

## KOMMISJONENS GJENNOMFØRINGSFORORDNING (EU) nr. 144/2013

2017/EØS/70/43

av 19. februar 2013

**om endring av forordning (EF) nr. 606/2009 med hensyn til visse ønologiske framstillingsmåter og gjeldende restriksjoner og forordning (EF) nr. 436/2009 med hensyn til registreringen av nevnte framstillingsmåter i følgedokumentene ved forsendelser av vinprodukter og om registre som skal føres i vinsektoren<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 121 tredje og fjerde ledd, artikkel 185a, artikkel 185c nr. 3 og artikkel 192, sammenholdt med artikkel 4, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) I samsvar med artikkel 3 i kommisjonsforordning (EF) nr. 606/2009 av 10. juli 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<sup>(2)</sup>, er tillatte ønologiske framstillingsmåter fastsatt i vedlegg I til nevnte forordning. Den internasjonale vinorganisasjon (OIV) har endret bruksvilkårene for visse ønologiske framstillingsmåter som allerede er godkjent i Den europeiske union. For å gi produsenter i EU samme muligheter som produsenter i tredjestater, bør bruksvilkårene for nevnte ønologiske framstillingsmåter endres i EU i tråd med bruksvilkårene fastsatt av OIV.
- 2) OIV har vedtatt nye ønologiske framstillingsmåter. For å gi produsenter i EU tilgang til de nye mulighetene som er tilgjengelige for produsenter i tredjestater, bør de nye ønologiske framstillingsmåtene godkjennes i EU i henhold til bruksvilkårene fastsatt av OIV.
- 3) Tillegg 10 til vedlegg I A til forordning (EF) nr. 606/2009 inneholder krav til delvis avalkoholisering av vin. Begrepet delvis avalkoholisering av vin er i OIV erstattet med begrepet endring av alkoholinnholdet i vin. Teksten i tillegget bør derfor endres. Videre er det i tillegget fastsatt at medlemsstatene kan kreve at vedkommende myndigheter underrettes om delvis avalkoholisering av vin. For å sikre effektive kontroller bør det presiseres at underretningen skal gis før den faktiske behandlingen for avalkoholisering finner sted.
- 4) Viner fra Italia av typen «aleatico» som har rett til den beskyttede opprinnelsesbetegnelse «Pergola» og den

tradisjonelle betegnelsen «passito», samt viner fra Ungarn med beskyttet opprinnelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse og med rett til betegnelsen «jégbor», har svært høyt sukkerinnhold og framstilles i små mengder. For å sikre holdbarheten til disse vinene har Italia og Ungarn anmodet om å få fravike det høyeste svoveldioksidinnholdet. Det bør gis tillatelse til et høyeste svoveldioksidinnhold på 350 mg/l for italienske viner og 400 mg/l for ungarske viner.

- 5) Karbondioksid som ikke stammer fra alkoholgjæringen i vinblandingen, kan forekomme i musserende viner på grunn av den utvekslingen av gasser som finner sted når karbondioksid brukes i forbindelse med omstikking ved mottrykk. Gassutvekslingen øker ikke karbondioksidtrykket og bør derfor ikke føre til den konklusjonen at vinen er tilsatt kullsyre. Det bør presiseres at bare gassutveksling med karbondioksid fra alkoholgjæring i vinblandingen som er unngåelig som et resultat av omstikking ved mottrykk, er tillatt.
- 6) I samsvar med artikkel 120g i forordning (EF) nr. 1234/2007 er det i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 606/2009 fastsatt visse analysemetoder som gjør det mulig å bestemme sammensetningen av produkter i vinsektoren samt regler for å påvise om nevnte produkter har vært behandlet i strid med godkjente ønologiske framstillingsmåter, til bruk i tilfeller der OIV ikke har anbefalt og offentliggjort anbefalte framstillingsmåter. OIV har vedtatt visse særskilte analysemetoder for druesukker (rektifisert konsentrert druemost). De tilhørende metodene som nå er oppført i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 606/2009, bør derfor utgå.
- 7) Visse ønologiske framstillingsmåter er særlig utsatt for bedrageririsiko og må angis i registrene og følgedokumentene i samsvar med kommisjonsforordning (EF) nr. 436/2009 av 26. mai 2009 om fastsettelse av nærmere regler for gjennomføring av rådsforordning (EF) nr. 479/2008 med hensyn til vingårdsregisteret, obligatoriske oppgaver og innsamling av opplysninger til overvåking av vinmarkedet, følgedokumenter ved forsendelser av vinprodukter og om registre som skal føres i vinsektoren<sup>(3)</sup>. Kravene knyttet til metoder som for eksempel endring av alkoholinnhold i vin, syring ved hjelp av kationebytter og elektromembranbehandling presiserer at nevnte metoder bør oppføres i registrene nevnt over. Reglene for registrering fastsatt i forordning

<sup>(\*)</sup> Denne fellesskapsrettsakten, kunngjort i EUT L 47 av 20.2.2013, s. 56, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 211/2013 av 8. november 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. 19 av 27.3.2014, s. 41.

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

<sup>(2)</sup> EUT L 193 av 24.7.2009, s. 1.

<sup>(3)</sup> EUT L 128 av 27.5.2009, s. 15.

(EF) nr. 436/2009 bør endres for å ta hensyn til endringene i forordning (EF) nr. 606/2009 som innføres ved denne forordning.

- 8) Forordning (EF) nr. 606/2009 og (EF) nr. 436/2009 bør derfor endres.
- 9) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra forskriftskomiteen nedsatt ved artikkel 195 nr. 3 i forordning (EF) nr. 1234/2007 og uttalelse fra Forvaltningskomiteen for den felles markedsordning for landbruksvarer —

VEDTATT DENNE FORORDNING:

#### *Artikkel 1*

##### **Endring av forordning (EF) nr. 606/2009**

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

- 1) Vedlegg I A endres i samsvar med teksten i vedlegg I til denne forordning.
- 2) Vedlegg I B endres i samsvar med teksten i vedlegg II til denne forordning.
- 3) Vedlegg II endres i samsvar med teksten i vedlegg III til denne forordning.
- 4) Vedlegg IV endres i samsvar med teksten i vedlegg IV til denne forordning.

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

Utferdiget i Brussel, 19. februar 2013.

*For Kommisjonen*

José Manuel BARROSO

*President*

#### *Artikkel 2*

##### **Endring av forordning (EF) nr. 436/2009**

I forordning (EF) nr. 436/2009 gjøres følgende endringer:

- 1) I artikkel 41 nr. 1 gjøres følgende endringer:

a) bokstav p) skal lyde:

«p) behandling med elektrodialyse eller kationebytter for å sikre vindestabilisering eller syring ved hjelp av kationebytter.»

b) bokstav s) skal lyde:

«s) endring av alkoholinnholdet i vinen.»

c) ny bokstav v) skal lyde:

«v) syring eller avsyring ved elektro-membranbehandling.»

- 2) Vedlegg VI endres i samsvar med teksten i vedlegg V til denne forordning.

#### *Artikkel 3*

##### **Ikrafttredelsesdato**

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

## VEDLEGG I

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

1) I tabellen gjøres følgende endringer:

a) i rad 10:

i) i kolonne 1 innsettes følgende strekpunkt:

«← gjærproteinekstrakter.»

ii) i kolonne 3 innsettes følgende tekst:

«Ved behandling av most av hvitviner og roséviner skal grensen for bruk av gjærproteinekstrakter være 30 g/hl og ved behandling av rødviner høyst 60 g/hl.»

b) i kolonne 40 erstattes den ønologiske framstillingsmåten i kolonne 1 med følgende tekst:

«Endring av alkoholinholdet i vin»,

c) følgende rader tilføyes:

«48	Syrning ved behandling med kationebyttere	Vilkår og grenseverdier er fastsatt i avsnitt 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 15.
49	Reduksjon i sukkerinnhold i most ved membrankopling	For produktene oppført i nr. 10 i vedlegg XIb til forordning (EF) nr. 1234/2007 på vilkårene fastsatt i tillegg 16.
50	Avsyrning ved elektromembranbehandling	Vilkår og grenseverdier er fastsatt i avsnitt 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 17.»

2) Tillegg 10 skal lyde:

«Tillegg 10

**Krav til behandling for å endre alkoholinholdet i vin**

Formålet med behandlingen for å endre alkoholinholdet («behandlingen») er å redusere etanolinnholdet i vin, slik at smaksbalansen forbedres.

Krav:

- 1) Målet kan nås gjennom separasjonsteknikker som brukes enkeltvis eller i kombinasjon.
- 2) Behandlet vin kan ikke ha noen organoleptiske mangler og må være egnet for direkte konsum.
- 3) Fjerning av alkohol fra vinen kan ikke utføres dersom en av anrikingsprosessene fastsatt i vedlegg XVa til forordning (EF) nr. 1234/2007 er blitt anvendt for noen av de vinproduktene som er brukt for å framstille den aktuelle vinen.

- 4) Alkoholinnholdet kan høyst reduseres med 20 %, og den samlede alkoholstyrken i volumprosent i sluttproduktet må være i samsvar med det som er fastsatt i nr. 1 annet ledd bokstav a) i vedlegg XIb til forordning (EF) nr. 1234/2007.
  - 5) En ønolog eller en kvalifisert tekniker har ansvaret for å gjennomføre behandlingen.
  - 6) Behandlingen må angis i registeret nevnt i artikkel 185c nr. 2 i forordning (EF) nr. 1234/2007.
  - 7) Medlemsstatene kan kreve at vedkommende myndigheter underrettes på forhånd om denne behandlingen.
- 3) I tillegg 14 skal tredje og fjerde strekpunkt lyde:
- «— En ønolog eller en kvalifisert tekniker har ansvaret for å gjennomføre behandlingen. Behandlingen må angis i registeret nevnt i artikkel 185c nr. 2 i forordning (EF) nr. 1234/2007.
- De membranene som brukes, skal oppfylle kravene i forordning (EF) nr. 1935/2004 og kommisjonsforordning (EU) nr. 10/2011<sup>(\*)</sup> samt nasjonale bestemmelser vedtatt for å gjennomføre disse rettsaktene. De må oppfylle kravene i OIVs internasjonale ønologiske regelverk.

(\*) EUT L 12 av 15.1.2011, s. 1.»

- 4) Nye tillegg 15, 16 og 17 skal lyde:

#### *Tillegg 15*

#### **Krav til syring ved behandling med kationebyttere**

Formålet med behandling med kationebyttere («behandlingen») er å øke den titrerbare syregraden og faktiske syregraden (pH-reduksjon) ved en delvis fysisk ekstraksjon av kationer ved bruk av kationebyttere.

Krav:

- 1) Behandlingen skal utføres ved bruk av kationebytterharpikser som regenereres med syre.
- 2) Behandlingen må begrenses til fjerningen av overskuddet av kationer.
- 3) For å unngå produksjon av fraksjoner av most eller vin skal behandlingen utføres kontinuerlig, og de behandlede produktene blandes med originalproduktene.
- 4) Alternativt kan harpiksen blandes direkte i tanken i riktig mengde og deretter skilles ved bruk av en passende teknisk metode.
- 5) En ønolog eller en kvalifisert tekniker har ansvaret for å gjennomføre alle prosesser.
- 6) Behandlingen må angis i registeret nevnt i artikkel 185c nr. 2 i forordning (EF) nr. 1234/2007.
- 7) Kationiske harpikser som brukes, må være i samsvar med kravene i forordning (EF) nr. 1935/2004, bestemmelser i EU og på nasjonalt plan som er vedtatt i gjennomføringen av denne forordning, og analysekravene fastsatt i tillegg 4 til dette vedlegg. Bruken av dem må ikke gi altfor store endringer i mosten eller vinen fysiskalk-kjemiske sammensetning eller organoleptiske egenskaper og må overholde grensene fastsatt i nr. 3 i monografien om «kationebytterharpikser» publisert i OIVs internasjonale ønologiske regelverk.

*Tillegg 16***Krav til behandling for å redusere sukkerinnholdet i moster ved bruk av membrankopling**

Formålet med behandlingen for å redusere sukkerinnholdet («behandlingen») er å fjerne sukker fra most ved bruk av membrankopling som kombinerer mikrofiltrering eller ultrafiltrering med nanofiltrering eller omvendt osmose.

Krav:

- 1) Behandlingen reduserer volumet avhengig av sukkermengden i sukkerløsningen som fjernes fra den opprinnelige mosten.
- 2) Metodene skal bevare mostens innhold av andre bestanddeler som ikke er sukker.
- 3) Reduksjonen i sukkerinnholdet i moster kan ikke kombineres med endring av alkoholinnholdet i vin som produseres av mosten.
- 4) Behandlingen kan ikke kombineres med noen av de andre anrikingsprosessene som er fastsatt i vedlegg XVa til forordning (EF) nr. 1234/2007.
- 5) Behandlingen skal utføres på et volum som er fastsatt ut fra det ønskede målet om reduksjon av sukkerinnholdet i mosten.
- 6) Målet med første trinn er å gjøre mosten klar for neste konsentrasjonstrinn og bevare makromolekylene som er for store til å passere gjennom membranen. Dette kan foregå ved ultrafiltrering.
- 7) Det permeatet som oppnås i første trinn, konsentreres deretter ved bruk av nanofiltrering eller omvendt osmose.

Det opprinnelige vannet og de organiske syrene som forsvinner ved nanofiltreringen, kan tilsettes mosten på nytt etter behandling.

- 8) En ønolog eller en kvalifisert tekniker har ansvaret for å gjennomføre behandlingen.
- 9) De membranene som brukes, skal oppfylle kravene i forordning (EF) nr. 1935/2004 og forordning (EU) nr. 10/2011 samt nasjonale bestemmelser vedtatt for å gjennomføre disse rettsaktene. De må oppfylle kravene i OIVs internasjonale ønologiske regelverk.

*Tillegg 17***Krav til avsyring ved bruk av elektromembranbehandling**

Elektromembranbehandling («behandlingen») er en fysisk metode for ionekstraksjon av most eller vin under påvirkning av et elektrisk felt ved hjelp av delvis membraner som er gjennomtrengelige for anioner, og delvis bipolare membraner. Ved å bruke membraner som er gjennomtrengelige for anioner i kombinasjon med bipolare membraner, er det mulig å kontrollere reduksjonen i det titrerbare syreinnholdet og det faktiske syreinnholdet (pH-økning).

Krav:

- 1) Anionmembranene må disponeres slik at det bare er anionene og særlig de organiske syrene i mosten og vinen som ekstraheres.
- 2) De bipolare membranene skal være ugjennomtrengelige for anioner og kationer fra most og vin.

- 3) Vin som framstilles av most eller vin som er avsynret ved denne behandlingen, må inneholde minst 1 g.l-1 vinsyre.
- 4) Avsynring ved membranbehandling kan ikke kombineres med syring av vin.
- 5) En ønolog eller en kvalifisert tekniker har ansvaret for å gjennomføre prosessen.
- 6) Behandlingen må angis i registeret nevnt i artikkel 185c nr. 2 i forordning (EF) nr. 1234/2007.
- 7) De membranene som brukes, skal oppfylle kravene i forordning (EF) nr. 1935/2004 og forordning (EU) nr. 10/2011 samt nasjonale bestemmelser vedtatt for å gjennomføre disse rettsaktene. De må oppfylle kravene 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 d) tilføyes følgende strekpunkt:

«— viner fra Italia av typen «aleatico» som har rett til den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen «Pergola» og den tradisjonelle betegnelsen «passito»,»

- 2) I bokstav e) skal sjettede strekpunkt lyde:

«— viner fra Ungarn som har rett til en beskyttet opprinnelsesbetegnelse og beskrives i samsvar med ungarske bestemmelser som «Tokaji máslás», «Tokaji fordítás», «Tokaji aszúeszencia», «Tokaji eszencia», «Tokaji aszú» eller «Töppedt szőlőből készült bor» eller «Jégbor»,»

---

*VEDLEGG III*

I del A i vedlegg II til forordning (EF) nr. 606/2009 skal nr. 10 tredje ledd lyde:

«Bruk av karbondioksid i prosessen med omstikking ved mottrykk skal være tillatt under tilsyn og forutsatt at den uunngåelige gassutvekslingen med karbondioksid fra alkoholgjæringen i vinblandingen ikke øker trykket av karbondioksid i musserende viner.»

---

*VEDLEGG IV*

I del B i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 606/2009 oppheves bokstav a)-e).

\_\_\_\_\_

*VEDLEGG V*

I del B i vedlegg VI til forordning (EF) nr. 436/2009 skal nr. 1.4 bokstav b) punkt 11 lyde:

«11: produktets alkoholinhold er endret.»

\_\_\_\_\_