

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2019/935 DA COMISSÃO**de 16 de abril de 2019****que estabelece as regras de execução do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita aos métodos de análise para a determinação das características físicas, químicas e organoléticas dos produtos vitivinícolas e às notificações das decisões dos Estados-Membros relativas ao aumento do título alcoométrico natural**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 80.º, n.º 5, o artigo 91.º, alíneas c) e d), e o artigo 223.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Conselho revogou e substituiu o Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho ⁽²⁾. A parte II, título II, capítulo I, secção 1, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 estabelece as regras relativas às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis e confere poderes à Comissão para adotar atos delegados e de execução neste domínio. A fim de assegurar o bom funcionamento do mercado vitivinícola no novo quadro jurídico, devem adotar-se determinadas normas por meio desses atos. Esses atos substituem as disposições do Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão ⁽³⁾, que é revogado pelo Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão ⁽⁴⁾.
- (2) Nos termos do artigo 80.º, n.º 5, e do artigo 91.º, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, a Comissão estabelece, se necessário, regras relativas aos métodos de análise para a determinação das características físicas, químicas e organoléticas dos produtos vitivinícolas. Os métodos devem basear-se em métodos pertinentes recomendados e publicados pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), a menos que sejam ineficazes ou inadequados. Segundo o artigo 91.º, alínea c), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, a Comissão pode ainda estabelecer regras para verificar se esses produtos foram ou não submetidos a tratamentos contrários às práticas enológicas autorizadas na União.
- (3) O método de análise para determinar se o isotiocianato de alilo está presente no produto vitivinícola consta do anexo do presente regulamento. No que diz respeito a outros métodos para determinar se os produtos foram objeto de tratamentos contrários às práticas enológicas autorizadas, as regras aplicáveis são as estipuladas pelos Estados-Membros em causa.
- (4) O anexo VIII, parte I, secção A, ponto 3, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 impõe aos Estados-Membros a obrigação de notificar a Comissão de qualquer aumento dos limites definidos no ponto 2 dessa secção. Deve definir-se a forma de apresentação destas informações aos serviços da Comissão.
- (5) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité para a Organização Comum dos Mercados Agrícolas,

⁽¹⁾ JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

⁽²⁾ Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de outubro de 2007, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento OCM única) (JO L 299 de 16.11.2007, p. 1).

⁽³⁾ Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão, de 10 de julho de 2009, que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho no que respeita às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis (JO L 193 de 24.7.2009, p. 1).

⁽⁴⁾ Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV (ver página 1 do presente Jornal Oficial).

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Âmbito de aplicação

O presente regulamento estabelece as regras de execução do título II, capítulo I, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, no que diz respeito aos métodos de análise para a determinação das características físicas, químicas e organoléticas dos produtos vitivinícolas e às notificações das decisões dos Estados-Membros que autorizam o aumento do título alcoométrico natural.

Artigo 2.º

Métodos de análise aplicáveis na União

Os métodos de análise a que se refere o artigo 75.º, n.º 5, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 para verificação dos limites fixados pela regulamentação da União relativa à utilização de isotiocianato de alilo na produção de determinados produtos vitivinícolas são estabelecidos no anexo do presente regulamento.

Artigo 3.º

Notificações das decisões dos Estados-Membros que autorizam um aumento do título alcoométrico natural

1. Os Estados-Membros que autorizem um aumento do título alcoométrico volúmico natural nos termos do anexo VIII, parte I, secção A, ponto 3, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 devem comunicá-lo à Comissão no prazo de um mês após a concessão da derrogação. Nesta notificação, os Estados-Membros devem especificar as regiões e as variedades abrangidas pela decisão e apresentar dados e elementos de prova que demonstrem que as condições climáticas foram excepcionalmente desfavoráveis nas regiões em causa.
2. A notificação deve ser efetuada em conformidade com o Regulamento Delegado (UE) 2017/1183 da Comissão ⁽⁵⁾ e com o Regulamento de Execução (UE) 2017/1185 da Comissão ⁽⁶⁾.
3. A Comissão informa do facto os outros Estados-Membros.

Artigo 4.º

Entrada em vigor

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

É aplicável a partir de 7 de dezembro de 2019.

⁽⁵⁾ Regulamento Delegado (UE) 2017/1183 da Comissão, de 20 de abril de 2017, que complementa os Regulamentos (UE) n.º 1307/2013 e (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere à notificação de informações e documentos à Comissão (JO L 171 de 4.7.2017, p. 100).

⁽⁶⁾ Regulamento de Execução (UE) 2017/1185 da Comissão, de 20 de abril de 2017, que estabelece as normas de execução dos Regulamentos (UE) n.º 1307/2013 e (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho referentes à notificação de informações e documentos à Comissão, e que altera e revoga vários regulamentos da Comissão (JO L 171 de 4.7.2017, p. 113).

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 16 de abril de 2019.

Pela Comissão
O Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

MÉTODOS ESPECIAIS DE ANÁLISE DA UNIÃO

ISOTIOCIANATO DE ALILO

1. Princípio do método

Recolha, por destilação, do isotiocianato de alilo eventualmente presente no vinho e identificação do mesmo por cromatografia em fase gasosa.

2. Reagentes

2.1. Etanol absoluto.

2.2. Solução-padrão: solução de isotiocianato de alilo em álcool absoluto com 15 mg de princípio ativo por litro.

2.3. Mistura refrigerante constituída por etanol e gelo seco (temperatura – 60 °C).

3. Equipamento

3.1. Aparelho de destilação, como ilustrado na figura. Faz-se passar uma corrente contínua de azoto através do aparelho.

3.2. Manta de aquecimento termorregulável.

3.3. Medidor de caudal.

3.4. Cromatógrafo de fase gasosa com detetor de espectrofotometria de chama munido de um filtro seletivo para os compostos sulfurados ($\lambda = 394 \text{ nm}$) ou qualquer outro detetor adaptado a estas medições.

3.5. Coluna de cromatografia de aço inoxidável, com 3 mm de diâmetro interno e 3 m de comprimento, cheia de Carbowax 20 M a 10 % sobre Chromosorb WHP, 80-100 mesh.

3.6. Microseringa de 10 μl .

4. Procedimento

Introduzir dois litros de vinho no balão de destilação e adicionar alguns mililitros de etanol (ponto 2.1) nos dois tubos de recuperação até imersão completa da parte porosa destinada à dispersão do gás. Arrefecer exteriormente os dois tubos com a mistura refrigerante. Ligar o balão aos tubos recetores e fazer passar no aparelho uma corrente de azoto de cerca de 3 litros por hora. Aquecer o vinho a 80 °C, regulando convenientemente a temperatura da manta de aquecimento, e recuperar um total de 45-50 ml de destilado.

Estabilizar o cromatógrafo. São recomendadas as seguintes condições operacionais:

— temperatura do injetor: 200 °C,

— temperatura da coluna: 130 °C,

— gás arrastador: hélio, ao caudal de 20 ml por minuto.

Injetar com a microseringa uma quantidade de solução-padrão que permita identificar com facilidade o pico correspondente ao isotiocianato de alilo no cromatograma.

Introduzir igualmente uma alíquota do destilado no cromatógrafo. Verificar se o tempo de retenção do pico obtido corresponde ao do pico do isotiocianato de alilo.

Nas condições indicadas para o ensaio, nenhum composto natural do vinho produz interferências coincidentes com o tempo de retenção da substância pesquisada.

Aparelho de destilação com corrente de azoto