

**REGLUGERÐ FRAMKVÆMDASTJÓRNARINNAR (EB) nr. 2053/97****frá 20. október 1997****um breytingu á reglugerð (EBE) nr. 3220/90 um skilyrði  
fyrir notkun tiltekinna aðferða í vínfræðum sem kveðið er á um í  
reglugerð ráðsins (EBE) nr. 822/87(\*)**FRAMKVÆMDASTJÓRN EVRÓPUBANDALAGANNA  
HEFUR,

með hliðsjón af stofnsáttmála Evrópubandalagsins,

með hliðsjón af reglugerð ráðsins (EBE) nr. 822/87 frá 16. mars  
1987 um sameiginlega skipulagningu vínmarkaðarins <sup>(1)</sup>, eins og  
henni var síðast breytt með reglugerð (EB) nr. 1417/97 <sup>(2)</sup>, einkum  
6. mgr. 15. gr.,*og að teknu tilliti til eftirfarandi:*

Í reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (EBE) nr. 3220/90 <sup>(3)</sup>, eins og henni var breytt með reglugerð (EBE) nr. 2624/95 <sup>(4)</sup>, er mælt fyrir um skilyrði fyrir notkun tiltekinna vínfræðilegra aðferða sem kveðið er á um í reglugerð (EBE) nr. 822/87. Viðbætur skulu koma við þá reglugerð að því er varðar skilyrði fyrir beitingu rafskiljunar til að tryggja stöðugleika vínsins með tilliti til vínsýrumagns eins og kveðið er á um í reglugerð (EBE) nr. 822/87.

Í ljósi þeirra tæknilegu upplýsinga, sem nú liggja fyrir, er ógerningur að gera sér fulla grein fyrir þeim áhrifum sem nýja aðferðin hefur á sérstaka gæðaeiginleika gæðavína fth, einkum með tilliti til sérkenna. Þar eð nauðsynlegt er að viðhalda tilteknum gæðum og koma í veg fyrir röskun á samkeppni milli hinna ýmsu tilgreindu héraða, ætti ekki að heimila að henni verði beitt á gæðavin fth í náinni framtíð.

Reglugerð þessi er bindandi í heild sinni og gildir í öllum aðildarríkjunum án frekari lögfestingar.

Gjört í Brussel 20. október 1997.

Ráðstafanirnar sem kveðið er á um í þessari reglugerð eru í samræmi við álit stjórnarnefndarinnar um vín.

SAMÞYKKT REGLUGERÐ ÞESSA:

*1. gr.*

Reglugerð (EBE) nr. 3220/90 er breytt sem hér segir:

1. Við 1. gr. bætist eftirfarandi málsgrein:

„4. Aðeins má beita rafskiljun til að tryggja stöðugleika vínsins með tilliti til vínsýrumagns, eins og kveðið er á um í b-lið 4. liðar VI. viðauka við reglugerð (EBE) nr. 822/87 á borðvín og að uppfylltum skilyrðum IV. viðauka við þessa reglugerð.“

2. Á eftir III. viðauka bætist viðauki þessarar reglugerðar.

*2. gr.*Reglugerð þessi öðlast gildi daginn eftir að hún birtist í *Stjórnartíðindum Evrópubandalaganna*.*Fyrir hönd framkvæmdastjórnarinnar,*

Franz FISCHLER

*framkvæmdastjóri.*

(\*) Þessi EB-gerð, sem birtist í Stjtið. EB L 287, 21.10.1997, bls. 15, var nefnd í ákvörðun sameiginlegu EES-nefndarinnar nr. 99/98 frá 25. september 1998 um breytingu á bókun 47 við EES-samninginum afnám tæknilegra hindrana í viðskiptum með vín, sjá þessa útgáfu af EES-viðbæti við *Stjórnartíðindi Evrópubandalagsins*.

(<sup>1</sup>) Stjtið. EB L 84, 27. 3. 1987, bls. 1.

(<sup>2</sup>) Stjtið. EB L 196, 24. 7. 1997, bls. 10.

(<sup>3</sup>) Stjtið. EB L 308, 8. 11. 1990, bls. 22.

(<sup>4</sup>) Stjtið. EB L 269, 11. 11. 1995, bls. 1.

## VIÐAUKI

## „IV. VIÐAUKI

**KRÖFUR SEM GILDA UM MEÐFERÐ MEÐ RAFSKILJUN**

Markmiðið er að ná fram stöðugleika í víninu með tilliti til kalíumvetnistartrats og kalsíumtartrats (og annarra kalsíumsalta) með því að fjarlægja umframjónir úr víninu við rafsvið og með notkun forjónagegndræpra eða bakjónagegndræpra himna.

1. KRÖFUR SEM GILDA UM HIMNURNAR
  - 1.1 Himnunum skal ráðað á víxl í „síupressu“ eða annan hentugan búnað sem skilur að meðhöndlaða vökvann (vinið) og úrgangsvatnið.
  - 1.2 Bakjónagegndræpu himnurnar skulu aðeins hleypa bakjónum í gegn, einkum  $K^+$  og  $Ca^{++}$ .
  - 1.3 Forjónagegndræpu himnurnar skulu aðeins hleypa forjónum í gegn, einkum tartrat-forjónum.
  - 1.4 Himnurnar skulu ekki valda verulegum breytingum á eðlis-og efnafræðilegri samsetningu vinsins og skynrænum eiginleikum þess. Þær skulu standast eftirtaldar kröfur:
    - þær skulu framleiddar í samræmi við góða framleiðsluhætti, úr efnum sem eru leyfð til framleiðslu plastefna, sem ætlað er að komast í snertingu við matvæli, og eru skráð í II. viðauka við tilskipun framkvæmdastjórnarinnar 90/128/EBE <sup>(1)</sup>,
    - notandi rafskiljunarbúnaðarins skal sýna fram á að þær himnur sem notaðar eru standist áður nefndar kröfur og að sérhæft starfsfólk hafi annast himnuskiptin,
    - þær skulu ekki gefa frá sér efni í svo ríkum mæli að heilsu manna geti stafað hættu af eða það hafi áhrif á bragð eða lykt matvællanna og enn fremur skulu þær samrýmast þeim viðmiðunum sem mælt er fyrir um í tilskipun 90/128/EBE,
    - notkun þeirra má ekki hrinda af stað milliverkun milli efnanna sem í þeim eru og efna í víninu, sem gæti leitt til þess að í afurðinni, sem verið er að vinna, mynduðust ný og hugsanlega eitruð efnasambönd.

Stöðugleiki ónotaðra rafskiljunarhimna er prófaður með hermi, sem líkir eftir eðlis—og efnafræðilegum eiginleikum vinsins svo að unnt sé að rannsaka hugsanlegt flæði tiltekinna efna úr þeim.

Mælt er með eftirfarandi prófunaraðferð:

Hermirinn er lausn alkóhóls og vatns sem er jöfnuð að pH-stigi og leiðni vinsins. Samsetning hans er sem hér segir:

- hreint etanól: 11 l,
- kalíumvetnistartrat: 380 g,
- kalíumklóríð: 60 g,
- óþynnt brennisteinssýra: 5 ml,
- eimað vatn: fyllt upp að 100 lítrum.

<sup>(1)</sup> Stjótt. EB L 75, 21. 3. 1990, bls. 19.

Þessi lausn er notuð við flæðiþrófanir í lokuðu kerfi með rafskiljunarstæðu við spennu (1 volt á sellu), miðað við 50 l/m<sup>2</sup> af forjóna—og bakjónahimnu, uns steinefnamagn í lausninni hefur rýrnað um 50%. Frárænnslí er sett af stað með 5 g/l kalíumklóríðlausn. Flæðiefni eru mæld bæði í herminum og afrennslínu.

Ákvarða skal þær lífrænu sameindir, sem eru hluti efnasamsetningar himnunnar og líklegar eru til að flæða í lausnina sem aðferðinni er beitt á. Ákvarða skal sérstaklega sérhvert samsetningarefni á viðurkenndri rannsóknarstofu. Hámarks magn allra ákvarðaðra samsetningarefna í herminum skal samanlagt vera innan við 50 µg/l.

Almennar reglur um eftirlit með efnunum, sem ætlað er að komast í snertingu við matvæli, skulu gilda um himnurnar.

## 2. KRÖFUR SEM GILDA UM NOTKUN HIMNANNA

Samsetning himnuparsins, sem notað er við vinnsluferlið og miðar að stöðugleika vínsýruinnihaldsins með rafskiljun, skal vera með þeim hætti að eftirtalin skilyrði séu uppfyllt:

- pH-stig vínsins skal ekki lækka um meira en sem nemur 0,3 pH-einingum,
- rýrnun rokgjarnrar sýru skal vera minni en sem nemur 0,12 g/l (2 meq, sett fram sem ediksýra),
- vinnsluferlið skal ekki hafa áhrif á ójónuð samsetningarefni vínsins, einkum fjöfenól og fjölsykrur,
- draga skal úr dreifingu smárra sameinda á borð við etanól og alkóhólstyrkur miðað við rúmmál má ekki minnka um meira en sem nemur 0,1%,
- himnurnar skulu geymdar og hreinsaðar með viðurkenndum aðferðum með efnunum sem eru viðurkennd til notkunar við vinnslu matvæla,
- himnurnar skulu merktar þannig að hægt sé að ganga úr skugga um víxlröðun þeirra í stæðunni,
- tækjakosturinn sem notaður er skal vera búinn stjórn—og eftirlitsbúnaði sem gerir kleift að taka tillit til óstöðugleika hvers einstaks víns, svo að hægt sé að fjarlægja aðeins umframmagn kalíumvetnistartrats og kalsíumsalta,
- vínfræðingur eða sérhæfður tæknimaður skal hafa umsjón með vinnsluferlinu.

Gera skal grein fyrir vinnsluferlinu í skránni sem um getur í 2. mgr. 71. gr. reglugerðar (EBE) nr. 822/87.“