

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 315/2012

z dne 12. aprila 2012

o spremembi Uredbe (ES) št. 606/2009 o določitvi nekaterih podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 479/2008 glede kategorij proizvodov vinske trte, enoloških postopkov in z njimi povezanih omejitev

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 1234/2007 z dne 22. oktobra 2007 o vzpostavitvi skupne ureditve kmetijskih trgov in o posebnih določbah za nekatere kmetijske proizvode (Uredba o „enotni SUT“) ⁽¹⁾ ter zlasti tretjega in četrtega pododstavka člena 121 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) V skladu s členom 3 Uredbe Komisije (ES) št. 606/2009 ⁽²⁾ so dovoljeni enološki postopki določeni v Prilogi I k navedeni uredbi. Mednarodni urad za vinsko trto in vino (OIV) je spremenil pogoje uporabe nekaterih enoloških postopkov, ki so sicer že dovoljeni v Uniji. Da bi izpolnjevali vse veljavne mednarodne standarde na tem področju in proizvajalcem Unije zagotovili enake možnosti, kot jih imajo proizvajalci tretjih držav, je treba na podlagi pogojev uporabe, ki jih je določil OIV, v Uniji spremeniti pogoje uporabe takšnih enoloških postopkov.

(2) Uredba (ES) št. 606/2009 dovoljuje uporabo kopolimerov polivinilimidazola – polivinilpirolidona (PVI/PVP) za zmanjšanje vsebnosti bakra, železa in težkih kovin, pod pogojem, da izpolnjujejo zahteve iz Mednarodnega enološkega kodeksa, ki ga je objavil OIV, zlasti glede najvišjih dovoljenih vsebnosti monomerov. Ker OIV takšnih zahtev še ni sprejel, je zaradi pravne jasnosti takšen postopek primerno črtati iz Priloge I k Uredbi (ES) št. 606/2009.

(3) Uredba (ES) št. 606/2009 dovoljuje uporabo glivičnega hitosana in glivičnega hitin-glukana. Ti proizvodi se v Uniji trenutno proizvajajo le iz glive *Aspergillus niger*. Ker OIV takšne proizvode dovoljuje, Mednarodni enološki kodeks, ki ga je objavil OIV, pa določa, da takšni proizvodi izvirajo iz glive *Aspergillus niger*, je treba to navedbo uvesti v Uredbo (ES) št. 606/2009.

(4) Vina, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla „Douro“ in do zaščitene geografske označbe „Duriense“, ki jima sledi oznaka „colheita tardia“, odstopajo od zahteve glede najvišje vsebnosti žveplovega dioksida. Portugalska je zaprosila, da se vsem vinom, ki imajo enake lastnosti kot ta vina, in ki so upravičena do zaščitene označbe porekla ali do zaščitene geografske označbe, ki jima sledi oznaka „colheita tardia“, odobri takšno odstopanje. Zato je primerno, da se najvišja vsebnost žveplovega dioksida za ta vina določi na 400 miligramov na liter.

(5) Ker posebni tradicionalni izraz „vino generoso“ ne velja več le za likerska vina, je treba prilagoditi določbo v zvezi z uporabo takšne oznake iz točke 8 Dela B Priloge III k Uredbi (ES) št. 606/2009.

(6) Uredbo (ES) št. 606/2009 je zato treba ustrezno spremeniti.

(7) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem regulatornega odbora iz člena 195(3) Uredbe (ES) št. 1234/2007 –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Uredba (ES) št. 606/2009 se spremeni:

(a) Priloga I A se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

(b) Priloga I B se spremeni v skladu s Prilogo II k tej uredbi.

(c) Priloga III se spremeni v skladu s Prilogo III k tej uredbi.

Člen 2

Ta uredba začne veljati tretji dan po objavi v Uradnem listu Evropske unije.

⁽¹⁾ UL L 299, 16.11.2007, str. 1.

⁽²⁾ UL L 193, 24.7.2009, str. 1.

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

V Bruslju, 12. aprila 2012

Za Komisijo
Predsednik
José Manuel BARROSO

PRILOGA I

Priloga I A k Uredbi (ES) št. 606/2009 se spremeni:

1. Tabela se spremeni:

(a) V prvem stolpcu vrstice 10 se deseta in enajsta alineja nadomestita z naslednjim:

- „— hitosan, pridobljen iz *Aspergillus niger*,
- hitin-glukan, pridobljen iz *Aspergillus niger*.“

(b) V vrstici št. 31 se tretji stolpec nadomesti z naslednjim:

„Največ do vrednosti 1 g/hl in če vsebnost bakra v obdelanem proizvodu ne preseže 1 mg/l, razen za likerska vina, proizvedena iz prevretega ali malo prevretega grozdnega mošta, pri katerih vsebnost bakra ne preseže 2 mg/l.“

(c) Vrstica št. 41 se črta.

(d) V vrstici št. 44 se prvi stolpec nadomesti z naslednjim:

„Obdelava s hitosanom, pridobljenim iz *Aspergillus niger*“.

(e) V vrstici št. 45 se prvi stolpec nadomesti z naslednjim:

„Obdelava s hitin-glukanom, pridobljenim iz *Aspergillus niger*“.

2. Dodatek 6 se nadomesti z naslednjim:

„Dodatek 6

Zahteve za dimetil dikarbonat

PODROČJE UPORABE

Dimetil dikarbonat se lahko doda vinu za enega ali več od naslednjih namenov:

- (a) zagotovitev mikrobiološke stabilnosti ustekleničenega vina z vsebnostjo fermentirnega sladkorja;
- (b) preprečitev razvoja nezaželenih kvasovk in mlečnokislinskih bakterij;
- (c) ustavitev fermentacije pri sladkih, polsladkih in plosuhih vinih.

ZAHTEVE

- za namen (a) se dodajanje izvaja le malo pred ustekleničenjem,
- uporabljeni proizvod mora izpolnjevati merila čistosti, določena v Direktivi 2008/84/ES;
- ta obdelava se vpiše v evidenco iz člena 185c (2) Uredbe (ES) št. 1234/2007.“

3. Dodatek 11 se črta.

4. Prva alineja točke 1 Dodatka 12 se v delu „**Zahteve**“ nadomesti z naslednjim:

„— Vino se lahko predhodno ohladi.“

5. Naslov Dodatka 13 se nadomesti z naslednjim:

„**Zahteve za obdelavo vin s hitosanom, pridobljenim iz *Aspergillus niger*, in za obdelavo vin s hitin-glukanom, pridobljenim iz *Aspergillus niger*“.**

PRILOGA II

V Prilogi I B k Uredbi (ES) št. 606/2009 se deveta alineja točke 2(e) dela A nadomesti z naslednjim:

„— vina, s poreklom iz Portugalske, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla ali do zaščitene geografske označbe ter do oznake ‚colheita tardia‘.“

PRILOGA III

V prilogi III se v prvem pododstavku točke 8 dela B uvodni stavek nadomesti z:

„Posebni tradicionalni izraz ‚vino generoso‘ se v primeru likerskih vin uporablja samo za suha likerska vina z zaščiteno označbo porekla, v celoti ali delno dobljena s površinskim delovanjem kvasovk in.“
