

II

(Nem jogalkotási aktusok)

RENDELETEK

A BIZOTTSÁG (EU) 2016/765 FELHATALMAZÁSON ALAPULÓ RENDELETE

(2016. március 11.)

a 606/2009/EK rendelet egyes borászati eljárások tekintetében történő módosításáról

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 75. cikke (2) bekezdésére és (3) bekezdése g) pontjára, valamint 147. cikke (3) bekezdése e) pontjára,

mivel:

- (1) A 606/2009/EK bizottsági rendelet ⁽²⁾ 3. cikke értelmében az engedélyezett borászati eljárásokat az említett rendelet I.A. melléklete határozza meg. A Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Szervezet (OIV) három új borászati eljárást fogadott el, amelyek a malolaktikus fermentációt beindító aktivátorok használatához, a bor glutationnal való kezeléséhez, illetve a must glutationnal való kezeléséhez kapcsolódnak. A technikai fejlődés figyelembevétele, valamint annak érdekében, hogy az uniós termelők is élni tudjanak a harmadik országok termelői előtt nyitva álló azonos lehetőségekkel, indokolt az OIV által meghatározott alkalmazási feltételek mellett engedélyezni az Unióban a szóban forgó új borászati eljárásokat.
- (2) A Bizottságnak a borászati eljárások engedélyezésekor az 1308/2013/EU rendelet 80. cikke (3) bekezdésének b) pontjával összhangban figyelembe kell vennie az emberi egészség védelmét.
- (3) A glutation antioxidatív tulajdonságaiért hasznosított vegyület, amely hatását a végtermékben is kifejti, ezért élelmiszer-adalékanyagként használatos. Jelenleg azonban nem szerepel az élelmiszerekben használható élelmiszer-adalékanyagoknak az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽³⁾ II. mellékletében található uniós jegyzékében. Következésképpen a bor, illetve a must glutationnal való kezelése mindaddig nem engedélyezhető új borászati eljárásként az Unióban, amíg a glutation az 1331/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽⁴⁾ 3. cikkének (2) bekezdésével összhangban, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság kedvező véleménye alapján felvételre nem kerül az élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékébe.
- (4) A 606/2009/EK rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell,

⁽¹⁾ HLL 347., 2013.12.20., 671. o.

⁽²⁾ A Bizottság 2009. július 10-i 606/2009/EK rendelete a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a szőlőből készült termékek kategóriái, a borászati eljárások és az azokhoz kapcsolódó korlátozások tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes szabályok megállapításáról (HL L 193., 2009.7.24., 1. o.).

⁽³⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 2008. december 16-i 1333/2008/EK rendelete az élelmiszer-adalékanyagokról (HL L 354., 2008.12.31., 16. o.).

⁽⁴⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 2008. december 16-i 1331/2008/EK rendelete az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerenzimek és az élelmiszer-aromák egységes engedélyezési eljárásának létrehozásáról (HL L 354., 2008.12.31., 1. o.).

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 606/2009/EK rendelet módosítása

A 606/2009/EK rendelet I.A. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő hetedik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2016. március 11-én.

a Bizottság részéről
az elnök
Jean-Claude JUNCKER

MELLÉKLET

A 606/2009/EK rendelet I.A. melléklete a következőképpen módosul:

1. a táblázat a következő 56. sorral egészül ki:

1	2	3
Borászati eljárás	Az alkalmazás feltételei	A felhasználásra vonatkozó határértékek
„56. A malolaktikus fermentációt beindító aktivátorok felhasználása	A 22. függelékben megállapított feltételek mellett”	

2. a melléklet a következő 22. függelékkel egészül ki:

„22. függelék

A malolaktikus fermentációt beindító aktivátorok

A kezelés célja malolaktikus fermentációt beindító aktivátorok hozzáadása a borhoz az alkoholos erjedés végén vagy azt követően, a malolaktikus fermentáció előmozdítása érdekében.

A malolaktikus fermentáció beindítása, kinetikája, illetve végbemenetele a következők révén mozdítható elő:

- a tejsavbaktériumok környezetének tápanyagokkal és növekedési faktorokkal történő dúsítása;
- egyres baktériumgátlók adszorpciója.

Követelmények

- Aktivátorként mikrokristályos cellulóz vagy az élesztők bomlásából származó termékek (autolizátok, inaktivált élesztők, élesztősejtfalak) szolgálhatnak.
- Az aktivátorok a malolaktikus fermentáció előtt vagy alatt adhatók a borhoz vagy az erjedésben lévő borhoz.
- Az aktivátorok nem idézhetnek elő érzékszervi eltéréseket a borban.
- A malolaktikus fermentációt beindító aktivátoroknak meg kell felelniük az OIV által közzétett Nemzetközi borászati kódexben foglalt specifikációknak. Amennyiben az aktivátor szerepét mikrokristályos cellulóz tölti be, annak meg kell felelnie a 231/2012/EU bizottsági rendelet (*) mellékletében foglalt specifikációknak.

(*) A Bizottság 2012. március 9-i 231/2012/EU rendelete az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékok specifikációinak meghatározásáról (HL L 83., 2012.3.22., 1. o.)”