

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2019/935**z dnia 16 kwietnia 2019 r.****ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do metod analizy w celu określenia cech fizycznych, chemicznych i organoleptycznych produktów sektora wina oraz do powiadomień o decyzjach państw członkowskich zezwalających na zwiększenie naturalnej zawartości alkoholu**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 80 ust. 5, art. 91 lit. c) i d) oraz art. 223 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzeniem (UE) nr 1308/2013 uchylono i zastąpiono rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 ⁽²⁾. W części II tytuł II rozdział I sekcja 1 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 ustanowiono przepisy dotyczące kategorii produktów sektora wina, praktyk enologicznych i mających zastosowanie ograniczeń oraz uprawniono Komisję do przyjmowania aktów delegowanych i wykonawczych w tym zakresie. W celu zapewnienia sprawnego funkcjonowania rynku wina w nowych ramach prawnych niektóre przepisy muszą zostać przyjęte w drodze takich aktów. Akty te powinny zastąpić przepisy rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009 ⁽³⁾, które zostało uchylone rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) 2019/934 ⁽⁴⁾.
- (2) Na podstawie art. 80 ust. 5 i art. 91 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 w stosownych przypadkach Komisja ustanawia przepisy dotyczące metod analizy w celu określenia cech fizycznych, chemicznych i organoleptycznych produktów winiarskich. Podstawą tych metod są odpowiednie metody zalecane i opublikowane przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina (OIV), chyba że byłyby one nieskuteczne lub niewłaściwe. W art. 91 lit. c) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 przekazano ponadto Komisji uprawnienia do ustanowienia przepisów dotyczących sprawdzania, czy produkty te zostały poddane procesom niezgodnym z dozwolonymi praktykami enologicznymi w Unii.
- (3) Metodę analizy służącą do ustalenia, czy w produkcie sektora wina znajduje się izotiocyjanian allilu, określono w załączniku do niniejszego rozporządzenia. W odniesieniu do innych metod ustalania, czy produkty zostały poddane procesom niezgodnym z dozwolonymi praktykami enologicznymi, zastosowanie powinny mieć przepisy obowiązujące w zainteresowanych państwach członkowskich.
- (4) W części I sekcja A pkt 3 załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 nałożono na państwa członkowskie obowiązek powiadamiania Komisji o wszelkich zwiększeniach limitów określonych w pkt 2 tej sekcji. Należy określić szczegóły dotyczące przekazywania tych informacji Komisji przez państwa członkowskie.
- (5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu ds. Wspólnej Organizacji Rynków Rolnych,

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku) (Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1).

⁽³⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 606/2009 z dnia 10 lipca 2009 r. ustanawiające niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń (Dz.U. L 193 z 24.7.2009, s. 1).

⁽⁴⁾ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2019/934 z dnia 12 marca 2019 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do obszarów uprawy winorośli, w przypadku których zawartość alkoholu może być zwiększona, dozwolonych praktyk enologicznych i ograniczeń mających zastosowanie do produkcji i konserwowania produktów sektora win, minimalnej zawartości alkoholu w odniesieniu do produktów ubocznych oraz ich usuwania, a także publikacji dokumentów OIV (zob. s. 1 niniejszego Dziennika Urzędowego).

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Zakres stosowania

W niniejszym rozporządzeniu ustanawia się zasady stosowania tytułu II rozdział I rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do metod analizy w celu określenia cech fizycznych, chemicznych i organoleptycznych produktów sektora wina oraz do powiadomień o decyzjach państw członkowskich zezwalających na zwiększenie naturalnej zawartości alkoholu.

Artykuł 2

Mające zastosowanie unijne metody analizy

Metody analizy, o których mowa w art. 75 ust. 5 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, stosowane w celu weryfikacji limitów ustanowionych w przepisach Unii w odniesieniu do stosowania izotiocyjanianu allilu w produkcji niektórych produktów sektora wina określono w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Powiadamianie o decyzjach państw członkowskich zezwalających na zwiększenie naturalnej zawartości alkoholu

1. Państwa członkowskie, które zezwalają na zwiększenie naturalnej objętościowej zawartości alkoholu zgodnie z częścią I sekcja A pkt 3 załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, powiadamiają o tym Komisję w ciągu miesiąca od przyznania odstępstwa. W powiadomieniu państwa członkowskie określają regiony i odmiany, których dotyczy decyzja, oraz przedkładają dane i dowody wskazujące, że w tych regionach warunki klimatyczne były wyjątkowo niekorzystne.
2. O decyzjach należy powiadamiać zgodnie z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) 2017/1183 ⁽⁵⁾ i rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2017/1185 ⁽⁶⁾.
3. Następnie Komisja informuje o nich pozostałe państwa członkowskie.

Artykuł 4

Wejście w życie

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

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 7 grudnia 2019 r.

⁽⁵⁾ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2017/1183 z dnia 20 kwietnia 2017 r. uzupełniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1307/2013 i (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do powiadamiania Komisji o informacjach i dokumentach (Dz. U. L 171 z 4.7.2017, s. 100).

⁽⁶⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/1185 z dnia 20 kwietnia 2017 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1307/2013 i (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do przekazywanych Komisji powiadomień o informacjach i dokumentach oraz zmieniające i uchylające niektóre rozporządzenia Komisji (Dz. U. L 171 z 4.7.2017, s. 113).

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

Sporządzono w Brukseli dnia 16 kwietnia 2019 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

SPECJALNE MAJĄCE ZASTOSOWANIE UNIJNE METODY ANALIZY

IZOTIOCYJANIAN ALLILU

1. Zasada metody

Ewentualny izotiocyanian allilu obecny w winie jest identyfikowany metodą chromatografii gazowej po destylacji.

2. Odczynniki

2.1. Etanol absolutny.

2.2. Roztwór wzorcowy: roztwór izotiocyanianu allilu w alkoholu absolutnym, zawierający 15 mg izotiocyanianu allilu na litr.

2.3. Mieszanka oziębiająca, składająca się z alkoholu etylowego i suchego lodu (temperatura – 60 °C).

3. Aparatura

3.1. Aparat destylacyjny przedstawiony na rysunku. Przez aparat przepływa stale strumień azotu.

3.2. Płaszcz grzejny z termostatem.

3.3. Przepływomierz.

3.4. Chromatograf gazowy z czujnikiem płomieniowo-spektrofotometrycznym, wyposażony w filtr selektywny dla związków siarkowych (długość fali = 394 nm) lub inny odpowiedni detektor.

3.5. Kolumna chromatograficzna ze stali kwasoodpornej o średnicy wewnętrznej 3 mm i długości 3 m z fazą stacjonarną 10 % Carbowax 20M osadzoną na nośniku Chromosorb WHP, 80–100 mesh.

3.6. Mikrostrzykawka, 10 µl.

4. Procedura

Do kolby destylacyjnej odmierzyć dwa litry wina, do dwóch przewodów odbierających włąć kilka mililitrów alkoholu etylowego (pkt 2.1), tak aby porowata część rurek dyspergujących gaz była całkowicie zakryta. Schłodzić oba przewody od zewnątrz mieszaniną oziębiającą. Połączyć kolbę z przewodami odbierającymi i rozpocząć przepłukiwanie aparatu azotem z prędkością trzech litrów na godzinę. Wino podgrzać do temperatury 80 °C za pomocą płaszcza grzejnego, destylować, zbierając 45–50 ml destylatu.

Ustabilizować chromatograf. Zaleca się stosowanie następujących warunków:

- temperatura dozownika: 200 °C,
- temperatura kolumny: 130 °C,
- przepływ gazu nośnego, helu: 20 ml na minutę.

Wprowadzić mikrostrzykawką taką objętość roztworu mianowanego, aby pik odpowiadający izotiocyanianowi allilu mógł być łatwo zidentyfikowany na chromatogramie.

W podobny sposób wprowadzić do chromatografu podwielokrotność destylatu. Sprawdzić, czy czas retencji uzyskanego piku odpowiada czasowi retencji piku izotiocyanianu allilu.

Zgodnie z warunkami opisanymi powyżej związki chemiczne występujące naturalnie w winie nie będą dawały zakłócających pików na chromatogramie badanej próbki.

Aparat do destylacji w strumieniu azotu

