

II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2016/765 DE LA COMMISSION

du 11 mars 2016

modifiant le règlement (CE) n° 606/2009 en ce qui concerne certaines pratiques œnologiques

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil ⁽¹⁾, et notamment son article 75, paragraphe 2, son article 75, paragraphe 3, point g), et son article 147, paragraphe 3, point e),

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 3 du règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission ⁽²⁾, les pratiques œnologiques autorisées sont fixées à l'annexe I A dudit règlement. L'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) a adopté trois nouvelles pratiques œnologiques en ce qui concerne l'utilisation d'activateurs de fermentation malolactique, le traitement des vins à l'aide de glutathion et le traitement des moûts à l'aide de glutathion. Afin de tenir compte du progrès technique et de donner aux producteurs de l'Union les mêmes possibilités que celles qui sont offertes aux producteurs des pays tiers, il convient d'autoriser dans l'Union ces nouvelles pratiques œnologiques dans les conditions d'utilisation définies par l'OIV.
- (2) Conformément à l'article 80, paragraphe 3, point b), du règlement (CE) n° 1308/2013, lorsqu'elle autorise des pratiques œnologiques, la Commission doit prendre en compte la question de la protection de la santé publique.
- (3) Le glutathion est utilisé pour ses propriétés antioxydantes et reste actif dans le produit final; il est dès lors utilisé en tant qu'additif alimentaire. Il n'est toutefois actuellement pas inscrit sur la liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires figurant à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil ⁽³⁾. Par conséquent, le traitement des vins à l'aide de glutathion et le traitement des moûts à l'aide de glutathion ne peuvent être autorisés en tant que nouvelles pratiques œnologiques dans l'Union qu'une fois le glutathion inscrit sur la liste de l'Union des additifs alimentaires sur la base d'un avis favorable de l'Autorité européenne de sécurité des aliments concernant le glutathion, conformément à l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁴⁾.
- (4) Le règlement (CE) n° 606/2009 devrait donc être modifié en conséquence,

⁽¹⁾ JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

⁽²⁾ Règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission du 10 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent (JO L 193 du 24.7.2009, p. 1).

⁽³⁾ Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16).

⁽⁴⁾ Règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 1).

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Modification du règlement (CE) n° 606/2009

L'annexe I A du règlement (CE) n° 606/2009 est modifiée conformément à l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 11 mars 2016.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNKER

ANNEXE

L'annexe I A du règlement (CE) n° 606/2009 est modifiée comme suit:

1) Dans le tableau, la ligne 56 ci-après est ajoutée:

1		2	3
Pratique œnologique		Conditions d'utilisation	Limites d'emploi
« 56	Utilisation d'activateurs de fermentation malolactique	Dans les conditions fixées à l'appendice 22»	

2) L'appendice 22 suivant est ajouté:

«Appendice 22

Activateurs de fermentation malolactique

La finalité est l'addition d'activateurs de fermentation malolactique à la fin de la fermentation alcoolique ou après celle-ci pour faciliter la fermentation malolactique.

Favoriser le déclenchement, la cinétique ou l'achèvement de la fermentation malolactique:

- a) par l'enrichissement du milieu en éléments nutritifs et facteurs de croissance des bactéries lactiques;
- b) par l'adsorption d'inhibiteurs de certaines bactéries.

Prescriptions

- a) Les activateurs sont de la cellulose microcristalline ou des produits provenant de la dégradation des levures (autolysats, levures inactivées, écorces de levure);
- b) les activateurs peuvent être introduits dans le vin ou le vin en fermentation avant ou pendant la fermentation malolactique;
- c) les activateurs ne doivent pas induire de déviations organoleptiques du vin;
- d) les activateurs de fermentation malolactique doivent répondre aux prescriptions du Codex œnologique international publié par l'OIV. Si les activateurs sont de la cellulose microcristalline, ils doivent être conforme aux spécifications établies à l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission (*).

(*) Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil (JO L 83 du 22.3.2012, p. 1).»