

## РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 203/2012 НА КОМИСИЯТА

от 8 март 2012 година

за изменение на Регламент (ЕО) № 889/2008 за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета във връзка с подробни правила относно биологичното вино

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 г. относно биологичното производство и етикетирането на биологични продукти и за отмяна на Регламент (ЕО) № 2092/91<sup>(1)</sup>, и по-специално член 19, параграф 3, втора алинея, член 21, параграф 2, член 22, параграф 1, член 38, буква а) и член 40 от него,

като има предвид, че:

- (1) С Регламент (ЕО) № 834/2007, и по-специално с дял III, глава 4 от него, се определят основните изисквания по отношение на биологичното производство на преработени храни. Подробните правила за прилагането на тези основни изисквания са установени с Регламент (ЕО) № 889/2008 на Комисията от 5 септември 2008 г. за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета относно биологичното производство и етикетирането на биологични продукти по отношение на биологичното производство, етикетирането и контрола<sup>(2)</sup>.
- (2) Специфични разпоредби за биологичното производство на вино следва да се добавят в Регламент (ЕО) № 889/2008. Тези разпоредби следва да се прилагат за лозаро-винарските продукти, посочени в Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета от 22 октомври 2007 г. за установяване на обща организация на селскостопанските пазари и относно специфични разпоредби за някои земеделски продукти („Общ регламент за ООП“)<sup>(3)</sup>.
- (3) Преработката на биологично вино изисква употребата при добре уточнени условия на някои продукти и вещества като добавки или технологични спомагателни вещества. За тази цел и на базата на препоръките на проучване на равнището на Съюза за „Биологично лозарство и винопроизводство: развитие на технологии, благоприятни за околната среда и за потребителите, за подобряване на качеството на биологично произведеното вино и разработване на научнообоснована нормативна уредба“ (известно и под името „ORWINE“<sup>(4)</sup>), използването на такива продукти и вещества следва да бъде разрешено в съответствие с член 21 от Регламент (ЕО) № 834/2007.
- (4) Някои продукти и вещества, които се използват като добавки и технологични спомагателни вещества за енологични практики съгласно Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията от 10 юли 2009 година относно определяне на някои правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 479/2008 на Съвета по отношение

на категориите лозаро-винарски продукти, енологичните практики и приложимите ограничения<sup>(5)</sup>, се получават от суровини от земеделски произход. В такъв случай суровините могат да се предлагат на пазара в биологичната си форма. С оглед насърчаване на увеличаването на търсенето и на пазара следва да се отдаде предпочитание на използването на добавки и технологични спомагателни вещества, получени от биологично отгледани суровини.

- (5) Практики и технологии за винопроизводството са установени на равнището на Съюза в Регламент (ЕО) № 1234/2007 и в правилата за прилагането му, установени в Регламент (ЕО) № 606/2009, и в Регламент (ЕО) № 607/2009 на Комисията от 14 юли 2009 г. за определяне на някои подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 479/2008 на Съвета по отношение на защитените наименования за произход и защитените географски указания, традиционните наименования, етикетирането и представянето на определени лозаро-винарски продукти<sup>(6)</sup>. Използването на тези практики и технологии на биологичното винопроизводство може да не съответства на целите и принципите, посочени в Регламент (ЕО) № 834/2007, и по-специално със специфичните принципи, приложими за преработката на биологични храни, упоменати в член 6 от Регламент (ЕО) № 834/2007. Затова за определени енологични практики и процеси следва да се определят специфични ограничения.
- (6) Някои други практики, които са широко разпространени при преработката на храни, са приложими и за винопроизводството и може да се отразят също така върху определени съществени характеристики на биологичните продукти и следователно върху истинската им същност, но засега няма алтернативни технологии, които биха могли да ги заместят. Това важи за топлинна обработка, филтриране, обратна осмоза и използване на йоннообменни смоли. Следователно тези практики следва да са разрешени на производителите на биологично вино, но използването им следва да се ограничи. В подходящ срок следва да се предвиди възможност за преразглеждане на йоннообменните смоли за топлинна обработка и на обратната осмоза.
- (7) Енологични практики и процеси, които биха могли да се окажат подвеждащи по отношение на истинската същност на продукта, следва да са изключени от биологичното винопроизводство. Това се отнася до концентрацията със студ, намаляването на алкохолното съдържание, десулфитиране чрез физични методи, електродиализата и използването на катионообменители, тъй като тези енологични практики съществено променят състава на продукта по степен, когато могат да се окажат подвеждащи по отношение на истинската същност на биологичното вино. За същите цели може и използването или добавянето на определени вещества да се окажат подвеждащи по отношение на истинската същност на биологичното

<sup>(1)</sup> ОВ L 189, 20.7.2007 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ L 250, 18.9.2008 г., стр. 1.

<sup>(3)</sup> ОВ L 299, 16.11.2007 г., стр. 1

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

<sup>(5)</sup> ОВ L 193, 24.7.2009 г., стр. 1.

<sup>(6)</sup> ОВ L 193, 24.7.2009 г., стр. 60.

вино. Следователно е целесъобразно да се определи, че такива вещества следва да не се използват или добавят при биологичните енологични практики и преработването.

- (8) По отношение по-специално на сулфитите резултатите на проучването ORWINE показаха, че производителите на биологично вино в Съюза вече са постигнали намаляване на нивото на серния диоксид във вината, произведени от биологично грозде, спрямо максималното съдържание на серен диоксид, допустимо за небιологичните вина. Следователно е подходящо да се определи максималното съдържание на сяра, специфично за биологичните вина, което следва да е по-ниско от нивото, разрешено в небιологичните вина. Необходимите количества серен диоксид зависят от различните категории вино, както и от някои присъщи на виното характеристики, предимно съдържанието му на захар, които следва да се имат предвид при определяне на максималните нива на серен диоксид, специфични за биологичните вина. Извънредни климатични условия обаче може да предизвикват проблеми в определени лозарски райони, които да налагат използването на допълнителни количества сулфити при производствата на виното за постигане на стабилност по отношение на крайния продукт за съответната година. Следователно следва да бъде разрешено повишаването на максималното съдържание на серен диоксид, когато такива условия са налице.
- (9) Виното е продукт с дълъг срок на годност и някои вина по традиция се складираат в бъчви или резервоари в продължение на няколко години, преди да се предложат на пазара. Според условията на Регламент (ЕИО) № 2092/91 на Съвета от 24 юни 1991 г. относно биологичното производство на земеделски продукти и неговото означаване върху земеделските продукти и храни<sup>(1)</sup> и за ограничен период в съответствие с Регламент (ЕО) № 889/2008 търговията на такива вина при спазване на изискванията за етикетирание съгласно посочения регламент следва да се разрешава до изчерпване на наличностите.
- (10) Някои от складираните вина са произведени вече по енологичен процес, който съответства на правилата за производството на биологично вино, определени в настоящия регламент. Когато това може да се докаже, използването на знака на Общността за биологична продукция, посочен в член 25, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 834/2007, който от 1 юли 2010 г. се нарича „знак на Европейския съюз за биологична продукция“, следва да бъде разрешен, за да се даде възможност за обективно сравнение и конкуренция между биологичните вина, произведени преди и след влизането в сила на настоящия регламент. Ако случаят обаче не е такъв, виното следва да се етикетира само като „вино от биологично грозде“, без да носи „знака на ЕС за биологична продукция“, при положение че виното е произведено в съответствие с Регламент (ЕИО) № 2092/91 и Регламент (ЕС) № 889/2008, преди да бъде изменен с настоящия регламент.
- (11) Поради тази причина Регламент (ЕО) № 889/2008 следва да бъде съответно изменен.

- (12) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на регулаторния Комитет по биологично производство,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

#### Член 1

Регламент (ЕО) № 889/2008 се изменя, както следва:

- 1) Дял II се изменя, както следва:

- а) в член 27, параграф 1, уводното изречение се заменя със следния текст:

„За целите на член 19, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 834/2007 само следните вещества могат да бъдат използвани при преработката на биологични храни, с изключение на продуктите от лозаро-винарския сектор, за които се прилага глава 3а.“;

- б) вмъква се нова глава 3а:

„ГЛАВА 3а

#### **Конкретни правила за производството на вино**

Член 29б

#### **Обхват**

1. В настоящата глава се определят конкретни правила относно биологичното производство на продуктите на лозаро-винарския сектор, посочени в член 1, параграф 1, буква л) от Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета (\*).

2. Прилагат се регламенти (ЕО) № 606/2009 (\*\*), и (ЕО) № 607/2009 (\*\*\*) на Комисията, с изключение на случаите, когато в настоящата глава изрично е предвидено друго.

Член 29в

#### **Употреба на някои продукти и вещества**

1. За целите на член 19, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕО) № 834/2007 продуктите от лозаро-винарския сектор се произвеждат от биологични суровини.

2. За целите на член 19, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 834/2007 за производство на продукти от лозаро-винарския сектор, включително по време на процесите и енологичните практики, могат да се използват само продуктите и веществата, изброени в приложение VIIIа към настоящия регламент, при спазване на условията и ограниченията, посочени в Регламент (ЕО) № 1234/2007 и Регламент (ЕО) № 606/2009, и по-специално в приложение I А към споменатия регламент.

3. Продуктите и веществата, изброени в приложение VIIIа към настоящия регламент и обозначени със звездичка, получени от биологични суровини, се използват, ако са налични.

(<sup>1</sup>) ОВ L 198, 22.7.1991 г., стр. 1. Регламент (ЕИО) № 2092/91 е отменен и заменен с Регламент (ЕО) № 834/2007, считано от 1 януари 2009 г.

## Член 29z

**Енологични практики и ограничения**

1. Без да се засягат разпоредбите на член 29в и специфичните забрани и ограничения, предвидени в настоящия член, параграфи 2—5, се разрешават само тези енологични практики, процеси и обработки, включително ограниченията, предвидени в членове 120в и 120г от Регламент (ЕО) № 1234/2007 и в членове 3, 5—9 и 11—14 от Регламент (ЕО) № 606/2009 и приложенията към тях, които се използват преди 1 август 2010 г.

2. Забранено е използването на следните енологични практики, процеси и обработки:

а) частична концентрация със студ в съответствие с раздел Б.1, буква в) от приложение XVa към Регламент (ЕО) № 1234/2007;

б) десулфитиране чрез физични методи в съответствие с точка 8 от приложение I А към Регламент (ЕО) № 606/2009;

в) обработка с електродиализа за осигуряване на тартаратна стабилност на виното в съответствие с точка 36 от приложение I А към Регламент (ЕО) № 606/2009;

г) намаляване на алкохолното съдържание на виното в съответствие с точка 40 от приложение I А към Регламент (ЕО) № 606/2009;

д) обработка с катионообменители за осигуряване на тартаратна стабилност на виното в съответствие с точка 43 от приложение I А към Регламент (ЕО) № 606/2009.

3. Използването на следните енологични практики, процеси и обработки е разрешено при следните условия:

а) при топлинни обработки в съответствие с точка 2 от приложение I А към Регламент (ЕО) № 606/2009 температурата не превишава 70 °C;

б) за центрофугиране и филтриране със или без спомагателен инертен материал в съответствие с точка 3 от приложение I А към Регламент (ЕО) № 606/2009 големината на порите не е по-малка от 0,2 микрометра.

4. Използването на следните енологични практики, процеси и обработки се преразглежда от Комисията преди 1 август 2015 г. с оглед на забраняване или допълнително ограничаване на такива практики:

а) топлинни обработки, посочени в точка 2 от приложение I А към Регламент (ЕО) № 606/2009;

б) използване на йоннообменни смоли, посочени в точка 20 от приложение I А към Регламент (ЕО) № 606/2009;

в) обратна осмоза в съответствие с раздел Б.1, буква б) от приложение XVa към Регламент (ЕО) № 1234/2007.

5. Всяко изменение, направено след 1 август 2010 г. по отношение на енологичните практики, процеси и обработки, предвидени в Регламент (ЕО) № 1234/2007 или Регламент (ЕО) № 606/2009, е приложимо за биологичното производство на вино едва след приемането на необходимите мерки за прилагането на правилата за производство, посочени в член 19, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 834/2007 и, ако е необходимо, процедура на оценка съгласно член 21 от споменатия регламент.

(\*) ОВ L 299, 16.11.2007 г., стр. 1.

(\*\*) ОВ L 193, 24.7.2009 г., стр. 1.

(\*\*\*) ОВ L 193, 24.7.2009 г., стр. 60.;

в) член 47 се изменя, както следва:

i) в първия параграф се добавя следната буква:

„д) използването на серен диоксид до максимално допустимото съдържание, което трябва да бъде определено съгласно приложение I Б към Регламент (ЕО) № 606/2009, ако извънредните климатични условия през дадена година на реколтата влошат здравето състояние на биологичното грозде в специфичен географски район поради сериозни бактериални или гъбични инфекции, което накарва винопроизводителя да използва повече серен диоксид отколкото пред предходните години, за да получи сравним краен продукт.“;

ii) вторият параграф се заменя със следния текст:

„След одобрение от компетентния орган отделните оператори съхраняват документални доказателства за използването на гореспоменатите изключения. Държавите-членки се информират взаимно и информират Комисията относно изключенията, които са предоставили по букви в) и д) от параграф 1.“

2) Дял V се изменя, както следва:

а) в член 94, параграф 1 се добавя следната буква г):

„г) в срок от един месец след одобрението им — допустимите от държавите-членки изключения по член 47, параграф 1, букви в) и д).“;

б) в член 95 параграф 10а се заменя със следното:

„10а. По отношение на продуктите от лозаровинарския сектор преходният период, посочен в параграф 8, приключва на 31 юли 2012 г.“

Складови запаси от вина, произведени до 31 юли 2012 г. в съответствие с Регламент (ЕИО) № 2092/91 или Регламент (ЕО) № 834/2007, може да се предлагат на пазара до изчерпване на наличностите и при положение, че се спазват следните изисквания при етикетирание:

а) знакът на Общността за биологична продукция, посочен в член 25, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 834/2007, който от 1 юли 2010 г. се нарича „знак на ЕС за биологична продукция“, може да се използва, при условие че енологичният процес съответства на дял II, глава 3а от настоящия регламент;

б) използващите „знака на ЕС за биологична продукция“ оператори съхраняват документация с доказателства за период от най-малко 5 години след пускането на пазара на това вино, получено от биологично грозде, включително за съответните количества вино в литри, с разбивка по категории вина и години;

в) в случай че няма доказателства съгласно настоящия параграф, буква б), виното може да бъде етикетирано като „вино от биологично грозде“, при условие че съответства на изискванията на настоящия регламент, с изключение на тези, предвидени в дял II, глава 3а от него;

г) вино, етикетирано като „вино от биологично грозде“, не може да носи „знака на ЕС за биологична продукция“.

3) Въвежда се ново приложение VIIа, чийто текст се съдържа в приложението към настоящия регламент.

#### Член 2

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

Той се прилага от 1 август 2012 г.

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

Съставено в Брюксел на 8 март 2012 година.

За Комисията  
Председател  
José Manuel BARROSO

ПРИЛОЖЕНИЕ

„ПРИЛОЖЕНИЕ VIIIa

**Продукти и вещества, разрешени за използване или добавяне в биологичните продукти на лозаро-винарския сектор, посочени в член 29в**

| Вид обработка в съответствие с приложение I А към Регламент (ЕО) № 606/2009                  | Наименование на продуктите или веществата  | Специфични условия, ограничения в рамките на ограниченията и условията, посочени в Регламент (ЕО) № 1234/2007 и Регламент (ЕО) № 606/2009   |
|--|--|---|
| Точка 1: Използване за аериране или окисляване   | <ul style="list-style-type: none"> <li>— въздух</li> <li>— газообразен кислород</li> </ul>   |   |
| Точка 3: Центрофугиране и филтриране   | <ul style="list-style-type: none"> <li>— перлит</li> <li>— целулоза</li> <li>— диатомит</li> </ul>   | само като спомагателен инертен материал   |
| Точка 4: Използване за създаване на инертна атмосфера и за защитаване на продукта от въздуха | <ul style="list-style-type: none"> <li>— азот</li> <li>— въглероден диоксид</li> <li>— аргон</li> </ul>  |   |
| Точки 5, 15 и 21: Използване   | — дрожди <sup>(1)</sup>  |   |
| Точка 6: Използване  | <ul style="list-style-type: none"> <li>— двуамониев фосфат</li> <li>— тиаминов дихлорхидрат</li> </ul>   |   |
| Точка 7: Използване  | <ul style="list-style-type: none"> <li>— серен диоксид</li> <li>— калиев бисулфит или калиев метабисулфит</li> </ul>   | <p>а) Максималното съдържание на серния диоксид не трябва да превишава 100 милиграма на литър за червените вина съгласно част А, точка 1 а) от приложение I-Б към Регламент (ЕО) № 606/2009 със съдържание на остатъчна захар под 2 грама на литър.</p> <p>б) Максималното съдържание на серния диоксид не трябва да превишава 150 милиграма на литър за белите и вината тип „розé“ съгласно част А, точка 1 б) от приложение I-Б към Регламент (ЕО) № 606/2009 със съдържание на остатъчна захар под 2 грама на литър.</p> <p>в) За всички останали вина максималното съдържание на серен диоксид, прилагано в съответствие с в приложение I-Б към Регламент (ЕО) № 606/2009 на 1 август 2010 г., се намалява с 30 милиграма на литър.</p> |
| Точка 9: Използване  | — въглен за енологични цели  |   |
| Точка 10: Избистряне   | <ul style="list-style-type: none"> <li>— ядивен желатин <sup>(2)</sup></li> <li>— растителни протеини, получени от пшеница или грах <sup>(2)</sup></li> <li>— рибен клей <sup>(2)</sup></li> <li>— белтъчен албумин <sup>(2)</sup></li> <li>— танини <sup>(2)</sup></li> </ul> |   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>— казеин</li> <li>— калиев казеинат</li> <li>— силициев диоксид</li> <li>— бентонит</li> <li>— пектолитни ензими</li> </ul>   |   |

| Вид обработка в съответствие с приложение I А към Регламент (ЕО) № 606/2009                     | Наименование на продуктите или веществата  | Специфични условия, ограничения в рамките на ограниченията и условията, посочени в Регламент (ЕО) № 1234/2007 и Регламент (ЕО) № 606/2009 |
|---|--|---|
| Точка 12: Използване за повишаване на киселинното съдържание                                    | — млечна киселина<br>— L (+)-винена киселина   |   |
| Точка 13: Използване за намаляване на киселинното съдържание                                    | — L (+)-винена киселина<br>— калциев карбонат<br>— неутрален калиев тартрат<br>— калиев бикарбонат |   |
| Точка 14: Допълнение  | — смола от алепски бор   |   |
| Точка 17: Използване  | — млечнокисели бактерии  |   |
| Точка 19: Допълнение  | — L-аскорбинова киселина   |   |
| Точка 22: Използване за барботажи   | — азот   |   |
| Точка 23: Допълнение  | — въглероден диоксид   |   |
| Точка 24: Допълнение за стабилизация на виното  | — лимонена киселина  |   |
| Точка 25: Допълнение  | — танини <sup>(2)</sup>  |   |
| Точка 27: Допълнение  | — метавинена киселина  |   |
| Точка 28: Използване  | — акациева гума <sup>(2)</sup> (= арабска гума)  |   |
| Точка 30: Използване  | — калиев битартрат   |   |
| Точка 31: Използване  | — меден цитрат   |   |
| Точка 31: Използване  | — меден сулфат   | разрешен до 31 юли 2015 г.  |
| Точка 38: Използване  | — парчета дъбово дърво   |   |
| Точка 39: Използване  | — калиев алгинат   |   |
| Вид обработка в съответствие с приложение III, част А, точка 2 б) към Регламент (ЕО) № 606/2009 | — калциев сулфат   | Само за „vino generoso“ или „vino generoso de licor“  |

(1) Получено от биологични суровини, ако са налични.

(2) За отделните шамове дрожди: получени от биологични суровини, ако са налични.