

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 643/2006

z dnia 27 kwietnia 2006 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1622/2000 ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 w sprawie wspólnej organizacji rynku wina oraz ustanawiające wspólnotowy kodeks praktyk i procesów enologicznych oraz rozporządzenie (WE) nr 884/2001 ustanawiające szczegółowe zasady stosowania dokumentów towarzyszących przewozowi produktów winiarskich i rejestrów prowadzonych w sektorze wina

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

Artykuł 1

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 1493/1999 z dnia 17 maja 1999 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 46 ust. 1 oraz jego art. 70 ust. 3,

W rozporządzeniu (WE) nr 1622/2000 wprowadza się następujące zmiany:

1) dodaje się art. 15a w następującym brzmieniu:

a także mając na uwadze, co następuje:

„Artykuł 15a

Dwuwęglan dimetylu

Dodanie dwuwęglanu dimetylu, o którym mowa w załączniku IV ust. 3 lit. zc) do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, może być wykonane tylko w granicach ustalonych w załączniku IV do niniejszego rozporządzenia i jeśli spełnia wymogi określone w załączniku IXa do tego rozporządzenia.”;

(1) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1622/2000 ⁽²⁾ ustanawia w szczególności ograniczenia i określone warunki stosowania substancji, których użycie jest dozwolone na mocy rozporządzenia (WE) nr 1493/1999. Ograniczenia użycia powyższych substancji określone są w załączniku IV. W związku z dołączeniem do listy praktyk enologicznych dozwolonych w załączniku IV do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, kwasu L-askorbinowego i dwuwęglanu dimetylu, należy ustalić odpowiednie ograniczenia i warunki dla użycia tych substancji.

2) załącznik IV zastępuje się tekstem znajdującym się w załączniku I do niniejszego rozporządzenia;

(2) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 884/2001 ⁽³⁾ ustanawia procedury dotyczące prowadzenia rejestrów przychodu i rozchodu, a w szczególności przewiduje oznaczenie pewnych operacji w rejestrach. Szczegółowe właściwości związane z dodaniem do win dwuwęglanu dimetylu wymagają odnotowania jego użycia w rejestrach.

3) tekst załącznika II do niniejszego rozporządzenia dodaje się jako załącznik IXa.

(3) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenia (WE) nr 1622/2000 i (WE) nr 884/2001.

Artykuł 2

W art. 14 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 884/2001 dodaje się tiret w następującym brzmieniu:

(4) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Wina,

„— dodanie do win dwuwęglanu dimetylu (DMDC)”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 14.7.1999, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2165/2005 (Dz.U. L 345 z 28.12.2005, str. 1).

⁽²⁾ Dz.U. L 194 z 31.7.2000, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1163/2005 (Dz.U. L 188 z 20.7.2005, str. 3).

⁽³⁾ Dz.U. L 128 z 10.5.2001, str. 32. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 908/2004 (Dz.U. L 163 z 30.4.2004, str. 56).

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 27 kwietnia 2006 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

„ZAŁĄCZNIK IV

Ograniczenia dotyczące stosowania niektórych substancji

(artykuł 5 niniejszego rozporządzenia)

Ograniczenia, które stosuje się do używania substancji, określonych w załączniku IV do rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, zgodnie z warunkami tam ustanowionymi, są następujące:

Substancja	Stosować ze świeżymi winogronami, moszczem gronowym, moszczem gronowym w trakcie fermentacji, moszczem gronowym w trakcie fermentacji otrzymanym z suszonych winogron, skoncentrowanym moszczem gronowym i młodym winem, którego fermentacja jeszcze się nie zakończyła	Stosować z moszczem gronowym w trakcie fermentacji przeznaczonym do bezpośredniego spożycia przez ludzi w takiej postaci, winem nadającym się do produkcji wina stołowego, winem stołowym, winem musującym, winem musującym gazowanym, winem półmusującym, winem półmusującym gazowanym, winem likierowym i winami gatunkowymi produkowanymi w określonym regionie geograficznym (psr)
Preparaty ze ścian komórkowych drożdży	40 g/hl	40 g/hl
Ditlenek węgla		Maksymalna zawartość w winie traktowanym w ten sposób: 2 g/l
Kwas L-askorbinowy	250 mg/l	250 mg/l; maksymalna zawartość w winie obrabianym w ten sposób nie powinna przekroczyć 250 mg/l
Kwas cytrynowy		Maksymalna zawartość w winie obrabianym w ten sposób: 1 g/l
Kwas metawinowy		100 mg/l
Siarczan miedzi		1 g/hl, pod warunkiem że zawartość miedzi w produkcie obrabianym w ten sposób nie przekracza 1 mg/l
Węgiel drzewny do użytku enologicznego	100 g suchej wagi na hl	100 g suchej wagi na hl
Sole odżywcze: fosforan diamonowy lub siarczan amonowy	1 g/l (wyrażone w soli) (*)	0,3 g/l (wyrażone w soli) do przygotowania wina musującego
Siarczyn amonu lub bisiarczyn amonu	0,2 g/l (wyrażone w soli) (*)	
Czynniki wzrostowe: tiamina w postaci chlorowodoru	0,6 mg/l (wyrażone w tiaminie)	0,6 mg/l (wyrażone w tiaminie) do przygotowania wina musującego
Poliwinylopolipirolidon	80 g/hl	80 g/hl
Winian wapnia		200 g/hl
Fitynian wapnia		8 g/hl
Lizozym	500 mg/l (**)	500 mg/l (**)
Dwuwęglan dimetylu		200 mg/l; nie można wykryć pozostałości w winach wprowadzonych do obrotu

(*) Produkty te można również stosować w połączeniu, do ogólnego limitu 1 g/l bez uszczerbku dla limitu 0,2 g/l określonego powyżej.

(**) Ilość łączna nie może przekroczyć granicy 500 mg/l, kiedy następuje dodanie do moszczu gronowego i wina.

ZAŁĄCZNIK II

„ZAŁĄCZNIK IXa

Wymogi dotyczące dwuwęglanu dimetylu

(artykuł 15a niniejszego rozporządzenia)

OBSZAR ZASTOSOWAŃ

Dwuwęglan dimetylu może być dodany do wina dla osiągnięcia następującego celu: zagwarantowania stabilizacji mikrobiologicznej wina butelkowanego zawierającego cukry ulegające fermentacji.

WYMOGI

- Dodanie dwuwęglanu dimetylu powinno nastąpić na krótko przed butelkowaniem.
 - Praktyka ta może być stosowana tylko w przypadku win z zawartością cukru nie mniejszą niż 5 g/l.
 - Dawka maksymalna jest ustalona w załączniku IV do niniejszego rozporządzenia, a produkt nie powinien być wykrywalny w winach wprowadzonych do obrotu.
 - Użyty produkt musi spełniać kryteria czystości ustanowione w dyrektywie 96/77/WE.
 - Zabieg ten należy odnotować w rejestrze, określonym w art. 70 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1493/1999.”
-