

## IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 203/2012

z dne 8. marca 2012

o spremembi Uredbe (ES) št. 889/2008 o določitvi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 834/2007 v zvezi s podrobnimi pravili za ekološko vino

EVROPSKA KOMISIJA JE –

biti uporaba takšnih proizvodov in snovi dovoljena v skladu s členom 21 Uredbe (ES) št. 834/2007.

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

- (4) Določeni proizvodi in snovi, ki se uporabljajo kot dodatki in predelovalni pripomočki pri enoloških postopkih v okviru Uredbe Komisije (ES) št. 606/2009 z dne 10. julija 2009 o določitvi nekaterih podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 479/2008 glede kategorij proizvodov vinske trte, enoloških postopkov in z njimi povezanih omejitev<sup>(3)</sup>, so pridobljeni iz surovin kmetijskega izvora. V takem primeru so lahko surovine na trgu na voljo v ekološki obliki. Zaradi spodbujanja povečanja povpraševanja po teh surovinah na trgu je treba dati prednost uporabi dodatkov in predelovalnih pripomočkov, pridobljenih iz ekološko pridelanih surovin.

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 834/2007 z dne 28. junija 2007 o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov in razveljavitvi Uredbe (EGS) št. 2092/91<sup>(1)</sup> ter zlasti drugega pododstavka člena 19(3), člena 21(2), člena 22(1), člena 38(a) in člena 40 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Uredba (ES) št. 834/2007 in zlasti poglavje 4 naslova III te uredbe določa osnovne zahteve v zvezi z ekološko pridelavo predelane hrane. Podrobna pravila za izvajanje navedenih osnovnih zahtev določa Uredba Komisije (ES) št. 889/2008 z dne 5. septembra 2008 o določitvi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 834/2007 o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov glede ekološke pridelave, označevanja in nadzora<sup>(2)</sup>.
- (2) Posebne določbe o proizvodnji ekološkega vina bi morale vsebovati Uredba (ES) št. 889/2008. Te določbe bi morale veljati za proizvode vinskega sektorja, navedene v Uredbi Sveta (ES) št. 1234/2007 z dne 22. oktobra 2007 o vzpostavitvi skupne ureditve kmetijskih trgov in o posebnih določbah za nekatere kmetijske proizvode (Uredba o enotni SUT)<sup>(3)</sup>.
- (3) Pri predelavi ekološkega vina je treba pod natančno določenimi pogoji uporabljati določene proizvode in snovi, kot so dodatki ali predelovalni pripomočki. Za ta namen in na podlagi priporočil študije, izvedene na ravni Unije, z naslovom „Ekološko vinogradništvo in pridelovanje vina: razvoj tehnologij za izboljšanje kakovosti ekološkega vina, ki bodo prijazne do okolja in potrošnikov, in znanstveno utemeljenega zakonodajnega okvira“ (znane tudi kot „ORWINE“ – *Organic viticulture and wine-making: Development of environment and consumer friendly technologies for organic wine quality improvement and scientifically based legislative framework*)<sup>(4)</sup>, bi morala

- (5) Postopki in tehnike za proizvodnjo vina so določene na ravni Unije v Uredbi (ES) št. 1234/2007 in njenih izvedbenih pravilih, kot so določena v Uredbi (ES) št. 606/2009 ter v Uredbi Komisije (ES) št. 607/2009 z dne 14. julija 2009 o določitvi nekaterih podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 479/2008 v zvezi z zaščitnimi oznakami porekla in geografskimi oznakami, tradicionalnimi izrazi, označevanjem in predstavitvijo nekaterih proizvodov iz vinskega sektorja<sup>(5)</sup>. Uporaba navedenih postopkov in tehnik pri pridelavi ekološkega vina morda ni v skladu s cilji in načeli, določenimi v Uredbi (ES) št. 834/2007, in zlasti z določenimi načeli iz člena 6 Uredbe (ES) št. 834/2007, ki se uporabljajo za predelavo ekološke hrane. Zato je treba za nekatere enološke postopke in obdelave določiti specifične omejitve.
- (6) Nekateri drugi postopki, ki se v veliki meri uporabljajo pri predelavi hrane, so na voljo tudi za proizvodnjo vina in lahko vplivajo na nekatere ključne značilnosti ekoloških proizvodov in s tem na njihovo dejansko naravo, vendar trenutno ni na voljo nobene alternativne tehnike, ki bi jih lahko nadomestila. To velja za toplotne obdelave, filtriranje, reverzno osmozo in uporabo ionskih izmenjevalnih smol. Zato morajo biti ti postopki na voljo proizvajalcem ekološkega vina, vendar mora biti njihova uporaba omejena. Možnost ponovne preučitve toplotne obdelave, ionskih izmenjevalnih smol in reverzne osmoze je treba predvideti pravočasno.
- (7) Enološke postopke in obdelave, ki bi lahko bili zavajajoči glede dejanske narave ekoloških proizvodov, je treba izključiti iz proizvodnje ekološkega vina. To velja za zgooščevanje s hlajenjem, dealkoholizacijo, odstranjevanje

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

žveplovega dioksida s fizikalnimi postopki, elektrodializo in uporabo kationskih izmenjevalcev, saj ti enološki postopki močno spremenijo sestavo proizvoda in zato lahko zavajajo glede dejanske narave ekološkega vina. Iz istih razlogov je lahko uporaba ali dodajanje določenih snovi tudi zavajajoča glede dejanske narave ekološkega vina. Zato je primerno določiti, da se takšnih snovi ne sme uporabljati ali dodajati v okviru ekoloških enoloških postopkov in obdelav.

- (8) Kar podrobneje zadeva sulfite, so rezultati študije ORWINE pokazali, da so ekološki pridelovalci vina v Uniji že dosegli zmanjšanje vsebnosti žveplovega dioksida v vinih, proizvedenih iz ekološkega grozdja, v primerjavi z maksimalno vsebnostjo žveplovega dioksida, ki je dovoljena za neekološka vina. Zato je primerno, da se za ekološka vina določi največja vsebnost sulfita, ki mora biti nižja od vsebnosti, dovoljene za neekološka vina. Potrebne količine žveplovega dioksida so odvisne od različnih kategorij vina in nekaterih notranjih značilnosti vina, zlasti njegove vsebnosti sladkorja, ki jih je treba upoštevati pri določanju največje vsebnosti žveplovega dioksida za ekološka vina. Vendar lahko izjemne vremenske razmere povzročijo težave na določenih vinorodnih območjih, zaradi česar je treba pri proizvodnji vina uporabiti dodatne količine sulfitov, da se doseže stabilnost končnega proizvoda tistega leta. Zato je treba v takšnih primerih dovoliti povečanje največje vsebnosti žveplovega dioksida.
- (9) Vino je proizvod z dolgim rokom uporabnosti in nekatera vina se pred vnosom na trg v skladu s tradicijo več let shranjujejo v sodih ali cisternah. V skladu s pogoji iz Uredbe Sveta (EGS) št. 2092/91 z dne 24. junija 1991 o ekološki pridelavi kmetijskih proizvodov in označevanju tovrstno pridelanih kmetijskih proizvodov in živil<sup>(1)</sup> ter za omejeno obdobje v skladu z Uredbo (ES) št. 889/2008 mora biti trženje takšnih vin, pri katerem se ohranijo zahteve glede označevanja v skladu z navedeno uredbo, zato dovoljeno do porabe zalog.
- (10) Nekatera od teh shranjenih vin so bila že proizvedena po postopku proizvodnje vin, ki je že v skladu s pravili o proizvodnji ekološkega vina iz te uredbe. Kadar se to lahko dokaže, je treba dovoliti uporabo ekološkega logotipa Skupnosti iz člena 25(1) Uredbe (ES) št. 834/2007, ki se od 1. julija 2010 imenuje „ekološki logotip EU“, da se omogoči pravična primerjava in konkurenca med ekološkimi vini, proizvedenimi pred in po začetku veljave te uredbe. V nasprotnem primeru se vino označi izključno z besedilom „vino, proizvedeno iz ekološkega grozdja“, se pravi brez ekološkega logotipa EU, pod pogojem, da je vino proizvedeno v skladu z Uredbo (EGS) št. 2092/91 in z Uredbo (ES) št. 889/2008, preden se spremeni s to uredbo.
- (11) Uredbo (ES) št. 889/2008 je zato treba ustrezno spremeniti.

<sup>(1)</sup> UL L 198, 22.7.1991, str. 1. Uredbo (EGS) št. 2092/91 je 1. januarja 2009 razveljavila in nadomestila Uredba (ES) št. 834/2007.

- (12) Ukrepi, določeni s to uredbo, so v skladu z mnenjem regulativnega odbora za ekološko pridelavo –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

#### Člen 1

Uredba (ES) št. 889/2008 se spremeni:

1. naslov II se spremeni:

- (a) v členu 27(1) se uvodni odstavek nadomesti z naslednjim:

„Za namene člena 19(2)(b) Uredbe (ES) št. 834/2007 se razen proizvodov vinskega sektorja, za katere veljajo določbe iz poglavja 3a, pri predelavi ekološke hrane lahko uporabljajo samo naslednje snovi:“;

- (b) vstavi se novo poglavje 3a:

„POGLAVJE 3a

#### **Posebna pravila za pridelovanje vina**

Člen 29b

#### **Področje uporabe**

1. To poglavje določa posebna pravila za ekološko pridelavo proizvodov vinskega sektorja iz člena 1(1)(l) Uredbe Sveta (ES) št. 1234/2007 (\*).

2. Uredbi Komisije (ES) št. 606/2009 (\*\*) in (ES) št. 607/2009 (\*\*\*) se uporabljata, razen če je v tem poglavju izrecno določeno drugače.

Člen 29c

#### **Uporaba nekaterih proizvodov in snovi**

1. Za namene člena 19(2)(a) Uredbe (ES) št. 834/2007 se proizvodi vinskega sektorja proizvajajo iz ekoloških surovin.

2. Za namene člena 19(2)(b) Uredbe (ES) št. 834/2007 se z upoštevanjem pogojev in omejitev, določenih v Uredbi (ES) št. 1234/2007 in Uredbi (ES) št. 606/2009 ter zlasti Prilogi I A k navedeni uredbi, le proizvodi in snovi, navedeni v Prilogi VIIIa k tej uredbi, uporabljajo za proizvodnjo proizvodov vinskega sektorja, tudi med obdelavo in enološkimi postopki.

3. Proizvodi in snovi, pridobljeni iz ekoloških surovin, ki so navedeni v Prilogi VIIIa k tej uredbi in označeni z zvezdico, se uporabijo, če so na voljo.

## Člen 29d

**Enološki postopki in omejitve**

1. Brez poseganja v člen 29c ter določene prepovedi in omejitve iz odstavkov 2 in 5 tega člena so dovoljeni le enološki postopki in obdelave, vključno z omejitvami iz členov 120c in 120d Uredbe (ES) št. 1234/2007 ter členov 3, 5 do 9 in 11 do 14 Uredbe (ES) št. 606/2009 in njihovih prilog, ki so se uporabljali pred 1. avgustom 2010.

2. Prepovedana je uporaba naslednjih enoloških postopkov in obdelav:

- (a) delno zgoščevanje z ohlajanjem v skladu s točko (c) oddelka B.1 Priloge XVa k Uredbi (ES) št. 1234/2007;
- (b) odstranjevanje žveplovega dioksida po fizikalnih postopkih v skladu s točko 8 Priloge I A k Uredbi (ES) št. 606/2009;
- (c) obdelava z elektrodializo za zagotovitev stabilizacije vina v skladu s točko 36 Priloge I A k Uredbi (ES) št. 606/2009;
- (d) delna dealkoholizacija vina v skladu s točko 40 Priloge I A k Uredbi (ES) št. 606/2009;
- (e) obdelava s kationskimi izmenjevalci za zagotovitev stabilizacije vina v skladu s točko 43 Priloge I A k Uredbi (ES) št. 606/2009.

3. Uporaba naslednjih enoloških postopkov in obdelav je dovoljena pod naslednjimi pogoji:

- (a) pri toplotnih obdelavah v skladu s točko 2 Priloge I A k Uredbi (ES) št. 606/2009 temperatura ne sme preseči 70 °C;
- (b) za centrifugiranje in filtracijo z inertnim filtracijskim sredstvom ali brez njega v skladu s točko 3 Priloge I A k Uredbi (ES) št. 606/2009 velikost por ne sme biti manjša od 0,2 mikrometrov.

4. Komisija bo pred 1. avgustom 2015 ponovno preučila uporabo naslednjih enoloških postopkov in obdelav z namenom njihove postopne ukinitve ali dodatne omejitve:

- (a) toplotne obdelave iz točke 2 Priloge I A k Uredbi (ES) št. 606/2009;
- (b) uporabe ionskih izmenjevalnih smol iz točke 20 Priloge I A k Uredbi (ES) št. 606/2009;

(c) reverzne osmoze v skladu s točko (c) oddelka B.1 Priloge XVa k Uredbi (ES) št. 1234/2007.

5. Spremembe, vključene po 1. avgustu 2010, glede enoloških postopkov in obdelav iz Uredbe (ES) št. 1234/2007 ali Uredbe (ES) št. 606/2009 se lahko uporabljajo pri ekološki proizvodnji vin le po sprejetju ukrepov, potrebnih za izvajanje pravil o pridelavi iz člena 19(3) Uredbe (ES) št. 834/2007 in, po potrebi, meril za ovrednotenje v skladu s členom 21 navedene uredbe.

(\*) UL L 299, 16.11.2007, str. 1.

(\*\*) UL L 193, 24.7.2009, str. 1.

(\*\*\*) UL L 193, 24.7.2009, str. 60.;

(c) člen 47 se spremeni:

(i) v prvem odstavku se doda naslednja točka (e):

„(e) uporabo žveplovega dioksida, katerega največja vsebnost se določi v skladu s Prilogo I B k Uredbi (ES) št. 606/2009, če se zaradi izjemnih vremenskih razmer v zadevnem pridelovalnem letu poslabša zdravstveno stanje ekološkega grozdja na določenem geografskem območju zaradi resnih bakterijskih ali glivičnih okužb, zaradi katerih mora proizvajalec vina uporabiti več žveplovega dioksida kot v predhodnem letu, da dobi primerljiv končni proizvod.“;

(ii) drugi odstavek se nadomesti z naslednjim besedilom:

„Pod pogojem, da to odobri pristojni organ, morajo posamezni izvajalci hraniti dokazila o uporabi navedenih izjem. Države članice morajo obvestiti druge države članice in Komisijo o izjemah, ki so jih odobrile na podlagi točk (c) in (e) prvega odstavka.“;

2. naslov V se spremeni:

(a) členu 94(1) se doda naslednja točka:

„(d) izjeme, ki so jih odobrile države članice v skladu s členoma (c) in (e) prvega odstavka člena 47, in sicer v enem mesecu od njihove odobritve.“;

(b) v členu 95 se odstavek 10a nadomesti z naslednjim besedilom:

„10a. Za proizvode vinskega sektorja se prehodno obdobje iz odstavka 8 konča 31. julija 2012.“

Zaloge vina, proizvedenega do 31. julija 2012 v skladu z Uredbo (EGS) št. 2092/91 ali Uredbo (ES) št. 834/2007, se lahko še naprej dajejo na trg do porabe zalog ob upoštevanju naslednjih zahtev glede označevanja:

- (a) logotip ekološke pridelave Skupnosti iz člena 25(1) Uredbe (ES) št. 834/2007, ki se od 1. julija 2010 imenuje ‚ekološki logotip EU‘, se uporabi le pod pogojem, da je postopek proizvodnje vina v skladu s poglavjem 3a naslova II te uredbe;
- (b) izvajalci, ki uporabljajo ‚ekološki logotip EU‘, morajo hraniti dokazila vsaj za obdobje petih let po vnosu na trg vina, proizvedenega iz ekološkega grozdja, vključno s podatki o količinah vina v litrih na kategorijo vina in leto;
- (c) če dokazila iz točke (b) tega odstavka niso na voljo, se lahko takšno vino označi kot ‚vino, proizvedeno iz

ekološkega grozdja‘ pod pogojem, da je v skladu z zahtevami te uredbe, razen s tistimi iz poglavja 3a naslova II Uredbe;

- (d) vino, označeno z ‚vino, proizvedeno iz ekološkega grozdja‘, ne sme biti označeno z ‚ekološkim logotipom EU‘;

3. vstavi se nova Priloga VIIIa, katere besedilo je v Prilogi k tej uredbi.

#### Člen 2

Ta uredba začne veljati tretji dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Uporablja se od 1. avgusta 2012.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 8. marca 2012

Za Komisijo  
Predsednik  
José Manuel BARROSO

## PRILOGA

## „PRILOGA VIIIa

## Proizvodi in snovi, ki se lahko uporabljajo ali dodajo ekološkim proizvodom vinskega sektorja iz člena 29c.

Vrsta obdelave v skladu s Prilogo I A k Uredbi (ES) št. 606/2009	Ime proizvoda ali snovi	Posebni pogoji, omejitve v okviru omejitev in pogojev iz Uredbe (ES) št. 1234/2007 in Uredbe (ES) št. 606/2009
Točka 1: uporaba za prezračevanje ali dovajanje kisika	<ul style="list-style-type: none"> <li>— zrak</li> <li>— plinasti kisik</li> </ul>	
Točka 3: centrifugiranje in filtracija	<ul style="list-style-type: none"> <li>— perlit</li> <li>— celuloza</li> <li>— diatomejska prst</li> </ul>	Uporablja se le kot inertno filtracijsko sredstvo.
Točka 4: uporaba za ustvarjanje inertne atmosfere in zaščito proizvoda pred zrakom	<ul style="list-style-type: none"> <li>— dušik</li> <li>— ogljikov dioksid</li> <li>— argon</li> </ul>	
Točke 5, 15 in 21: uporaba	<ul style="list-style-type: none"> <li>— kvasovke <sup>(1)</sup></li> </ul>	
Točka 6: uporaba	<ul style="list-style-type: none"> <li>— diamonijev fosfat</li> <li>— tiamin hidroklorid</li> </ul>	
Točka 7: uporaba	<ul style="list-style-type: none"> <li>— žveplov dioksid,</li> <li>— kalijev bisulfit ali kalijev metabisulfit</li> </ul>	<p>(a) Največja vsebnost žveplovega dioksida ne sme preseči 100 miligramov na liter za rdeče vino iz točke 1(a) dela A Priloge I B k Uredbi (ES) št. 606/2009 in z vsebnostjo preostalega sladkorja manj kot 2 grama na liter.</p> <p>(b) Največja vsebnost žveplovega dioksida ne sme preseči 150 miligramov na liter za belo vino in vino rosé iz točke 1(b) dela A Priloge I B k Uredbi (ES) št. 606/2009 in z vsebnostjo preostalega sladkorja manj kot 2 grama na liter.</p> <p>(c) Za vsa ostala vina se največja vsebnost žveplovega dioksida, ki se v skladu s Prilogo I B k Uredbi (ES) št. 606/2009 uporablja 1. avgusta 2010, zmanjša za 30 miligramov na liter.</p>
Točka 9: uporaba	<ul style="list-style-type: none"> <li>— oglje za enološko uporabo</li> </ul>	
Točka 10: bistrenje	<ul style="list-style-type: none"> <li>— užitna želatina <sup>(2)</sup></li> <li>— rastlinske beljakovine iz pšenice ali graha <sup>(2)</sup></li> <li>— želatina iz ribjih mehurjev <sup>(2)</sup></li> <li>— albumin iz jajčnih beljakov <sup>(2)</sup></li> <li>— tanini <sup>(2)</sup></li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>— kazein</li> <li>— kalijev kazeinat</li> <li>— silicijev dioksid</li> <li>— bentonit</li> <li>— pektolitični encimi</li> </ul>	

Vrsta obdelave v skladu s Prilogo I A k Uredbi (ES) št. 606/2009	Ime proizvoda ali snovi	Posebni pogoji, omejitve v okviru omejitev in pogojev iz Uredbe (ES) št. 1234/2007 in Uredbe (ES) št. 606/2009
Točka 12: uporaba za dokisanje	— mlečna kislina — L(+) vinska kislina	
Točka 13: uporaba za razkisanje	— L(+) vinska kislina — kalcijev karbonat — nevtralni kalijev tartrat — kalijev bikarbonat	
Točka 14: dodatek	— smola alepskega bora	
Točka 17: uporaba	— mlečnokislinske bakterije	
Točka 19: dodatek	— L-askorbinska kislina	
Točka 22: uporaba za prepihanje	— dušik	
Točka 23: dodatek	— ogljikov dioksid	
Točka 24: dodatek za stabilizacijo vina	— citronska kislina	
Točka 25: dodatek	— tanini <sup>(2)</sup>	
Točka 27: dodatek	— metavinska kislina	
Točka 28: uporaba	— gumiarabikum <sup>(2)</sup>	
Točka 30: uporaba	— kalijev bitartrat	
Točka 31: uporaba	— bakrov citrat	
Točka 31: uporaba	— bakrov sulfat	Dovoljen le do 31. julija 2015
Točka 38: uporaba	— trske iz hrastovega lesa	
Točka 39: uporaba	— kalijev alginat	
Vrsta obdelave v skladu s točko A 2(b) Priloge III k Uredbi (ES) št. 606/2009	— kalcijev sulfat	Le za ‚vino generoso‘ ali ‚vino generoso de licor‘.

<sup>(1)</sup> Za posamezne seve kvasovk: če so na voljo, iz ekoloških surovin.

<sup>(2)</sup> Pridobljeno iz ekoloških surovin, če so na voljo.“