

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/935 DELLA COMMISSIONE**del 16 aprile 2019****recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 80, paragrafo 5, l'articolo 91, lettere c) e d) e l'articolo 223, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) n. 1308/2013 ha abrogato e sostituito il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽²⁾. La parte II, titolo II, capo I, sezione 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013 stabilisce le norme sulle categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni e conferisce alla Commissione il potere di adottare atti delegati e atti di esecuzione al riguardo. Per garantire il corretto funzionamento del mercato vitivinicolo nell'ambito del nuovo quadro giuridico è opportuno adottare talune norme mediante tali atti. Questi dovrebbero sostituire le disposizioni del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione ⁽³⁾, che è abrogato dal regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione ⁽⁴⁾.
- (2) Ai sensi dell'articolo 80, paragrafo 5, e dell'articolo 91, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 la Commissione, se necessario, fissa le regole per i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli. Tali metodi si basano sui metodi pertinenti raccomandati e pubblicati dall'Organizzazione nazionale della vigna e del vino (OIV), a meno che questi siano inefficaci o inadeguati. L'articolo 91, lettera c), del regolamento (UE) n. 1308/2013 conferisce inoltre alla Commissione il potere di fissare le regole per stabilire se i prodotti sono stati sottoposti a trattamenti in violazione delle pratiche enologiche autorizzate nell'Unione.
- (3) Il metodo di analisi per determinare se il prodotto vitivinicolo contiene isotiocianato d'allile figura nell'allegato del presente regolamento. Per quanto riguarda altri metodi volti a stabilire se i prodotti sono stati sottoposti a trattamenti in violazione delle pratiche enologiche autorizzate, è opportuno che le norme applicabili siano quelle fissate negli Stati membri interessati.
- (4) L'allegato VIII, parte I, sezione A, punto 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013 istituisce l'obbligo per gli Stati membri di comunicare alla Commissione eventuali aumenti dei limiti di cui al punto 2 della suddetta sezione. È opportuno stabilire le modalità di presentazione di queste informazioni alla Commissione da parte degli Stati membri.
- (5) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato per l'organizzazione comune dei mercati agricoli,

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) (GUL 299 del 16.11.2007, pag. 1).

⁽³⁾ Regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione, del 10 luglio 2009, recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni (GUL 193 del 24.7.2009, pag. 1).

⁽⁴⁾ Regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV (Cfr. pag. 1 della presente Gazzetta ufficiale).

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Ambito di applicazione

Il presente regolamento stabilisce le modalità di applicazione del titolo II, capo I, del regolamento (UE) n. 1308/2013 per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri che autorizzano un aumento del titolo alcolometrico volumico naturale.

Articolo 2

Metodi di analisi dell'Unione applicabili

I metodi di analisi di cui all'articolo 75, paragrafo 5, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 da utilizzare per la verifica dei limiti stabiliti dalle norme dell'Unione in merito all'uso di isotiocianato d'allile per la produzione di taluni prodotti vitivinicoli figurano nell'allegato del presente regolamento.

Articolo 3

Notifica delle decisioni degli Stati membri che autorizzano un aumento del titolo alcolometrico volumico naturale

1. Gli Stati membri che autorizzano un aumento del titolo alcolometrico volumico naturale a norma dell'allegato VIII, parte I, sezione A, punto 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013 lo notificano alla Commissione entro il mese successivo alla concessione della deroga. Nella notifica, gli Stati membri specificano le regioni e le varietà interessate dalla decisione e presentano dati ed elementi di prova attestanti che le condizioni climatiche nelle regioni interessate sono state eccezionalmente sfavorevoli.
2. La notifica è effettuata a norma del regolamento delegato (UE) 2017/1183 della Commissione ⁽⁵⁾ e del regolamento di esecuzione (UE) 2017/1185 della Commissione ⁽⁶⁾.
3. La Commissione ne informa gli altri Stati membri.

Articolo 4

Entrata in vigore

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 7 dicembre 2019.

⁽⁵⁾ Regolamento delegato (UE) 2017/1183 della Commissione, del 20 aprile 2017, che integra i regolamenti (UE) n. 1307/2013 e (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le notifiche alla Commissione di informazioni e documenti (GU L 171 del 4.7.2017, pag. 100).

⁽⁶⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2017/1185 della Commissione, del 20 aprile 2017, recante modalità di applicazione dei regolamenti (UE) n. 1307/2013 e (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le notifiche alla Commissione di informazioni e documenti e che modifica e abroga alcuni regolamenti della Commissione (GU L 171 del 4.7.2017, pag. 113).

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 16 aprile 2019

Per la Commissione

Il presidente

Jean-Claude JUNCKER

ALLEGATO

METODI SPECIFICI DI ANALISI DELL'UNIONE

ISOTIOCIANATO DI ALLILE

1. Principio del metodo

L'isotiocianato di allile eventualmente presente nel vino viene raccolto per distillazione e individuato mediante gascromatografia.

2. Reattivi

2.1. Etanolo assoluto.

2.2. Soluzione standard: soluzione in alcole assoluto di isotiocianato di allile contenente 15 mg/l di principio attivo.

2.3. Miscela frigorifera costituita da etanolo e neve carbonica (temperatura – 60 °C).

3. Apparecchiatura

3.1. Apparecchiatura da distillazione in corrente di azoto come da figura.

3.2. Mantello riscaldante termoregolabile.

3.3. Flussimetro.

3.4. Gascromatografo con rivelatore spettrofotometrico di fiamma munito di filtro selettivo per composti solforati ($\lambda = 394 \text{ nm}$) o altro rivelatore adatto a tale determinazione.

3.5. Colonna cromatografica in acciaio inossidabile, diametro interno 3 mm, lunghezza 3 m, riempita con carbowax 20 M al 10 % su cromosorb WHP 80-100 mesh.

3.6. Microsiringa da 10 μl .

4. Modo di operare

Prelevare 2 l di vino e porli nel pallone da distillazione. Introdurre pochi ml di etanolo (punto 2.1) nei due tubi di raccolta fino a completa immersione della parte porosa per la dispersione dei gas. Raffreddare esternamente i due tubi con la miscela frigorifera. Collegare il pallone ai tubi di raccolta e iniziare l'immissione nell'apparecchio di un flusso di azoto di circa 3 l l'ora. Riscaldare il vino a 80 °C regolando opportunamente la temperatura del mantello termoregolabile e raccogliere complessivamente 45-50 ml di distillato.

Stabilizzare il gascromatografo; a tal fine sono consigliate le seguenti condizioni operative:

— temperatura dell'iniettore: 200 °C

— temperatura della colonna: 130 °C

— gas di trasporto elio con un flusso di 20 ml al minuto.

Introdurre con l'apposita microsiringa una quantità di soluzione standard tale da permettere di individuare agevolmente sul gascromatogramma il picco corrispondente all'isotiocianato di allile.

Iniettare quindi un'aliquota del distillato e controllare se in corrispondenza del tempo di ritenzione dell'isotiocianato di allile si ha comparsa di picchi.

Nelle condizioni adottate nella prova non vi sono normalmente composti naturali del vino interferenti in corrispondenza del tempo di ritenzione della sostanza ricercata.

Apparecchiatura di distillazione in corrente di azoto