

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) 2019/935 AL COMISIEI**din 16 aprilie 2019****de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește metodele de analiză pentru determinarea caracteristicilor fizice, chimice și organoleptice ale produselor vitivinicole și notificările deciziilor statelor membre referitoare la majorările tăriei alcoolice naturale**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului ⁽¹⁾, în special articolul 80 alineatul (5), articolul 91 literele (c) și (d) și articolul 223 alineatul (3),

întrucât:

- (1) Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 a abrogat și a înlocuit Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului ⁽²⁾. Partea II titlul II capitolul I secțiunea 1 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 stabilește norme privind categoriile de produse viticole, practicile oenologice și restricțiile aplicabile și împuternicește Comisia să adopte acte delegate și acte de punere în aplicare în acest sens. Pentru a se asigura buna funcționare a pieței vitivinicole în noul cadru juridic, anumite norme trebuie adoptate prin intermediul unor astfel de acte. Actele respective ar trebui să înlocuiască dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 606/2009 al Comisiei ⁽³⁾, care este abrogat prin Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei ⁽⁴⁾.
- (2) În temeiul articolului 80 alineatul (5) și al articolului 91 litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, Comisia stabilește, dacă este necesar, norme privind metodele de analiză pentru determinarea caracteristicilor fizice, chimice și organoleptice ale produselor vitivinicole. Metodele se bazează pe eventualele metode relevante recomandate și publicate de Organizația Internațională a Viei și Vinului (OIV), cu excepția cazului în care acestea ar fi ineficace sau inadecvate. În plus, articolul 91 litera (c) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 împuternicește Comisia să stabilească norme pentru a se verifica dacă produsele respective au fost supuse unor tratamente care contravin practicilor oenologice autorizate în Uniune.
- (3) Metoda de analiză prin care se stabilește dacă există izotiocianat de alil în produsul vinicol este prevăzută în anexa la prezentul regulament. În ceea ce privește alte metode prin care se stabilește dacă produsele au fost supuse unor tratamente contrare practicilor oenologice autorizate, normele aplicabile ar trebui să fie cele permise de statele membre în cauză.
- (4) Secțiunea A punctul 3 din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 prevede obligația statelor membre de a notifica Comisiei orice majorare a limitelor prevăzute la punctul 2 din secțiunea respectivă. Ar trebui să se precizeze detalii privind transmiterea acestor informații de către statele membre către Comisie.
- (5) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului pentru organizarea comună a piețelor agricole,

⁽¹⁾ JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

⁽²⁾ 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”) (JO L 299, 16.11.2007, p. 1).

⁽³⁾ Regulamentul (CE) nr. 606/2009 al Comisiei din 10 iulie 2009 de stabilire a anumitor norme de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 479/2008 al Consiliului în privința categoriilor de produse viticole, a practicilor oenologice și a restricțiilor care se aplică acestora (JO L 193, 24.7.2009, p. 1).

⁽⁴⁾ Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei din 12 martie 2019 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește zonele viticole în care poate fi majorată tăria alcoolică, practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, procentajul minim de alcool al subproduselor și eliminarea acestora și publicarea fișelor OIV (a se vedea pagina 1 din prezentul Jurnal Oficial).

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Domeniu de aplicare

Prezentul regulament stabilește normele de aplicare a titlului II capitolul I din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 în ceea ce privește metodele de analiză pentru determinarea caracteristicilor fizice, chimice și organoleptice ale produselor vitivinicole, precum și în ceea ce privește notificările deciziilor luate de statele membre prin care sunt permise majorări ale tăriei alcoolice naturale.

Articolul 2

Metode de analiză aplicabile în Uniune

Anexa la prezentul regulament conține metodele de analiză menționate la articolul 75 alineatul (5) litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, utilizate pentru verificarea limitelor stabilite de normele Uniunii privind utilizarea izotiocianatului de alil pentru producția de anumite produse vitivinicole.

Articolul 3

Notificarea deciziilor statelor membre de a permite o majorare a tăriei alcoolice naturale

(1) Statele membre care permit o majorare a tăriei alcoolice naturale în volume în temeiul secțiunii A punctul 3 din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 notifică Comisiei acest lucru în termen de o lună de la acordarea derogării. În notificări, statele membre specifică regiunile și soiurile vizate de decizie și prezintă date și dovezi care arată că condițiile climatice au fost deosebit de nefavorabile în regiunile în cauză.

(2) Notificarea se efectuează în conformitate cu Regulamentul delegat (UE) 2017/1183 al Comisiei ⁽⁵⁾ și cu Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2017/1185 al Comisiei ⁽⁶⁾.

(3) Comisia informează apoi celelalte state membre.

Articolul 4

Intrare în vigoare

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

Se aplică de la 7 decembrie 2019.

⁽⁵⁾ Regulamentul delegat (UE) 2017/1183 al Comisiei din 20 aprilie 2017 de completare a Regulamentelor (UE) nr. 1307/2013 și (UE) nr. 1308/2013 ale Parlamentului European și ale Consiliului în ceea ce privește notificările către Comisie de informații și documente (JO L 171, 4.7.2017, p. 100).

⁽⁶⁾ Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2017/1185 al Comisiei din 20 aprilie 2017 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentelor (UE) nr. 1307/2013 și (UE) nr. 1308/2013 ale Parlamentului European și ale Consiliului în ceea ce privește notificările către Comisie ale informațiilor și documentelor, precum și de modificare și abrogare a mai multor regulamente ale Comisiei (JO L 171, 4.7.2017, p. 113).

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

Adoptat la Bruxelles, 16 aprilie 2019.

Pentru Comisie
Președintele
Jean-Claude JUNCKER

ANEXĂ

METODE SPECIALE DE ANALIZĂ ALE UNIUNII

IZOTIOCIANATUL DE ALIL

1. Principiul metodei

Eventuala cantitate de izotiocianat de alil prezentă în vin este colectată prin distilare și identificată prin cromatografie în fază gazoasă.

2. Reactivi

2.1. Etanol absolut.

2.2. Soluție standard: soluție de izotiocianat de alil în alcool absolut, conținând 15 mg de izotiocianat de alil per litru.

2.3. Amestec de congelare, constând în etanol și gheață carbonică (temperatura – 60 °C).

3. Aparatură

3.1. Aparat de distilare, așa cum se arată în figura de mai jos. Prin acesta trece un flux continuu de azot.

3.2. Manta de încălzire, controlată termostatic.

3.3. Debitmetru.

3.4. Gaz-cromatograf cu detector spectrofotometric cu flacără, echipat cu un filtru selector pentru compuși sulfuroși (lungimea de undă = 394 nm) sau orice detector potrivit.

3.5. Coloană cromatografică din oțel inoxidabil, cu diametrul interior de 3 mm și lungimea de 3 m, umplută cu Carbowax 20M 10 % pe Chromosorb WHP, sită cu ochiuri de mărime 80-100.

3.6. Microseringă de 10 µl.

4. Procedură

Se pun doi litri de vin în balonul de distilare, se introduc câțiva milimetri de etanol (punctul 2.1) în cele două tuburi colectoare, astfel încât părțile poroase pentru dispersia gazului să fie complet scufundate. Cele două tuburi se răcesc pe dinafară cu ajutorul amestecului de înghețare. Se conectează balonul la tuburile colectoare și se începe alimentarea aparatului cu azot, la un debit de 3 l pe oră. Se încălzește vinul la 80 °C prin reglarea în mod corespunzător a temperaturii mantalei de încălzire, se distilează și se colectează 45-50 ml de distilat.

Se stabilizează cromatograful. Se recomandă următoarele condiții de operare:

- temperatura injectorului: 200 °C,
- temperatura coloanei: 130 °C,
- debitul gazului purtător heliu: 20 ml pe minut.

Se introduce, cu microseringa, un volum de soluție standard suficient pentru identificarea ușoară pe cromatogramă a picului corespunzător izotiocianatului de alil.

În același mod se introduce în cromatograf o parte alicotă din distilat. Se verifică dacă timpul de retenție al picului obținut corespunde cu cel al picului izotiocianatului de alil.

În condițiile descrise mai sus, compușii prezenți în vin în mod natural nu vor produce picuri care să interfereze pe cromatograma soluției etalon.

Aparat de distilare cu flux de azot