

UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2019/935 VAN DE COMMISSIE**van 16 april 2019****tot vaststelling van voorschriften voor de toepassing van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft analysemethoden om de fysische, chemische en organoleptische kenmerken van wijnbouwproducten te bepalen, en wat betreft meldingen van besluiten van de lidstaten betreffende de verhoging van het natuurlijke alcoholgehalte**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ⁽¹⁾, en met name artikel 80, lid 5, artikel 91, onder c) en d), en artikel 223, lid 3,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ⁽²⁾ is ingetrokken en vervangen door Verordening (EU) nr. 1308/2013. In deel II, titel II, hoofdstuk I, afdeling 1, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 zijn voorschriften vastgesteld inzake de categorieën van wijnbouwproducten, oenologische procedés en de daarvoor geldende beperkingen, en is aan de Commissie de bevoegdheid verleend om gedelegeerde handelingen en uitvoeringshandelingen in dat verband vast te stellen. Met het oog op een soepele werking van de wijnmarkt binnen het nieuwe rechtskader moeten bepaalde regels middels dergelijke handelingen worden vastgesteld. Deze handelingen moeten in de plaats komen van de bepalingen van Verordening (EG) nr. 606/2009 van de Commissie ⁽³⁾, die is ingetrokken bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/934 van de Commissie ⁽⁴⁾.
- (2) Krachtens artikel 80, lid 5, en artikel 91, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 stelt de Commissie, indien nodig, voorschriften vast inzake de analysemethoden om de fysische, chemische en organoleptische kenmerken van wijnbouwproducten te bepalen. Deze methoden zijn gebaseerd op relevante methoden die zijn aanbevolen en gepubliceerd door de Internationale Organisatie voor Wijnbouw en Wijnbereiding (OIV), tenzij zij ondoeltreffend of ongeschikt zouden zijn. Krachtens artikel 91, onder c), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 kan de Commissie bovendien voorschriften vaststellen op grond waarvan kan worden bepaald of deze producten behandelingen hebben ondergaan die strijdig zijn met de in de Unie toegestane oenologische procedés.
- (3) De analysemethode om te bepalen of het wijnproduct allylthiocyanaat bevat, is vastgesteld in de bijlage bij de onderhavige verordening. Wat betreft de andere methoden om te bepalen of producten behandelingen hebben ondergaan die strijdig zijn met de toegestane oenologische procedés, gelden de voorschriften die door de betrokken lidstaten zijn toegestaan.
- (4) Krachtens deel I, afdeling A, punt 3, van bijlage VIII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 moeten de lidstaten de Commissie in kennis stellen van een verhoging van de in punt 2 van die afdeling genoemde maxima. Er dienen nadere bepalingen te worden vastgesteld betreffende de indiening van deze informatie bij de Commissie door de lidstaten.
- (5) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Comité voor de gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten,

⁽¹⁾ PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

⁽²⁾ Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad van 22 oktober 2007 houdende een gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten en specifieke bepalingen voor een aantal landbouwproducten (integrale-GMO-verordening) (PB L 299 van 16.11.2007, blz. 1).

⁽³⁾ Verordening (EG) nr. 606/2009 van de Commissie van 10 juli 2009 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad, wat betreft de wijncategorieën, de oenologische procedés en de daarvoor geldende beperkingen (PB L 193 van 24.7.2009, blz. 1).

⁽⁴⁾ Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/934 van de Commissie van 12 maart 2019 tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de wijnbouwoppervlakten waar het alcoholgehalte mag worden verhoogd, de toegestane oenologische procedés en de beperkingen met betrekking tot de productie en de bewaring van wijnbouwproducten, het minimale alcoholpercentage voor bijproducten en de verwijdering van die producten, en de bekendmaking van OIV-dossiers (zie bladzijde 1 van dit Publicatieblad).

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Toepassingsgebied

In deze verordening worden voorschriften vastgesteld voor de toepassing van titel II, hoofdstuk I, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 wat betreft analysemethoden om de fysische, chemische en organoleptische kenmerken van wijnbouwproducten te bepalen, en wat betreft meldingen van besluiten van de lidstaten betreffende de verhoging van het natuurlijke alcoholgehalte.

Artikel 2

Toepasselijke analysemethoden van de Unie

De in artikel 75, lid 5, onder d), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 bedoelde analysemethoden die moeten worden gebruikt voor de controle op de bij Unieregels vastgestelde maxima voor het gebruik van allylthiocyanaat bij de productie van bepaalde wijnbouwproducten, zijn vastgesteld in de bijlage bij de onderhavige verordening.

Artikel 3

Melding van besluiten van de lidstaten om een verhoging van het natuurlijke alcoholgehalte toe te staan

1. Lidstaten die een verhoging van het natuurlijke alcoholvolumegehalte toestaan op grond van deel I, afdeling A, punt 3, van bijlage VIII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013, stellen de Commissie daarvan in kennis binnen een maand na de toekenning van de afwijking. In die kennisgeving vermelden de lidstaten de regio's en de rassen die onder het besluit vallen en zij voegen er gegevens en bewijsmateriaal aan toe waaruit blijkt dat de weersomstandigheden in de betrokken regio's uitzonderlijk ongunstig zijn geweest.
2. De melding wordt gedaan overeenkomstig Gedelegeerde Verordening (EU) 2017/1183 van de Commissie ⁽⁵⁾ en Uitvoeringsverordening (EU) 2017/1185 van de Commissie ⁽⁶⁾.
3. De Commissie stelt vervolgens de andere lidstaten daarvan in kennis.

Artikel 4

Inwerkingtreding

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Zij is van toepassing met ingang van 7 december 2019.

⁽⁵⁾ Gedelegeerde Verordening (EU) 2017/1183 van de Commissie van 20 april 2017 tot aanvulling van de Verordeningen (EU) nr. 1307/2013 en (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de aan de Commissie te melden informatie en documenten (PB L 171 van 4.7.2017, blz. 100).

⁽⁶⁾ Uitvoeringsverordening (EU) 2017/1185 van de Commissie van 20 april 2017 tot vaststelling van voorschriften voor de toepassing van de Verordeningen (EU) nr. 1307/2013 en (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de aan de Commissie te melden informatie en documenten en tot wijziging en intrekking van diverse verordeningen van de Commissie (PB L 171 van 4.7.2017, blz. 113).

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 16 april 2019.

Voor de Commissie
De voorzitter
Jean-Claude JUNCKER

BIJLAGE

BIJZONDERE ANALYSEMETHODEN VAN DE UNIE

ALLYLSIOTHIOCYANAAT

1. Principe van de methode

Het eventueel in de wijn aanwezige allylthiocyanaat wordt door distillatie afgescheiden en gaschromatografisch geïdentificeerd.

2. Reagentia

2.1. Ethanol, absoluut

2.2. Standaardoplossing: oplossing van 15 mg/l allylthiocyanaat in absolute ethanol

2.3. Koudmakend mengsel van ethanol en vast kooldioxide (temperatuur – 60 °C)

3. Apparatuur

3.1. Distillatieopstelling onder doorleiding van stikstof (zie figuur)

3.2. Regelbare verwarmingsmantel

3.3. Debietmeter

3.4. Gaschromatograaf voorzien van een vlamfotometerdetector met zwavelfilter ($\lambda = 394$ nm) of van een andere hiervoor geschikte detector

3.5. Roestvaststalen kolom, inwendige diameter 3 mm, lengte 3 m, gevuld met 10 % Carbowax 20 M op Chromosorb WHP, 80-100 mesh

3.6. Injectiespuit van 10 μ l

4. Werkwijze

Breng twee liter wijn in de distillatiekolf. Breng enkele milliliters ethanol (punt 2.1) in de twee opvangbuizen zodat het poreuze gedeelte zich volledig onder het vloeistofniveau bevindt. Koel de twee opvangbuizen van buitenaf met het koudmakend mengsel. Verbind de distillatiekolf met de opvangbuizen en leid een stroom stikstof door de opstelling met een snelheid van 3 l/uur. Verwarm de wijn tot 80 °C door de verwarmingsmantel op een daarvoor geschikte stand in te stellen en vang in totaal 45-50 ml distillaat op.

Conditioneer de gaschromatograaf, waarbij de volgende instellingen worden aanbevolen:

- injectietemperatuur: 200 °C,
- kolomtemperatuur: 130 °C,
- stroomsnelheid draaggas (helium): 20 ml per minuut.

Injecteer met de injectiespuit een zodanige hoeveelheid standaardoplossing dat de piek afkomstig van allylthiocyanaat gemakkelijk in het gaschromatogram kan worden geïdentificeerd.

Injecteer onder dezelfde omstandigheden een aliquot van het distillaat in de chromatograaf. Controleer of in het chromatogram een piek voorkomt met dezelfde retentietijd als allylthiocyanaat.

Onder de aangegeven omstandigheden geeft geen enkele natuurlijke component van wijn een piek met de retentietijd van allylthiocyanaat.

Distillatieopstelling onder doorleiding van stikstof