

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 1427/2004

z dne 9. avgusta 2004

o spremembah Uredbe (ES) št. 1622/2000, ki določa nekatera podrobna pravila za izvajanje Uredbe (ES) št. 1493/1999 o skupni ureditvi trga za vino in vzpostavitvi zbirke pravil Skupnosti za enološke postopke in obravnave

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 1493/1999, z dne 17. maja 1999, o skupni ureditvi trga za vino⁽¹⁾, zlasti člena 46,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Akt o pristopu Češke, Estonije, Cipra, Latvije, Litve, Madžarske, Malte, Poljske, Slovenije in Slovaške je spremenil točko 4(d) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 1493/1999 ter tako dopušča možnost ležanja vina na usedlinah, tropinah ali stisnjeni aszú pulpi na območjih, kjer se ti postopki tradicionalno uporabljajo pri izdelavi vin „Tokaji fordítás“ in „Tokaji másolás“ v madžarski regiji Tokaj, pod pogoji, ki bodo še določeni. Zato je treba natančneje določiti pogoje in poskrbeti za postopek notifikacije, če jih želi država članica spremeniti.

(2) V poglavju A Priloge III k Uredbi Komisije (ES) št. 1622/2000⁽²⁾ je seznam sort za izdelovanje grozdnega mošta ali grozdnega mošta v vrenju, ki se lahko uporabi za pridelovanje cuvéeja za kakovostna aromatična peneča vina in za kakovostna aromatična peneča vina pridelana v določenem pridelovalnem območju (pdpo). Seznam je treba popraviti in vključiti sorte, ki uspevajo na Češkem, Madžarskem in Slovaškem.

(3) Mejne vrednosti vsebnosti žveplovega dioksida določa točka 1 Poglavja A Priloge V k Uredbi (ES) št. 1493/1999. Odstopanja od omejitev so navedena v točki 2 Poglavja A Priloge V k omenjeni uredbi in v Prilogi XII k Uredbi (ES) št. 1622/2000. Priloga VII k Uredbi (ES) št. 1622/2000 se zaradi pristopa Češke in Slovaške spremeni.

(4) Nekatera francoska namizna vina z geografsko označbo lahko imajo volumenski delež skupnega alkohola večji od 15 % vol, zaradi tega pa lahko vsebnost hlapljive kisline

preseže vrednosti iz Poglavja B Priloge V k Uredbi (ES) št. 1493/1999, ne sme pa preseči 25 miliekvivalentov na liter. Nekatera grška kakovostna vina pdpo imajo volumenski delež skupnega alkohola vsaj 13 % vol, zaradi tega upravičeno odstopajo od vsebnosti hlapljive kisline, ki je predpisana v točki 1 Poglavja B Priloge V k Uredbi (ES) št. 1493/1999. Ta vina je potrebno dodati na seznam v Prilogi XIII k Uredbi (ES) št. 1622/2000. To prilogo je prav tako potrebno spremeniti zaradi pristopa Češke, Cipra, Madžarske, Slovaške in Slovenije.

(5) Priloga XVIII k Uredbi (ES) št. 1622/2000 določa kakovostna desertna vina pdpo, h katerim se lahko dodajo vina našeta v točki 2(b) Poglavja J Priloge V k Uredbi (ES) št. 1493/1999. Ta seznam je potrebno spremeniti zaradi pristopa Cipra.

(6) Uredba (ES) št. 1622/2000 mora biti primerno spremenjena.

(7) Zaradi nadzora in izvajanja sprememb Uredbe (ES) št. 1622/2000 od začetka veljavnosti Pristopne pogodbe za Češko, Estonijo, Ciper, Latvijo, Litvo, Madžarsko, Malto, Poljsko, Slovenijo in Slovaško; je uredba veljavna od 1. maja 2004.

(8) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Upravljalnega odbora za vino –

JE SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Uredba (ES) št. 1622/2000 se spremeni na naslednji način:

(1) Poglavju I, naslovu II, se doda člen 18a:

„Člen 18a

Ležanje vina ali grozdnega mošta na usedlinah, tropinah ali stisnjeni aszú pulpi

⁽¹⁾ UL L 179, 14.7.1999. Uredba, nazadnje spremenjena z Uredbo Komisije (ES) št. 1795/2003 (UL L 262, 14.10.2003, str. 13).

⁽²⁾ UL L 194, 31.7.2000. Uredba, nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 1410/2003 (UL L 201, 8.8.2003, str. 9).

Ležanje vina ali grozdnega mošta na grozdnih tropinah ali stisnjeni aszú pulpi, predvideno v točki 4(d) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 1493/1999, je potrebno izvajati kot je navedeno, v skladu z madžarskimi določili, ki veljajo od 1. maja 2004.

(a) Tokaji fordítás se pripravlja z ležanjem mošta ali vina na stisnjeni aszú pulpi;

(b) Tokaji másolás se pripravlja z ležanjem mošta ali vina na vinski usedlini szamorodni ali aszú.

(2) Poglavje A Priloge III nadomesti besedilo Priloge te ureditve.

(3) Prvi odstavek Priloge XII se spremeni na naslednji način:

(a) Točki (a) se dodata šesta in sedma alineja:

„— kakovostna vina pdpo z oznako ‚pozdní sběr‘,

— kakovostno vino pdpo z oznako ‚neskorý zber‘“

(b) Točki (b) se dodata alineji:

„— kakovostna vina pdpo z oznakami ‚výběr z bobulí‘, ‚výběr z cibéb‘, ‚ledové víno‘ in ‚slámové víno‘,

— kakovostna vina pdpo z oznakami ‚bobulový výběr‘, ‚hrozičkový výběr‘ in ‚ladový výběr‘“

(c) Doda se točka (c):

„(c) 350 mg/l za:

— kakovostna vina pdpo z oznako ‚výběr z hroznů‘,

— kakovostna vina pdpo z oznako ‚výběr z hrozna‘.“

(4) Priloga XIII se spremeni na naslednji način:

(a) Drugemu odstavku točke (b) se dodajo naslednje alineje:

„— Vin de pays du Jardin de la France, razen za vina, pridelana na območju s kontroliranim poreklom in na območjih, zasajenih s sorto Chenin, v departmajih Maine et Loire ter Indre et Loire,

— Vin de pays Portes de Méditerranée,

— Vin de pays des comtés rhodaniens,

— Vin de pays des côtes de Thongue,

— Vin de pays de la Côte Vermeille;“

(b) točka (g) je zamenjana s točkami od (g) do (m):

„(g) za vina s poreklom iz Kanade:

35 miliekvivalentov na liter za vina z opisom ‚Icewine‘.

(h) za madžarska vina:

25 miliekvivalentov na liter za naslednja kakovostna vina pdpo:

— Tokaji másolás,

— Tokaji fordítás,

— aszúbor,

— töppedt szőlőből készült bor,

— Tokaji szamorodni,

— késői szüretelésű bor,

— válogatott szüretelésű bor;

35 miliekvivalentov na liter za naslednja kakovostna vina pdpo:

— Tokaji aszú,

— Tokaji aszúeszencia,

— Tokaji eszencia.

(i) za češka vina:

30 miliekvivalentov na liter za kakovostna vina pdpo, opisana z besedami ‚výběr z bobulí‘ in ‚ledové víno‘,

35 miliekvivalentov na liter za kakovostna vina pdpo, opisana z besedami ‚výběr z bobulí‘ in ‚ledové víno‘,

(j) za grška vina:

30 miliekvivalentov na liter za naslednja kakovostna vina pdpo z volumenskim deležem skupnega alkohola, ki je enak ali presega 13 % vol, in vsebnostjo ostanka sladkorja najmanj 45 g/l:

- Samos (Σάμος),
- Rhodes (Ρόδος),
- Patras (Πάτρα),
- Rio Patron (Ρίο Πατρών),
- Cephalonie (Κεφαλονιά),
- Limnos (Λήμνος),
- Sitia (Σητεία),
- Santorini (Σαντορίνη),
- Nemea (Νεμέα),
- Daphnes (Δαφνές);

(k) za ciprska vina:

25 miliekvivalentov na liter za kakovostna desertna vina pdpo ‚Κουμανδαρία‘ (Commandaria);

(l) za slovaška vina:

25 miliekvivalentov na liter za naslednja kakovostna vina pdpo:

- tokajské samorodné;

35 miliekvivalentov na liter za:

- tokajský výber;

(m) za slovenska vina:

30 miliekvivalentov na liter za naslednja kakovostna vina pdpo:

- vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor,
- vrhunsko vino ZGP — ledeno vino;

35 miliekvivalentov na liter za naslednja kakovostna vina pdpo:

- vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor.“

(5) Poglavje B Priloge XVIII se spremeni na naslednji način:

(a) točki 1 se doda naslednje:

„CIPER

Κουμανδαρία (Commandaria)“

(b) točki 2 se doda naslednje:

„CIPER

Κουμανδαρία (Commandaria)“

(c) točki 4 se doda naslednje:

„CIPER

Κουμανδαρία (Commandaria)“

Člen 2

Uredba začne veljati tretji dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Uporablja se od 1. maja 2004.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 9. avgusta 2004

za Komisijo
Franz FISCHLER
član Komisije

PRILOGA

„A. Seznam grozdnih sort, ki se lahko uporabijo za pripravo cuvéeja za izdelavo kakovostnih aromatičnih penečih vin pdpo**(člen 4 te uredbe)**

Aleatico N	Mauzac blanc in rosé
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Monica N
Bourboulenc B	Μοσχοφιλέρο (Moschofilero)
Brachetto N	Müller-Thurgau B
Clairette B	Vsi muškatelci
Colombard B	Nektár
Csaba gyöngye B	Pálava B
Cserszegi fűszeres B	Parellada B
Freisa N	Perle B
Gamay N	Piquepoul B
Gewürztraminer Rs	Poulsard
Girò N	Prosecco
Γλυκερίθρα (Glykerythra)	Ροδίτης (Roditis)
Huxelrebe	Scheurebe
Irsai Olivér B	Torbato
Macabeu B	Zefir B“
Vse malvazije	
