KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 52/2013

(2013. gada 22. janvāris),

ar ko groza Padomes Regulas (EK) Nr. 1234/2007 XIb pielikumu attiecībā uz pusdzirkstošo vīnu, gāzētu pusdzirkstošo vīnu un rektificētu koncentrētu vīnogu misu

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Padomes 2007. gada 22. oktobra Regulu (EK) Nr. 1234/2007, ar ko izveido lauksaimniecības tirgu kopīgu organizāciju un paredz īpašus noteikumus dažiem lauksaimniecības produktiem (Vienotā TKO regula) ([1]), un jo īpaši tās 113.d panta 2. punktu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1234/2007 113.d pantu minētās regulas XIb pielikumā ir uzskaitītas vīnkopības produktu kategorijas, ko var izmantot Savienībā tam, lai laistu tirgū produktu, kas atbilst minētajā pielikumā noteiktajiem nosacījumiem.

(2) Attiecībā uz pusdzirkstošo vīnu un gāzētu pusdzirkstošo vīnu Regulas (EK) Nr. 1234/2007 XIb pielikuma 8. un 9. punktā paredzēts, ka šos vīna produktus iegūst no vīna. Tomēr I pielikuma 17. un 18. punktā Padomes 1999. gada 17. maija Regulā (EK) Nr. 1493/1999 par vīna tirgus kopīgo organizāciju ([2]) bija paredzēts, ka šos produktus var iegūt arī no citiem produktiem, kas ir derīgi vīna iegūšanai. Tās reformas mērķis, ko vīna nozarē aizsāka ar Padomes Regulu (EK) Nr. 479/2008 ([3]), nebija grozīt to produktu sarakstu, no kuriem iegūst pusdzirkstošo vīnu un gāzētu pusdzirkstošo vīnu. Tāpēc ir jāparedz no jauna, ka pusdzirkstošo vīnu un gāzētu pusdzirkstošo vīnu var iegūt arī no jauna vīna, kas vēl atrodas fermentācijas procesā, vīnogu misas vai daļēji fermentētas vīnogu misas.

(3) Jauni rektificētas koncentrētas vīnogu misas ražošanas paņēmieni ļauj iegūt kristalizētu rektificētu koncentrētu misu. Rektificētas koncentrētas vīnogu misas definīcijā, kas sniegta Regulas (EK) Nr. 1234/2007 XIb pielikuma 14. punktā, paredzēts, ka attiecīgais produkts ir vienīgi šķidruma veidā. Tāpēc rektificētas koncentrētas vīnogu misas definīciju vajadzētu pielāgot, lai tajā būtu paredzēts, kas šis produkts var būt arī kristalizētā veidā.

(4) Tādēļ attiecīgi būtu jāgroza Regulas (EK) Nr. 1234/2007 XIb pielikums.

(5) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1234/2007 195. panta 3. punktā paredzētās regulatīvās komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Regulas (EK) Nr. 1234/2007 XIb pielikumu groza šādi:

1) pielikuma 8. punkta a) apakšpunktu aizstāj ar šādu:

"a) iegūts no vīna, no jauna vīna, kas vēl atrodas fermentācijas procesā, vīnogu misas vai daļēji fermentētas vīnogu misas, ja vien šiem produktiem kopējā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 9 %;";

2) pielikuma 9. punkta a) apakšpunktu aizstāj ar šādu:

"a) iegūts no vīna, no jauna vīna, kas vēl atrodas fermentācijas procesā, vīnogu misas vai daļēji fermentētas vīnogu misas;";

3) pielikuma 14. punktu aizstāj ar šādu:

"14. **Rektificēta koncentrēta vīnogu misa**

Rektificēta koncentrēta vīnogu misa ir:

a) šķidrs, nekaramelizēts produkts:

i) kuru iegūst, daļēji dehidrējot vīnogu misu, ko veic ar jebkuru atļautu metodi, izņemot tiešu karsēšanu, tādā veidā, lai skaitlis, ko uzrāda refraktometrs, kuru izmanto saskaņā ar metodi, kas tiek paredzēta saskaņā ar 120.g pantu, 20 °C temperatūrā nebūtu mazāks kā 61,7 %;

ii) kurš apstrādāts atļautā veidā, lai to atskābinātu un atdalītu sastāvdaļas, izņemot cukuru;

iii) kuram piemīt šādas īpašības:

— ja ir 25 °Brix, pH ir ne vairāk par 5,

— optiskais blīvums pie 425 nm 1 cm biezumā nav lielāks kā 0,100 vīnogu misā, kas koncentrēta, sasniedzot 25 °Brix,

— saharozes saturs nav konstatējams ar analīzes metodi, kas vēl jānosaka,

— *Folin-Ciocalteu* indekss nav lielāks kā 6,00 pie 25 °Brix,

— titrējamais skābums nav lielāks kā 15 miliekvivalenti kilogramā kopējo cukuru,

([1]) OV L 299, 16.11.2007., 1. lpp.
([2]) OV L 179, 14.7.1999., 1. lpp.
([3]) OV L 148, 6.6.2008., 1. lpp.

— sēra dioksīda saturs nav lielāks par 25 miligramiem uz kopējo cukuru kilogramu,

— kopējais katjonu saturs nav lielāks par 8 miliekvivalentiem kilogramā kopējo cukuru,

— elektrovadītspēja, ja ir 25 °Brix un 20 °C temperatūra, nav lielāka kā 120 mikrosīmensi uz centimetru,

— hidroksimetilfurfurola saturs nav lielāks par 25 miligramiem kilogramā kopējo cukuru,

— mezoinozīta klātbūtne;

b) cietvielas veida nekaramelizēts produkts, kuru:

i) iegūst, kristalizējot rektificētu koncentrētu vīnogu misu bez šķīdinātāja izmantošanas;

ii) kurš apstrādāts atļautā veidā, lai to atskābinātu un atdalītu sastāvdaļas, izņemot cukuru;

iii) pēc atšķaidīšanas tas ir šķīdums, kam ir 25 °Brix un šādas īpašības:

— pH nepārsniedz 7,5,

— optiskais blīvums pie 425 nm 1 cm biezumā nav lielāks kā 0,100,

— saharozes saturs nav konstatējams ar analīzes metodi, kas vēl jānosaka,

— *Folin-Ciocalt* indekss nav lielāks kā 6,00,

— titrējamais skābums nav lielāks kā 15 miliekvivalenti kilogramā kopējo cukuru,

— sēra dioksīda saturs nav lielāks par 10 miligramiem uz kopējo cukuru kilogramu,

— kopējais katjonu saturs nav lielāks par 8 miliekvivalentiem kilogramā kopējo cukuru,

— elektrovadītspēja, ja ir 20 °C temperatūra, nav lielāka kā 120 mikrosīmensi uz centimetru,

— hidroksimetilfurfurola saturs nav lielāks par 25 miligramiem kilogramā kopējo cukuru,

— mezoinozīta klātbūtne.

Rektificētai koncentrētai vīnogu misai pieļaujamā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nedrīkst pārsniegt 1 %."

2. pants

Šī regula stājas spēkā trešajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 22. janvārī

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
José Manuel BARROSO