

## KOMMISJONENS GJENNOMFØRINGSFORORDNING (EU) nr. 52/2013

2017/EØS/55/41

av 22. januar 2013

om endring av vedlegg XIb til rådsforordning (EF) nr. 1234/2007 med hensyn til perlende vin, kullsyreimpregnert perlende vin og rektifisert konsentrert druemost<sup>(\*)</sup>

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»)<sup>(1)</sup>, særlig artikkel 113d nr. 2, og

og ut fra følgende betraktninger:

- 1) I samsvar med artikkel 113d i forordning (EF) nr. 1234/2007 inneholder vedlegg XIb til samme forordning en liste over de kategoriene vinprodukter som kan brukes i Unionen til markedsføring av et produkt som oppfyller vilkårene fastsatt i nevnte vedlegg.
- 2) Når det gjelder perlende vin og kullsyreimpregnert perlende vin, er det i nr. 8 og 9 i vedlegg XIb til forordning (EF) nr. 1234/2007 fastsatt at disse skal framstilles av vin. I henhold til nr. 17 og 18 i vedlegg I til rådsforordning (EF) nr. 1493/1999 av 17. mai 1999 om den felles markedsordning for vin<sup>(2)</sup> kan imidlertid disse produktene også framstilles av andre produkter egnet til å gi vin. Den reformen av vinsektoren som ble innført ved rådsforordning (EF) nr. 479/2008<sup>(3)</sup>, hadde ikke til formål å endre listen over produkter som kan brukes til å framstille perlende vin eller kullsyreimpregnert perlende vin. Det må derfor fastsettes på nytt at perlende vin og kullsyreimpregnert perlende vin også kan framstilles av ung, ikke ferdiggjæret vin, druemost eller druemost i gjæring.
- 3) Nye metoder for framstilling av rektifisert konsentrert druemost gjør det mulig å framstille rektifisert konsentrert most i krystallisert form. Definisjonen av rektifisert konsentrert druemost fastsatt i nr. 14 i vedlegg XIb til forordning (EF) nr. 1234/2007 omfatter bare flytende form. Definisjonen av rektifisert konsentrert druemost bør tilpasses slik at den omfatter også den krystalliserte formen.
- 4) Vedlegg XIb til forordning (EF) nr. 1234/2007 bør derfor endres.
- 5) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra forskriftskomiteen nedsatt ved artikkel 195 nr. 3 i forordning (EF) nr. 1234/2007 —

VEDTATT DENNE FORORDNING:

## Artikkel 1

I vedlegg XIb til forordning (EF) nr. 1234/2007 gjøres følgende endringer:

1. Nr. 8 bokstav a) skal lyde:

«a) som er framstilt av vin, ung, ikke ferdiggjæret vin, druemost eller druemost i gjæring, forutsatt at disse produktene har en total alkoholstyrke på minst 9 volumprosent».

2. Nr. 9 bokstav a) skal lyde:

«a) som er framstilt av vin, ung, ikke ferdiggjæret vin, druemost eller druemost i gjæring».

3. Nr. 14 skal lyde:

«14. **Rektifisert konsentrert druemost**

Med «rektifisert konsentrert druemost» menes

a) det flytende ikke-karamelliserte produkt

i) som framkommer ved delvis dehydrering av druemost, som er foretatt etter enhver annen tillatt metode enn direkte oppvarming, slik at refraktometeret som brukes etter en metode som skal fastsettes i samsvar med artikkel 120g, ikke viser et tall under 61,7 % ved 20 °C,

ii) som har gjennomgått tillatt behandling for avsyrning og fjerning av andre bestanddeler enn sukker,

iii) som har følgende kjennetegn:

– en pH på høyst 5 ved 25 °Brix,

– en optisk tetthet på høyst 0,100 ved 425 nm for en tykkelse på 1 cm i druemost konsentrert ved 25 °Brix,

– et sukroseinnhold som ikke kan påvises ved en metode som skal fastsettes,

– en Folin-Ciocalteau-indeks på høyst 6,00 ved 25 °Brix,

– en titrerbar syregrad på høyst 15 milliekvivalenter per kilo av det totale sukkerinnholdet,

(\*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 20 av 23.1.2013, s. 44, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 132/2013 av 14. juni 2013 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. 67 av 28.11.2013, s. 40.

(<sup>1</sup>) EUT L 299 av 16.11.2007, s. 1.

(<sup>2</sup>) EFT L 179 av 14.7.1999, s. 1.

(<sup>3</sup>) EUT L 148 av 6.6.2008, s. 1.

- et svoveldioksidinnhold på høyst 25 milligram per kilo av det totale sukkerinnholdet,
- et totalinnhold av kationer på høyst 8 milliekvivalenter per kilo av det totale sukkerinnholdet,
- en konduktivitet på høyst 120 mikro-Siemens per centimeter ved 25 °Brix og ved 20 °C,
- et innhold av hydroksymetylfurfural på høyst 25 milligram per kilo av det totale sukkerinnholdet,
- spor av mesoinositol.

b) det faste ikke-karamelliserte produkt

- i) som er framstilt ved krystallisering av rektifisert konsentrert druemost i flytende form uten bruk av løsemidler,
- ii) som har gjennomgått tillatt behandling for avsyrning og fjerning av andre bestanddeler enn sukker,
- iii) som har følgende kjennetegn etter fortykning i en oppløsning ved 25 °Brix:

- en pH på høyst 7,5,
- en optisk tetthet på høyst 0,100 ved 425 nm for en tykkelse på 1 cm,

- et sukroseinnhold som ikke kan påvises ved en metode som skal fastsettes,
- en Folin-Ciocalteau-indeks på høyst 6,00,
- en titerbar syregrad på høyst 15 milliekvivalenter per kilo av det totale sukkerinnholdet,
- et svoveldioksidinnhold på høyst 10 milligram per kilo av det totale sukkerinnholdet,
- et totalinnhold av kationer på høyst 8 milliekvivalenter per kilo av det totale sukkerinnholdet,
- en konduktivitet på høyst 120 mikro-Siemens per centimeter ved 20 °C,
- et innhold av hydroksymetylfurfural på høyst 25 milligram per kilo av det totale sukkerinnholdet,
- spor av mesoinositol.

En sann alkoholstyrke i rektifisert konsentrert druemost som ikke overstiger 1 volumprosent, er tillatt.»

*Artikkel 2*

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

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

Utferdiget i Brussel, 22. januar 2013.

*For Kommisjonen*

José Manuel BARROSO

*President*

---