (temperatura – 60 °C).

3. Aparatura

3.1. Aparatura za destilaciju, kako je prikazana na slici. Aparaturom neprekidno struji dušik.

3.2. Grijaći plašt s termostatom.

3.3. Mjerač protoka.

3.4. Plinski kromatograf s detektorom plamenog spektrofotometra, opremljen selektivnim filterom za spojeve sumpora (valna duljina = 394 nm) ili bilo kojim drugim prikladnim detektorom.

3.5. Kromatografska kolona od nehrđajućeg čelika unutarnjeg promjera 3 mm i duljine 3 m, ispunjena Carbowaxom 20M pri 10 % na Chromosorbu WHP, 80 do 100 mesh.

3.6. Mikroštrcaljka, 10 µl.

4. Postupak

Staviti dvije litre vina u destilacijsku tikvicu, dodati nekoliko mililitara etanola (točka 2.1.) u dvije epruvete za prikupljanje kako bi porozni dijelovi štapića za raspršivanje plina bili potpuno uronjeni. Ohladiti izvana dvije epruvete s pomoću mješavine za zamrzavanje. Spojiti tikvicu s epruvetama za prikupljanje i započeti s ispiranjem aparature dušikom uz protok od tri litre na sat. Zagrijati vino na 80 °C s pomoću grijaćeg plašta, destilirati i prikupiti 45 do 50 ml destilata.

Stabilizirati kromatograf. Preporučuje se uspostavljanje sljedećih uvjeta:

- temperatura injektora: 200 °C,
- temperatura kolone: 130 °C,
- brzina protoka plina nositelja helija: 20 ml u minuti.

Mikroštrcaljkom ubrizgati onu količinu standardne otopine koja je dovoljna da se na plinskom kromatografu može jasno identificirati pik koji odgovara alil izotiocijanatu.

Na sličan način ubrizgati alikvot destilata u kromatograf. Provjeriti odgovara li vrijeme zadržavanja dobivenog pika piku alil izotiocijanata.

U prethodno opisanim uvjetima, spojevi koji su prirodno prisutni u vinu ne stvaraju interferirajuće pikove na kromatogramu otopine uzorka.

Aparatura za destilaciju s protokom dušika

