

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 52/2013

z 22. januára 2013,

ktorým sa mení a dopĺňa príloha Xlb k nariadeniu Rady (ES) č. 1234/2007, pokiaľ ide o perlivé víno, sýtené perlivé víno a rektifikovaný zahustený hroznový mušt

EURÓPSKA KOMISIA,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

Článok 1

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 1234/2007 z 22. októbra 2007 o vytvorení spoločnej organizácie poľnohospodárskych trhov a o osobitných ustanoveniach pre určité poľnohospodárske výrobky (nariadenie o jednotnej spoločnej organizácii trhov) ⁽¹⁾ a najmä na jeho článok 113d ods. 2,

Príloha Xlb k nariadeniu (ES) č. 1234/2007 sa mení a dopĺňa takto:

keďže:

1. Bod 8 písm. a) sa nahrádza takto:

„sa získava z vína, z ešte kvasiaceho mladého vína, z hroznového muštu alebo z čiastočne prekvaseného hroznového muštu pod podmienkou, že tieto produkty majú celkový obsah alkoholu najmenej 9 obj. %;“.

(1) V súlade s článkom 113d nariadenia (ES) č. 1234/2007 sa v prílohe Xlb uvedeného nariadenia uvádzajú kategórie vinárskych produktov, ktoré sa v Únii môžu používať na účely uvádzania produktu, ktorý je v súlade so zodpovedajúcimi podmienkami ustanovenými v uvedenej prílohe, na trh.

2. Bod 9 písm. a) sa nahrádza takto:

„sa získava z vína, z ešte kvasiaceho mladého vína, z hroznového muštu alebo z čiastočne prekvaseného hroznového muštu;“.

(2) Pokiaľ ide o perlivé víno a sýtené perlivé víno, v bodoch 8 a 9 prílohy Xlb k nariadeniu (ES) č. 1234/2007 sa stanovuje, že tieto vína sú produktmi, ktoré sa získavajú z vína. Avšak v nariadení Rady (ES) č. 1493/1999 zo 17. mája 1999 o spoločnej organizácii trhu s vínom ⁽²⁾ sa v bodoch 17 a 18 prílohy I stanovuje, že tieto produkty sa získavajú aj z iných produktov, ktoré sú vhodné na výrobu vína. Cieľom reformy sektora vína, ktorá sa zaviedla nariadením Rady (ES) č. 479/2008 ⁽³⁾, nebolo zmeniť a doplniť zoznam produktov na získanie perlivého vína a sýteného perlivého vína. Preto je opäť potrebné stanoviť, že perlivé víno a sýtené perlivé víno sa môžu získavať aj z ešte kvasiaceho mladého vína, z hroznového muštu alebo z čiastočne prekvaseného hroznového muštu.

3. Bod 14 sa nahrádza takto:

„14. Rektifikovaný zahustený hroznový mušt

Rektifikovaný zahustený hroznový mušt je:

a) tekutý nekaramelizovaný produkt, ktorý:

i) sa získava čiastočnou dehydratáciou hroznového muštu vykonávanou akoukoľvek povolenou metódou okrem pôsobenia priameho tepla tak, aby hodnota nameraná refraktometrom používaným v súlade s metódou, ktorá sa má predpísať v súlade s článkom 120 g, bola pri teplote 20 °C najmenej 61,7 %;

ii) bol ošetrovaný povoleným spôsobom na účely znižovania obsahu kyselín a eliminácie iných zložiek ako cukru;

iii) má tieto vlastnosti:

— pH najviac 5 pri 25 °Brix,

— optickú hustotu meranú pri 425 nm a hrúbke 1 cm najviac 0,100 pre hroznový mušt s hustotou 25 °Brix,

— obsah sacharózy nezistiteľný analytickou metódou, ktorá sa má určiť,

— index Folin-Ciocalteu najviac 6,00 pri 25 °Brix,

— titrovateľné kyseliny najviac 15 miliekvivalentov na kilogram celkového obsahu cukrov,

(3) Nové postupy na výrobu rektifikovaného zahusteného hroznového muštu umožnili získať kryštalizovaný rektifikovaný zahustený mušt. V bode 14 prílohy Xlb k nariadeniu (ES) č. 1234/2007 sa rektifikovaný zahustený hroznový mušt vymedzuje ako produkt iba v tekutej forme. Je potrebné prispôsobiť vymedzenie pojmu rektifikovaný zahustený hroznový mušt tak, aby zahŕňalo aj jeho kryštalizovanú formu.

(4) Príloha Xlb k nariadeniu (ES) č. 1234/2007 mala príslušným spôsobom zmeniť a doplniť.

(5) Opatrenia ustanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom riadiaceho výboru, ktorý bol zriadený podľa článku 195 ods. 3 nariadenia (ES) č. 1234/2007,

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 299, 16.11.2007, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 179, 14.7.1999, s. 1.

⁽³⁾ Ú. v. EÚ L 148, 6.6.2008, s. 1.

- obsah oxidu siričitého najviac 25 miligramov na kilogram celkového obsahu cukrov,
- celkový obsah katiónov najviac 8 miliekvivalentov na kilogram celkového obsahu cukrov,
- vodivosť pri 25 °Brix a 20 °C najviac 120 mikrosiemens/cm,
- obsah hydroxymetylfurfuralu najviac 25 miligramov na kilogram celkového obsahu cukrov,
- obsahuje mesoinozitol;

b) pevný nekaramelizovaný produkt, ktorý:

- i) sa získava kryštalizáciou tekutého rektifikovaného zahusteného hroznového muštu bez použitia rozpúšťadla;
- ii) bol ošetrovaný povoleným spôsobom na účely znižovania obsahu kyselín a eliminácie iných zložiek ako cukru;
- iii) má tieto vlastnosti po rozpustení v roztoku pri 25 °Brix:
 - pH najviac 7,5,
 - optickú hustotu meranú pri 425 nm a hrúbke 1 cm najviac 0,100,

- obsah sacharózy nezistiteľný analytickou metódou, ktorá sa má určiť,
- index Folin-Ciocalteu najviac 6,00,
- titrovateľné kyseliny najviac 15 miliekvivalentov na kilogram celkového obsahu cukrov,
- obsah oxidu siričitého najviac 10 miligramov na kilogram celkového obsahu cukrov,
- celkový obsah katiónov najviac 8 miliekvivalentov na kilogram celkového obsahu cukrov,
- vodivosť pri 20 °C najviac 120 mikrosiemens/cm,
- obsah hydroxymetylfurfuralu najviac 25 miligramov na kilogram celkového obsahu cukrov,
- obsahuje mesoinozitol.

Povolený skutočný obsah alkoholu rektifikovaného zahusteného hroznového muštu je najviac 1 obj. %.“

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť tretím dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 22. januára 2013

Za Komisiu
predseda
José Manuel BARROSO