

**KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2019/935****av den 16 april 2019****om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller analysmetoder för bestämning av vinprodukters fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper samt anmälningar om medlemsstaternas beslut om höjning av den naturliga alkoholhalten**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 <sup>(1)</sup>, särskilt artiklarna 80.5, 91 c och d samt 223.3, och

av följande skäl:

- (1) Förordning (EU) nr 1308/2013 upphävde och ersatte rådets förordning (EG) nr 1234/2007 <sup>(2)</sup>. Del II avdelning II kapitel I avsnitt 1 i förordning (EU) nr 1308/2013 fastställer regler om kategorier av vinprodukter, oenologiska metoder och restriktioner som ska tillämpas och ger kommissionen befogenhet att anta delegerade akter och genomförandeakter på området. För att garantera att vinmarknaden fungerar väl inom den nya rättsliga ramen behöver vissa regler antas genom sådana akter. Dessa rättsakter bör ersätta kommissionens förordning (EG) nr 606/2009 <sup>(3)</sup> som upphävs genom kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/934 <sup>(4)</sup>.
- (2) I enlighet med artiklarna 80.5 och 91 d i förordning (EU) nr 1308/2013 ska kommissionen där så är lämpligt fastställa regler för analysmetoder för bestämning av vinprodukters fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper. Metoderna ska grundas på relevanta metoder som rekommenderats och offentliggjorts av Internationella vinorganisationen (OIV), utom om de skulle vara ineffektiva eller olämpliga. Artikel 91 c i förordning (EU) nr 1308/2013 ger kommissionen dessutom befogenhet att fastställa regler för bestämning av huruvida dessa produkter har genomgått behandlingar som står i strid med oenologiska metoder som är tillåtna i unionen.
- (3) Analysmetoden för att bestämma huruvida en vinprodukt innehåller allylisotiocyanat fastställs i bilagan till den här förordningen. När det gäller andra metoder för bestämning av huruvida produkter har genomgått behandlingar som står i strid med tillåtna oenologiska metoder, bör de tillämpliga reglerna vara de som tillåts av de berörda medlemsstaterna.
- (4) I del I avsnitt A punkt 3 i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 fastställs att medlemsstaterna ska anmäla alla höjningar av de gränsvärden som fastställs i punkt 2 i det avsnittet till kommissionen. Närmare uppgifter om hur medlemsstaterna ska lämna in denna information till kommissionen bör fastställas.
- (5) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från kommittén för den samlade marknadsordningen inom jordbruket.

<sup>(1)</sup> EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

<sup>(2)</sup> Rådets förordning (EG) nr 1234/2007 av den 22 oktober 2007 om upprättande av en gemensam organisation av jordbruksmarknaderna och om särskilda bestämmelser för vissa jordbruksprodukter (förordningen om en samlad marknadsordning) (EUT L 299, 16.11.2007, s. 1).

<sup>(3)</sup> Kommissionens förordning (EG) nr 606/2009 av den 10 juli 2009 om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 479/2008 beträffande kategorier av vinprodukter, oenologiska metoder och restriktioner som ska tillämpas på dessa (EUT L 193, 24.7.2009, s. 1).

<sup>(4)</sup> Kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/934 av den av den 12 mars 2019 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller vinodlingsområden där alkoholhalten får höjas, tillåtna oenologiska metoder och restriktioner som är tillämpliga på framställning och bevarande av vinprodukter, lägsta alkoholhalt för biprodukter och bortskaffande av dessa samt offentliggörande av OIV-akter (se sidan 1 i detta nummer av EUT).

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

#### Artikel 1

### Tillämpningsområde

I denna förordning fastställs regler för tillämpning av avdelning II kapitel I i förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller analysmetoder för bestämning av vinprodukters fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper samt anmälningar om medlemsstaternas beslut om höjning av den naturliga alkoholhalten.

#### Artikel 2

### Tillämpliga analysmetoder i unionen

De analysmetoder som avses i artikel 75.5 d i förordning (EU) nr 1308/2013 och som ska användas för kontroll av de gränsvärden som fastställs i unionens regler för användningen av allylisotiocyanat för framställning av vissa vinprodukter fastställs i bilagan till denna förordning.

#### Artikel 3

### Anmälningar om medlemsstaternas beslut om att tillåta en höjning av den naturliga alkoholhalten

1. Medlemsstater som tillåter en höjning av den naturliga alkoholhalten i volymprocent i enlighet med del I avsnitt A punkt 3 i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 ska anmäla detta till kommissionen inom en månad efter beviljandet av undantaget. I anmälan ska medlemsstaterna ange vilka regioner och sorter som berörs av beslutet och de ska lämna in data och bevis som visar att väderförhållandena har varit ovanligt ogynnsamma i de berörda regionerna.
2. Anmälan ska ske i enlighet med kommissionens delegerade förordning (EU) 2017/1183 <sup>(5)</sup> och genomförandeförordning (EU) 2017/1185 <sup>(6)</sup>.
3. Kommissionen ska sedan underrätta övriga medlemsstater.

#### Artikel 4

### Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den ska tillämpas från och med den 7 december 2013.

<sup>(5)</sup> Kommissionens delegerade förordning (EU) 2017/1183 av den 20 april 2017 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordningar (EU) nr 1307/2013 och (EU) nr 1308/2013 vad gäller anmälan av uppgifter och handlingar till kommissionen (EUT L 171, 4.7.2017, s. 100).

<sup>(6)</sup> Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2017/1185 av den 20 april 2017 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordningar (EU) nr 1307/2013 och (EU) nr 1308/2013 vad gäller anmälan till kommissionen av uppgifter och handlingar och om ändring och upphävande av vissa kommissionsförordningar (EUT L 171, 4.7.2017, s. 113).

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 16 april 2019.

*På kommissionens vägnar*

Jean-Claude JUNCKER

*Ordförande*

---

## BILAGA

## SÄRSKILDA ANALYSMETODER I UNIONEN

## ALLYLISOTIOCYANAT

## 1. Princip för metoden

Allylisotiocyanat i vinet samlas upp genom destillation och identifieras med gaskromatografi.

## 2. Reagenser

## 2.1 Absolut etanol.

2.2 Standardlösning: lösning av allylisotiocyanat i absolut etanol med 15 mg allylisotiocyanat per liter.

2.3 Frysblandning bestående av etanol och torris ( $-60\text{ }^{\circ}\text{C}$ ).

## 3. Apparatur

3.1 Destillationsapparat enligt figuren. Apparaten genomströmmas kontinuerligt med kvävgas.

3.2 Termostatiskt reglerad värmemantel.

3.3 Flödesmätare.

3.4 Gaskromatograf med flamspektrofotometerdetektor med selektivt filter för svavelföreningar (våglängd = 394 nm) eller annan lämplig detektor.

3.5 Kromatografkolonn av rostfritt stål, innerdiameter 3 mm, längd 3 meter, fylld med 10 % Carbowax 20 M på Chromosorb WHP, mesh 80–100.

3.6 Mikrospruta, 10  $\mu\text{l}$ .

## 4. Förfarande

Häll 2 l vin i destillationskolven och tillsätt några ml etanol (punkt 2.1) i två uppsamlingsrör så att gasdispersionsstavarnas porösa delar är helt nedsänkta i vätskan. Kyl de båda rören utifrån med frysblandningen. Anslut kolven till uppsamlingsrören och låt kvävgas strömma igenom apparaten med en hastighet av 3 liter per timme. Värm vinet till  $80\text{ }^{\circ}\text{C}$  med värmemanteln, destillera och samla upp 45–50 ml av destillatet.

Stabilisera kromatografen. Följande betingelser rekommenderas:

— Injektortemperatur:  $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

— Kolonnntemperatur:  $130\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

— Flödes hastighet för bärargasen (helium): 20 ml/min.

Med hjälp av mikrosprutan sprutas en sådan mängd standardlösning in i kromatografen att den topp som motsvarar allylisotiocyanat lätt kan identifieras på gaskromatogrammet.

På samma sätt sprutas en delmängd av destillatet in i kromatografen. Kontrollera att retentionstiden för den topp som erhålls motsvarar allylisotiocyanatets topp.

Under de betingelser som beskrivs ovan kommer föreningar som förekommer naturligt i vinet inte att ge upphov till några interfererande toppar på kromatogrammet för provlösningen.

## Apparat för destillation med strömmande kvävgas

