

II

(Muud kui seadusandlikud aktid)

MÄÄRUSED

KOMISJONI DELEGEERITUD MÄÄRUS (EL) 2016/765,

11. märts 2016,

millega muudetakse määrust (EÜ) nr 606/2009 seoses teatavate veinivalmistustavadega

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. detsembri 2013. aasta määrust (EL) nr 1308/2013, millega kehtestatakse põllumajandustoodete ühine turukorraldus ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrused (EMÜ) nr 922/72, (EMÜ) nr 234/79, (EÜ) nr 1037/2001 ja (EÜ) nr 1234/2007, (¹) eriti selle artikli 75 lõiget 2 ja lõike 3 punkti g ning artikli 147 lõike 3 punkti e,

ning arvestades järgmist:

- (1) Komisjoni määruse (EÜ) nr 606/2009 (²) artiklis 3 on sätestatud, et lubatud veinivalmistustavad on loetletud kõnealuse määruse I lisa A osas. Rahvusvaheline Viinamarja- ja Veiniorganisatsioon (OIV) on vastu võtnud kolm uut veinivalmistustava, mis hõlmavad malolaktilise fermentatsiooni aktivaatorite kasutamist, veini töötlemist glutatiooniga ja viinamarjavirde töötlemist glutatiooniga. Selleks et võtta arvesse tehnika arengut ja anda liidu tootjatele kolmandate riikide tootjatega võrdsed võimalused, tuleks liidus lubada nende uute veinivalmistustavade kasutamist Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni määratud tingimustel.
- (2) Määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 80 lõike 3 punkti b kohaselt peab komisjon veinivalmistustavade kasutamise lubamisel arvestama inimeste tervise kaitsega.
- (3) Glutatioon, mida kasutatakse selle antioksidandiomaduste pärast, on lõpptootes aktiivne ning seega kasutatakse seda toidulisandina. Seda ainet ei ole aga praegu kantud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 (³) II lisas esitatud toidus kasutada lubatud lisaiinete liidu loetellu. Seetõttu saab veini töötlemist glutatiooniga ja viinamarjavirde töötlemist glutatiooniga liidus uue veinivalmistustavana lubada alles siis, kui see aine on lisatud liidu lisaiinete loetellu, võttes aluseks Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1331/2008 (⁴) artikli 3 lõike 2 kohase Euroopa Toiduohutusameti positiivse arvamuse glutatiooni kohta.
- (4) Seepärast tuleks määrust (EÜ) nr 606/2009 vastavalt muuta,

(¹) ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

(²) Komisjoni 10. juuli 2009. aasta määrus (EÜ) nr 606/2009, millega kehtestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 479/2008 teatavad rakenduseeskirjad seoses viinamarjasaaduste kategooriate, veinivalmistustavade ja asjaomaste piirangutega (ELT L 193, 24.7.2009, lk 1).

(³) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrus (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaiinete kohta (ELT L 354, 31.12.2008, lk 16).

(⁴) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrus (EÜ) nr 1331/2008, millega kehtestatakse toidu lisaiinete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus (ELT L 354, 31.12.2008, lk 1).

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määruse (EÜ) nr 606/2009 muutmine

Määruse (EÜ) nr 606/2009 I lisa A osa muudetakse vastavalt käesoleva määruse lisale.

Artikkel 2

Käesolev määrus jõustub seitsmendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 11. märts 2016

Komisjoni nimel
president
Jean-Claude JUNCKER

LISA

Määruse (EÜ) nr 606/2009 I lisa A osa muudetakse järgmiselt.

1) Tabelisse lisatakse järgmine rida 56:

1		2	3
Veinivalmistustavad		Kasutustingimused	Piirangud ja piirmäärad
„56	Malolaktilise fermentatsiooni aktivaatorite kasutamine	Tingimused on sätestatud liites 22.“	

2) Lisatakse järgmine liide 22:

„Liide 22

Malolaktilise fermentatsiooni aktivaatorid

Eesmärk on lisada malolaktilise fermentatsiooni aktivaatorid alkoholkääritamise lõpus või pärast seda, et hõlbustada malolaktilist fermentatsiooni.

Preparaadid soodustavad malolaktilise fermentatsiooni käivitumist, kiirenemist või lõpulejõudmist järgmiselt:

- a) rikastades keskkonda piimhappebakterite kasvu soodustavate toitainete ja kasvuteguritega;
- b) adsorbeerides mõningaid bakterikasvu inhibiitoreid.

Nõuded

- a) Aktivaatorid on mikrokristalne tselluloos või pärmirakkude lagunemisel tekkinud saadused (autolüsaadid, inaktiveeritud pärmirakud, pärmirakukestad);
- b) aktivaatoreid võib lisada veini või käärivasse veini enne malolaktilist fermentatsiooni või selle ajal;
- c) aktivaatorid ei pea esile kutsuma veini organoleptiliste omaduste kõrvalekaldeid;
- d) malolaktilise fermentatsiooni aktivaatorid peavad vastama Rahvusvahelise Viinamarja- ja Veiniorganisatsiooni veinivalmistuskodeksi nõuetele. Kui aktivaator on mikrokristalne tselluloos, peab see vastama komisjoni määruse (EL) nr 231/2012 (*) lisas esitatud nõuetele.

(*) Komisjoni 9. märtsi 2012. aasta määrus (EL) nr 231/2012, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisas loetletud toidu lisaainete spetsifikatsioonid (ELT L 83, 22.3.2012, lk 1).“