

32012R0203

L 71/42

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

9.3.2012.

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 203/2012**od 8. ožujka 2012.****o izmjeni Uredbe (EZ) br. 889/2008 o detaljnim pravilima za provedbu Uredbe Vijeća (EZ) br. 834/2007, vezano uz detaljne odredbe o ekološkom vinu**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 834/2007 od 28. lipnja 2007. o ekološkoj proizvodnji i označivanju ekoloških proizvoda i stavljanju izvan snage Uredbe (EEZ) br. 2092/91⁽¹⁾, a posebno drugi podstavak njezinog članka 19. stavka 3., članak 21. stavak 2., članak 22. stavak 1., članak 38. točku (a) i članak 40.,

budući da:

- (1) Uredbom (EZ) br. 834/2007 i posebno njezinim poglavljem 4. glave III. utvrđeni su osnovni zahtjevi za ekološku proizvodnju prerađene hrane. Detaljna pravila za provedbu tih osnovnih zahtjeva utvrđena su Uredbom Komisije (EZ) br. 889/2008 od 5. rujna 2008. o detaljnim pravilima za provedbu Uredbe Vijeća (EZ) br. 834/2007 o ekološkoj proizvodnji i označivanju ekoloških proizvoda s obzirom na ekološku proizvodnju, označivanje i kontrolu⁽²⁾.
- (2) Posebne odredbe za proizvodnju ekološkog vina trebaju se utvrditi u Uredbi (EZ) br. 889/2008. Te se odredbe trebaju primjenjivati na proizvode iz sektora vina kako je navedeno u Uredbi Vijeća (EZ) br. 1234/2007 od 22. listopada 2007. o uspostavljanju zajedničke organizacije poljoprivrednih tržišta i o posebnim odredbama za određene poljoprivredne proizvode (Uredba o jedinstvenom ZOT-u)⁽³⁾.
- (3) Za preradu ekoloških vina moraju se koristiti određeni proizvodi i tvari kao aditivi ili pomoćna sredstva za proizvodnju prema točno definiranim uvjetima. U tu svrhu i na temelju preporuka studije provedene diljem Unije o „Ekološkom vinogradarstvu i proizvodnji vina: razvoj ekoloških i tehnologija prihvatljivih za potrošače za poboljšanje kvalitete ekološkog vina i znanstveno utemeljen zakonodavni okvir” (također poznat kao „Orwine”)⁽⁴⁾ upotreba takvih proizvoda i tvari treba biti dopuštena u skladu s člankom 21. Uredbe (EZ) br. 834/2007.
- (4) Određeni proizvodi i tvari, koji se upotrebljavaju kao aditivi i pomoćna sredstva u proizvodnji u enološkoj

praksi prema Uredbi Komisije (EZ) br. 606/2009 od 10. srpnja 2009. o utvrđivanju određenih detaljnih pravila za provedbu Uredbe Vijeća (EZ) br. 479/2008 u pogledu kategorija proizvoda od vinove loze, enoloških postupaka i primjenjivih ograničenja⁽⁵⁾, dobivaju se iz sirovina poljoprivrednog podrijetla. U tom su slučaju sirovine možda na raspolaganju na tržištu i u ekološkom obliku. Kako bi se pospješila veća potražnja na tržištu, prednost treba dati aditivima i pomoćnim sredstvima za proizvodnju koji se dobivaju iz ekološki uzgojenih sirovina.

- (5) Postupci i tehnike proizvodnje vina utvrđeni su na razini Unije u Uredbi (EZ) br. 1234/2007 a njezine provedbene odredbe utvrđene su u Uredbi (EZ) br. 606/2009 i Uredbi Komisije (EZ) br. 607/2009 od 14. srpnja 2009. o utvrđivanju određenih detaljnih pravila za provedbu Uredbe Vijeća (EZ) br. 479/2008 u pogledu zaštićenih oznaka izvornosti i oznaka zemljopisnog podrijetla, tradicionalnih izraza, označivanja i prezentiranja određenih proizvoda u sektoru vina⁽⁶⁾. Primjena tih postupaka i tehnologija u proizvodnji ekoloških vina možda nije u skladu s ciljevima i načelima utvrđenim u Uredbi (EZ) br. 834/2007, a naročito s posebnim načelima koja se primjenjuju na proizvodnju ekološke hrane, spomenutih u članku 6. Uredbe (EZ) br. 834/2007. Zato je potrebno donijeti posebne restrikcije i ograničenja za određene enološke postupke i procese.
- (6) Određeni ostali postupci koji se naširoko koriste za preradu hrane mogu se također primjenjivati na proizvodnju vina no oni mogu utjecati i na određene bitne karakteristike ekoloških proizvoda pa prema tome i na njihova stvarna svojstva, ali trenutačno nema alternativnih tehnologija koje bi ih mogle zamijeniti. To se odnosi na termalnu obradu, filtriranje, reverznu osmozu i primjenu smola za izmjenu iona. Dakle ti postupci trebaju biti na raspolaganju proizvođačima ekoloških vina, ali njihovu primjenu treba ograničiti. S vremenom je potrebno predvidjeti i mogućnost preispitivanja termalne obrade, primjene smola za izmjenu iona i reverzne osmoze.
- (7) Enološki postupci i procesi koji bi mogli biti obmanjujući u odnosu na stvarna svojstva ekoloških proizvoda trebaju se isključiti iz proizvodnje ekološkog vina. To se odnosi na koncentriranje hlađenjem, dealkoholiziranje, eliminaciju sumpornog dioksida fizičkim procesom, elektrodijalizu i primjenu kationskih izmjenjivača kao onih ekoloških postupaka kojima se do te mjere bitno mijenja

⁽¹⁾ SL L 189, 20.7.2007., str. 1.⁽²⁾ SL L 250, 18.9.2008., str. 1.⁽³⁾ SL L 299, 16.11.2007., str. 1.⁽⁴⁾ <http://www.orwine.org/default.asp?scheda=263>⁽⁵⁾ SL L 193, 24.7.2009., str. 1.⁽⁶⁾ SL L 193, 24.7.2009., str. 60.

sastav proizvoda da bi mogli biti obmanjujući s obzirom na stvarna svojstva vina. Isto bi tako primjena ili dodavanje određenih tvari mogla biti obmanjujuća u odnosu na stvarna svojstva ekološkog vina. Zato je primjereno odrediti da se takve tvari ne smiju primjenjivati ili dodavati kod ekoloških postupaka i procesa obrade.

- (8) U odnosu posebno na sulfite, rezultati Orwine studije su pokazali da su proizvođači ekoloških vina u Uniji već postigli sniženje količine sumpornog dioksida u vinu napravljenom od ekološkoga grožđa, u usporedbi s maksimalnim sadržajem sumpornog dioksida koji je dopušten za neekološka vina. Zato je primjereno utvrditi maksimalni sadržaj sumpora specifičan za ekološka vina, koji treba biti niži od količine odobrene za neekološka vina. Potrebne količine sumpornog dioksida ovise o raznim kategorijama vina kao i o određenim svojstvenim karakteristikama samoga vina, primjerice sadržaju njegova šećera, što se treba uzeti u obzir kod određivanja maksimalnih količina sumpornog dioksida specifičnih za ekološka vina. Međutim, zbog ekstremnih vremenskih nepogoda mogu nastati poteškoće u određenim vinogradarskim područjima radi kojih će možda biti potrebno primijeniti dopunske količine sulfita kod pripreme vina, kako bi se postigla stabilnost konačnog proizvoda u dotičnoj godini. Zato treba dopustiti da se povisi maksimalni sadržaj sumpornog dioksida kad su ispunjeni takvi uvjeti.
- (9) Vino je proizvod duge trajnosti i neka vina se tradicionalno godinama skladište u bačvama ili spremnicima prije stavljanja na tržište. Prema odredbama Uredbe Vijeća (EEZ) br. 2092/91 od 24. lipnja 1991. o ekološkoj proizvodnji poljoprivrednih proizvoda i označivanju tako proizvedenih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda⁽¹⁾, te određeno vremensko razdoblje prema Uredbi (EZ) br. 889/2008 stavljanje na tržište takvih vina uz zadržavanje odredaba o označivanju prema toj Uredbi, treba dopustiti sve dok se ne potroše zalihe.
- (10) Neka od uskladištenih vina već su proizvedena prema procesu proizvodnje vina koji je u skladu s propisima o proizvodnji ekoloških vina predviđenima ovom Uredbom. Kad se to može dokazati potrebno je odobriti primjenu znaka za ekološku proizvodnju Unije, kako je navedeno u članku 25. stavku 1. Uredbe (EZ) br. 834/2007, koja se od 1. srpnja 2010. naziva „ekoznak EU-a“, kako bi se omogućila pravedna usporedba i tržišno natjecanje među ekološkim vinima proizvedenim prije i nakon stupanja na snagu ove Uredbe. Ako to nije slučaj, vino se treba označiti samo kao „vino od ekološkoga grožđa“, bez da na sebi ima ekoznak EU-a, ako je vino proizvedeno u skladu s Uredbom (EEZ) br. 2092/91 i Uredbom (EZ) br. 889/2008 prije nego je izmijenjena ovom Uredbom.
- (11) Uredbu 889/2008 treba stoga na odgovarajući način izmijeniti.

- (12) Mjere predviđene ovom Odlukom u skladu su s mišljenjem Regulatornog odbora za ekološku proizvodnju,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Uredba (EZ) br. 889/2008 mijenja se kako slijedi:

1. Glava II. mijenja se kako slijedi:

- (a) u članku 27. stavku 1. uvodna se fraza zamjenjuje sljedećim:

„U svrhu članka 19. stavka 2. točke (b) Uredbe (EZ) br. 834/2007, u preradi ekološke hrane smiju se primjenjivati samo sljedeće tvari, uz izuzetak proizvoda iz sektora vina, na koje se primjenjuju odredbe poglavlja 3.a;“;

- (b) umeće se novo poglavlje 3.a:

„POGLAVLJE 3.a

Posebna pravila za proizvodnju vina

Članak 29.b

Područje primjene

1. Ovim se poglavljem utvrđuju posebna pravila za ekološku proizvodnju proizvoda iz sektora vina prema članku 1. stavku 1. točki (l) Uredbe Vijeća (EZ) br. 1234/2007 (*).

2. Uredbe Komisije (EZ) br. 606/2009 (**), i (EZ) br. 607/2009 (**); primjenjuju se, osim ako u ovom poglavljju nije drukčije predviđeno.

Članak 29.c

Primjena određenih proizvoda i tvari

1. U svrhu članka 19. stavka 2. točke (a) Uredbe (EZ) br. 834/2007, proizvodi iz sektora vina proizvode se od ekoloških sirovina.

2. U svrhu članka 19. stavka 2. točke (b) Uredbe (EZ) br. 834/2007, samo proizvodi i tvari navedeni na popisu u Prilogu VIII.a ovoj Uredbi smiju se primjenjivati za proizvodnju proizvoda iz sektora vina, uključujući tijekom procesa i enoloških postupaka, ovisno o uvjetima i ograničenjima utvrđenim u Uredbi (EZ) br. 1234/2007 i Uredbi (EZ) br. 606/2009 a posebno u Prilogu I.A toj Uredbi.

3. Proizvodi i tvari navedeni na popisu u Prilogu VIII.a ovoj Uredbi i označeni zvjezdicom, dobiveni iz ekoloških sirovina, upotrebljavaju se ako su na raspolaganju.

⁽¹⁾ SL L 198, 22.7.1991., str. 1. Uredba (EEZ) br. 2092/91 je stavljena izvan snage i zamijenjena Uredbom (EZ) br. 834/2007 od 1. siječnja 2009.

Članak 29.d

Enološki postupci i ograničenja

1. Ne dovodeći u pitanje članak 29.c i određene zabrane i ograničenja predviđena u stavcima 2. do 5. toga članka, dopušteni su samo enološki postupci, procesi i obrade, uključujući ograničenja predviđena u članku 120.c i 120.d Uredbe (EZ) br. 1234/2007 i u člancima 3., 5. do 9. i 11. do 14. Uredbe (EZ) br. 606/2009 i u njihovim priložima, koji su se primjenjivali prije 1. kolovoza 2010.

2. Zabranjena je primjena sljedećih enoloških postupaka, procesa i obrada:

- (a) djelomično koncentriranje hlađenjem na temelju točke (c) odjeljka B.1 Priloga XV.a Uredbi (EZ) br. 1234/2007;
- (b) eliminacija sumpornog dioksida fizičkim procesom na temelju točke 8. Priloga I.A Uredbi (EZ) br. 606/2009;
- (c) obrada elektrodijalizom za tartarno stabiliziranje vina na temelju točke 36. Priloga I.A Uredbi (EZ) br. 606/2009;
- (d) djelomično dealkoholiziranje vina na temelju točke 40. Priloga I.A Uredbi (EZ) br. 606/2009;
- (e) obrada kationskim izmjenjivačima za tartarno stabiliziranje vina na temelju točke 43. Priloga I.A Uredbi (EZ) br. 606/2009.

3. Dopuštena je primjena sljedećih enoloških postupaka, procesa i obrada pod sljedećim uvjetima:

- (a) za termalne obrade na temelju točke 2. Priloga I.A Uredbi (EZ) br. 606/2009 temperatura ne smije prijeći 70 °C;
- (b) za centrifugiranje i filtriranje sa ili bez inertnih agenata filtriranja na temelju točke 3. Priloga I. A Uredbi (EZ) br. 606/2009, veličina otvora ne smije biti manja od 0,2 mikrometra.

4. Komisija prije 1. kolovoza 2015. preispituje primjenu sljedećih enoloških postupaka, procesa i obrada s obzirom na postupno dokidanje ili daljnje ograničenje tih postupaka:

- (a) termalne obrade, kako je navedeno u točki 2. Priloga I.A Uredbi (EZ) br. 606/2009;

(b) primjenu smola za izmjenu iona, kako je navedeno u točki 20. Priloga I.A Uredbi (EZ) br. 606/2009;

(c) reverznu osmozu na temelju točke (b) odjeljka B.a Priloga XV.a Uredbi (EZ) br. 1234/2007.

5. Izmjene uvedene nakon 1. kolovoza 2010. vezano uz enološke postupke, procese i obrade predviđene u Uredbi (EZ) br. 1234/2007 ili Uredbi (EZ) br. 606/2009, smiju se primjenjivati u ekološkoj proizvodnji vina samo nakon usvajanja mjera potrebnih za provedbu pravila za proizvodnju predviđenih u članku 19. stavku 3. Uredbe (EZ) br. 834/2007 i, prema potrebi, procjene procesa prema članku 21. te Uredbe.

(*) SL L 299, 16.11.2007., str. 1.

(**) SL L 193, 24.7.2009., str. 1.

(***) SL L 193, 24.7.2009., str. 60."

(c) Članak 47. mijenja se kako slijedi:

i. u prvom stavku, dodaje se sljedeća točka (e):

„(e) primjena sumpornog dioksida do maksimalne količine koja se utvrđuje u skladu s Prilogom I. B Uredbi (EZ) br. 606/2009 ako je zbog iznimnih klimatskih uvjeta pojedine žetvene godine pogoršan sanitarni status ekološkoga grožđa u pojedinim zemljopisnim područjima jakim napadom bakterija ili gljivica, zbog kojeg vinari moraju upotrijebiti više sumpornog dioksida nego prethodnih godina kako bi dobili usporediv konačni proizvod.”;

ii. drugi stavak zamjenjuje se sljedećim:

„Nakon odobrenja nadležnih tijela, pojedini vinogradari vode evidenciju o upotrebi gore navedenih izuzeća. Države članice obavješćuju jedna drugu i Komisiju o izuzećima koja su odobrile prema točkama (c) i (e) prvog stavka.”

2. Glava V. mijenja se kako slijedi:

(a) u članku 94. stavku 1. dodaje se sljedeća točka (d):

„(d) u roku od jednog mjeseca nakon njihovog odobrenja, izuzeća odobrena od strane država članica prema točkama (c) i (e) prvog stavka članka 47.”;

(b) u članku 95. stavak 10.a zamjenjuje se sljedećim:

„10.a Za proizvode sektora vina prijelazno razdoblje prema stavku 8. istječe 31. srpnja 2012.

Zalihe vina proizvedene do 31. srpnja 2012. u skladu s Uredbom (EEZ) br. 2092/91, odnosno s Uredbom (EZ) br. 834/2007 mogu se i dalje stavljati na tržište sve dok se ne iscrpe zalihe, prema sljedećim uvjetima označivanja:

- (a) znak ekološke proizvodnje Zajednice, kako je navedeno u članku 25. stavku 1. Uredbe (EZ) br. 834/2007, koja se od 1. srpnja 2010. naziva 'Ekoznak EU-a', smije se koristiti pod uvjetom da je proces pripreme vina u skladu s poglavljem 3.a glave II. ove Uredbe;
- (b) vinari koji koriste 'Ekoznak EU-a' vode evidenciju za razdoblje od najmanje pet godina nakon što stave na tržište vino koje je dobiveno od ekološkoga grožđa, uključujući i odgovarajuće količine vina u litrama po kategoriji vina i po godini;

(c) ako nije dostupna evidencija navedena u točki (b) ovog stavka, takvo se vino smije označiti kao 'vino od ekološkoga grožđa', pod uvjetom da ispunjava zahtjeve iz ove Uredbe osim onih predviđenih u njezinom poglavlju 3.a glavi II.;

(d) vino označeno kao 'vino od ekološkoga grožđa' ne smije imati na sebi znak 'Ekoznak EU-a'."

3. Umeće se novi Prilog VIII.a, čiji je tekst naveden u Prilogu ovoj Uredbi.

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu trećeg dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 8. ožujka 2012.

Za Komisiju
Predsjednik
José Manuel BARROSO

PRILOG

„PRILOG VIII.a

Proizvodi i tvari odobreni za primjenu ili dodavanje u ekološkoj proizvodnji u sektoru vina prema članku 20.c

Vrsta obrade u skladu s Prilogom I.A Uredbi (EZ) br. 606/2009	Naziv proizvoda ili tvari	Posebni uvjeti, restrikcije u okviru ograničenja i uvjeta navedenih u Uredbi (EZ) br. 1234/2007 i Uredbi (EZ) br. 606/2009
Točka 1.: Primjena za prozračivanje ili obogaćivanje kisikom	— zrak — kisik u obliku plina	
Točka 3.: Centrifugiranje i filtriranje	— perlit — celuloza — dijatomejska zemlja	Primjena samo kao inertni agens filtriranja
Točka 4.: Primjena s ciljem stvaranja inertne atmosfere i za rukovanje proizvodom zaštićenim od zraka	— dušik — ugljični dioksid — argon	
Točke 5., 15. i 21.: Primjena	— kvasci ⁽¹⁾	
Točka 6.: Primjena	— di-amoniumfosfat — tiamin diklorhidrat	
Točka 7.: Primjena	— sumporni dioksid — kalijev disulfit ili kalijev metabisulfit	(a) Maksimalni sadržaj sumpornog dioksida ne smije prijeći 100 miligrama po litri za crna vina, kako je navedeno u točki 1. točka (a) dijela A Priloga I.B Uredbi (EZ) br. 606/2009, uza sadržaj rezidualnog šećera koji je niži od 2 grama po litri. (b) Maksimalni sadržaj sumpornog dioksida ne smije prijeći 150 miligrama po litri za bijela i rosé vina, kako je navedeno u točki 1. točka (b) dijela A Priloga I.B Uredbi (EZ) br. 606/2009, uza sadržaj rezidualnog šećera koji je niži od 2 grama po litri. (c) Za sva ostala vina, maksimalni sadržaj sumpornog dioksida koji se 1. kolovoza 2010. primjenjuje u skladu s Prilogom I.B Uredbi (EZ) br. 606/2009 smanjuje se za 30 miligrama po litri.
Točka 9.: Primjena	— drveni ugljen za primjenu u enologiji	
Točka 10.: Bistrenje	— jestiva želatina ⁽²⁾ — biljne bjelančevine od pšenice ili graška ⁽²⁾ — riblje ljepilo ⁽²⁾ — bjelanjak jajeta albumin ⁽²⁾ — tanini ⁽²⁾	
	— kazein — kalijev kazeinat — silicijev dioksid — bentonit — pektolitski enzimi	

Vrsta obrade u skladu s Prilogom I.A Uredbi (EZ) br. 606/2009	Naziv proizvoda ili tvari	Posebni uvjeti, restrikcije u okviru ograničenja i uvjeta navedenih u Uredbi (EZ) br. 1234/2007 i Uredbi (EZ) br. 606/2009
Točka 12.: Primjena u svrhu acidifikacije	— mliječna kiselina — L(+) vinska kiselina	
Točka 13.: Primjena u svrhu deacidifikacije	— L(+) vinska kiselina — kalcijev karbonat — neutralni kalijev tartrat — kalijev bikarbonat	
Točka 14.: Dodavanje	— smola bora Aleppo	
Točka 17.: Primjena	— bakterije mliječne kiseline	
Točka 19.: Dodavanje	— L-askorbinska kiselina	
Točka 22.: Primjena za prozračivanje	— dušik	
Točka 23.: Dodavanje	— ugljični dioksid	
Točka 24.: Dodavanje u svrhu stabilizacije vina	— limunska kiselina	
Točka 25.: Dodavanje	— tanini ⁽²⁾	
Točka 27.: Dodavanje	— meta vinska kiselina	
Točka 28.: Primjena	— akacijina guma ⁽²⁾ (guma arabika)	
Točka 30.: Primjena	— kalijev bitartrat	
Točka 31.: Primjena	— bakreni citrat	
Točka 31.: Primjena	— bakreni sulfat	Dopušteno do 31. srpnja 2015.
Točka 38.: primjena	— hrastovo iverje	
Točka 39.: primjena	— kalijev alginat	
Vrsta obrade u skladu s Prilogom III. točka A stavak 2. točka (b) Uredbi (EZ) br. 606/2009	— kalcijev sulfat	Samo za „vino generoso” ili „vino generoso de licor”

⁽¹⁾ Za pojedine sojeve kvasca: ako je na raspolaganju, dobivenih od ekoloških sirovina.

⁽²⁾ Dobivene od ekoloških sirovina, ako su na raspolaganju.”