KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 52/2013

av den 22 januari 2013

om ändring av bilaga XIb till rådets förordning (EG) nr 1234/2007 vad gäller pärlande vin, pärlande vin tillsatt med koldioxid och rektifierad koncentrerad druvmust

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 1234/2007 av den 22 oktober 2007 om upprättande av en gemensam organisation av jordbruksmarknaderna och om särskilda bestämmelser för vissa jordbruksprodukter (”förordningen om en samlad marknadsordning”) ([1]), särskilt artikel 113d.2, och

av följande skäl:

(1) I enlighet med artikel 113d i förordning (EG) nr 1234/2007 innehåller bilaga XIb till den förordningen en förteckning över de kategorier av vinprodukter som får användas i unionen för saluföring av en produkt som uppfyller de krav som fastställs i nämnda bilaga.

(2) Enligt punkterna 8 och 9 i bilaga XIb till förordning (EG) nr 1234/2007 ska pärlande vin och pärlande vin tillsatt med koldioxid vara framställda av vin. Enligt punkterna 17 och 18 i bilaga I till rådets förordning (EG) nr 1493/1999 av den 17 maj 1999 om den gemensamma organisationen av marknaden för vin ([2]) får dessa produkter dock även framställas av andra produkter som lämpar sig för framställning av vin. Den reform av vinsektorn som infördes genom rådets förordning (EG) nr 479/2008 ([3]) hade inte till syfte att ändra förteckningen över de produkter som får användas för att framställa pärlande vin och pärlande vin tillsatt med koldioxid. Det bör därför på nytt föreskrivas att pärlande vin och pärlande vin tillsatt med koldioxid även får framställas av ungt icke färdigjäst vin, druvmust eller delvis jäst druvmust.

(3) Nya framställningsmetoder för rektifierad koncentrerad druvmust gör det möjligt att framställa en kristalliserad rektifierad koncentrerad druvmust. I definitionen av rektifierad koncentrerad druvmust i punkt 14 i bilaga XIb till förordning (EG) nr 1234/2007 anges endast en flytande form. Definitionen av rektifierad koncentrerad druvmust bör anpassas så att den även inbegriper den kristalliserade formen.

(4) Bilaga XIb till förordning (EG) nr 1234/2007 bör därför ändras i enlighet med detta.

(5) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från den föreskrivande kommitté som anges i artikel 195.3 i förordning (EG) nr 1234/2007.

([1]) EUT L 299, 16.11.2007, s. 1.
([2]) EGT L 179, 14.7.1999, s. 1.
([3]) EUT L 148, 6.6.2008, s. 1.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilaga XIb till förordning (EG) nr 1234/2007 ska ändras på följande sätt:

1. Punkt 8 a ska ersättas med följande:

”a) framställs av vin, ungt icke färdigjäst vin, druvmust eller delvis jäst druvmust med en total alkoholhalt av lägst 9 volymprocent,”.

2. Punkt 9 a ska ersättas med följande:

”a) framställs av vin, ungt icke färdigjäst vin, druvmust eller delvis jäst druvmust,”.

3. Punkt 14 ska ersättas med följande:

”14. **Rektifierad koncentrerad druvmust**

Med *rektifierad koncentrerad druvmust* avses

a) den flytande icke-karamelliserade produkt som

i) framställs genom partiell dehydratisering av druvmust med varje godkänd metod utom direkt uppvärmning, på så sätt att refraktometern använd enligt en metod som ska fastställas i enlighet med artikel 120g, anger 61,7 % eller däröver vid 20 °C,

ii) har genomgått godkänd behandling vad gäller avsyrning och avlägsnande av andra beståndsdelar än socker,

iii) har följande egenskaper:

— Ett pH-värde på högst 5 vid 25 ° brix.

— En optisk densitet på högst 0,100 vid 425 nm och en transmissionslängd av 1 cm vid 25 ° brix.

— En sackaroshalt som inte kan påvisas med en analysmetod som ska fastställas.

— Ett Folin-Ciocalteu-index på högst 6,00 vid 25 ° brix.

— En titrerbar syrahalt på högst 15 milliekvivalenter/kg av det totala sockerinnehållet.

— En svaveldioxidhalt på högst 25 mg/kg av det totala sockerinnehållet.

— En total katjonhalt på högst 8 mval/kg av det totala sockerinnehållet.

— En ledningsförmåga vid 25 ° brix och 20 °C på högst 120 mikrosiemens/cm.

— En hydroxymetylfurfuralhalt på högst 25 mg/kg av det totala sockerinnehållet.

— Spår av mesoinositol.

b) den fasta icke-karamelliserade produkt som

i) framställs genom kristallisation av flytande rektifierad koncentrerad druvmust utan användning av lösningsmedel,

ii) har genomgått godkänd behandling vad gäller avsyrning och avlägsnande av andra beståndsdelar än socker,

iii) har följande egenskaper efter spädning till 25 ° brix:

— Ett pH-värde på högst 7,5.

— En optisk densitet på högst 0,100 vid 425 nm och en transmissionslängd av 1 cm.

— En sackaroshalt som inte kan påvisas med en analysmetod som ska fastställas.

— Ett Folin-Ciocalteu-index på högst 6,00.

— En titrerbar syrahalt på högst 15 milliekvivalenter/kg av det totala sockerinnehållet.

— En svaveldioxidhalt på högst 10 mg/kg av det totala sockerinnehållet.

— En total katjonhalt på högst 8 mval/kg av det totala sockerinnehållet.

— En ledningsförmåga vid 20 °C på högst 120 mikrosiemens/cm.

— En hydroxymetylfurfuralhalt på högst 25 mg/kg av det totala sockerinnehållet.

— Spår av mesoinositol.

Den högsta tillåtna verkliga alkoholhalten i rektifierad koncentrerad druvmust är 1 volymprocent.”

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tredje dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 22 januari 2013.

På kommissionens vägnar

José Manuel BARROSO

Ordförande