

KOMMISJONSFORORDNING (EU) nr. 53/2011

2016/EØS/64/31

av 21. januar 2011

om endring av forordning (EF) nr. 606/2009 om fastsettelse av visse nærmere regler for gjennomføring av rådsforordning (EF) nr. 479/2008 med hensyn til kategorier av vinprodukter, ønologiske framstillingsmåter og gjeldende restriksjoner(*)

EUROPAKOMMISJONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til rådsforordning (EF) nr. 1234/2007 av 22. oktober 2007 om opprettelse av en felles markedsordning for landbruksvarer og om særlige bestemmelser for visse landbruksvarer (forordningen om en felles markedsordning)⁽¹⁾, særlig artikkel 121 tredje og fjerde ledd, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) I samsvar med artikkel 3 i kommisjonsforordning (EF) nr. 606/2009⁽²⁾ er de godkjente ønologiske framstillingsmåtene fastsatt i vedlegg I til nevnte forordning. Den internasjonale vinorganisasjon (OIV) har vedtatt nye ønologiske framstillingsmåter. For å følge internasjonale standarder på dette området og gi produsenter innenfor EU de nye mulighetene som produsenter i tredjestater har, bør disse nye ønologiske framstillingsmåtene godkjennes i EU på de bruksvilkår som er fastsatt av OIV.
- 2) I henhold til forordning (EF) nr. 606/2009 er det tillatt å bruke pektolytiske enzymer og enzymløsninger av betaglukanase til klaring. Disse enzymene og andre enzymløsninger brukes også til maserasjon, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning av druenes aromaforløpere i mosten og vinen. Disse ønologiske framstillingsmåtene er vedtatt av OIV og bør tillates på de bruksvilkår som er fastsatt av OIV.
- 3) Viner som oppfyller kravene til de beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Malta» og «Gozo», har

et sukkerinnhold på over 45 g/l og framstilles i små mengder. Visse franske hvitviner med beskyttet geografisk betegnelse kan ha en total alkoholstyrke i volumprosent på over 15 vol % og et sukkerinnhold på over 45 g/l. For å sikre disse vinenes holdbarhet har de berørte medlemsstater, dvs. Malta og Frankrike, anmodet om å få fravike det høyeste svoveldioksidinnholdet som er angitt i vedlegg I B til forordning (EF) nr. 606/2009. Disse vinene bør oppføres på listen over viner med et høyeste svoveldioksidinnhold på 300 milligram per liter.

- 4) Viner som oppfyller kravene til den tradisjonelle betegnelsen «Késői szüretelésű bor», har et svært høyt sukkerinnhold og framstilles i små mengder. For å sikre disse vinenes holdbarhet har Ungarn anmodet om å få fravike det høyeste svoveldioksidinnholdet. For disse vinene bør et svoveldioksidinnhold på 350 milligram per liter tillates.
- 5) Viner som oppfyller kravene til den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Douro», fulgt av angivelsen «colheita tardia», har et svoveldioksidinnhold som overstiger grenseverdien. Viner som oppfyller kravene til opprinnelsesbetegnelsen «Duriense», har samme egenskaper som disse vinene. Portugal har derfor anmodet om å få fravike grenseverdien for svoveldioksid. For disse vinene bør et svoveldioksidinnhold på 400 milligram per liter tillates.
- 6) For å gjøre navnene på vinstokksortene klarere bør de angis på de ulike språkene i de statene der sortene brukes.
- 7) Visse bestemmelser om bestemte sterkviner avviker fra kravene fastsatt i vinenes produktspesifikasjoner. Disse bestemmelsene bør endres i samsvar med de aktuelle produktspesifikasjonene.

(*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 19 av 22.1.2011, s. 1, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 143/2012 av 13. juli 2012 om endring av EØS-avtalens protokoll 47 om opphevelse av tekniske hindringer for handel med vin, se EØS-tillegget til *Den europeiske unions tidende* nr. 63 av 8.11.2012, s. 31.

⁽¹⁾ EUT L 299 av 16.11.2007, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 193 av 24.7.2009, s. 1.

- 8) Forordning (EF) nr. 606/2009 bør derfor endres.
- 9) Framstillingen av vin av druer som er høstet i vinproduksjonsåret 2010, har allerede begynt. For ikke å vri konkurransen mellom vinprodusentene bør det være tillatt for samtlige produsenter å anvende de nye ønologiske framstillingsmåtene fra begynnelsen av vinproduksjonsåret 2010. Denne forordning bør derfor få anvendelse med tilbakevirkende kraft fra 1. august 2010, da vinproduksjonsåret 2010 ble innledet.
- 10) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra forskriftskomiteen nedsatt ved artikkel 195 nr. 3 i forordning (EF) nr. 1234/2007 —
- a) Vedlegg I A endres i samsvar med vedlegg I til denne forordning.
- b) Vedlegg I B endres i samsvar med vedlegg II til denne forordning.
- c) Vedlegg II endres i samsvar med vedlegg III til denne forordning.
- d) Vedlegg III endres i samsvar med vedlegg IV til denne forordning.

Artikkel 2

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Artikkel 1

I forordning (EF) nr. 606/2009 gjøres følgende endringer:

Denne forordning trer i kraft dagen etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Den får anvendelse fra 1. august 2010.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel, 21. januar 2011.

For Kommisjonen

José Manuel BARROSO

President

VEDLEGG I

I vedlegg I A til forordning (EF) nr. 606/2009 gjøres følgende endringer:

1) I tabellen gjøres følgende endringer:

a) Rad 10 skal lyde:

«10	Klaring ved hjelp av ett eller flere av følgende stoffer til ønologisk bruk: <ul style="list-style-type: none"> – spiselig gelatin – planteproteiner fra hvete eller erter – fiskelim – kaliumkasein og kaliumkaseinater – eggalbumin – bentonitt – silisiumdioksid i form av gel eller kolloidal løsning – kaolin – tannin – kitosan framstilt av sopp – kitinglukan framstilt av sopp 		Ved behandling av vin er grenseverdien for bruk av kitosan 100 g/hl. Ved behandling av vin er grenseverdien for bruk av kitinglukan 100 g/hl.»
-----	--	--	---

b) Følgende rader tilføyes:

«44	Behandling med kitosan framstilt av sopp	På vilkårene fastsatt i tillegg 13	
45	Behandling med kitinglukan framstilt av sopp	På vilkårene fastsatt i tillegg 13	
46	Syrning ved hjelp av elektromembranbehandling	Vilkår og grenseverdier er fastsatt i del C og D i vedlegg XVa til forordning (EF) nr. 1234/2007 og artikkel 11 og 13 i denne forordning På vilkårene fastsatt i tillegg 14	
47	Bruk av enzymløsninger ved vinframstilling til maserasjon, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning av druenes aromaforløpere i mosten og vinen	Uten at det berører bestemmelsene i artikkel 9 nr. 2 i denne forordning skal enzymløsningene og deres enzymaktivitet (dvs. pektinlyase, pektinmetylesterase, polygalakturonase, hemicellulase, cellulase, betaglukanase og glykosidase) oppfylle spesifikasjonene for renhet og identitet i OIVs internasjonale ønologiske regelverk.»	

2) Tillegg 1 oppheves.

3) Nytt tillegg 13 og 14 skal lyde:

«Tillegg 13

Krav til behandling av vin med kitosan framstilt av sopp og med kitinglukan framstilt av sopp

Bruksområder:

a) Reduksjon av innholdet av tungmetaller, særlig jern, bly, kadmium og kopper.

- b) Forebygging av jern- og kopperutfelling.
- c) Reduksjon av eventuelle forurensende stoffer, særlig okratoksin A.
- d) Reduksjon av antallet uønskede mikroorganismer, særlig *Brettanomyces*, bare gjennom behandling med kitosan.

Krav:

- Hvilke doser som skal brukes, bestemmes etter innledende forsøk. Den høyeste dosen som brukes, må ikke overstige
 - 100 g/hl for bruk i henhold til bokstav a) og b),
 - 500 g/hl for bruk i henhold til bokstav c),
 - 10 g/hl for bruk i henhold til bokstav d).
- Bunnfall fjernes med fysiske metoder.

Tillegg 14

Krav til syrning ved hjelp av elektromembranbehandling

- Kationmembranene skal utformes på en slik måte at de bare gjør det mulig å fjerne kationer, særlig K^+ .
 - De bipolare membranene skal være ugjennomtrengelige for anioner og kationer fra most og vin.
 - Behandlingen skal gjennomføres under ansvar av en ønolog eller kvalifisert tekniker.
 - De membranene som brukes, skal oppfylle kravene i forordning (EF) nr. 1935/2004 og direktiv 2002/72/EF samt nasjonale bestemmelser vedtatt for å gjennomføre disse rettsaktene. Membranene skal også oppfylle kravene i monografien om elektrodialysemembraner i OIVs internasjonale ønologiske regelverk.»
-

VEDLEGG II

I del A nr. 2 i vedlegg I B til forordning (EF) nr. 606/2009 gjøres følgende endringer:

- 1) I bokstav c) gjøres følgende endringer:
 - a) I 13. strekpunkt tilføyes følgende understrekpunkter:
 - «— Vin de pays de l’Agenais,
 - Vin de pays des terroirs landais,
 - Vin de pays des Landes,
 - Vin de pays d’Allobrogie,
 - Vin de pays du Var.»
 - b) Følgende nye strekpunkt tilføyes:
 - «— viner med opprinnelse i Malta med en total alkoholstyrke i volumprosent på 13,5 vol % eller over og et sukkerinnhold på 45 g/l eller over, og som oppfyller kravene til de beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Malta» og «Gozo».»
- 2) I bokstav d) tilføyes følgende strekpunkt:
 - «— vin som oppfyller kravene til den tradisjonelle betegnelsen «Késői szüretelésű bor».»
- 3) I bokstav e) skal niende strekpunkt lyde:
 - «— hvitviner som oppfyller kravene til den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Douro» eller den beskyttede geografiske betegnelsen «Duriense», etterfulgt av angivelsen «colheita tardia».»

VEDLEGG III

I tillegg 1 til vedlegg II til forordning (EF) nr. 606/2009 innsettes navn på følgende vinsorter på listen i alfabetisk rekkefølge:

«Albariño», «Macabeo B», «Toutes les Malvasías» og «Tous les Moscateles».

VEDLEGG IV

I vedlegg III til forordning (EF) nr. 606/2009 gjøres følgende endringer:

a) I del A nr. 4 bokstav a) skal annet strekpunkt lyde:

«— konsentrert druemost, rektifisert konsentrert druemost eller druemost av rosindruer som er tilsatt nøytral vinalkohol for å hindre gjæring, for spanske viner som beskrives med den tradisjonelle betegnelsen «vino generoso de licor», forutsatt at den aktuelle vinens totale alkoholstyrke i volumprosent øker med høyst 8 vol %».

b) I del B gjøres følgende endringer:

i) I nr. 3 skal annet ledd lyde:

«Når det gjelder sterkvin med de beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Malaga» og «Jerez-Xérès-Sherry», kan den druemosten av rosindruer som er tilsatt nøytral vinalkohol for å hindre gjæring, og som er framstilt av vinstokksorten «Pedro Ximénez», imidlertid komme fra regionen «Montilla-Moriles»»

ii) I nr. 10 skal første strekpunkt lyde:

«— som er framstilt av «vino generoso» som nevnt i nr. 8, eller av vin under «flor», som en slik «vino generoso» kan framstilles av, som er tilsatt enten druemost av rosindruer tilsatt nøytral vinalkohol for å hindre gjæring, eller som er tilsatt rektifisert konsentrert druemost eller «vino dulce natural»»

c) I tillegg 1 gjøres følgende endringer:

i) I del A i listen for Spania innsettes følgende rader i alfabetisk rekkefølge:

«Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel»

ii) I del B.5 i listen for Spania innsettes følgende rad i alfabetisk rekkefølge:

«Empordà	Garnacha/Garnatxa»
----------	--------------------

d) I tillegg 2 gjøres følgende endringer:

i) I del A 2 utgår sterkvinen med den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Trentino» fra listen for Italia.

ii) I del A 3 tilføyes følgende liste:

«ITALIA

Trentino»

e) I tillegg 3 tilføyes navnene på følgende vinstokksorter:

«Moscateles — Garnacha»