II

(Ikke-lovgivningsmæssige retsakter)

FORORDNINGER

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 53/2011

af 21. januar 2011

om ændring af forordning (EF) nr. 606/2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår kategorier af vinavlsprodukter, ønologiske fremgangsmåder og restriktioner i forbindelse hermed

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (»fusionsmarkedsordningen«) ([1]), særlig artikel 121, stk. 3 og 4, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) I henhold til artikel 3 i Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009 ([2]) fastsættes de tilladte ønologiske fremgangsmåder i bilag I til nævnte forordning. Den Internationale Vinorganisation (OIV) har vedtaget nye ønologiske fremgangsmåder. For at efterleve de internationale normer på dette område og give EU's producenter mulighed for at gøre brug af de nye muligheder, som producenter i tredjelande har, bør disse nye ønologiske fremgangsmåder godkendes i EU på de anvendelsesvilkår, som er fastsat af OIV.

(2) Det er i henhold til forordning (EF) nr. 606/2009 tilladt at anvende pektolytiske enzymer og enzympræparater med betaglucanase til klaring. Disse enzymer og andre enzympræparater anvendes også til udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer i mosten og vinen. Disse ønologiske fremgangsmåder er vedtaget af OIV, og der bør gives tilladelse til anvendelse af disse fremgangsmåder på de anvendelsesvilkår, der er fastsat af OIV.

(3) De vine, der er berettiget til de beskyttede oprindelsesbetegnelser »Malta« og »Gozo«, har et sukkerindhold på over 45 g/l og fremstilles i små mængder. Visse franske hvidvine med beskyttede geografiske betegnelser kan have et samlet alkoholindhold på over 15 % vol. og et sukkerindhold på over 45 g/l. For at sikre disse vines holdbarhed har de pågældende medlemsstater, dvs. Malta og Frankrig, anmodet om dispensation fra det maksimalt tilladte svovldioxidindhold, der er fastsat i bilag I B til forordning (EF) nr. 606/2009. De nævnte vine bør opføres på listen over vine med et maksimalt svovldioxidindhold på 300 ml/l.

(4) De vine, der er berettiget til den traditionelle benævnelse »Késői szüretelésű bor«, har et meget højt sukkerindhold og fremstilles i små mængder. For at sikre disse vines holdbarhed har Ungarn anmodet om dispensation fra det maksimalt tilladte svovldioxidindhold. Der bør gives tilladelse til, at det maksimalt tilladte svovldioxidindhold for disse vine forhøjes til 350 mg/l.

(5) De vine, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Duoro« efterfulgt af benævnelsen »colheita tardia«, har et højere svovldioxidindhold end det maksimalt tilladte. Det samme gælder for de vine, der er berettiget til den beskyttede geografiske betegnelse »Duriense«. Portugal har derfor anmodet om dispensation fra det maksimalt tilladte svovldioxidindhold. Der bør gives tilladelse til, at det maksimalt tilladte svovldioxidindhold for disse vine forhøjes til 400 mg/l.

(6) For at tydeliggøre druesorternes navne bør de angives på de sprog, der tales i de lande, hvor sorterne anvendes.

(7) Nogle af de bestemmelser, der gælder for bestemte hedvine, skiller sig klart ud fra disse vines varespecifikation. Disse bestemmelser bør ændres, således at de er i overensstemmelse med de pågældende varespecifikationer.

([1]) EUT L 299 af 16.11.2007, s. 1.
([2]) EUT L 193 af 24.7.2009, s. 1.

(8) Forordning (EF) nr. 606/2009 bør derfor ændres i overensstemmelse hermed.

(9) Fremstillingen af vin af druer, der er høstet i produktionsåret 2010, er allerede begyndt. For ikke at forvride konkurrencevilkårene for vinproducenterne bør det være tilladt for samtlige producenter at anvende de nye ønologiske fremgangsmåder allerede fra begyndelsen af produktionsåret 2010. Denne forordning bør derfor anvendes med tilbagevirkende kraft fra den 1. august 2010, dvs. begyndelsen af produktionsåret 2010.

(10) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra det forskriftsudvalg, der er omhandlet i artikel 195, stk. 3, i forordning (EF) nr. 1234/2007 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

I forordning (EF) nr. 606/2009 foretages følgende ændringer:

a) Bilag I A ændres som angivet i bilag I til nærværende forordning.

b) Bilag I B ændres som angivet i bilag II til nærværende forordning.

c) Bilag II ændres som angivet i bilag III til nærværende forordning.

d) Bilag III ændres som angivet i bilag IV til nærværende forordning.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft dagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Den anvendes fra den 1. august 2010.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 21. januar 2011.

På Kommissionens vegne

José Manuel BARROSO

Formand

BILAG I

I bilag I A til forordning (EF) nr. 606/2009 foretages følgende ændringer:

1) Tabellen ændres således:

a) Linje 10 affattes således:

»10	klaring ved hjælp af et eller flere af nedenstående stoffer til ønologisk brug: — spiselig gelatine — vegetabilske proteiner af hvede eller ærter — ægte husblas — kaliumkasein og kaliumkaseinater — ægalbumin — betonit — siliciumdioxid i form af gel eller kolloid opløsning — kaolin — tannin — chitosan udvundet af svampe — chitin-glucan udvundet af svampe.		Ved behandling af vin må der højst anvendes 100 g chitosan pr. hl. Ved behandling af vin må der højst anvendes 100 g chitin-glucan pr. hl.«

b) Der indsættes følgende linjer:

»44	Behandling med chitosan udvundet af svampe	Betingelserne fastsat i tillæg 13	
45	Behandling med chitin-glucan udvundet af svampe	Betingelserne fastsat i tillæg 13	
46	Syring ved hjælp af elektromembranbehandling	Betingelser og grænseværdier fastsat i del C og D i bilag XV til forordning (EF) nr. 1234/2007 og i artikel 11 og 13 i nærværende forordning. Betingelserne fastsat i tillæg 14	
47	Anvendelse af enzympræparater i vinfremstilling til udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer i mosten og vinen.	Uden at det berører bestemmelserne i artikel 9, stk. 2, i denne forordning, skal enzympræparater og deres enzymatiske aktivitet, (dvs.: pektinlyaser, pektinmethylesteraser, polygalakturonaser, hemicellulaser, cellulaser, betaglucanaser og glykosidaser) opfylde specifikationerne for renhed og identitet i OIV's internationale ønologiske kodeks.«	

2) Tillæg 1 udgår.

3) Som tillæg 13 og 14 indsættes:

»Tillæg 13

Forskrifter for behandling af vin med chitosan udvundet af svampe og med chitin-glucan udvundet af svampe

Anvendelsesområde:

a) Til reduktion af indholdet af tungmetaller, navnlig jern, bly, cadmium og kobber

b) Til forebyggelse af jernsyge og udfældning af kobber

c) Til reduktion af eventuelle forurenende stoffer, navnlig ochratoksin A

d) Til reduktion af antallet af uønskede mikroorganismer, f.eks. *Brettanomyces*, dog kun ved behandling med chitosan.

Forskrifter:

— De mængder, der må anvendes, bestemmes efter forudgående prøver. Der må højst anvendes følgende mængder:

  — 100 g/hl, hvis der er tale om anvendelser henhørende under litra a) og b)

  — 500 g/hl, hvis der er tale om anvendelser henhørende under litra c)

  — 10 g/hl, hvis der er tale om anvendelser henhørende under litra d).

— Bundfald fjernes ved fysiske metoder.

Tillæg 14

Forskrifter for syring ved hjælp af elektromembranbehandling

— Kationmembraner skal være konstrueret til udelukkende at fjerne kationer, navnlig K^+.

— Bipolare membraner skal være impermeable for anioner og kationer fra most og vin.

— Behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker.

— De anvendte membraner skal opfylde kravene i forordning (EF) nr. 1935/2004 og direktiv 2002/72/EF og de nationale bestemmelser, der er vedtaget med henblik på at gennemføre disse retsakter. De skal desuden opfylde de krav, der er fastsat i monografien »Elektrodialysemembraner« i Den Internationale Vinorganisations internationale ønologiske kodeks.«

BILAG II

Del A, punkt 2, i bilag I B til forordning (EF) nr. 606/2009 ændres således:

1) I litra c) foretages følgende ændringer:

a) I trettende led indsættes følgende underled:

»— 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) Der indsættes følgende led:

»— vin med oprindelse i Malta, hvis totale alkoholindhold udtrykt i volumen er på 13,5 % vol. eller derover, og hvis sukkerindhold er på 45 g/l eller derover, og som er berettiget til de beskyttede oprindelsesbetegnelser »Malta« og »Gozo« «

2) Der tilføjes følgende led til litra d):

»— vin, der er berettiget til den traditionelle benævnelse »Késői szüretelésű bor«.«

3) Litra e), niende led, affattes således:

»— hvidvin, der er berettiget til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Douro« eller til den beskyttede geografiske betegnelse »Duriense«, efterfulgt af benævnelsen »colheita tardia«.«

BILAG III

I tillæg 1 til bilag II til forordning (EF) nr. 606/2009 tilføjes følgende druesorter til listen i alfabetisk rækkefølge:

»Albariño«, »Macabeo B«, »Alle Malvasía-sorter« og »Alle Moscatel-sorter«.

BILAG IV

I bilag III til forordning (EF) nr. 606/2009 foretages følgende ændringer:

a) I del A affattes punkt 4, litra a), andet led, således:

»— koncentreret druemost, rektificeret koncentreret druemost eller druemost af let tørrede druer, som er tilsat neutral vinalkohol for at hindre gæring, for spansk vin med den traditionelle benævnelse »vino generoso de licor«, forudsat at den pågældende vins totale alkoholindhold udtrykt i volumen højst forøges med 8 % vol.«

b) I del B foretages følgende ændringer:

i) Punkt 3, andet afsnit, affattes således:

»Når det gælder hedvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Málaga« og »Jerez-Xérès-Sherry«, må den druemost af let tørrede druer, der er tilsat neutral vinalkohol for at hindre gæring, og som er fremstillet af druesorten Pedro Ximénez, dog hidrøre fra Montilla-Moriles-området.«

ii) I punkt 10 affattes første led således:

»— som er fremstillet af den »vino generoso«, der er nævnt i punkt 8, eller af vin fremstillet under flor, som er egnet til fremstilling af en sådan »vino generoso«, som er tilsat enten druemost af let tørrede druer, der er tilsat neutral vinalkohol for at hindre gæring, eller rektificeret koncentreret druemost eller »vino dulce natural«.«

c) Tillæg 1 ændres således:

i) I del A indsættes der i listen for Spanien følgende betegnelser i alfabetisk rækkefølge:

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

ii) I punkt B.5 indsættes der i listen for Spanien følgende betegnelse i alfabetisk rækkefølge:

»Empordà	Garnacha/Garnatxa«

d) Tillæg 2 ændres således:

i) I punkt A 2 udgår hedvinen med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Trentino« af listen for Italien.

ii) I punkt A 3 tilføjes følgende liste:

»**ITALIEN**

Trentino«

e) I tillæg 3 tilføjes følgende druesorter:

»Moscatel« og »Garnacha«.