

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2016/765

z dnia 11 marca 2016 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 606/2009 w odniesieniu do niektórych praktyk enologicznych

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 75 ust. 2 i ust. 3 lit. g) oraz art. 147 ust. 3 lit. e),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 3 rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009 ⁽²⁾ dozwolone praktyki enologiczne są ustalone w załączniku I A do wymienionego rozporządzenia. Międzynarodowa Organizacja ds. Winorośli i Wina (OIV) przyjęła trzy nowe praktyki enologiczne dotyczące wykorzystania aktywatorów fermentacji jabłkowo-mlekowej, obróbki wina glutationem i obróbki moszczu glutationem. W celu uwzględnienia postępu technicznego i dania unijnym producentom takich samych możliwości jak te, którymi dysponują producenci z państw trzecich, należy zezwolić w Unii na stosowanie tych nowych praktyk enologicznych na warunkach stosowania określonych przez OIV.
- (2) Zgodnie z art. 80 ust. 3 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 1308/2013, w przypadku zatwierdzania praktyk enologicznych dla wina Komisja musi uwzględniać ochronę zdrowia ludzkiego.
- (3) Glutation jest wykorzystywany ze względu na swoje właściwości przeciwutleniające i pozostaje czynny w produkcie końcowym, zatem jest stosowany jako dodatek do żywności. Obecnie nie jest jednak objęty unijnym wykazem dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności zawartym w załączniku II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 ⁽³⁾. W związku z tym obróbka wina glutationem i obróbka moszczu glutationem nie mogą być dozwolone jako nowe praktyki enologiczne w Unii, dopóki glutation nie zostanie włączony do unijnego wykazu dodatków do żywności, na podstawie pozytywnej opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności w odniesieniu do glutationu, jak określono w art. 3 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 ⁽⁴⁾.
- (4) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 606/2009,

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 606/2009 z dnia 10 lipca 2009 r. ustanawiające niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń (Dz.U. L 193 z 24.7.2009, s. 1).

⁽³⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16).

⁽⁴⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiające jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1).

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Zmiana rozporządzenia (WE) nr 606/2009

W załączniku I A do rozporządzenia (WE) nr 606/2009 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 11 marca 2016 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

W załączniku I A do rozporządzenia (WE) nr 606/2009 wprowadza się następujące zmiany:

1) w tabeli dodaje się wiersz 56 w brzmieniu:

| 1 | 2 | 3 |
|----------------------|---|--|
| Praktyka enologiczna | Warunki stosowania | Limity stosowania |
| „56 | Wykorzystanie aktywatorów fermentacji jabłkowo-mlekowej | Na warunkach określonych w dodatku 22” |

2) dodaje się dodatek 22 w brzmieniu:

„Dodatek 22

Aktywatory fermentacji jabłkowo-mlekowej

Celem jest dodanie aktywatorów fermentacji jabłkowo-mlekowej na koniec albo po fermentacji alkoholowej w celu ułatwienia fermentacji jabłkowo-mlekowej.

Wspieranie rozpoczęcia, kinetyki lub zakończenia fermentacji jabłkowo-mlekowej:

- poprzez wzbogacenie środowiska substancjami odżywczymi i czynnikami wzrostu dla bakterii kwasu mlekowego;
- przez adsorpcję niektórych inhibitorów bakterii.

Instrukcje

- Aktywatorami są celuloza mikrokrystaliczna lub produkty pochodzące z rozkładu drożdży (autolizaty, drożdże dezaktywowane, ściany drożdży);
- aktywatory można dodawać do wina lub fermentującego wina przed fermentacją jabłkowo-mlekową lub w jej trakcie;
- aktywatory nie powinny wywoływać odchyień organoleptycznych w winie;
- aktywatory fermentacji jabłkowo-mlekowej muszą być zgodne ze specyfikacjami określonymi przez Międzynarodowy kodeks praktyk enologicznych opublikowany przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina. Jeżeli aktywatorem jest celuloza mikrokrystaliczna, musi ona być zgodna ze specyfikacjami określonymi w załączniku do rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 (*).

(*) Rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 83 z 22.3.2012, s. 1).”