

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 203/2012

ze dne 8. března 2012,

kterým se mění nařízení (ES) č. 889/2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 834/2007, pokud jde o prováděcí pravidla pro ekologickou produkci vína

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 834/2007 ze dne 28. června 2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů a o zrušení nařízení (EHS) č. 2092/91⁽¹⁾, a zejména na čl. 19 odst. 3 druhý pododstavec, čl. 21 odst. 2, čl. 22 odst. 1, čl. 38 písm. a) a článek 40 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení (ES) č. 834/2007, a zejména hlava III kapitola 4 uvedeného nařízení, stanoví základní požadavky týkající se ekologické produkce zpracovaných potravin. Prováděcí pravidla k těmto základním požadavkům jsou stanovena v nařízení Komise (ES) č. 889/2008 ze dne 5. září 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 834/2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů, pokud jde o ekologickou produkci, označování a kontrolu⁽²⁾.
- (2) Nařízení (ES) č. 889/2008 by mělo obsahovat zvláštní ustanovení pro ekologickou produkci vína. Tato ustanovení by se měla vztahovat na produkty odvětví vína podle nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 ze dne 22. října 2007, kterým se stanoví společná organizace zemědělských trhů a zvláštní ustanovení pro některé zemědělské produkty („jednotné nařízení o společné organizaci trhů“)⁽³⁾.
- (3) Zpracování ekologického vína vyžaduje používání některých produktů a látek jako přísad nebo pomocných technických látek za přesně stanovených podmínek. Za tímto účelem a na základě doporučení studie vypracované v rámci Unie „Ekologické vinařství a výroba vína: vývoj technologií vhodných pro spotřebitele a životní prostředí za účelem zlepšení jakosti ekologického vína a právního rámce založeného na vědeckých poznatcích“ („Organic viticulture and wine-making: development of environment and consumer friendly technologies for organic wine quality improvement and scientifically based legislative framework“), známé rovněž jako „ORWINE“⁽⁴⁾, by podle článku 21 nařízení (ES) č. 834/2007 používání takových produktů a látek mělo být povoleno.

(4) Některé produkty a látky používané jako přísady a pomocné technické látky pro enologické postupy podle nařízení Komise (ES) č. 606/2009 ze dne 10. července 2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o druhy výrobků z révy vinné, enologické postupy a omezení, která se na ně použijí⁽⁵⁾, se získávají ze surovin zemědělského původu. V takovém případě mohou být suroviny dostupné na trhu v ekologické podobě. Na podporu rozvoje poptávky po těchto surovinách na trhu je třeba zvýhodnit používání přísad a pomocných technických látek získaných z ekologicky vypěstovaných surovin.

(5) Postupy a techniky pro produkci vína jsou na úrovni EU stanoveny v nařízení (ES) č. 1234/2007 a v jeho prováděcích pravidlech uvedených v nařízení (ES) č. 606/2009 a v nařízení Komise (ES) č. 607/2009 ze dne 14. července 2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o chráněná označení původu a zeměpisná označení, tradiční výrazy, označování a obchodní úpravu některých vinařských produktů⁽⁶⁾. Používání těchto postupů a technik v ekologické produkci vína nemusí být v souladu s cíli a zásadami stanovenými v nařízení (ES) č. 834/2007, a zejména se zvláštními zásadami, které se vztahují na zpracování ekologických potravin, uvedenými v článku 6 nařízení (ES) č. 834/2007. Pro některé enologické postupy a procesy je proto třeba stanovit zvláštní omezení.

(6) V produkci vína se uplatňují i některé jiné postupy, které se hojně používají při zpracování potravin a které rovněž mohou částečně ovlivňovat některé základní charakteristické znaky ekologických produktů a tím i jejich pravou povahu, ale v současnosti neexistují žádné jiné techniky, které by je nahradily. To platí o tepelném ošetření, filtraci, a používání iontoměničových pryskyřic. Tyto postupy by tudíž měly být pro producenty ekologického vína dostupné, jejich používání je však třeba omezit. Je třeba počítat s možností, že ve vhodném okamžiku bude nutno tepelné ošetření, iontové měniče a reverzní osmózu podrobit novému zkoumání.

(7) Enologické postupy a procesy, které mohou být, pokud jde o pravou povahu ekologických produktů, zavádějící, je třeba z produkce ekologického vína vyloučit. To platí o zahušťování chladem, dealkoholizaci, odsíření fyzikálními metodami, elektrodiálýze a používání katexů, neboť

⁽¹⁾ Úř. věst. L 189, 20.7.2007, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 250, 18.9.2008, s. 1.

⁽³⁾ Úř. věst. L 299, 16.11.2007, s. 1.

⁽⁴⁾ <http://www.orwine.org/default.asp?scheda=263>.

⁽⁵⁾ Úř. věst. L 193, 24.7.2009, s. 1.

⁽⁶⁾ Úř. věst. L 193, 24.7.2009, s. 60.

tyto enologické postupy významným způsobem mění skladbu produktu do té míry, že mohou být zavádějící, pokud jde o pravou povahu ekologického vína. Ze stejných důvodů, pokud jde o pravou povahu ekologického vína, může být zavádějící i používání nebo přidávání některých látek. Je proto vhodné stanovit, že tyto látky by se neměly při ekologických enologických postupech, ošetření a postupech používat nebo přidávat.

- (8) Pokud jde konkrétně o sířičitany, ze studie ORWINE vyplývá, že producenti ekologického vína v Unii již ve vínech vyrobených z ekologických hroznů snížení obsahu oxidu sířičitého v porovnání s maximálním obsahem oxidu sířičitého povoleným pro neekologická vína dosáhli. Je proto třeba stanovit pro ekologická vína vlastní maximální obsah síry, který by měl být nižší než hodnota povolená pro neekologická vína. Potřebná množství oxidu sířičitého závisí na různých kategoriích vína a na některých přirozených vlastnostech vína, zejména na obsahu cukru, který je třeba brát v úvahu při stanovování konkrétních maximálních úrovní oxidu sířičitého pro ekologická vína. Extrémní povětrnostní podmínky však mohou v některých vinařských oblastech způsobit obtíže, takže pro dosažení stability konečného produktu v daném roce bude nutné použít doplňkové hodnoty sířičitanů. Proto pokud jsou tyto podmínky splněny, je třeba umožnit zvýšení maximálního obsahu oxidu sířičitého.
- (9) Víno je produkt s dlouhou trvanlivostí a některá vína se před uvedením na trh tradičně skladují po několik let v sudech nebo nádržích. Podle nařízení Rady (EHS) č. 2092/91 ze dne 24. června 1991 o ekologickém zemědělství a k němu se vztahujícím označování zemědělských produktů a potravin⁽¹⁾ a na omezenou dobu podle nařízení (ES) č. 889/2008 by při dodržení požadavků na označování podle uvedeného nařízení mělo být povoleno tato vína uvádět na trh do vyčerpání zásob.
- (10) Některá ze skladovaných vín již byla vyrobena postupy podle pravidel pro produkci ekologického vína stanovených v tomto nařízení. Pokud je možné to prokázat, mělo by být povoleno používání loga Společenství pro ekologickou produkci podle čl. 25 odst. 1 nařízení (ES) č. 834/2007, od 1. července 2010 nazývaného „logo EU pro ekologickou produkci“, s cílem umožnit řádné srovnání a soutěž mezi ekologickými víny vyrobenými předtím i poté, kdy toto nařízení vstoupí v platnost. V opačném případě by víno mělo být označeno pouze jako „víno vyrobené z ekologických hroznů“ bez označení logem EU pro ekologickou produkci, pokud je vyrobeno v souladu s nařízením (EHS) č. 2092/91 a s nařízením (ES) č. 889/2008 předtím, než bylo změněno tímto nařízením.
- (11) Nařízení (ES) č. 889/2008 by proto mělo být odpovídajícím způsobem změněno.

- (12) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem regulativního Výboru pro ekologickou produkci,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Nařízení (ES) č. 889/2008 se mění takto:

1) Hlava II se mění takto:

a) V čl. 27 odst. 1 se úvodní věta nahrazuje tímto:

„Pro účely čl. 19 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 834/2007 lze při zpracování ekologických potravin s výjimkou produktů odvětví vína, na které se vztahují ustanovení kapitoly 3a, používat pouze tyto látky:“;

b) vkládá se nová kapitola, která zní:

„KAPITOLA 3a

Zvláštní pravidla pro výrobu vína

Článek 29b

Oblast působnosti

1. Tato kapitola stanoví zvláštní pravidla ekologické produkce produktů odvětví vína podle čl. 1 odst. 1 písm. l) nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 (*).

2. Nařízení Komise (ES) č. 606/2009 (**) a (ES) č. 607/2009 (***) se použijí, nestanoví-li tato kapitola výslovně jinak.

Článek 29c

Použití některých produktů a látek

1. Pro účely čl. 19 odst. 2 písm. a) nařízení (ES) č. 834/2007 se produkty odvětví vína vyrábějí z ekologických surovin.

2. Pro účely čl. 19 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 834/2007 lze při výrobě produktů odvětví vína, a to i v průběhu procesů a enologických postupů, použít pouze produkty a látky uvedené v příloze VIIIa tohoto nařízení při splnění zvláštních podmínek a omezení stanovených v nařízení (ES) č. 1234/2007 a nařízení (ES) č. 606/2009, a zejména v příloze I A uvedeného nařízení.

3. Použijí se produkty a látky uvedené v příloze VIIIa tohoto nařízení a označené hvězdičkou, získané z ekologických surovin, jsou-li k dispozici.

(¹) Úř. věst. L 198, 22.7.1991, s. 1. Nařízení (EHS) č. 2092/91 bylo zrušeno a nahrazeno nařízením (ES) č. 834/2007 s platností od 1. ledna 2009.

Článek 29d

Enologické postupy a omezení

1. Aniž je dotčen článek 29c a zvláštní zákazy a omezení uvedené v odstavcích 2 až 5 tohoto článku, jsou povoleny pouze enologické postupy, procesy a ošetření, včetně omezení stanovených v článku 120c a 120d nařízení (ES) č. 1234/2007 a v článku 3, v člancích 5 až 9 a 11 až 14 nařízení (ES) č. 606/2009 a v jejich přílohách, použité před dnem 1. srpna 2010.

2. Zakazuje se použití těchto enologických postupů, procesů a ošetření:

- a) částečné zahuštění chladem uvedené v příloze XVa části B bodě 1 písm. c) nařízení (ES) č. 1234/2007;
- b) odsíření fyzikálními metodami uvedené v bodě 8 přílohy I A nařízení (ES) č. 606/2009;
- c) ošetření elektrodialýzou k zajištění stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene uvedené v bodě 36 přílohy I A nařízení (ES) č. 606/2009;
- d) částečná dealkoholizace vína uvedená v bodě 40 přílohy I A nařízení (ES) č. 606/2009;
- e) ošetření katexem k zajištění stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene uvedené v bodě 43 přílohy I A nařízení (ES) č. 606/2009.

3. Použití následujících enologických postupů, procesů a ošetření je povoleno za těchto podmínek:

- a) při tepelném ošetření podle bodu 2 přílohy I A nařízení (ES) č. 606/2009 nesmí teplota překročit 70 °C;
- b) při odstředování a filtraci s inertními pomocnými filtračními látkami nebo bez nich podle bodu 3 přílohy I A nařízení (ES) č. 606/2009 nesmí být velikost pórů menší než 0,2 µm.

4. Za účelem případného vyloučení nebo omezení Komise před 1. srpnem 2015 přezkoumá používání těchto enologických postupů, procesů a ošetření:

- a) tepelného ošetření uvedeného v bodě 2 přílohy I A nařízení (ES) č. 606/2009;
- b) užití iontoměničových pryskyřic uvedeného v bodě 20 přílohy I A nařízení (ES) č. 606/2009;

c) reverzní osmózy podle části B bodu 1 písm. b) 1 přílohy XVa nařízení (ES) č. 1234/2007.

5. Veškeré změny zavedené po 1. srpnu 2010, pokud jde o enologické postupy, procesy a ošetření uvedené v nařízení (ES) č. 1234/2007 nebo nařízení (ES) č. 606/2009, mohou být v ekologické produkci vína použity teprve po přijetí opatření nutných pro provádění pravidel produkce stanovených v čl. 19 odst. 3 nařízení (ES) č. 834/2007 a podle potřeby i postupu hodnocení podle článku 21 uvedeného nařízení.

(*) Úř. věst. L 299, 16.11.2007, s. 1.

(**) Úř. věst. L 193, 24.7.2009, s. 1.

(***) Úř. věst. L 193, 24.7.2009, s. 60.“

c) Článek 47 se mění takto:

i) v prvním pododstavci se doplňuje nové písmeno e), které zní:

„e) použití oxidu siřičitého o maximálním obsahu stanoveném podle přílohy I B nařízení (ES) č. 606/2009, jestliže výjimečně klimatické podmínky daného roku sklizně poškodí zdravotní stav ekologických hroznů v konkrétní zeměpisné oblasti v důsledku závažného napadení bakteriemi nebo houbami, což nutí vinaře k získání srovnatelného konečného produktu použít větší množství oxidu siřičitého než v předchozích letech.“;

ii) druhý pododstavec se nahrazuje tímto:

„Po udělení souhlasu příslušným orgánem si jednotlivé hospodářské subjekty uchovávají osvědčení o uplatnění výše uvedených výjimek. Členské státy informují ostatní členské státy a Komisi o výjimkách, které udělily podle prvního pododstavce písm. c) a e).“

2) Hlava V se mění takto:

a) V čl. 94 odst. 1 se doplňuje nové písmeno d), které zní:

„d) do 1 měsíce od jejich schválení výjimky povolené členskými státy podle čl. 47 prvního pododstavce písm. c) a e).“;

b) V článku 95 se odstavec 10a nahrazuje tímto:

„10a Pokud jde o produkty odvětví vína, přechodné období uvedené v odstavci 8 uplyne dne 31. července 2012.“

Zásoby vína vyprodukovaného do 31. července 2012 v souladu s nařízením (EHS) č. 2092/91 nebo s nařízením (ES) č. 834/2007 mohou být uváděny na trh až do vyčerpání zásob a při splnění těchto požadavků na označování:

- a) logo Společenství pro ekologickou produkci uvedené v čl. 25 odst. 1 nařízení (ES) č. 834/2007, ode dne 1. července 2010 nazývané „logo EU pro ekologickou produkci“, lze použít za předpokladu, že při výrobě vína je dodržen postup podle hlavy II kapitoly 3a tohoto nařízení;
- b) hospodářské subjekty používající „logo EU pro ekologickou produkci“ uchovávají doklady po dobu nejméně 5 let po uvedení vína získaného z ekologických hroznů na trh, včetně dokladů o odpovídajícím množství vína v litrech podle kategorie vína v daném roce;

c) pokud doklady uvedené v písmeni b) tohoto odstavce nejsou k dispozici, může být takové víno označeno jako „víno vyrobené z ekologických hroznů“, jestliže splňuje požadavky tohoto nařízení s výjimkou požadavků uvedených v hlavě II kapitole 3a uvedeného nařízení;

d) víno označené jako „víno získané z ekologických hroznů“ nemůže nést označení logo EU pro organickou produkci.“

3) Vkládá se nová příloha VIIIa, jejíž znění je uvedeno v příloze tohoto nařízení.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost třetím dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Použije se ode dne 1. srpna 2012.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 8. března 2012.

Za Komisi
José Manuel BARROSO
předseda

PŘÍLOHA

„PŘÍLOHA VIIIa

Produkty a látky povolené k užití nebo přidání do ekologických produktů odvětví vína podle článku 29c

Druh ošetření podle přílohy I A nařízení (ES) č. 606/2009	Název produktů nebo látek	Specifické podmínky a omezení v mezích a za podmínek stanovených v nařízení (ES) č. 1234/2007 a nařízení (ES) č. 606/2009
Bod 1: užití pro provzdušnění nebo okysličování	— vzduch — plynný kyslík	
Bod 3: odstředění a filtrace	— perlit — celulóza — křemelina	Užití pouze jako inertní pomocná filtrační látka
Bod 4: užití za účelem vytvoření inertní atmosféry a ochrany produktu před vzduchem	— dusík — oxid uhličitý — argon	
Body 5, 15 a 21: užití	— kvasinky ⁽¹⁾	
Bod 6: užití	— hydrogenfosforečnan amonný — thiamin hydrochlorid	
Bod 7: užití	— oxid siřičitý — diisířičitan draselný či metadisířičitan draselný	a) Maximální obsah oxidu siřičitého nesmí překročit 100 miligramů na litr u červených vín uvedených v části A bodě 1 písm. a) přílohy I B nařízení (ES) č. 606/2009 a hodnota zbytkového cukru musí být nižší než 2 gramy na litr. b) Maximální obsah oxidu siřičitého nesmí překročit 150 miligramů na litr u bílých a růžových vín uvedených v části A bodě 1 písm. b) přílohy I B nařízení (ES) č. 606/2009 a hodnota zbytkového cukru musí být nižší než 2 gramy na litr. c) U všech ostatních vín se maximální obsah oxidu siřičitého použitého podle přílohy I B nařízení (ES) č. 606/2009 dne 1. srpna 2010 snižuje o 30 miligramů na litr.
Bod 9: užití	— enologické aktivní uhlí	
Bod 10: číření	— potravinářská želatina ⁽²⁾ — bílkoviny rostlinného původu z obilí nebo hrachu ⁽²⁾ — vyzína ⁽²⁾ — vaječný albumin ⁽²⁾ — taniny ⁽²⁾	
	— kasein — kaseinát draselný — oxid křemičitý — bentonit — pektolytické enzymy	

Druh ošetření podle přílohy I A nařízení (ES) č. 606/2009	Název produktů nebo látek	Specifické podmínky a omezení v mezích a za podmínek stanovených v nařízení (ES) č. 1234/2007 a nařízení (ES) č. 606/2009
Bod 12: užití pro přikyselování	— kyselina mléčná — L(+) kyselina vinná	
Bod 13: užití k odkyselení	— kyselina L(+) vinná — uhličitan vápenatý — neutrální vinan draselný — hydrogenuhličitan draselný	
Bod 14: přídavek	— pryskyřice borovice Aleppo	
Bod 17: užití	— mléčné bakterie	
Bod 19: přídavek	— kyselina L-askorbová	
Bod 22: provzdušnění	— dusík	
Bod 23: přídavek	— oxid uhličitý	
Bod 24: přídavek ke stabilizaci vína	— kyselina citronová	
Bod 25: přídavek	— taniny ⁽²⁾	
Bod 27: přídavek	— kyselina metavinná	
Bod 28: užití	— arabská guma ⁽²⁾	
Bod 30: užití	— vinan draselný	
Bod 31: užití	— citrát měďnatý	
Bod 31: užití	— síran měďnatý	povoleno do 31. července 2015
Bod 38: užití	— kousky dubového dřeva	
Bod 39: užití	— alginát draselný	
Druh ošetření podle části A bodu 2 písm. b) přílohy III nařízení (ES) č. 606/2009	— síran vápenatý	Pouze pro „vino generoso“ nebo „vino generoso de licor“

⁽¹⁾ pro jednotlivé kmeny kvasinek: jsou-li dostupné, získané z ekologických surovin.

⁽²⁾ získané z ekologických surovin, jsou-li dostupné.“