

## II

(Nelegislativní akty)

## NAŘÍZENÍ

## NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRAVOMOCI (EU) 2016/765

ze dne 11. března 2016,

kterým se mění nařízení (ES) č. 606/2009, pokud jde o některé enologické postupy

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zruší nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 <sup>(1)</sup>, a zejména na čl. 75 odst. 2 a odst. 3 písm. g) a na čl. 147 odst. 3 písm. e) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s článkem 3 nařízení Komise (ES) č. 606/2009 <sup>(2)</sup> jsou v příloze I A uvedeného nařízení stanoveny povolené enologické postupy. Mezinárodní organizace pro révu vinnou a víno (OIV) přijala tři nové enologické postupy, které se týkají používání aktivátorů jablečno-mléčné fermentace, ošetřování vína glutathionem a ošetřování moštu glutathionem. Aby se zohlednil technický pokrok a výrobcům Unie se poskytl stejné možnosti, jaké mají výrobci ve třetích zemích, měly by se tyto nové enologické postupy v Unii povolit za podmínek použití definovaných organizací OIV.
- (2) Při povolování enologických postupů pro víno musí Komise v souladu s čl. 80 odst. 3 písm. b) nařízení (ES) č. 1308/2013 zohledňovat ochranu lidského zdraví.
- (3) Glutathion je využíván pro jeho antioxidační vlastnosti a zůstává aktivní v hotovém výrobku, proto se používá jako potravinářská přídatná látka. V současné době však není zařazen na unijním seznamu potravinářských přídatných látek schválených pro použití v potravinách, který je uveden v příloze II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 <sup>(3)</sup>. Ošetřování vína glutathionem a ošetřování moštu glutathionem tudíž nemohou být povoleny jako nové enologické postupy v Unii, dokud nedojde k zařazení glutathionu na unijní seznam potravinářských přídatných látek na základě kladného stanoviska Evropského úřadu pro bezpečnost potravin k této látce, jak je stanoveno v čl. 3 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 <sup>(4)</sup>.
- (4) Nařízení (ES) č. 606/2009 by proto mělo být odpovídajícím způsobem změněno,

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

<sup>(2)</sup> Nařízení Komise (ES) č. 606/2009 ze dne 10. července 2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o druhy výrobků z révy vinné, enologické postupy a omezení, která se na ně použijí (Úř. věst. L 193, 24.7.2009, s. 1).

<sup>(3)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách (Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16).

<sup>(4)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ze dne 16. prosince 2008, kterým se stanoví jednotné povolovací řízení pro potravinářské přídatné látky, potravinářské enzymy a potravinářská aroma (Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 1).

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

*Článek 1*

**Změna nařízení (ES) č. 606/2009**

Příloha I A nařízení (ES) č. 606/2009 se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

*Článek 2*

Toto nařízení vstupuje v platnost sedmým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 11. března 2016.

*Za Komisi*  
*předseda*  
Jean-Claude JUNCKER

## PŘÍLOHA

Příloha I A nařízení (ES) č. 606/2009 se mění takto:

1) v tabulce se doplňuje nový řádek 56, který zní:

1	2	3
Enologický postup	Podmínky použití	Meze použití obohacování
„56 Užití aktivátorů jablečno-mléčné fermentace	Podle podmínek stanovených v dodatku 22“	

2) doplňuje se nový dodatek 22, který zní:

„Dodatek 22

### Aktivátory jablečno-mléčné fermentace

Aktivátory jablečno-mléčné fermentace se přidávají na konci alkoholového kvašení nebo po něm za účelem usnadnění jablečno-mléčné fermentace.

Podporují zahájení, kinetiku nebo dokončení jablečno-mléčné fermentace tím, že:

- obohacují prostředí o živiny a růstové faktory pro bakterie mléčného kvašení;
- adsorbují některé inhibitory bakterií.

#### Předpisy

- Aktivátory jsou mikrokrystalická celulosa nebo produkty vznikající rozkladem kvasinek (autolyzáty, inaktivované kvasinky, buněčné stěny kvasinek).
- Aktivátory lze do vína nebo kvasícího vína přidat před jablečno-mléčnou fermentací nebo během ní.
- Aktivátory nesmí ve vínu způsobovat organoleptické odchylky.
- Aktivátory jablečno-mléčné fermentace musí splňovat specifikace předepsané v Mezinárodním enologickém kodexu zveřejněném Mezinárodní organizací pro révu vinnou a víno. Je-li aktivátorem mikrokrystalická celulosa, musí aktivátor splňovat specifikace stanovené v příloze nařízení Komise (EU) č. 231/2012 (\*).

(\*) Nařízení Komise (EU) č. 231/2012 ze dne 9. března 2012, kterým se stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (Úř. věst. L 83, 22.3.2012, s. 1).“