

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 203/2012

z dnia 8 marca 2012 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 889/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do szczegółowych zasad dotyczących wina ekologicznego

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

mając na uwadze rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91⁽¹⁾, w szczególności jego art. 19 ust. 3 akapit drugi, art. 21 ust. 2, art. 22 ust. 1, art. 38 lit. a) i art. 40,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (WE) nr 834/2007, w szczególności jego tytuł III rozdział 4, ustanawia podstawowe wymogi dotyczące ekologicznej produkcji żywności przetworzonej. Szczegółowe zasady wdrożenia tych podstawowych wymogów zostały ustanowione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 889/2008 z dnia 5 września 2008 r. ustanawiającym szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli⁽²⁾.
- (2) Szczegółowe przepisy dotyczące produkcji wina ekologicznego powinny zostać ustanowione w rozporządzeniu (WE) nr 889/2008. Przepisy powinny mieć zastosowanie do produktów z sektora wina określonych w rozporządzeniu Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiającym wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku)⁽³⁾.
- (3) Przetwarzanie wina ekologicznego wymaga zastosowania niektórych produktów i substancji jako dodatków lub substancji pomocniczych, zgodnie z należycie określonymi warunkami. W tym celu oraz na podstawie zaleceń zawartych w obejmującym zasięgiem całą Unię Europejską badaniu „Ekologiczna uprawa winorośli i produkcja wina: rozwój środowiska i technologii przyjaznych konsumentowi w celu poprawy jakości wina ekologicznego oraz opracowania ram prawnych w oparciu o osiągnięcia naukowe” (zwanym również „ORWINE”)⁽⁴⁾ stosowanie takich produktów powinno być dopuszczone zgodnie z art. 21 rozporządzenia (WE) nr 834/2007.
- (4) Niektóre produkty i substancje, które są używane jako dodatki i substancje pomocnicze w praktykach enologicznych na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009 z dnia 10 lipca 2009 r. ustanawiającego niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia

Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń⁽⁵⁾ to produkty uzyskane z surowców pochodzenia rolniczego. W takim przypadku surowce mogą być dostępne na rynku w postaci ekologicznej. Aby zachęcić do zwiększenia na nie popytu na rynku, należy preferencyjnie traktować dodatki i substancje pomocnicze uzyskane z surowców ekologicznych.

- (5) Na szczeblu UE praktyki i techniki produkcji wina są ustanowione w rozporządzeniu (WE) nr 1234/2007 i przepisach wykonawczych do niego, określonych w rozporządzeniu (WE) nr 606/2009 i rozporządzeniu Komisji (WE) nr 607/2009 z dnia 14 lipca 2009 r. ustanawiającym niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określeń tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina⁽⁶⁾. Stosowanie tych praktyk i technik w produkcji wina ekologicznego może nie być zgodne z celami i zasadami ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 834/2007, w szczególności ze szczegółowymi zasadami mającymi zastosowanie do przetwarzania żywności ekologicznej, o których mowa w art. 6 rozporządzenia (WE) nr 834/2007. Zatem należy wprowadzić niektóre obostrzenia i ograniczenia w odniesieniu do niektórych praktyk i procesów enologicznych.
- (6) Niektóre inne praktyki, szeroko stosowane w przetwarzaniu żywności, są również dostępne w produkcji wina i mogą mieć pewien wpływ na niektóre podstawowe cechy produktów ekologicznych, a zatem na ich prawdziwy charakter, lecz obecnie nie ma alternatywnych technik, które mogłyby je zastąpić. Dotyczy to obróbki termicznej, filtracji, odwróconej osmozy i stosowania żywic wymiany jonowej. W konsekwencji praktyki te powinny być dostępne dla producentów wina ekologicznego, lecz ich używanie powinno być ograniczone. W stosownym czasie należy przewidzieć ponowne zbadanie obróbki termicznej żywic jonowymiennych i odwróconej osmozy.
- (7) Praktyki i procesy enologiczne, które mogą być mylące, jeżeli chodzi o prawdziwy charakter produktów ekologicznych, powinny być wykluczone w produkcji wina ekologicznego. Dotyczy to zagęszczania w drodze chłodzenia, zmniejszania zawartości alkoholu, eliminacji dwutlenku siarki przy zastosowaniu procesów fizycznych, elektrodializy i stosowania żywic kationitowych jako praktyk enologicznych znacząco zmieniających skład produktu, to jest w takim stopniu, że mogą być mylące co do prawdziwego charakteru wina ekologicznego. Dla tych samych celów stosowanie i dodawanie

⁽¹⁾ Dz.U. L 189 z 20.7.2007, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 250 z 18.9.2008, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.

⁽⁴⁾ <http://www.orwine.org/default.asp?scheda=263>

⁽⁵⁾ Dz.U. L 193 z 24.7.2009, s. 1.

⁽⁶⁾ Dz.U. L 193 z 24.7.2009, s. 60.

niektórych substancji może być również mylące, jeżeli chodzi o prawdziwy charakter wina ekologicznego. Należy zatem postanowić, że takich substancji nie należy stosować ani dodawać w ramach ekologicznych praktyk enologicznych i procesu przetwarzania.

- (8) Jeżeli chodzi w szczególności o siarczyny, wyniki badania ORWINE dowodzą, że producenci wina w Unii już ograniczyli poziom dwutlenku siarki w winach produkowanych z ekologicznych winogron w porównaniu z maksymalną zawartością dwutlenku siarki, która jest dopuszczalna w winach nieekologicznych. Należy zatem wyznaczyć maksymalną zawartość siarki w winach ekologicznych, która powinna być niższa niż poziom dopuszczony w przypadku win nieekologicznych. Niezbędna ilość dwutlenku siarki zależy od różnych kategorii win oraz od niektórych swoistych właściwości wina, w szczególności jego zawartości cukru, które należy wziąć pod uwagę przy określaniu maksymalnej zawartości dwutlenku siarki w winach ekologicznych. Przy ustalaniu poszczególnych poziomów zawartości siarki w winach ekologicznych należy wziąć pod uwagę odmienne warunki w różnych strefach uprawy winorośli. Skrajne warunki pogodowe mogą jednak wywołać takie trudności w niektórych strefach uprawy winorośli, że może okazać się konieczne użycie dodatkowych ilości siarczynów w procesie produkcji wina w celu uzyskania stabilnego produktu końcowego w danym roku. Należy zatem zezwolić na podniesienie maksymalnej zawartości dwutlenku siarki, jeżeli takie warunki zostaną spełnione.
- (9) Wino jest produktem o długim okresie przydatności do spożycia, a niektóre rodzaje win są tradycyjnie przechowywane przez wiele lat w beczkach lub zbiornikach przed wprowadzeniem do obrotu. Na mocy warunków rozporządzenia Rady (EWG) nr 2092/91 z dnia 24 czerwca 1991 r. w sprawie produkcji ekologicznej produktów rolnych oraz znakowania produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, oraz – w ograniczonym okresie – zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 889/2008 należy dopuścić sprzedaż takiego wina w drodze utrzymania wymogów dotyczących etykietowania na mocy tego rozporządzenia aż do wyczerpania zapasów.
- (10) Niektóre z tych win zostały już wyprodukowane w ramach procesu produkcji wina, który jest zgodny z zasadami produkcji wina ekologicznego przewidzianymi w niniejszym rozporządzeniu. Jeżeli można to udowodnić, należy zezwolić na stosowanie wspólnotowego logo produkcji ekologicznej, o którym mowa w art. 25 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 834/2007, od dnia 1 lipca 2010 r. określanego mianem „unijnego logo produkcji ekologicznej”, aby umożliwić uczciwe porównanie i uczciwą konkurencję między winami ekologicznymi wyprodukowanymi przed wejściem w życie niniejszego rozporządzenia i po jego wejściu w życie. W przeciwnym razie wino powinno być etykietowane wyłącznie jako „wino z winogron ekologicznych”, bez oznaczania unijnym logo produkcji ekologicznej, pod warunkiem że zostało wyprodukowane zgodnie z rozporządzeniem (EWG) nr 2092/91 oraz rozporządzeniem (WE) nr 889/2008 przed jego zmianą niniejszym rozporządzeniem.

- (11) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 889/2008.
- (12) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Regulacyjnego ds. Rolnictwa Ekologicznego,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W rozporządzeniu (WE) nr 889/2008 wprowadza się następujące zmiany:

1) w tytule II wprowadza się następujące zmiany:

- a) w art. 27 ust. 1 zdanie wprowadzające otrzymuje brzmienie:

„Do celów art. 19 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 834/2007 w przetwórstwie żywności ekologicznej, z wyjątkiem produktów z sektora wina, do których mają zastosowanie przepisy rozdziału 3a, można stosować wyłącznie następujące substancje:”;

- b) dodaje się nowy rozdział 3a w brzmieniu:

„ROZDZIAŁ 3a

Szczegółowe przepisy dotyczące produkcji wina

Artykuł 29b

Zakres

1. Niniejszy rozdział ustanawia szczegółowe przepisy dotyczące ekologicznej produkcji produktów z sektora wina, o których mowa w art. 1 ust. 1 lit. l) rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 (*).

2. Rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009 (**) i (WE) nr 607/2009 (***) mają zastosowanie, o ile niniejszy rozdział wyraźnie nie stanowi inaczej.

Artykuł 29c

Stosowanie niektórych produktów i substancji

1. Do celów art. 19 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 834/2007 produkty z sektora wina są produkowane z surowców ekologicznych.

2. Do celów art. 19 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 834/2007 do wytwarzania produktów z sektora wina, również w trakcie procesów i praktyk enologicznych, stosowane mogą być wyłącznie produkty i substancje wymienione w załączniku VIIIa do niniejszego rozporządzenia, z zastrzeżeniem warunków i obostrzeń ustanowionych w rozporządzeniu (WE) nr 1234/2007 i rozporządzeniu (WE) nr 606/2009 oraz w szczególności w załączniku I A do tego ostatniego rozporządzenia.

3. Stosuje się produkty i substancje uzyskane z surowców ekologicznych, wymienione w załączniku VIIIa do niniejszego rozporządzenia i oznaczone asteryskiem, o ile są dostępne.

⁽¹⁾ Dz.U. L 198 z 22.7.1991, s. 1. Rozporządzenie (EWG) nr 2092/91 zostało uchylone i zastąpione rozporządzeniem (WE) nr 834/2007 od dnia 1 stycznia 2009 r.

Artykuł 29d

Praktyki i obostrzenia enologiczne

1. Bez uszczerbku dla art. 29c oraz szczegółowych zakazów i obostrzeń przewidzianych w ust. 2–5 niniejszego artykułu, dopuszczone są jedynie enologiczne praktyki, procesy i operacje przetwarzania, w tym obostrzenia przewidziane w art. 120c i 120d rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 oraz w art. 3, 5–9 i 11–14 rozporządzenia (WE) nr 606/2009, a także w załącznikach do nich, stosowane przed dniem 1 sierpnia 2010 r.

2. Stosowanie następujących enologicznych praktyk, procesów i operacji przetwarzania jest zabronione:

- a) częściowe zagęszczanie w drodze chłodzenia zgodnie z sekcją B pkt 1 lit. c) w załączniku XVa do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007;
- b) eliminacja dwutlenku siarki przy zastosowaniu procesów fizycznych zgodnie z pkt 8 załącznika I A do rozporządzenia (WE) nr 606/2009;
- c) elektrodializa w celu zapewnienia winowej stabilizacji wina zgodnie z pkt 36 załącznika I A do rozporządzenia (WE) nr 606/2009;
- d) częściowe zmniejszenie zawartości alkoholu zgodnie z pkt 40 załącznika I A do rozporządzenia (WE) nr 606/2009;
- e) stosowanie żywic kationitowych w celu zapewnienia winowej stabilizacji wina zgodnie z pkt 43 załącznika I A do rozporządzenia (WE) nr 606/2009.

3. Stosowanie następujących enologicznych praktyk, procesów i operacji przetwarzania jest dopuszczone w następujących warunkach:

- a) w przypadku obróbki termicznej zgodnie z pkt 2 załącznika I A do rozporządzenia (WE) nr 606/2009 temperatura nie przekracza 70 °C;
- b) w przypadku odwirowywania i filtracji z obojętnym filtrującym środkiem pomocniczym lub bez tego środka zgodnie z pkt 3 załącznika I A do rozporządzenia (WE) nr 606/2009 średnica porów nie może być mniejsza niż 0,2 mikrometra.

4. Stosowanie następujących enologicznych praktyk, procesów i operacji przetwarzania zostanie ponownie zbadane przez Komisję do dnia 1 sierpnia 2015 r. w celu ich wycofania lub dalszego ograniczenia:

- a) obróbka termiczna, o której mowa w pkt 2 załącznika I A do rozporządzenia (WE) nr 606/2009;
- b) stosowanie żywic wymiany jonowej, o której mowa w pkt 20 załącznika I A do rozporządzenia (WE) nr 606/2009;

c) odwrócona osmoza zgodnie z sekcją B pkt 1 lit. b) załącznika XVa do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.

5. Wszelkie poprawki wprowadzone po dniu 1 sierpnia 2010 r. w odniesieniu do enologicznych praktyk, procesów i operacji przetwarzania przewidzianych w rozporządzeniu (WE) nr 1234/2007 lub rozporządzeniu (WE) nr 606/2009 mogą być stosowane w ekologicznej produkcji wina wyłącznie po przyjęciu środków niezbędnych do wdrożenia przepisów dotyczących produkcji przewidzianych w art. 19 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 834/2007 oraz, w razie potrzeby, po przeprowadzeniu procesu oceny zgodnie z art. 21 tego rozporządzenia.

(*) Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.

(**) Dz.U. L 193 z 24.7.2009, s. 1.

(***) Dz.U. L 193 z 24.7.2009, s. 60.;

c) w art. 47 wprowadza się następujące zmiany:

(i) w akapicie pierwszym dodaje się lit. e) w brzmieniu:

„e) stosowanie dwutlenku siarki do maksymalnych poziomów, które należy wyznaczyć zgodnie z załącznikiem IB do rozporządzenia (WE) nr 606/2009, jeżeli wyjątkowe warunki klimatyczne w danym roku zbiorów spowodują obniżenie stanu sanitarnego winorośli uprawianych ekologicznie w określonym obszarze geograficznym z powodu dotkliwych ataków bakterii lub grzybów, co zmusi producenta wina do zastosowania większej ilości dwutlenku siarki niż w latach poprzednich w celu otrzymania produktu końcowego o porównywalnej jakości.”;

(ii) akapit drugi otrzymuje brzmienie:

„Podmioty gospodarcze przechowują dokumenty potwierdzające zgodę właściwego organu na zastosowanie powyższych odstępstw. Państwa członkowskie informują się nawzajem i Komisję o odstępstwach, na które udzieliły zgody na mocy akapitu pierwszego lit. c) i e).”;

2) w tytule V wprowadza się następujące zmiany:

a) w art. 94 ust. 1 dodaje się lit. d) w brzmieniu:

„d) w ciągu 1 miesiąca od ich zatwierdzenia informacje o wyjątkach zastosowanych przez państwa członkowskie na mocy art. 47 akapit pierwszy lit. c) i e).”;

b) w art. 95 ustęp 10a otrzymuje brzmienie:

„10a. W odniesieniu do produktów z sektora wina okres przejściowy, o którym mowa w ust. 8, wygasa w dniu 31 lipca 2012 r.

Zapasy wina wyprodukowanego przed dniem 31 lipca 2012 r. zgodnie z rozporządzeniem (EWG) nr 2092/91 lub z rozporządzeniem (WE) nr 834/2007 mogą być nadal wprowadzane do obrotu aż do wyczerpania zapasów oraz pod warunkiem spełnienia następujących wymogów dotyczących etykietowania:

- a) wspólnotowe logo produkcji ekologicznej, o którym mowa w art. 25 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 834/2007, od dnia 1 lipca 2010 r. określane mianem »unijnego logo produkcji ekologicznej«, można stosować pod warunkiem, że proces produkcji wina jest zgodny z tytułem II rozdział 3a niniejszego rozporządzenia;
- b) podmioty stosujące »unijne logo produkcji ekologicznej« przechowują zarejestrowaną dokumentację przez okres co najmniej 5 lat po wprowadzeniu wina uzyskanego z ekologicznych winogron do obrotu, w tym dowody dotyczące odpowiednich ilości wina w litrach, w podziale na kategorię wina i rok;

c) w przypadku gdy dowody, o których mowa w lit. b) niniejszego ustępu, nie są dostępne, wino może być etykietowane jako »wino z ekologicznych winogron«, o ile jest zgodne z wymogami niniejszego rozporządzenia, z wyjątkiem wymogów określonych w tytule II rozdział 3a;

d) wino etykietowane jako »wino z ekologicznych winogron« nie może nosić »unijnego logo produkcji ekologicznej«;

3) dodaje się nowy załącznik VIIIa, którego tekst znajduje się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 sierpnia 2012 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 8 marca 2012 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAAŁĄCZNIK

„ZAAŁĄCZNIK VIIIa

Produkty i substancje dopuszczone do stosowania lub dodawania w ekologicznych produktach z sektora wina, o których mowa w art. 29c

Rodzaj obróbki zgodnie z załącznikiem I A do rozporządzenia (WE) nr 606/2009	Nazwa produktów lub substancji	Szczegółowe warunki, obostrzenia w granicach limitów i warunków określonych w rozporządzeniu (WE) nr 1234/2007 i rozporządzeniu (WE) nr 606/2009
Punkt 1: Napowietrzanie lub dodawanie tlenu	— Powietrze — Tlen gazowy	
Punkt 3: Odwirowywanie i filtracja	— Perlit — Celuloza — Ziemia okrzemkowa	Stosowanie wyłącznie jako obojętny filtrujący środek pomocniczy.
Punkt 4: Stworzenie obojętnej atmosfery oraz obróbka produktu bez dostępu powietrza	— Azot — Dwutlenek węgla — Argon	
Punkty 5, 15 i 21: Stosowanie	— Drożdże ⁽¹⁾	
Punkt 6: Stosowanie	— Fosforan dwuamonu — Chlorowodorek tiaminy	
Punkt 7: Stosowanie	— Dwutlenek siarki, — Wodorosiarczyny potasu lub metasiarczyny potasu	a) Maksymalna zawartość dwutlenku siarki nie przekracza 100 mg/l w przypadku wina czerwonego, o którym mowa w części A pkt 1 lit. a) załącznika I B do rozporządzenia (WE) nr 606/2009, o zawartości cukru resztkowego mniejszej niż 2 g/l. b) Maksymalna zawartość dwutlenku siarki nie przekracza 150 mg/l w przypadku wina białego i różowego, o których mowa w części A pkt 1 lit. b) załącznika I B do rozporządzenia (WE) nr 606/2009, o zawartości cukru resztkowego mniejszej niż 2 g/l. c) W przypadku wszystkich innych kategorii wina maksymalną zawartość dwutlenku siarki zastosowaną zgodnie z załącznikiem I B do rozporządzenia (WE) nr 606/2009 w dniu 1 sierpnia 2010 r. pomniejsza się o 30 mg/l.
Punkt 9: Stosowanie	— Węgiel drzewny do zastosowań enologicznych	
Punkt 10: Oczyszczanie	— Żelatyna jadalna ⁽²⁾ — Substancje białkowe pochodzenia roślinnego uzyskane z pszenicy lub grochu ⁽²⁾ — Karuk ⁽²⁾ — Albumina jaja kurzego ⁽²⁾ — Taniny ⁽²⁾	
	— Kazeina — Kazeiniany potasu — Dwutlenek krzemu — Bentonit — Enzymy pektolityczne	

Rodzaj obróbki zgodnie z załącznikiem I A do rozporządzenia (WE) nr 606/2009	Nazwa produktów lub substancji	Szczegółowe warunki, obostrzenia w granicach limitów i warunków określonych w rozporządzeniu (WE) nr 1234/2007 i rozporządzeniu (WE) nr 606/2009
Punkt 12: Stosowanie do zakwaszania	— Kwas mlekowy — Kwas winowy L(+)	
Punkt 13: Stosowanie do odkwaszania	— Kwas winowy L(+) — Węglan wapnia — Neutralny winian potasu — Wodorowęglan potasu	
Punkt 14: Dodawanie	— Żywica z sosny Aleppo	
Punkt 17: Stosowanie	— Bakterie mlekowe	
Punkt 19: Dodawanie	— Kwas L-askorbinowy	
Punkt 22: Barbotaż	— Azot	
Punkt 23: Dodawanie	— Dwutlenek węgla	
Punkt 24: Dodawanie w celu stabilizacji wina	— Kwas cytrynowy	
Punkt 25: Dodawanie	— Taniny ⁽²⁾	
Punkt 27: Dodawanie	— Kwas metawinowy	
Punkt 28: Stosowanie	— Guma arabska ⁽²⁾	
Punkt 30: Stosowanie	— Dwuwinian potasu	
Punkt 31: Stosowanie	— Cytrynian miedzi	
Punkt 31: Stosowanie	— Siarczan miedzi	Dopuszczony do dnia 31 lipca 2015 r.
Punkt 38: Stosowanie	— Kawałki drewna dębowego	
Punkt 39: Stosowanie	— Alginian wapnia	
Rodzaj obróbki zgodnie z sekcją A pkt 2 lit. b) załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 606/2009	— Siarczyn wapnia	Wyłącznie w przypadku »vino generoso« lub »vino generoso de licor«

⁽¹⁾ W przypadku poszczególnych szczepów drożdży: uzyskane z surowców ekologicznych, jeżeli są dostępne.

⁽²⁾ Uzyskane z surowców ekologicznych, jeżeli są dostępne.”