VERORDENING (EEG) Nr. 1539/71 VAN DE COMMISSIE

van 19 juli 1971

tot vaststelling van de in de wijnsector toe te passen communautaire analysemethoden

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EEG) nr. 816/70 van de Raad van 28 april 1970 houdende aanvullende bepalingen inzake de gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt (1), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 2612/70 (2), en met name op artikel 20, lid 4, en artikel 39,

Gelet op Verordening (EEG) nr. 817/70 van de Raad van 28 april 1970 houdende vaststelling van bijzondere bepalingen betreffende in bepaalde gebieden voortgebrachte kwaliteitswijnen (3), en met name op artikel 11, lid 4,

Overwegende dat in artikel 39 van Verordening (EEG) nr. 816/70 is bepaald dat de bijzonderheden die nodig zijn voor de tenuitvoerlegging van het bepaalde in de bijlagen I en II, en met name de analysemethoden, moeten worden vastgesteld ;

Overwegende dat in artikel 11, lid 1, van Verordening (EEG) nr. 817/70 een analytisch onderzoek wordt voorgeschreven dat ten minste betrekking moet hebben op de waarden der in de bijlage van de genoemde verordening opgesomde factoren die kenmerkend zijn voor de betrokken v.q.p.r.d. ; dat in lid 3 van datzelfde artikel op de vaststelling van communautaire methoden wordt gedoeld ;

Overwegende dat de bepalingen inzake de oenologische procédés en het in de handel brengen een doeltreffende controle van de betrokken produkten vereisen ; dat het met het oog op de uniforme toepassing van die controle en voor het toezicht op de gegevens welke voorkomen op de documenten betreffende de betrokken produkten, noodzakelijk is algemeen geldende analysemethoden in te stellen waardoor het verkrijgen van nauwkeurige en vergelijkbare gegevens wordt gegarandeerd ; dat de genoemde methoden derhalve verplicht moeten zijn voor elke handelstransactie en elke controleverrichting ; dat het evenwel dienstig is, gezien de eisen en de mogelijkheden van de handel, een beperkt aantal vereenvoudigde procédés toe te staan die een snelle en voldoende zekere bepaling van de gezochte elementen mogelijk maken ;

Overwegende dat het dienstig is alleen algemeen erkende methoden toe te passen ; dat het onder deze voorwaarden passend is zoveel mogelijk gebruik te maken van de methoden die zijn vastgesteld in het kader van de Internationale Conventie voor de unificatie van de analyse- en beoordelingsmethoden voor wijnen van 1954 ;

Overwegende dat de in deze verordening vervatte maatregelen in overeenstemming zijn met het advies van het Comité van beheer voor wijn,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD :

Artikel 1

1. De analysemethoden voor de toepassing van de Verordeningen (EEG) nr. 816/70 en nr. 817/70 zijn de in de bijlage van deze verordening aangegeven methoden.

Behoudens in de uitdrukkelijk in deze bijlage vermelde gevallen worden deze methoden toegepast zoals omschreven in de bijlage van de verzameling van internationale analysemethoden voor wijnen, die is samengesteld en aangevuld in het kader van de Internationale Conventie voor de unificatie van de analyse- en beoordelingsmethoden voor wijnen van 1954.

2. In de gevallen waarvoor referentiemethoden en gebruikelijke methoden zijn vastgesteld, zijn alleen de resultaten van de referentiemethoden beslissend.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op 1 september 1971.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke Lid-Staat.

Gedaan te Brussel, 19 juli 1971.

Voor de Commissie
De Voorzitter
Franco M. MALFATTI

(1) PB nr. L 99 van 5. 5. 1970, blz. 1.
(2) PB nr. L 281 van 27. 12. 1970, blz. 6.
(3) PB nr. L 99 van 5. 5. 1970, blz. 20.

BIJLAGE

1. Voor het bepalen van de dichtheid en het volume is

   a) de referentiemethode de pyknometrie,

   b) de gebruikelijke methode de aréometrie.

   Vorengenoemde methoden zijn omschreven sub A 1 c van de bijlage bij de in artikel 1 bedoelde verzameling.

2. Voor het bepalen van het effectief alcoholgehalte

   a) van wijnen is

      aa) de referentiemethode de dubbele distillatie en de meting van de dichtheid van het distillaat door pyknometrie,

      bb) de gebruikelijke methode de enkelvoudige distillatie van de geneutraliseerde vloeistof en het meten van de graad door aréometrie ;

   b) voor druivemost en gedeeltelijk gegiste druivemost met een effectief alcoholgehalte van 6° of minder is

      aa) de referentiemethode de chemische bepaling van het alcoholgehalte,

      bb) de gebruikelijke methode die welke is omschreven sub a) bb).

   Bovenstaande methoden zijn omschreven sub A 2 c van de bijlage bij de in artikel 1 bedoelde verzameling.

3. Het totaal gehalte aan droge stof wordt bepaald door densimetrie en indirect berekend op basis van de dichtheid van het residu zonder alcohol.

   Bovenstaande methode is omschreven sub A 3 c van de bijlage bij de in artikel 1 bedoelde verzameling.

4. De methode voor de bepaling van het gehalte aan reductiesuikers is de klaring en de bepaling van het gehalte.

   a) De klaring geschiedt :

      — voor rode wijn : door middel van basisch loodacetaat,

      — voor de andere produkten : door zinkferrocyanide.

   b) De bepaling van het gehalte wordt verricht door, nadat men de geklaarde wijn heeft laten reageren op een bepaalde hoeveelheid cupro-alkalische oplossing, de overmaat aan cupri-ionen te bepalen door jodometrie.

   Bovenstaande methoden zijn omschreven sub A 4 d van de bijlage bij de in artikel 1 bedoelde verzameling.

5. Voor de bepaling van het gehalte aan saccharose is

   a) de referentiemethode :

      aa) voor de kwalitatieve onderzoekingen : de dunnelaagchromatografie en de chromatografie op papier,

      bb) voor de bepaling van het gehalte na inversie : de methode bedoeld in punt 4,

   b) de gebruikelijke methode :

      aa) voor de kwalitatieve onderzoekingen : de colorimetrie,

      bb) voor de bepaling van het gehalte na inversie : de methode bedoeld in punt 4.

   Bovenstaande methoden zijn omschreven sub A 5 f van de bijlage bij de in artikel 1 bedoelde verzameling.

Wanneer het resultaat van de bepaling van het saccharosegehalte minder dan 1 g/l is voor de droge wijnen en minder dan 2 g/l voor de zoete wijnen, moet het kwalitatief onderzoek worden verricht. Indien het resultaat van dit laatste negatief is, mag de bij de bepaling van het gehalte verkregen waarde niet worden toegeschreven aan de saccharose.

6. De bepaling van de as geschiedt door verassing van de droge stof die op een temperatuur van 500° tot 550° wordt gebracht tot volledige verbranding van de koolstof.

   Deze methode is omschreven sub A 6 a van de bijlage bij de in artikel 1 bedoelde verzameling.

7. Voor de bepaling van de alkaliteit van de as is de methode :

   a) voor de totale alkaliteit : de titrimetrie door zwavelzuur dat is teruggetitreerd na verwarming en met gebruikmaking van methyloranje als indicator, eventueel met toevoeging van een druppel methyleenblauw ;

   b) voor de gedeeltelijke alkaliteit : titrimetrie door zwavelzuur dat is teruggetitreerd in aanwezigheid van een geringe overmaat aan ionen van ceriumzouten en van een kleurwijzigende indicator die verkleurt bij pH 4,5.

   Bovenstaande methoden zijn omschreven sub A 7 a van de bijlage bij de in artikel 1 bedoelde verzameling.

8. Voor de bepaling van het totaal gehalte aan zuren is, na voorafgaande verwijdering van het koolzuur en van het zwaveldioxyde,

   a) de referentiemethode de potentiometrische titrimetrie,

   b) de gebruikelijke methode de titrimetrie met broomthymolblauw als indicator voor het einde van de reactie.

   Het totaal gehalte aan zuren wordt uitgedrukt in milli-equivalenten per liter.

   Bovenstaande methoden zijn omschreven onder A 10 e van de bijlage bij de in artikel 1 bedoelde verzameling.

9. De bepaling van het gehalte aan vluchtige zuren geschiedt door scheiding van de vluchtige zuren door meevoering met waterdamp en rectificatie van de dampen. De gekleurde indicator die wordt gebruikt is fenolftaleïne.

   Het gehalte aan vluchtige zuren wordt uitgedrukt in milli-equivalenten per liter.

   Bovenstaande methode is omschreven sub A 11 a van de bijlage bij de in artikel 1 bedoelde verzameling.

10. De bepaling van het gehalte aan gebonden zuren geschiedt door het verschil te berekenen tussen het resultaat van de bepaling van het gehalte aan vluchtige zuren en het resultaat van de bepaling van het totaal gehalte aan zuren.

11. Voor de bepaling van het gehalte aan wijnsteenzuur is

   a) de referentiemethode de bepaling door colorimetrie van het wijnsteenzuur — geïsoleerd met behulp van een anionenwisselende kolom — in het eluaat, dank zij de rode kleur die het geeft met vanadiumzuur ;

   b) de gebruikelijke methode de acidimetrische bepaling van het wijnsteenzuur dat is neergeslagen in de vorm van wijnsteen in voorwaarden die zijn oplosbaarheid tot een minimum verlagen.

   Bovenstaande methoden zijn omschreven sub A 12 g van de bijlage bij de in artikel 1 bedoelde verzameling.

12. Het citroenzuur wordt bepaald met de andere zuren door een anionenwisselend hars. Men verricht een gefractioneerde elutie die het mogelijk maakt het te scheiden van het methylappelzuur. Het citroenzuur wordt door voorzichtige oxydatie omgezet in aceton die men dan door distillatie scheidt. Het gehalte aan aceton wordt bepaald door jodometrie.

Bovenstaande methode wordt omschreven sub A 29 e, van de bijlage bij de in artikel 1 bedoelde verzameling.

13. Voor de bepaling van het zwaveldioxyde is :

a) de referentiemethode de bepaling van het totale gehalte aan zwaveldioxyde dat wordt meegevoerd door een luchtstroom of stikstof, door middel van een getitreerde oplossing van natriumhydroxyde ;

b) de gebruikelijke methode

aa) voor het vrije zwaveldioxyde, de rechtstreekse jodometrische titratie met correctieve titratie op dezelfde wijn waarvan het vrije dioxyde is gebonden door een overmaat aan ethanal of aan propanal ;

bb) voor het gebonden zwaveldioxyde, door jodometrische titratie en dubbele alkalische hydrolyse op de wijn waarvan het vrije dioxyde is geoxydeerd in de loop van zijn jodometrische titratie ;

cc) voor het totaal zwaveldioxyde, de optelling van de resultaten die zijn verkregen uit de twee analyses als bedoeld sub aa) en bb).

Bovenstaande methoden zijn omschreven sub A 17 e van de bijlage bij de in artikel 1 bedoelde verzameling.

14. De pH van de wijn en de pH van de most worden bepaald door het potentiaalverschil te meten tussen twee elektroden die in de onderzochte vloeistof zijn ondergedompeld. Een van deze elektroden heeft een potentiaal dat een bepaalde functie is van de pH van deze vloeistof, de andere heeft een vast en bekend potentiaal en vormt de referentie-elektrode.

Bovenstaande methode is omschreven sub A 31 f van de bijlage bij de in artikel 1 bedoelde verzameling.