

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1293/2005****z dnia 5 sierpnia 2005 r.****zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 2676/90 określające wspólnotowe metody analizy wina**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 1493/1999 z dnia 17 maja 1999 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 46 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Metoda pomiaru nadciśnienia win musujących i półmusujących została ustalona zgodnie z uznanymi kryteriami międzynarodowymi. Nowy opis tej metody został przyjęty przez Międzynarodowy Urząd Winorośli i Wina podczas Walnego Zgromadzenia w 2003 r.
- (2) Wykorzystanie tej metody może umożliwić prostszą i dokładniejszą kontrolę nadciśnienia w tych winach.
- (3) Opis metody zwykłej znajdujący się w rozdziale 37 Załącznika do rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2676/90 <sup>(2)</sup> stracił aktualność i w związku z tym pkt 3

rozdziału 37 należy skreślić. Ponadto w nowym rozdziale Załącznika do rozporządzenia należy wprowadzić uaktualniony opis tej metody.

(4) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (EWG) nr 2676/90.

(5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Wina,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

**Artykuł 1**

Do Załącznika do rozporządzenia (EWG) nr 2676/90 wprowadza się zmiany zgodnie z Załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

**Artykuł 2**Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 5 sierpnia 2005 r.

W imieniu Komisji  
Mariann FISCHER BOEL  
Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 14.7.1999, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1188/2005 (Dz.U. L 193 z 23.7.2005, str. 24).

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 272 z 3.10.1990, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 355/2005 (Dz.U. L 56 z 2.3.2005, str. 3).

## ZAŁĄCZNIK

W Załączniku do rozporządzenia (EWG) nr 2676/90 wprowadza się następujące zmiany:

1) w rozdziale 37 „Dwutlenek węgla” wprowadza się następujące zmiany:

a) do pkt. 1 wprowadza się następujące zmiany:

i) tytuł otrzymuje następujące brzmienie: „1 ZASADA METODY”;

ii) kreśla się ppkt 1.2;

b) pkt. 2, tytuł ppkt 2.3 otrzymuje następujące brzmienie: „Obliczanie nadciśnienia teoretycznego”;

c) skreśla się pkt. 3 i 4;

2) po rozdziale 37 wprowadza się następujący tekst jako rozdział 37-a:

**„37 a – POMIAR NADCIŚNIENIA WIN MUSUJĄCYCH I PÓLMUSUJĄCYCH**

**1. ZASADA**

Po stabilizacji temperatury i wstrząśnięciu butelki, nadciśnienie mierzy się za pomocą afrometru (przyrząd do pomiaru ciśnienia). Wyraża się je w paskalach (Pa) (metoda typu I). Metodę tę stosuje się również do win musujących gazowanych i półmusujących gazowanych.

**2. APARATURA**

Aparat pozwalający mierzyć nadciśnienie w butelkach z winem musującym i półmusującym nazywamy afrometrem. Wygląda on różnie w zależności od rodzaju zamknięcia butelki (kapsel metalowy, kapsel koronowy, korek z korka naturalnego lub plastiku).

**2.1. W przypadku butelek zamykanych kapslem**

Afometr składa się z trzech części (rysunek 1):

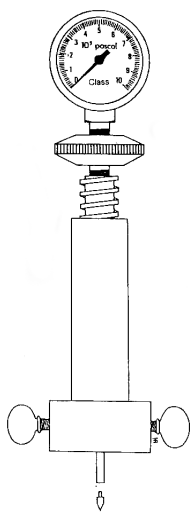
- Część górna (śruba z igłą) składa się z manometru, ręcznego pierścienia mocującego, śruby bez złącza, która wchodzi w część środkową oraz igły przebijającej kapsel. Igła posiada poprzeczny otwór, który przekazuje ciśnienie do manometru. Złącze zapewnia szczelność całości aparatu zamontowanego na kapslu butelki.
- Część środkowa (nakrętka) służy do ustawienia części górnej w pozycji centralnej. Wkręca się w część dolną w taki sposób, aby mocno utzymała całość na butelce.
- Część dolna (jarzmo) posiada występ, który wchodzi pod pierścień butelki w ten sposób, że podtrzymuje całość. Istnieje pierścienie dostosowane do każdego typu butelki.

**2.2. W przypadku butelek zamykanych korkiem**

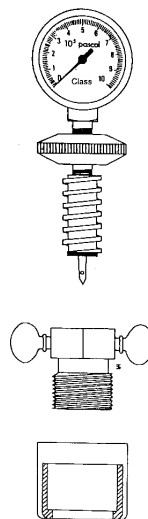
Składa się z dwóch części (rysunek 2):

- Część górna jest identyczna jak w poprzednim aparacie, jednak igła jest dłuższa. Składa się ona z długiej wklęsłej rurki, na której końcu znajduje się ostre ułatwiające przebicie korka. Ostrze jest ruchome i wpada do wina po przebicium korka.

- Część dolna składa się z nakrętki i podstawy, która opiera się na butelce. Jest ona wyposażona w cztery śruby mocujące, które utrzymują całość na korku.



Rysunek 2: Afrometr do korków



Rysunek 1: Afrometr do kapsli

Uwagi dotyczące manometrów, wchodzących w skład obu aparatów:

- Mogą być albo mechaniczne, z rurką Bourdona albo cyfrowe z czujnikiem piezoelektrycznym. W pierwszym przypadku, rurka Bourdona musi obowiązkowo być wykonana z nierdzewnej stali.
- Są one wyskalowane w paskalach (skrót Pa). Dla win musujących praktyczniej jest stosować 105 paskali (105) lub kilopaskale (kPa) jako jednostki.
- Istnieją manometry różnych klas. Klasa manometru zależy od dokładności odczytu w stosunku do całej skali wyrażonej w procentach (np. manometr 1 000 kPa klasy 1 oznacza maksymalne stosowane ciśnienie 1 000 kPa, odczyt z dokładnością do  $\pm 10$  kPa). Do dokładnych pomiarów zaleca się klasę 1.

### 3. SPOSÓB POSTĘPOWANIA

Pomiaru należy dokonywać na butelkach, w których temperatura jest ustabilizowana od co najmniej 24 godzin. Po przebicium korony lub korka butelkę należy mocno wstrząsnąć aż do uzyskania stałego ciśnienia w celu dokonania odczytu.

#### 3.1. W przypadku butelki kapslowanej

Wsunąć występ jarzma pod pierścień butelki. Dokręcić nakrętkę, aż do zakręcenia całości na butelce. Część górna jest teraz wkręcona w nakrętkę. Aby uniknąć wydobywania się gazu, należy przebić kapsel jak najszybciej, aby doprowadzić do kontaktu złącza z kapslem. Następnie należy mocno wstrząsnąć butelką, aż do uzyskania stałego ciśnienia w celu dokonania odczytu.

#### 3.2. W przypadku butelki korkowanej

Założyć ostrze na koniec igły. Ustawić cały element na korku. Przykręcić cztery śruby do korka. Przykręcić część górną (igła przebija wtedy korek). Ostrze musi wpaść do butelki, tak aby ciśnienie mogło zostać przekazane do manometru. Dokonać odczytu po wstrząśnięciu butelki, aż do uzyskania stałego ciśnienia. Po odczycie wydobyć ostrze.

### 4. PRZEDSTAWIENIE WYNIKÓW

Nadciśnienie przy 20 °C ( $P_{atm20}$ ) wyraża się w paskalach (Pa) lub w kilopaskalach (kPa). Musi ono odpowiadać dokładności manometru (np.  $6,3 \cdot 10^5$  Pa lub 630 kPa, a nie  $6,33 \cdot 10^5$  Pa lub 633 kPa dla manometru o pełnej skali do 1 000 kPa, klasy 1).

Jeśli temperatura pomiaru jest inna niż 20 °C, należy wprowadzić poprawkę mnożąc otrzymane ciśnienie przez odpowiedni współczynnik (patrz: Tabela 1).

Tabela 1

**Stosunek nadciśnienia w winie musującym i półmusującym przy temperaturze 20 °C ( $P_{atm20}$ ) do nadciśnienia w temperaturze t ( $P_{atmt}$ )**

°C	
0	1,85
1	1,80
2	1,74
3	1,68
4	1,64
5	1,59
6	1,54
7	1,50
8	1,45
9	1,40
10	1,36
11	1,32
12	1,28
13	1,24
14	1,20
15	1,16
16	1,13
17	1,09
18	1,06
19	1,03
20	1,00
21	0,97
22	0,95
23	0,93
24	0,91
25	0,88

## 5. KONTROLA WYNIKÓW

Metoda bezpośredniego określenia parametrów fizycznych (metoda kryterium typu I)

Sprawdzanie afrometrów

Należy regularnie sprawdzać afrometry (co najmniej raz w roku).

Sprawdzenia dokonuje się na stanowisku pomiarowym. Pozwala to porównać manometr z manometrem wzorcowym, wyższej klasy, zgodnym z normami krajowymi, zamontowanym równolegle. Kontrolę przeprowadza się tak, aby porównać wskazania obu aparatów przy rosnącym i malejącym ciśnieniu. Jeśli jest między nimi różnica, śruba regulacyjna pozwala wprowadzić niezbędne poprawki.

Laboratoria i upoważnione organy wyposażone są w takie stanowiska pomiarowe. Są one też dostępne u producenta manometrów.”