

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 2120/2004 НА КОМИСИЯТА

от 10 декември 2004 година

за изменение на Регламент (ЕО) № 2729/2000 на Комисията относно определянето на подробни правила за прилагане на контрола в сектора на виното

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 1493/1999 на Съвета от 17 май 1999 г., отнасящ се до общата организация на пазара на виното¹, и по-специално член 72, параграф 4 от него,

като има предвид, че:

(1) Втора алинея от член 11, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 2729/2000 на Комисията² определя минималния брой на пробите, които трябва да бъдат взети всяка година за аналитичната банка данни, предвидена в член 10 на споменатия Регламент. След присъединяването на Чешката република, Кипър, Унгария, Малта, Словения и Словакия, трябва да бъде определен броят на пробите, които трябва да бъдат взети в тези страни.

(2) Член 12 определя броя на анализите, които трябва да бъдат извършени от Съвместния изследователски център (СИЦ), включително анализи на проби от държавите-членки, които все още не са оборудвани. Трябва да бъде определен преходен период, за да се осигури създаване и организация на компетентни изотопни лаборатории в същите тези държави-членки.

(3) Приложения I, II и III към Регламент (ЕО) № 2729/2000 на Комисията съдържат подробни инструкции за преработката, анализа и докладването на резултатите от пробите. Тези инструкции трябва да бъдат актуализирани, за да се вземе под внимание натрупания опит и техническия прогрес.

(4) Регламент (ЕО) № 2729/2000 на Комисията, следователно следва да бъде съответно изменен.

(5) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Управителния комитет по виното,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член I

Регламент (ЕО) № 2729/2000 на Комисията се изменя, както следва:

В член 11, параграф 2, втора алинея се заменя със следния текст:

¹ ОВ L 179, 14.7.1999 г., стр. 1. Регламент, последно изменен с Регламент (ЕО) № 1795/2003 на Комисията (ОВ L 262, 14.10.2003 г., стр. 13).

² ОВ L 316, 15.12.2000 г., стр. 16.

Броят на пробите, които трябва да бъдат взети всяка година за банката данни, трябва да бъде най-малко:

- 20 проби в Чешката република,
- 200 проби в Германия,
- 50 проби в Гърция,
- 200 проби в Испания,
- 400 проби във Франция,
- 400 проби в Италия,
- 10 проби в Кипър,
- 4 проби в Люксембург,
- 50 проби в Унгария,
- 4 проби в Малта,
- 50 проби в Австрия,
- 50 проби в Португалия,
- 20 проби в Словения,
- 15 проби в Словакия,
- 4 проби в Обединеното кралство”.

2. В член 11, параграф 2, първото изречение се заменя със следния текст:

„За период, приключващ на 31 юли 2008 г., в очакване на монтирането на подходящото аналитично оборудване, държавите-членки, които произвеждат вино, но нямат необходимото оборудване за извършване на изотопни анализи, трябва да изпращат своите проби от вино на Съвместния изследователски център (СИЦ) , който да извърши анализа.”

3. Приложение I се заменя с текста в приложение I към настоящия регламент.

4. Приложение II се заменя с текста в приложение II към настоящия регламент.

5. Приложение III се заменя с текста в приложение III към настоящия регламент.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на третия ден след публикуването му в *Официалния вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 10 декември 2004 година.

За Комисията:

Mariann FISCHER BOEL

Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ I

„ПРИЛОЖЕНИЕ I

Инструкции за вземане на проби от прясно грозде и за тяхната обработка, както и за преработването им във вино, предназначено да бъде анализирано чрез изотопните методи, посочени в член 11

I. ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ ОТ ГРОЗДЕ

А. Всяка проба трябва да се състои най-малко от 10 kg узряло грозде от един и същ сорт. Те трябва да бъдат взети в състоянието, в което са намерени.

Вземането на проби трябва да се извършва през периода на прибиране на реколтата от въпросния парцел. Събраното грозде трябва да бъде представително за целия парцел. Така взетите проби от прясно грозде, или когато е подходящо, гроздова мъст, получена след пресоване, могат да бъдат консервирани чрез дълбоко замразяване до по-нататъшната им употреба.

Само в случай, когато е предвидено измерване на съотношението на кислород 18 към водата в гроздовата мъст, една аликвотна част от гроздовата мъст може да бъде отделена настрана и консервирана, след пресоването на цялата проба от грозде.

Б. Когато се вземат мострите, трябва да бъде изготвен описателен лист (бланка). Този лист трябва да включва на първо място част I, отнасяща се до вземането на проби от гроздето, и на второ място част II, отнасяща се до винификацията. Той трябва да бъде съхраняван заедно с пробата и трябва да я придружава по време на транспортирането. Той трябва да бъде обновяван чрез вписване на данни, които се отнасят до всеки вид обработка, на която пробата е била подложена.

Описателният лист, отнасящ се до вземането на проби, трябва да бъде изготвен в съответствие с част I на въпросника, който е представен в приложение II.

II. ВИНИФИКАЦИЯ

А. Винификацията трябва да бъде извършена от компетентния орган или от ведомство, упълномощено за тази цел от този орган, в рамките на възможното, в условия, сравними с нормалните условия в производствения район, за който пробата е представителна. Винификацията трябва да завършва с пълната трансформация на захарта в алкохол, т.е. по-малко от 2 g на литър остатъчни захари. Следователно, в някои случаи, например, за да се гарантира по-добра представителност, могат да бъдат допуснати по-високи стойности на остатъчни захари. Веднага щом виното се е избистрило и стабилизирало посредством серен двуокис (SO₂), то трябва да бъде поставено в бутилки с вместимост 75 cl и да бъде етикетирано.

Б. Описателният лист, отнасящ се до винификацията, трябва да бъде изготвен в съответствие с част II на въпросника, който е представен в приложение II.”

ПРИЛОЖЕНИЕ II

„ПРИЛОЖЕНИЕ II

Въпросник относно събирането на проби от прясно грозде и тяхната винификация, предназначени да бъдат анализирани чрез изотопните методи

Методите за анализ и изразяването на резултатите, които ще бъдат използвани, са тези, които са описани в приложението към Регламент (ЕИО) № 2676/90 на Комисията (или тези, за които въпросните лаборатории, включени в анализа, могат да докажат еквивалентността).

Част I

1. Обща информация

1.1. Номер на пробата:

1.2. Наименование и длъжност на официалното или упълномощеното лице, което взема пробата:

1.3. Наименование и адрес на компетентния орган, отговарящ за вземането на пробата:

1.4. Наименование и адрес на компетентния орган, отговарящ за винификацията и изпращането на пробата, ако е различен от органа, посочен в точка 1.3.:

2. Общо описание на пробите

2.1. Произход (страна, регион):

2.2. Година на прибиране на реколтата:

2.3. Сорт винено грозде:

2.4. Цвят на гроздето:

3. Описание на лозето

3.1. Наименование и адрес на лицето, обработващо парцела:

3.2. Местонахождение на парцела:

- селище (винарско):

- местност:

- кадастрална справка:

- географска ширина, географска дължина:

3.3. Вид на почвата (т.е. варовита, глинеста, варовито-глинеста, песъчлива):

3.4. Местоположение (т.е. скат/наклон, равнина, със слънчево изложение):

3.5. Брой на лозовите коренчета /лозовите пръчки на хектар:

3.6. Приблизителна възраст на лозето (по-малко от 10 години, между 10 и 25 години, повече от 25 години):

3.7. Височина (над морското равнище):

3.8. Метод на подготовка и подкастриране:

3.9. Категория на виното, в което обикновено гроздето е преработено (десертно /трапезно) вино; качествено вино, произведено от определен район; други) (виж

определенията, посочени в приложение I към Регламент (ЕО) № 1493/1999) на Съвета:

4. Характеристики на прибраната реколта и на гроздовата мъст

4.1. Очакван добив от хектар за целия парцел, от който е прибрана реколтата: (kg/ha):

4.2. Здравословно състояние на гроздето (т.е. здраво, загнило), с уточняване дали гроздето е било сухо или мокро в момента на взимането на пробата:

4.3. Дата, на която е взета пробата:

5. Метеорологични условия, предшестващи прибирането на реколтата:

5.1. Валежи, наблюдавани през десетте дни, предшестващи прибирането на реколтата: да/не. Ако отговорът е „да”, допълнителна информация, ако има на разположение.

6. Напоявани лозя

Ако културата е напоявана, дата на последното поливане:

(Печат на компетентния орган, който отговоря за вземането на пробата, както и име, длъжност и подпис на официалното лице, което е взело пробата):

Част II

1) Микровинификация

1.1. Тегло на взетата проба от грозде, в (kg):

1.2. Метод на пресоване /смачкване/:

1.3. Обем на получената гроздовата мъст:

1.4. Характеристики на гроздовата мъст:

- концентрация на захари, изразена в (g/l), чрез рефрактометричен метод:
- обща киселинност, изразена в (g/l) винена киселина (не е задължително):

1.5. Метод на обработка на гроздовата мъст (например: утаяване, центрофугиране):

1.6. Слагане на мая (вид на използваната мая). Посочете дали има или няма спонтанна ферментация.

1.7. Температура по време на ферментацията:

1.8. Метод за определяне края на ферментацията:

1.9. Метод на обработка на виното (например: претакане /прецеждане/):

1.10. Добавка на серен двуокис в (mg/l):

1.11. Анализ на полученото вино:

- алкохолно съдържание по обем в обемни проценти (об. %):
- общ екстракт на сухо вещество:
- редуциращи захари, изразени като (g/l) инвертна захар:

2) Хронологична таблица на винификацията на пробата

Дата:

- на която пробата е била взета: (същата дата, както датата на прибиране на реколтата, посочена в част I, точка 4.3.):
- на пресоването /смачкването/:
- на която започва ферментацията:
- на която приключва ферментацията:
- на бутилирането:

Дата на която е завършена част II:

(Печат на компетентния орган, който е извършил винификацията и подпис на компетентно официално лице на този орган)”

ПРИЛОЖЕНИЕ III

„ПРИЛОЖЕНИЕ III

ДОКЛАД ЗА АНАЛИЗА

на пробите вина и на винените продукти, анализирани чрез изотопен метод, описан в приложението към Регламент (ЕИО) № 2676/90 на Комисията, които трябва да бъдат вписани в банката от изотопни данни на Съвместния изследователски център (СИЦ)

I. ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ (да се пренесе от приложение II)

1. Страна:
2. Номер на пробата:
3. Година:
4. Сорт винено грозде:
5. Категория на виното:
6. Регион/област:
7. Наименование и адрес на лабораторията, която отговаря за резултатите:
8. Проба за контролен (втори/ анализ за проверка от Съвместния изследователски център (СИЦ) : да/не

II. МЕТОДИ И РЕЗУЛТАТИ

1. Вино (да се пренесе от Приложение II)

- | | |
|--|---------|
| 1.1. Алкохолно съдържание по обем в обемни проценти: | об. % |
| 1.2. Общ екстракт на сухо вещество: | (g/l) |
| 1.3. Редуциращи захари: | (g/l) |
| 1.4. Обща киселинност, изразена като винена киселина | (g/l) |
| 1.5. Общо серен двуокис: | (mg/l): |

2. Дестилация на виното за SNIF-NMR

- 2.1. Описание на апаратурата за дестилация:
- 2.2. Обем на дестилираното вино/тегло на получения дестилат:

3. Анализ на дестилата

- 3.1. Алкохолно съдържание по обем на дестилата: % (m/m)

4. Резултат от изотопните съотношения на деутерия (тежкия водород) към етанола, измерени чрез NMR (ядрен магнитен резонанс)

4.1. $(D/H)_I = \text{ppm}$

4.2. $(D/H)_{II} = \text{ppm}$

4.3. „R” =

5. NMR Параметри /Параметри на ядрен магнитен резонанс/

Наблюдавана честота:

6. Резултат от изотопното съотношение $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ на виното

$\delta^{18}\text{O} [\text{‰}] =$ ‰ V. SMOW — SLAP

7. Резултат от изотопното съотношение $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ на гроздовата мъст (при необходимост)

$\delta^{18}\text{O} [\text{‰}] =$ ‰ V. SMOW — SLAP

8. Резултат от изотопното съотношение $^{13}\text{O}/^{12}\text{O}$ на етанола на виното

$\delta^{13}\text{C} [\text{‰}] =$ ‰ V-PDB”
