

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 52/2013 AL COMISIEI

din 22 ianuarie 2013

de modificare a anexei Xlb la Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește
vinul petiant, vinul perlant și mustul de struguri concentrat rectificat

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului din 22 octombrie 2007 de instituire a unei organizări comune a piețelor agricole și privind dispoziții specifice referitoare la anumite produse agricole („Regulamentul unic OCP”) ⁽¹⁾, în special articolul 113d alineatul (2),

întrucât:

- (1) În conformitate cu articolul 113d din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007, anexa Xlb la regulamentul menționat enumeră categoriile de produse viticole care pot fi utilizate în Uniune în scopul comercializării unui produs care îndeplinește condițiile prevăzute în anexa respectivă.
- (2) În ceea ce privește vinul petiant și vinul perlant, punctele 8 și 9 din anexa Xlb la Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 prevăd ca aceste vinuri să fie obținute din vin. La punctele 17 și 18 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 al Consiliului din 17 mai 1999 privind organizarea comună a pieței vitivinicole ⁽²⁾ se prevede însă că produsele în cauză pot fi obținute și din alte produse din care se pot obține vinuri. Reforma sectorului vitivinicol introdusă de Regulamentul (CE) nr. 479/2008 al Consiliului ⁽³⁾ nu a vizat modificarea listei produselor pentru a se obține vin petiant și vin perlant. Prin urmare, este oportun să se prevadă din nou că vinul petiant și vinul perlant pot fi obținute, de asemenea, din vin nou, aflat încă în fermentație, din must de struguri sau din must de struguri parțial fermentat.
- (3) Noile procedee de producere a mustului de struguri concentrat rectificat permit obținerea unui must concentrat rectificat cristalizat. Definiția mustului de struguri concentrat rectificat prezentată la punctul 14 din anexa Xlb la Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 prevede doar o formă lichidă. Definiția mustului de struguri concentrat rectificat trebuie adaptată pentru a se include forma cristalizată a acestuia.
- (4) Prin urmare, anexa Xlb la Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 trebuie modificată în consecință.
- (5) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul comitetului de reglementare prevăzut la articolul 195 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexa Xlb la Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 se modifică după cum urmează:

1. La punctul 8, litera (a) se înlocuiește cu următorul text:

„(a) se obține din vin, din vin nou aflat încă în fermentație, din must de struguri sau din must de struguri parțial fermentat, cu condiția ca aceste produse să aibă o tărie alcoolică totală de minimum 9 % vol.;”.

2. La punctul 9, litera (a) se înlocuiește cu următorul text:

„(a) se obține din vin, din vin nou aflat încă în fermentație, din must de struguri sau din must de struguri parțial fermentat;”.

3. Punctul 14 se înlocuiește cu următorul text:

„14. **Must de struguri concentrat rectificat**

Prin „must de struguri concentrat rectificat” se înțelege:

- (a) produsul lichid necaramelizat care:

- (i) se obține prin deshidratarea parțială a mustului de struguri efectuată prin orice altă metodă autorizată în afară de încălzirea pe foc direct, astfel încât valoarea indicată la temperatura de 20 °C de refractometrul utilizat conform unei metode care se va stabili în conformitate cu articolul 120g să nu fie mai mică de 61,7 %;

- (ii) a fost supus unor tratamente autorizate de dezacidificare și de eliminare a altor componente în afară de zahăr;

- (iii) are următoarele caracteristici:

— un pH de maximum 5, determinat la 25 °Brix;

— o densitate optică, la 425 nm, de maximum 0,100 la o grosime a stratului de lichid de 1 cm, la 25 °Brix;

— un conținut de zaharoză nedetectabil printr-o metodă de analiză care urmează a fi stabilită;

— un indice Folin-Ciocalteu de maximum 6,00, determinat la 25 °Brix;

— aciditate totală de cel mult 15 miliechivalenți per kilogram de zaharuri totale;

⁽¹⁾ JO L 299, 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ JO L 179, 14.7.1999, p. 1.

⁽³⁾ JO L 148, 6.6.2008, p. 1.

- un conținut de dioxid de sulf de maximum 25 mg per kilogram de zaharuri totale;
- un conținut total de cationi de cel mult 8 miliechivalenți per kilogram de zaharuri totale;
- o conductivitate care nu depășește 120 micro-Siemens per centimetru, la 25 °Brix și la 20 °C;
- un conținut de hidroximetilfurfural de maximum 25 mg per kilogram de zaharuri totale;
- prezența mezoinozitolului;

(b) produsul solid necaramelizat care:

- (i) se obține prin cristalizarea mustului de struguri concentrat rectificat lichid, fără utilizarea vreunui solvent;
- (ii) a fost supus unor tratamente autorizate de dezacidificare și de eliminare a altor componente în afară de zahăr;
- (iii) după diluarea într-o soluție la 25 °Brix, are următoarele caracteristici:

- un pH de maximum 7,5;
- o densitate optică, la 425 nm, de maximum 0,100 la o grosime a stratului de lichid de 1 cm;

- un conținut de zaharoză nedetectabil printr-o metodă de analiză care urmează a fi stabilită;
- un indice Folin-Ciocalteu de maximum 6,00;
- aciditate totală de cel mult 15 miliechivalenți per kilogram de zaharuri totale;
- un conținut de dioxid de sulf de maximum 10 mg per kilogram de zaharuri totale;
- un conținut total de cationi de cel mult 8 miliechivalenți per kilogram de zaharuri totale;
- o conductivitate care nu depășește 120 micro-Siemens per centimetru, la 20 °C;
- un conținut de hidroximetilfurfural de maximum 25 mg per kilogram de zaharuri totale;
- prezența mezoinozitolului.

Este permisă o tărie alcoolică dobândită pentru mustul de struguri concentrat rectificat de cel mult 1 % vol.”

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a treia zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 22 ianuarie 2013.

Pentru Comisie
Președintele
José Manuel BARROSO