

**VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 203/2012**

z 8. marca 2012,

**ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 889/2008, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá implementácie nariadenia Rady (ES) č. 834/2007, pokiaľ ide o podrobné pravidlá pre ekologické víno**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 834/2007 z 28. júna 2007 o ekologickej výrobe a označovaní ekologických produktov, ktorým sa zrušuje nariadenie (EHS) č. 2092/91<sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 19 ods. 3 druhý pododsek, článok 21 ods. 2, článok 22 ods. 1, článok 38 písm. a) a článok 40,

keďže:

- (1) V nariadení (ES) č. 834/2007, a najmä v jeho hlave III kapitole 4, sa ustanovujú základné požiadavky týkajúce sa ekologickej výroby spracovaných potravín. Podrobné pravidlá vykonávania týchto základných požiadaviek sa ustanovili v nariadení Komisie (ES) č. 889/2008 z 5. septembra 2008, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá implementácie nariadenia Rady (ES) č. 834/2007 o ekologickej výrobe a označovaní ekologických produktov so zreteľom na ekologickú výrobu, označovanie a kontrolu<sup>(2)</sup>.
- (2) Podľa nariadenia (ES) č. 889/2008 by sa na výrobu ekologického vína mali ustanoviť osobitné pravidlá. Tieto ustanovenia by sa mali uplatňovať na vinárske výrobky, ako sa uvádza v nariadení Rady (ES) č. 1234/2007 z 22. októbra 2007 o vytvorení spoločnej organizácie poľnohospodárskych trhov a o osobitných ustanoveniach pre určité poľnohospodárske výrobky (nariadenie o jednotnej spoločnej organizácii trhov)<sup>(3)</sup>.
- (3) Výroba ekologického vína si vyžaduje použitie určitých výrobkov a látok ako prídavných látok alebo pomocných látok za jasne určených podmienok. S týmto cieľom a na základe odporúčaní štúdie realizovanej v celej Únii o „ekologickom vinohradníctve a vinárstve: vývoj technológií šetrných pre spotrebiteľov a životné prostredie na zlepšenie kvality ekologického vína a vedecky podloženého legislatívneho rámca“ (tiež známej ako „ORWINE“)<sup>(4)</sup> by sa používanie takýchto výrobkov a látok malo povoliť podľa článku 21 nariadenia (ES) č. 834/2007.
- (4) Určité výrobky a látky ako prídavné látky a pomocné látky, ktoré sa používajú pri enologických postupoch podľa nariadenia Komisie (ES) č. 606/2009 z 10. júla 2009, ktorým sa ustanovujú určité podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 479/2008, pokiaľ

ide o kategórie vinárskych výrobkov, enologické postupy a uplatniteľné obmedzenia<sup>(5)</sup>, pochádzajú z prírodných materiálov poľnohospodárskeho pôvodu. V takom prípade by prírodné materiály mali byť dostupné na trhu vo svojej ekologickej forme. S cieľom podporiť rozvoj svojich požiadaviek na trhu je potrebné uprednostniť používanie prídavných látok a pomocných látok pochádzajúcich z ekologicky získaných prírodných materiálov.

- (5) Postupy a techniky výroby vína sú ustanovené na úrovni Únie v nariadení (ES) č. 1234/2007 a jeho vykonávacích predpisoch v nariadení (ES) č. 606/2009 a nariadení Komisie (ES) č. 607/2009 zo 14. júla 2009, ktorým sa ustanovujú určité podrobné pravidlá vykonávania nariadenia Rady (ES) č. 479/2008, pokiaľ ide o chránené označenia pôvodu a zemepisné označenia, tradičné pojmy, označovanie a obchodnú úpravu určitých vinárskych výrobkov<sup>(6)</sup>. Použitie týchto postupov a techník v ekologickom vinárstve nemusí byť v súlade s cieľmi a princípmi ustanovenými v nariadení (ES) č. 834/2007 a najmä s osobitnými zásadami uplatniteľnými na výrobu ekologických potravín, ktoré sa spomínajú v článku 6 nariadenia (ES) č. 834/2007. Pre určité enologické postupy a procesy je preto potrebné stanoviť osobitné zákazy a obmedzenia.
- (6) Niektoré iné postupy, ktoré sa hojne využívajú pri spracovaní potravín, sú tiež použiteľné pri výrobe vína a môžu čiastočne ovplyvniť podstatné znaky ekologických výrobkov, s ohľadom na ich skutočnú podstatu, ale v súčasnosti neexistujú alternatívne techniky, aby ich nahradili. Toto platí v prípade ošetrovania teplom, filtrácie, obrátenej osmózy a použitia iónomeničových živíc. V dôsledku toho by sa mali povoliť pre ekologické vinárstvo, ale ich použitie by sa malo obmedziť. V krátkom čase by sa malo očakávať opakované preskúmanie ošetrovania teplom, iónomeničovými živcami a reverznou osmózou.
- (7) Enologické postupy a procesy, ktoré by mohli byť klamlivé, pokiaľ ide o skutočnú podstatu ekologických výrobkov, by sa mali vylúčiť z výroby ekologického vína. Toto platí v prípadoch zahusťovania chladením, dealkoholizácie, eliminácie oxidu siričitého fyzikálnymi postupmi, elektrodialýzy a použitia výmeny kationov, keďže takéto enologické postupy, výrazne menia zloženie výrobku, do takej miery že je zavádzajúce pokiaľ ide o pravú podstatu ekologického vína. Z rovnakých dôvodov by použitie

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 189, 20.7.2007, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 250, 18.9.2008, s. 1.

<sup>(3)</sup> Ú. v. EÚ L 299, 16.11.2007, s. 1.

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

<sup>(5)</sup> Ú. v. EÚ L 193, 24.7.2009, s. 1.

<sup>(6)</sup> Ú. v. EÚ L 193, 24.7.2009, s. 60.

alebo pridanie určitých látok mohlo byť zavádzajúce, pokiaľ ide o skutočnú podstatu ekologického vína. Je preto vhodné zaviesť, aby sa takéto látky nemohli používať alebo pridávať pri ekologických enologických postupoch a ošetrovaniach a spracovaní.

- (8) Pokiaľ ide osobitne o siričitany, výsledky štúdie ORWINE preukázali, že obmedzenie obsahu oxidu siričitého vo vínach vyrobených z ekologického hrozna sa už dosiahlo v prípade ekologických výrobcov vína v Únii v porovnaní s maximálnym obsahom oxidu siričitého, ktorý je povolený v prípade iných ako ekologických vín. Je preto vhodné stanoviť maximálny obsah síry osobitne pre ekologické vína, ktorý by mal byť nižší ako hodnota povolená pre iné ako ekologické vína. Potrebné množstvo oxidu siričitého závisia od kategórie vína a tiež od jeho skutočných vlastností, najmä obsahu cukru, ktorý by sa mal posudzovať pri stanovovaní maximálnych úrovní obsahu oxidu siričitého v ekologických vínach. Extrémne poveternostné podmienky môžu spôsobiť problémy v niektorých pestovateľských oblastiach viniča, na dosiahnutie stability finálneho produktu v danom roku je pri výrobe vína nevyhnutné použiť doplnkové množstvo siričitanov. V takom prípade by mala existovať možnosť zvýšiť hodnotu maximálneho obsahu oxidu siričitého, keď také podmienky nastanú.
- (9) Víno je výrobok s dlhou životnosťou a niektoré vína sa tradične pred umiestnením na trh skladujú niekoľko rokov v sudoch alebo v nádržiach. Podľa podmienok nariadenia Rady (EHS) č. 2092/91 z 24. júna 1991 o ekologickej výrobe poľnohospodárskych výrobkov a príslušných označeniach poľnohospodárskych výrobkov a potravín<sup>(1)</sup> a v obmedzenej lehote podľa nariadenia (ES) č. 889/2008 by sa uvádzanie takýchto vín na trh, pri dodržaní požiadaviek označovania podľa uvedeného nariadenia, malo povoliť do vyčerpania zásob.
- (10) Niektoré z týchto uskladnených vín sa už vyrobili vinárskym postupom, ktorý je v súlade s pravidlami výroby ekologického vína ustanovenými v tomto nariadení. Pokiaľ je to možné dokázať, malo by sa v takom prípade povoliť používanie loga ekologickej výroby Spoločenstva, ktoré sa od 1. júla 2010 nazýva podľa článku 25 ods. 1 nariadenia (ES) č. 834/2007 logo ekologickej výroby EÚ, aby sa umožnilo spravodlivé porovnanie a konkurencia medzi ekologickými vínami vyrábanými pred a po nadobudnutí účinnosti tohto nariadenia. Pokiaľ to tak nie je, vína by sa mali označovať výhradne ako „víno z ekologického hrozna“ bez použitia loga ekologickej výroby, pokiaľ sa toto víno vyrobilo v súlade s nariadením (EHS) č. 2092/91 a nariadením (ES) č. 889/2008 predtým, ako sa zmení a doplní týmto nariadením.
- (11) Nariadenie (ES) č. 889/2008 by sa preto malo zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť.

- (12) Opatrenia ustanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom regulačného výboru pre ekologickú výrobu,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

#### Článok 1

Nariadenie (ES) č. 889/2008 sa mení a dopĺňa takto:

1. Hlava II sa mení a dopĺňa takto:

a) V článku 27 ods. 1 sa úvodná veta nahrádza takto:

„Na účely článku 19 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 834/2007 sa pri spracovávaní ekologických potravín s výnimkou výrobkov vinárskeho sektora, pre ktorý platia ustanovenia kapitoly 3a môžu používať len tieto látky:“

b) Vkladá sa nová kapitola 3a:

„KAPITOLA 3a

#### **Osobitné pravidlá pri výrobe vína**

Článok 29b

#### **Rozsah pôsobnosti**

1. V tejto kapitole sa ustanovujú osobitné pravidlá ekologickej výroby výrobkov vinárskeho sektora, ako sa uvádza v článku 1 ods. 1 písm. l) nariadenia Rady (ES) č. 1234/2007 (\*).

2. Pokiaľ sa v tejto kapitole neustanovuje vyslovene inak, uplatňujú sa nariadenia Komisie (ES) č. 606/2009 (\*\*) a (ES) č. 607/2009 (\*\*\*)

Článok 29c

#### **Použitie určitých výrobkov a látok**

1. Na účely článku 19 ods. 2 písm. a) nariadenia (ES) č. 834/2007 sa výrobky vinárskeho sektora vyrábajú z ekologických surovín.

2. Na účely článku 19 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 834/2007, sa pri výrobe výrobkov vinárskeho sektora môžu používať len výrobky a látky uvedené v prílohe VIIIa k tomuto nariadeniu, vrátane počas spracovania a enologických postupov, za podmienok a obmedzení ustanovených v nariadení (ES) č. 1234/2007 a nariadení (ES) č. 606/2009 a najmä v prílohe I A k tomuto nariadeniu.

3. Pokiaľ sú k dispozícii, používajú sa pri výrobe hviezdikou označené výrobky a látky uvedené v prílohe VIIIa k tomuto nariadeniu, ktoré pochádzajú z prírodných materiálov.

(<sup>1</sup>) Ú. v. ES L 198, 22.7.1991, s. 1. Nariadenie (EHS) č. 2092/91 sa zrušilo a nahradilo nariadením (ES) č. 834/2007 s účinnosťou od 1. januára 2009.

## Článok 29d

**Enologické postupy a obmedzenia**

1. Bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia článku 29c a osobitné zákazy a obmedzenia uvedené v ods. 2 až 5 tohto článku, sú povolené len enologické postupy, procesy a ošetrovania, vrátane obmedzení uvedených v článkoch 120c a 120d nariadenia (ES) č. 1234/2007 a v článkoch 3, 5 až 9 a 11 až 14 nariadenia (ES) č. 606/2009 a v prílohách k uvedeným nariadeniam, ktoré sa použili do 1. augusta 2010.

2. Zakazuje sa použitie týchto enologických postupov, procesov a ošetrovaní:

- a) čiastočné zahustenie prostredníctvom chladenia podľa písmena c) časti B.1 prílohy XVa. k nariadeniu (ES) č. 1234/2007;
- b) odstránenie oxidu siričitého prostredníctvom fyzikálnych procesov podľa bodu 8 prílohy I A k nariadeniu (ES) č. 606/2009;
- c) úprava elektrodialýzou na zabezpečenie vínného kameňa podľa bodu 36 prílohy I A k nariadeniu (ES) č. 606/2009;
- d) čiastočné odstránenie alkoholu z vína podľa bodu 40 prílohy I A k nariadeniu (ES) č. 606/2009;
- e) ošetrovanie katexami na zabezpečenie stabilizácie vínného kameňa podľa bodu 43 prílohy I A k nariadeniu (ES) č. 606/2009.

3. Použitie týchto enologických postupov, procesov a ošetrovaní sa povoľuje za nasledovných podmienok:

- a) pri tepelnom ošetrovaní podľa bodu 2 prílohy I A k nariadeniu (ES) č. 606/2009 teplota nesmie presiahnuť 70 °C;
- b) Pri odstreďovaní a filtrácii s alebo aj bez filtračných inertných látok podľa bodu 3 prílohy I A k nariadeniu (ES) č. 606/2009 veľkosť pórov nesmie byť menšia ako 0,2 mikrometra.

4. Komisia do 1. augusta 2015 znovu preskúma ďalšie vylúčenie alebo obmedzenie týchto enologických postupov, procesov a ošetrovaní:

- a) tepelné ošetrovanie vína ako je uvedené v bode 2 prílohy I A k nariadeniu (ES) č. 606/2009;
- b) použitie iónomeničových živíc ako je uvedené v bode 20 prílohy I A k nariadeniu (ES) č. 606/2009

c) použitie reverznej osmózy podľa písm. b) časti B.1 prílohy XVa k nariadeniu (ES) č. 1234/2007.

5. Akékoľvek zmeny a doplnenia zavedené po 1. auguste 2010, pokiaľ ide o enologické postupy, procesy a ošetrovania uvedené v nariadení (ES) č. 1234/2007 alebo nariadení (ES) č. 606/2009, sa môžu uplatňovať pri ekologickej výrobe vína len po prijatí opatrení nevyhnutných na uplatňovanie pravidiel výroby uvedených v článku 19 ods. 3 nariadenia (ES) č. 834/2007 a, pokiaľ je to potrebné, po posúdení podľa článku 21 uvedeného nariadenia.

(\*) Ú. v. EÚ L 299, 16.11.2007, s. 1.

(\*\*) Ú. v. EÚ L 193, 24.7.2009, s. 1.

(\*\*\*) Ú. v. EÚ L 193, 24.7.2009, s. 60.“

c) Článok 47 sa mení a dopĺňa takto:

i) V prvom odseku sa dopĺňa bod e):

„e) povoľuje sa obsah oxidu siričitého až do maximálnej hodnoty, ktorá sa stanoví podľa prílohy I B k nariadeniu (ES) č. 606/2009, pokiaľ to zavinia výnimočné klimatické podmienky v danom roku zberu. Vinár má vinár právo použiť viac oxidu siričitého ako v predchádzajúcom roku, aby dosiahol porovnateľný finálny produkt, pri zhoršení zdravotného stavu ekologického hrozna v špecifickej geografickej oblasti zavinenom vážnym napadnutím baktériami alebo hubami.“

ii) druhý odsek sa nahrádza takto:

„Po schválení príslušným orgánom vedú jednotliví prevádzkovatelia dokumentáciu o využívaní uvedených výnimiek. Členské štáty sa navzájom informujú a informujú aj Komisiu o výnimkách, ktoré udelili podľa písm. c) a písm. e) prvého odseku.“

2. Hlava V sa mení a dopĺňa takto:

a) V článku 94 ods. 1 sa dopĺňa písmeno d):

„d) do 1 mesiaca od schválenia informácie o výnimkách poskytnutých členskými štátmi podľa článku 47 prvého odseku písm. c) a e).“

b) V článku 95 sa odsek 10a nahrádza takto:

„10a. Pokiaľ sa týka výrobkov vo vinárskom sektore, prechodná lehota uvedená v odseku 8 prestane platiť 31. júla 2012.“

Zásoby vína vyrobené do 31. júla 2012 v súlade s nariadením (EHS) č. 2092/91 alebo nariadením (ES) č. 834/2007 sa môžu ďalej umiestňovať na trh do vyčerpania zásob a pri dodržaní nasledovných podmienok označovania:

- a) logo ekologickej výroby, ako sa uvádza v článku 25 ods. 1 nariadenia (ES) č. 834/2007, nazývané od 1. júla 2010 „logo ekologickej výroby EÚ“; sa môže použiť, pokiaľ je postup výroby vína v súlade s hlavou II kapitolou 3a tohto nariadenia;
- b) prevádzkovatelia, ktorí používajú logo ekologickej výroby EÚ, by mali uchovávať doklady aspoň 5 rokov po umiestnení vína získaného z ekologického hrozna na trh, vrátane zodpovedajúceho množstva vína v litroch podľa jednotlivých kategórií za každý rok;

c) pokiaľ chýbajú doklady uvedené v písm. b) tohto odseku, takéto víno sa môže označovať ako „víno vyrobené z ekologického hrozna“, pokiaľ je v súlade s požiadavkami tohto nariadenia okrem tých, ktoré sú uvedené v kapitole 3a Hlavy II tohto nariadenia;

d) víno označené ako „víno z ekologického hrozna“ sa nemôže označiť „logom ekologickej výroby EÚ“.

- 3. Vkladá sa nová príloha VIIIa, ktorej text sa uvádza v prílohe k tomuto nariadeniu.

#### Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť tretím dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Uplatňuje sa od 1. augusta 2012.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 8. marca 2012

Za Komisiu  
predseda  
José Manuel BARROSO

## PRÍLOHA

## „PRÍLOHA VIIIa

## Výrobky a látky povolené použiť alebo pridať do ekologických výrobkov vo vinárskom sektore, ako sa uvádza v článku 29c.

Druh ošetrovania vína podľa prílohy I A k nariadeniu (ES) č. 606/2009	Názov výrobkov alebo látok	Osobitné podmienky a zákazy v rámci podmienok stanovených v nariadení (ES) č. 1234/2007 a nariadení 606/2009
Bod 1: Na prevzdušnenia alebo okysličovanie	<ul style="list-style-type: none"> <li>— vzduch</li> <li>— plynny kyslík</li> </ul>	
Bod 3: Odstredenie a filtrácia	<ul style="list-style-type: none"> <li>— perlit</li> <li>— celulóza</li> <li>— kremelina</li> </ul>	Na použitie len ako inertné filtračné činidlo.
Bod 4: Na vytvorenie inertnej atmosféry a manipuláciu s výrobkom bez prítomnosti vzduchu	<ul style="list-style-type: none"> <li>— dusík</li> <li>— oxid uhličitý</li> <li>— argón</li> </ul>	
Body 5, 15 a 21: Použitie	<ul style="list-style-type: none"> <li>— kvasinky <sup>(1)</sup></li> </ul>	
Bod 6: Použitie	<ul style="list-style-type: none"> <li>— hydrogénfosforečnan amónny</li> <li>— tiamínhydrochlorid</li> </ul>	
Bod 7: Použitie	<ul style="list-style-type: none"> <li>— oxid siričitý,</li> <li>— hydrogénsiričitan draselný alebo disiričitan draselný</li> </ul>	<p>a) Maximálny obsah oxidu siričitého nesmie prekročiť 100 miligramov na liter pre červené vína, ako je uvedené v bode 1 písm. a) časti A prílohy I.B k nariadeniu (ES) č. 606/2009 a so zvyškovým cukrom menej ako 2 gramy na liter,</p> <p>b) maximálny obsah oxidu siričitého nesmie prekročiť 150 miligramov na liter pre biele a ružové vína, ako je uvedené v bode 1 písm. b) časti A prílohy I.B k nariadeniu (ES) č. 606/2009 a so zvyškovým cukrom menej ako 2 gramy na liter.</p> <p>c) Pre všetky ostatné vína sa maximálna hodnota obsahu oxidu siričitého uplatňovaná v súlade s prílohou I B k nariadeniu (ES) č. 606/2009 od 1. augusta 2010 znižuje o 30 miligramov na liter.</p>
Bod 9: Použitie	<ul style="list-style-type: none"> <li>— uhlie na enologické účely</li> </ul>	
Bod 10: Čírenie	<ul style="list-style-type: none"> <li>— jedlá želatína <sup>(2)</sup></li> <li>— rastlinné bielkoviny z pšenice alebo hrachu <sup>(2)</sup></li> <li>— vodné sklo (vyzina) <sup>(2)</sup></li> <li>— vaječný albumín <sup>(2)</sup></li> <li>— taníny <sup>(2)</sup></li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>— kazeín</li> <li>— kazeinát draselný</li> <li>— oxid kremičitý</li> <li>— bentonit</li> <li>— Pektolytické enzýmy</li> </ul>	

Druh ošetrenie vína podľa prílohy I A k nariadeniu (ES) č. 606/2009	Názov výrobkov alebo látok	Osobitné podmienky a zákazy v rámci podmienok stanovených v nariadení (ES) č. 1234/2007 a nariadení 606/2009
Bod 12: Použitie na zvýšenie obsahu kyselín	— kyselina mliečna — kyselina L(+)-vínná	
Bod 13: Použitie na zníženie obsahu kyselín	— kyselina L(+) vínná — uhličitan vápenatý — neutrálny vínán draselný — hydrogénuhličitan draselný	
Bod 14: Pridanie	— živica z borovice halepskej	
Bod 17: Použitie	— mliečne baktérie	
Bod 19: Pridanie	— kyselina L-askorbová	
Bod 22: Na prebublávanie	— dusík	
Bod 23: Pridanie	— oxid uhličitý	
Bod 24: Pridanie na stabilizáciu vína	— kyselina citrónová	
Bod 25: Pridanie	— taníny <sup>(2)</sup>	
Bod 27: Pridanie	— kyselina meta-vínná	
Bod 28: Použitie	— akáciová guma <sup>(2)</sup> (arabská guma)	
Bod 30: Použitie	— hydrogén vínán draselný	
Bod 31: Použitie	— citran meďnatý	
Bod 31: Použitie	— síran meďnatý	povolené do 31. júla 2015
Bod 38: Použitie	— dubové hobliny	
Bod 39: Použitie	— alginát draselný	
Druh ošetrenia vína podľa písm. b) bodu 2 časti. A prílohy III k nariadeniu (ES) č. 606/2009	— síran vápenatý	Len na výrobu „vino generoso“ alebo „vino generoso de licor“

<sup>(1)</sup> Pre jednotlivé kmene kvasiniek z ekologickej prírodnej suroviny, pokiaľ je dostupná.

<sup>(2)</sup> Z ekologickej prírodnej suroviny, pokiaľ je dostupná.“