

## II

(Nelegislatívne akty)

## NARIADENIA

## NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 53/2011

z 21. januára 2011,

ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 606/2009, ktorým sa ustanovujú určité podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 479/2008, pokiaľ ide o kategórie vinárskych výrobkov, enologické postupy a uplatniteľné obmedzenia

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

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)<sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 121 tretí a štvrtý pododsek,

keďže:

- (1) V súlade s článkom 3 nariadenia Komisie (ES) č. 606/2009<sup>(2)</sup> sú povolené enologické postupy ustanovené v prílohe I k uvedenému nariadeniu. Medzinárodná organizácia pre vinič a víno (OIV) prijala nové enologické postupy. S cieľom dodržiavať platné medzinárodné normy v tejto oblasti a poskytnúť výrobcom Únie nové možnosti prístupné výrobcom tretích krajín je potrebné povoliť v Únii tieto nové enologické postupy za podmienok používania, ktoré stanovila OIV.
- (2) Nariadením (ES) č. 606/2009 sa povoľuje používanie pektolytických enzýmov a enzymatických prípravkov obsahujúcich beta-glukanázu na čírenie. Tieto enzýmy, ako aj ďalšie enzymatické prípravky sa tiež využívajú na maceráciu, čírenie, stabilizáciu, filtráciu a uvoľnenie aromatických prekurzorov hrozna obsiahnutých v mušte a vo víne. Tieto enologické postupy, ktoré prijala OIV, je potrebné povoliť za podmienok používania, ako ich stanovila OIV.
- (3) Vína oprávnené na chránené označenie pôvodu „Malta“ a „Gozo“ majú obsah cukru vyšší než 45 g/l a vyrábajú sa

v malých množstvách. Rovnako niektoré francúzske biele vína s chráneným zemepisným označením môžu mať celkový obsah alkoholu vyšší než 15 % obj. a obsah cukru vyšší než 45 g/l. V záujme zachovania kvality pri uchovávaní týchto vín príslušné členské štáty, Malta a Francúzsko, požiadali o výnimku z najvyššieho povoleného obsahu oxidu siričitého stanoveného v prílohe I B k nariadeniu (ES) č. 606/2009. Tieto vína treba uviesť v zozname vín s najvyšším povoleným obsahom oxidu siričitého 300 miligramov na liter.

- (4) Vína oprávnené na označenie tradičným pojmom „Késői szüretelésű bor“ majú veľmi vysoký obsah cukru a vyrábajú sa v malých množstvách. V záujme zachovania kvality pri uchovávaní týchto vín Maďarsko požiadalo o výnimku z najvyššieho povoleného obsahu oxidu siričitého. U týchto vín je potrebné povoliť najvyšší obsah oxidu siričitého 350 miligramov na liter.
- (5) Vína oprávnené na chránené označenie pôvodu „Douro“, za ktorým nasleduje označenie „colheita tardia“, využívajú výnimku z maximálneho povoleného obsahu oxidu siričitého. Vína oprávnené na chránené zemepisné označenie „Duriense“ majú rovnaké vlastnosti ako tieto vína. Na základe tejto skutočnosti Portugalsko požiadalo o výnimku z najvyššieho povoleného obsahu oxidu siričitého. U týchto vín je potrebné povoliť najvyšší obsah oxidu siričitého 400 miligramov na liter.
- (6) V záujme sprehľadnenia názvov odrôd viniča je potrebné, aby boli názvy odrôd uvedené v jazykoch krajín, v ktorých sa tieto odrody využívajú.
- (7) Niektoré ustanovenia týkajúce sa niektorých likérových vín sa líšia od požiadaviek špecifikácie týchto vín. Tieto ustanovenia je potrebné zmeniť a doplniť v súlade s dotknutými špecifikáciami.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 299, 16.11.2007, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 193, 24.7.2009, s. 1.

- (8) Nariadenie (ES) č. 606/2009 by sa malo zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť.
- (9) Výroba vína z hrozna zo zberu počas vinárskeho roku 2010 sa už začala. V snahe predísť narušeniu hospodárskej súťaže medzi výrobcami vína nové enologické postupy by sa mali povoliť pre všetkých výrobcov od začiatku vinárskeho roka 2010. Je potrebné, aby sa toto nariadenie uplatňovalo so spätnou účinnosťou k 1. augustu 2010, čo je začiatok vinárskeho roka 2010.
- (10) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom regulačného výboru, ktorý bol zriadený podľa článku 195 ods. 3 nariadenia (ES) č. 1234/2007,
- a) Príloha I A sa mení a dopĺňa tak, ako je ustanovené v prílohe I k tomuto nariadeniu.
- b) Príloha I B sa mení a dopĺňa tak, ako je ustanovené v prílohe II k tomuto nariadeniu.
- c) Príloha II sa mení a dopĺňa tak, ako je ustanovené v prílohe III k tomuto nariadeniu.
- d) Príloha III sa mení a dopĺňa tak, ako je ustanovené v prílohe IV k tomuto nariadeniu.

#### Článok 2

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

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

#### Článok 1

Nariadenie (ES) č. 606/2009 sa mení a dopĺňa takto:

Uplatňuje sa od 1. augusta 2010.

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

V Bruseli 21. januára 2011

Za Komisiu  
predseda  
José Manuel BARROSO

## PRÍLOHA I

Príloha I A k nariadeniu (ES) č. 606/2009 sa mení a dopĺňa takto:

1. Tabuľka sa mení a dopĺňa takto:

a) Riadok 10 sa nahrádza takto:

„10.	<p>Čírenie prostredníctvom jednej látky alebo viacerých z týchto látok určených na enologické účely:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— želatína jedlá,</li> <li>— rastlinné proteíny z obilia alebo hrachu,</li> <li>— vyzina,</li> <li>— kazeín a kazeinát draselný,</li> <li>— vaječný bielok,</li> <li>— bentonit,</li> <li>— oxid kremičitý vo forme gélu alebo koloidného roztoku,</li> <li>— kaolín,</li> <li>— tanín,</li> <li>— chitozan izolovaný z húb,</li> <li>— chitín-glukán izolovaný z húb.</li> </ul>		<p>Na účely ošetrovania vína sa chitozan používa v množstve najviac 100 g/hl.</p> <p>Na účely ošetrovania vína sa chitín-glukán používa v množstve najviac 100 g/hl.“</p>
------	---	--	---

b) Dopĺňajú sa tieto riadky:

„44.	Ošetrovanie chitozanom izolovaným z húb	Za podmienok ustanovených v dodatku 13	
45.	Ošetrovanie chitín-glukánom izolovaným z húb	Za podmienok ustanovených v dodatku 13	
46.	Zvyšovanie obsahu kyselín elektrodialyzáčnymi membránami	<p>Podmienky a obmedzenia ustanovené v bodoch C a D prílohy XVa k nariadeniu (ES) č. 1234/2007 a v článkoch 11 a 13 tohto nariadenia.</p> <p>Za podmienok ustanovených v dodatku 14</p>	
47.	Používanie enzymatických prípravkov na enologické účely na maceráciu, čírenie, stabilizáciu, filtráciu a uvoľňovanie aromatických prekurzorov hrozna obsiahnutých v mušte a vo víne.	Bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia článku 9 ods. 2 tohto nariadenia, enzymatické prípravky a ich enzymatická aktivita (t. j. pektín lyáza, pektín metylesteráza, polygalakturonáza, hemiceluláza, celulóza, betaglukanáza a glykozidáza) musia byť v súlade s príslušnými špecifikáciami čistoty a identifikácie uverejnenými v Medzinárodnom enologickom kódexe OIV.“	

2. Dodatok 1 sa vypúšťa.

3. Dopĺňajú sa dodatky 13 a 14:

„Dodatok 13

**Požiadavky na ošetrovanie vína chitozanom izolovaným z húb a na ošetrovanie vína chitín-glukánom izolovaným z húb**

Oblasti použitia:

a) zníženie obsahu ťažkých kovov, najmä železa, olova, kadmia, medi;

- b) prevencia bieleho zákalu a hnedého zákalu;
- c) obmedzenie prípadných kontaminantov, najmä ochratoxínu A;
- d) obmedzenie populácií nežiaducich mikroorganizmov, najmä kvasiniek *Brettanomyces*, jedine ošetrovaním chitozanom.

Požiadavky:

- Dávky, ktoré budú použité, sa určujú v nadväznosti na predbežnú skúšku. Najvyššia prípustná dávka musí byť nižšia alebo sa rovná:
  - 100 g/hl na použitie uvedené v písmenách a) a b),
  - 500 g/hl na použitie uvedené v písmene c),
  - 10 g/hl na použitie uvedené v písmene d).
- Usadeniny sa odstraňujú prostredníctvom fyzikálnych procesov.

---

Dodatok 14

**Požiadavky na zvyšovanie obsahu kyselín elektrolyzačnými membránami**

- Katiónové membrány musia byť usporiadané tak, aby umožňovali iba extrakciu katiónov, konkrétne katiónu K<sup>+</sup>.
  - Bipolárne membrány neprepúšťajú anióny ani katióny muštu a vína.
  - Za priebeh ošetrovania zodpovedá enológ alebo kvalifikovaný technik.
  - Použité membrány musia spĺňať požiadavky ustanovené v nariadení (ES) č. 1935/2004 a v smernici 2002/72/ES, ako aj vo vnútroštátnych ustanoveniach prijatých na vykonávanie tejto smernice. Musia spĺňať požiadavky uvedené v monografii „Elektrolyzačné membrány“ Medzinárodného enologického kódexu OIV.“
-

## PRÍLOHA II

Časť A bod 2 prílohy I B k nariadeniu (ES) č. 606/2009 sa mení a dopĺňa takto:

1. písmeno c) sa mení a dopĺňa takto:

a) do trinástej zarážky sa dopĺňajú tieto podzarážky:

„— 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) dopĺňa sa táto zarážka:

„— vín pochádzajúcich z Malty, ktorých celkový obsah alkoholu je vyšší alebo sa rovná 13,5 % obj. a obsah cukru je vyšší alebo sa rovná 45 g/l, oprávnených na chránené označenie pôvodu ‚Malta‘ a ‚Gozo‘;“

2. do písmena d) sa dopĺňa táto zarážka:

„— vín oprávnených na označenie tradičným pojmom ‚Késői szüretelésű bor‘;“

3. v písmene e) sa deviatá zarážka nahrádza takto:

„— bielych vín oprávnených na chránené označenie pôvodu ‚Douro‘ alebo na chránené zemepisné označenie ‚Duriense‘, za ktorým nasleduje označenie ‚colheita tardia‘;“

---

## PRÍLOHA III

Do dodatku 1 k prílohe II k nariadeniu (ES) č. 606/2009 sa v príslušnom abecednom poriadku dopĺňajú tieto názvy odrôd viniča:

„ ‚Albariño‘, ‚Macabeo B‘, ‚Všetky odrody Malvasía‘ a ‚Všetky odrody Moscatel‘;“

---

## PRÍLOHA IV

Príloha III k nariadeniu (ES) č. 606/2009 sa mení a dopĺňa takto:

a) V časti A bode 4 písm. a) sa druhá zarážka nahrádza takto:

„— zahusteným hroznovým muštom, rektifikovaným zahusteným hroznovým muštom alebo hroznovým muštom zo zhrozenkovateného hrozna, do ktorého bol pridaný neutrálny alkohol vínneho pôvodu, aby sa zabránilo kvaseniu, v prípade španielskeho vína označovaného tradičným pojmom ‚vino generoso de licor‘, pod podmienkou, že zvýšenie celkového obsahu alkoholu v uvedenom víne neprekročí 8 % obj.„

b) Časť B sa mení a dopĺňa takto:

i) v bode 3 sa druhý odsek nahrádza takto:

„Pokiaľ však ide o likérové vína s chráneným označením pôvodu ‚Málaga‘ a ‚Jerez-Xérès-Sherry‘, hroznový mušt zo zhrozenkovateného hrozna, do ktorého bol pridaný neutrálny alkohol vínneho pôvodu, aby sa zabránilo kvaseniu, získaný z odrody viniča Pedro Ximénez, môže pochádzať z oblasti ‚Montilla-Moriles‘;“

ii) v bode 10 sa prvá zarážka nahrádza takto:

„— získané z ‚vino generoso‘ uvedeného v bode 8 alebo z vína dozretého pod filmom z typických kvasiniek vhodného na výrobu takéhoto ‚vino generoso‘, do ktorého bol pridaný buď hroznový mušt získaný zo zhrozenkovateného hrozna, do ktorého bol pridaný neutrálny alkohol vínneho pôvodu, aby sa zabránilo kvaseniu, alebo rektifikovaný zahustený hroznový mušt, alebo ‚vino dulce natural‘;“

c) Dodatok 1 sa mení a dopĺňa takto:

i) V bode A sa do zoznamu týkajúceho sa Španielska v príslušnom abecednom poriadku vkladajú tieto riadky:

„Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel“

ii) V bode B.5 sa do zoznamu týkajúceho sa Španielska v príslušnom abecednom poriadku vkladá tento riadok:

„Empordà	Garnacha/Garnatxa“
----------	--------------------

d) Dodatok 2 sa mení a dopĺňa takto:

i) v bode A 2 sa zo zoznamu týkajúceho sa Talianska vypúšťa likérové víno s chráneným označením pôvodu „Trentino“;

ii) do bodu A 3 sa dopĺňa tento zoznam:

**„TALIANSKO**

Trentino“.

e) Do dodatku 3 sa dopĺňajú tieto názvy odrôd viniča:

„Moscatel – Garnacha“.