

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2019/935**zo 16. apríla 2019,****ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o metódy analýzy na určenie fyzických, chemických a organoleptických vlastností vinárskych výrobkov a oznámenia o rozhodnutiach členských štátov týkajúcich sa zvýšenia prirodzeného obsahu alkoholu**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 80 ods. 5, článok 91 písm. c) a d) a článok 223 ods. 3,

keďže:

- (1) Nariadením (EÚ) č. 1308/2013 sa zrušuje a nahrádza nariadenie Rady (ES) č. 1234/2007 ⁽²⁾. V časti II hlave II kapitole I oddiele 1 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 sa stanovujú pravidlá týkajúce sa kategórií vinárskych výrobkov, enologických postupov a uplatniteľných obmedzení a Komisia sa v ňom v danej súvislosti splnomocňuje prijímať delegované a vykonávacie akty. V záujme zabezpečenia bezproblémového fungovania trhu s vínom v novom právnom rámci sa musia prijať určité pravidlá formou takýchto aktov. Danými aktmi by sa mali nahradiť ustanovenia nariadenia Komisie (ES) č. 606/2009 ⁽³⁾, ktoré sa zrušuje delegovaným nariadením Komisie (EÚ) 2019/934 ⁽⁴⁾.
- (2) Podľa článku 80 ods. 5 a článku 91 písm. d) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 Komisia v prípade potreby stanoví pravidlá týkajúce sa metód analýzy na určenie fyzických, chemických a organoleptických vlastností vinárskych výrobkov. Metódy musia vychádzať z akýchkoľvek relevantných metód, ktoré odporučila a uverejnila Medzinárodná organizácia pre vinič a víno (OIV), a to s výnimkou prípadov, že by boli neúčinné alebo nevhodné. V článku 91 písm. c) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 sa okrem toho Komisia splnomocňuje stanoviť pravidlá, ktorými sa určí, či dané výrobky prešli procesom, ktorý je v rozpore s povolenými enologickými postupmi v Únii.
- (3) V prílohe k tomuto nariadeniu sa stanovuje metóda analýzy na určenie prítomnosti alyl-izotiokyanátu vo vinárskom výrobku. Pokiaľ ide o ďalšie metódy na určenie, či výrobky prešli procesom, ktorý je v rozpore s povolenými enologickými postupmi, uplatniteľnými pravidlami by mali byť pravidlá povolené príslušnými členskými štátmi.
- (4) V časti I oddiele A bode 3 prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 sa stanovuje povinnosť členských štátov oznámiť Komisii akékoľvek zvýšenie hodnôt stanovených v bode 2 uvedeného oddielu. Mali by sa stanoviť podrobnosti týkajúce sa predkladania týchto informácií členskými štátmi Komisii.
- (5) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Výboru pre spoločnú organizáciu poľnohospodárskych trhov,

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ 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) (Ú. v. EÚ L 299, 16.11.2007, s. 1).

⁽³⁾ Nariadenie Komisie (ES) č. 606/2009 z 10. júla 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 (Ú. v. EÚ L 193, 24.7.2009, s. 1).

⁽⁴⁾ Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2019/934 z 12. marca 2019, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o vinohradnícke oblasti, v ktorých sa môže zvýšiť obsah alkoholu, povolené enologické postupy a obmedzenia uplatniteľné na výrobu a konzervovanie vinárskych výrobkov, minimálny percentuálny podiel alkoholu pri vedľajších produktoch a ich zneškodňovanie a zverejňovanie dokumentov OIV (pozri stranu 1 tohto úradného vestníka).

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Rozsah pôsobnosti

V tomto nariadení sa stanovujú pravidlá uplatňovania hlavy II kapitoly I nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 týkajúce sa metód analýzy na určenie fyzických, chemických a organoleptických vlastností vinárskych výrobkov a oznámení rozhodnutí členských štátov, ktorými sa povoľuje zvýšenie prirodzeného obsahu alkoholu.

Článok 2

Uplatniteľné metódy analýzy v rámci Únie

V prílohe k tomuto nariadeniu sa stanovujú metódy analýzy uvedené v článku 75 ods. 5 písm. d) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, ktoré sa majú uplatňovať na účely overenia hodnôt stanovených v pravidlách Únie týkajúcich sa používania alyl-izotiokyanátu pri výrobe určitých vinárskych výrobkov.

Článok 3

Oznámenia rozhodnutí členských štátov, ktorými sa povoľuje zvýšenie prirodzeného obsahu alkoholu

1. Členské štáty, ktoré udelia výnimku týkajúcu sa zvýšenia prirodzeného obsahu alkoholu v objemových percentách podľa časti I oddielu A bodu 3 prílohy VIII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013, oznámia túto skutočnosť Komisii do jedného mesiaca od udelenia predmetnej výnimky. Členské štáty v danom oznámení uvedú regióny a odrody, ktorých sa rozhodnutie týka, a predložia údaje a dôkazy svedčiace o mimoriadne nepriaznivých klimatických podmienkach v dotknutých regiónoch.
2. Oznamovanie sa uskutočňuje v súlade s delegovaným nariadením (EÚ) 2017/1183 ⁽⁵⁾ a vykonávacím nariadením Komisie (EÚ) 2017/1185 ⁽⁶⁾.
3. Komisia o tom následne informuje ostatné členské štáty.

Článok 4

Nadobudnutie účinnosti

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

Uplatňuje sa od 7. decembra 2019.

⁽⁵⁾ Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2017/1183 z 20. apríla 2017 o doplnení nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1307/2013 a nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 s ohľadom na poskytovanie informácií a predkladanie dokumentov Komisii (Ú. v. EÚ L 171, 4.7.2017, s. 100).

⁽⁶⁾ Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2017/1185 z 20. apríla 2017, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadení Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1307/2013 a (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o poskytovanie informácií a predkladanie dokumentov Komisii, a ktorým sa menia a zrušujú viaceré nariadenia Komisie (Ú. v. EÚ L 171, 4.7.2017, s. 113).

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

V Bruseli 16. apríla 2019

Za Komisiu
predseda
Jean-Claude JUNCKER

PRÍLOHA

OSOBITNÉ METÓDY ANALÝZY V RÁMCI ÚNIE

ALYL-IZOTIOKYANÁT

1. Princíp metódy

Alyl-izotiokyanát, ktorý môže byť prípadne prítomný vo víne, sa zachytáva destiláciou a stanovuje plynovou chromatografiou.

2. Činidlá

2.1. Absolútny etanol.

2.2. Štandardný roztok: roztok alyl-izotiokyanátu v absolútnom alkohole obsahujúci 15 mg alyl-izotiokyanátu na liter.

2.3. Mraziaca zmes pozostávajúca z etanolu a suchého ľadu (s teplotou $-60\text{ }^{\circ}\text{C}$).

3. Prístroj

3.1. Destilačný prístroj, ako je znázornený na obrázku. Cez zariadenie sa prepúšťa nepretržitý prúd dusíka.

3.2. Termostaticky regulovaný ohrevný plášť.

3.3. Prietokomer.

3.4. Plynový chromatograf vybavený plameňovým spektrofotometrickým detektorom so selektívnym filtrom na zlúčeniny síry (vlnová dĺžka = 394 nm) alebo ľubovoľný iný vhodný detektor.

3.5. Nerezová chromatografická kolóna s vnútorným priemerom 3 mm a dĺžkou 3 m, naplnená Carbowaxom 20 M pri 10 % na zariadení Chromosorb WHP, zrnitosť 80 až 100.

3.6. Mikrostriekačka, 10 μl .

4. Postup

Do destilačnej banky sa nalejú 2 l vína. Do dvoch skúmaviek na zachytávanie destilátu sa vnesie niekoľko mililitrov etanolu (bod 2.1) tak, aby pórovité časti rúrok na dispergovanie plynu boli úplne ponorené. Tieto dve skúmavky sa zvonku ochladia mraziacou zmesou. Pripojí sa k nim destilačná banka a cez zariadenie sa začne prepúšťať prúd dusíka s rýchlosťou približne 3 l za hodinu. Víno sa zohreje nastavením ohrevného plášťa na $80\text{ }^{\circ}\text{C}$, destiluje sa a zachytí sa 45 až 50 ml destilátu.

Stabilizuje sa chromatograf. Odporúčajú sa tieto podmienky:

— teplota dávkovacieho ventilu: $200\text{ }^{\circ}\text{C}$

— teplota kolóny: $130\text{ }^{\circ}\text{C}$

— rýchlosť prúdenia nosného plynu hélia: 20 ml za minútu.

Mikrostriekačkou sa dávkuje taký objem štandardného roztoku, aby sa na plynovom chromatograme mohol ľahko identifikovať pík zodpovedajúci alyl-izotiokyanátu.

Podobne sa do chromatografu dávkuje alikvotná časť destilátu. Skontroluje sa, či retenčný čas pozorovaného píku zodpovedá retenčnému času píku alyl-izotiokyanátu.

Za vyššie uvedených podmienok nebudú zlúčeniny prirodzene sa vyskytujúce vo víne vytvárať na chromatograme roztoku vzorky interferujúce píky.

Zariadenie na destiláciu pod prúdom dusíka

