

32003R1410

8.8.2003.

EIROPAS SAVIENĪBAS OFICIĀLAIS VĒSTNESIS

L 201/9

**KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 1410/2003**

(2003. gada 7. augusts),

**ar kuru groza Regulu (EK) Nr. 1622/2000, kas nosaka konkrētus sīki izstrādātus stenošanas noteikumus Padomes Regulai (EK) Nr. 1493/1999 par vīna tirgus kopīgo organizāciju un izveido Kopienas vīndarības prakses un procesu kodeksu**

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 1999. gada 17. maija Regulu (EK) Nr. 1493/1999 par vīna tirgus kopīgo organizāciju<sup>(1)</sup>, kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 806/2003<sup>(2)</sup>, un jo īpaši tās 46. pantu,

tā kā:

- (1) Komisijas Regula (EK) Nr. 1622/2000 (2000. gada 24. jūlijs), kas nosaka konkrētus sīki izstrādātus īstenošanas noteikumus Padomes Regulai (EK) Nr. 1493/1999 par vīna tirgus kopīgo organizāciju un izveido Kopienas vīndarības prakses un procesu kodeksu<sup>(3)</sup>, kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 2244/2002<sup>(4)</sup>, nosaka Regulā (EK) Nr. 1493/1999 atļauto vielu izmantošanas ierobežojumus un atsevišķus nosacījumus. Ņemot vērā vīndarības un izmēģinājumu metožu izmaiņas, jāgroza Regulas (EK) Nr. 1622/2000 IV pielikumā noteiktie ierobežojumi attiecībā uz L-askorbīnskābi un barojošo sāļu diamonija fosfātu vai amonija sulfātu.
- (2) Regulas (EK) Nr. 1493/1999 46. panta 2. punkts paredz pieņemt vīndarības praksē lietoto vielu tīrības un identificēšanas specifikācijas. Lielai daļai šo vielu specifikācijas jau ir noteiktas ar Komisijas 1996. gada 2. decembra Direktīvu 96/77/EK par noteiktajiem tīrības kritērijiem pārtikas piedevām, izņemot krāsvielas un saldinātājus<sup>(5)</sup>, kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 2002/82/EK<sup>(6)</sup>, kas polivinilpolipirolidonam nosaka stingrākus kritērijus nekā Regulas (EK) Nr. 1622/2000 V pielikumā paredzētās prasības un tīrības kritēriji. Tāpēc uz vīna nozari jāattiecinā horizontālie tiesību akti, kas nosaka pārtikas piedevu tīrības kritērijus, un jāsvīturo V pielikums.
- (3) Vīnkopības reģionu vīnogu audzēšanas A zonā, kas minēta Regulas (EK) Nr. 1622/2000, Reinpfalcas reģiona oficiālais apzīmējums ir mainīts uz "Pfalca". Minētajā pantā ir jāizmanto reģiona jaunais apzīmējums.

- (4) NRR kvalitatīvajos Itālijas vīnos, kuriem ir tiesības uz cilmes vietas nosaukumu Colli orientali del Friuli, ko papildina apzīmējums "Picolit", atlieku cukura saturs pārsniedz 5 gramus litrā, un lai saglabātu šo vīnu kvalitāti, sēra dioksīda saturam jāpārsniedz kopējā robeža 260 mg/l, bet jābūt mazākam par 300 mg/l. Tāpēc šie vīni jāiekļauj XII pielikuma sarakstā.
- (5) Iepriekšminētie NRR kvalitatīvie Itālijas vīni Colli orientali del Friuli, ko papildina apzīmējums "Picolit", gatavoti, izmantojot īpašas metodes, un to kopējā spirta tilpuma koncentrācija pārsniedz 13 %, un gaistošās skābes saturs šajos vīnos parasti pārsniedz Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma B daļā noteiktās robežas, bet ir mazāks par 25 miliekvivalentiem litrā. Tāpēc šie vīni jāiekļauj XIII pielikuma sarakstā.
- (6) Regula (EK) Nr. 1622/2000 paredz no 2003. gada 1. augusta atcelt parastās analīzes metodes, kas izklāstītas Komisijas 1990. gada 17. septembra Regulā (EEK) Nr. 2676/90, ar kuru nosaka Kopienas metodes vīnu analīzei<sup>(7)</sup>, kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 440/2003<sup>(8)</sup>. Tiek veikta vairāku šo parasto analīzes metožu tehniskā un zinātniskā novērtēšana, kā arī to validācijas pētījums, lai tās varētu atzīt par references metodēm. Šis darbs vēl nav pabeigts, tāpēc atsevišķu Regulas (EEK) Nr. 2676/1990 noteikumu atcelšanas diena ir jāatliek par diviem gadiem, kamēr nav zināmi veicamo pētījumu rezultāti.
- (7) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Vīna pārvaldības komitejas atzinumu,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Regulu (EK) Nr. 1622/2000 ar šo groza šādi.

<sup>(1)</sup> OV L 179, 14.7.1999., 1. lpp.<sup>(2)</sup> OV L 122, 16.5.2003., 1. lpp.<sup>(3)</sup> OV L 194, 31.7.2000., 1. lpp.<sup>(4)</sup> OV L 341, 17.12.2002., 27. lpp.<sup>(5)</sup> OV L 339, 30.12.1996., 1. lpp.<sup>(6)</sup> OV L 292, 28.10.2002., 1. lpp.<sup>(7)</sup> OV L 272, 30.10.1990., 1. lpp.<sup>(8)</sup> OV L 66, 11.3.2003., 15. lpp.

1. Regulas 6. pantu aizstāj ar šādu pantu.

“6. pants

Regulas (EK) Nr. 1493/1999 46. panta 2. punkta c) apakšpunktā minētajā vīndarības praksē izmantoto vielu tīrības un identificēšanas specifikācijas ir tādas, kādas noteiktas Direktīvā 96/77/EK. Vajadzības gadījumā šos tīrības kritērijus papildina ar īpašām prasībām, kas paredzētas šajā regulā.”

2. Regulas 8. panta priekšpēdējā ievilkumā nosaukumu “Reinpfalcā” aizstāj ar “Pfalca”.

3. Regulas 44. panta 2. punktā frāzi “2003. gada 1. augusta” aizstāj ar frāzi “2005. gada 1. augusta”.

4. Minētās regulas IV pielikumu aizstāj ar šīs regulas pielikumu.

5. Svītro V pielikumu.

6. Regulas XII pielikuma a) punktā aiz otrā ievilkuma iekļauj šādu ievilkumu:

“— NRR kvalitatīvi vīni, kam ir tiesības uz cilmes vietas nosaukumu Colli orientali del Friuli – Picolit.”

7. Regulas XII pielikuma c) punktā aiz otrā ievilkuma iekļauj šādu ievilkumu:

“— NRR kvalitatīvi vīni Colli orientali del Friuli, ko papildina apzīmējums “Picolit”.”

2. pants

Šī regula stājas spēkā trešajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

To piemēro no 2003. gada 1. augusta.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2003. gada 7. augustā

Komisijas vārdā —  
Komisijas loceklis  
Franz FISCHLER

## PIELIKUMS

## "IV PIELIKUMS

**Dažu vielu izmantošanas ierobežojumi**

(šīs regulas 5. pants)

Maksimālie pieļaujamie daudzumi, kas attiecas uz Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikumā minēto vielu izmantošanu saskaņā ar tajā paredzētajiem nosacījumiem, ir šādi.

Vielas	Izmanto ar svaigām vīnogām, vīnogu misu, rūgstošu vīnogu misu, rūgstošu vīnogu misu no sažuvušām vīnogām, koncentrētu vīnogu misu un rūgstošu jaunvīnu	Izmanto ar rūgstošu vīnogu misu, kas paredzēta tiešam patēriņam pārtikā kā tāda, vīnu, kas piemērots galda vīna ražošanai, galda vīnu, dzirkstošo vīnu, gāzēto dzirkstošo vīnu, pusdzirkstošo vīnu, gāzēto pusdzirkstošo vīnu, deserta vīnu un NRR kvalitatīviem vīniem
Rauga šūnu sienīņu preparāti	40 g/hl	40 g/hl
Oglekļa dioksīds		maksimālais pieļaujamais saturs vīnā, kas ar to apstrādāts: 2 g/l
L-askorbīnskābe		250 mg/l; maksimālais pieļaujamais saturs vīnā, kas ar to apstrādāts, nedrīkst pārsniegt 250 mg/l
Citronskābe		maksimālais pieļaujamais saturs vīnā, kas ar to apstrādāts: 1 g/l
Mezovīnskābe		100 mg/l
Vara sulfāts		1 g/hl ar noteikumu, ka šādi apstrādāta produkta vara saturs nepārsniedz 1 mg/l
Kokogle, ko izmanto vīndarībā	100 g sausnas uz hl	100 g sausnas uz hl
Barojošie sāļi: diamonija fosfāts vai amonija sulfāts	1 g/l (izteikts kā sāls (*))	0,3 g/l (izteikts kā sāls) dzirkstošā vīna sagatavošanai
Amonija sulfīts vai amonija bisulfīts	0,2 g/l (izteikts kā sāls (*))	
Augšanas faktori: tiamīns tiamīna hidrohlorīda formā	0,6 mg/l (izteikts kā tiamīns)	0,6 mg/l (izteikts kā tiamīns) dzirkstošā vīna sagatavošanai
Polivinilpolipirrolidons	80 g/hl	80 g/hl
Kalcija tartrāts		200 g/hl
Kalcija fitāts		8 g/hl
Lizocīms	500 mg/l (**)	500 mg/l (**)

(\*) Šos produktus var arī kombinēt tā, lai tie nepārsniegtu kopējo robežu 1 g/l, neskarot iepriekšminēto 0,2 g/l robežu.

(\*\*) Ja pievieno gan misai, gan vīnam, kopējais daudzums nedrīkst pārsniegt 500 mg/l robežu."