II

(Ne teisėkūros procedūra priimami aktai)

REGLAMENTAI

KOMISIJOS DELEGUOTASIS REGLAMENTAS (ES) 2016/765

2016 m. kovo 11 d.

kuriuo dėl tam tikrų vynininkystės metodų iš dalies keičiamas Reglamentas (EB) Nr. 606/2009

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 ([1]), ypač į jo 75 straipsnio 2 dalį, 3 dalies g punktą ir 147 straipsnio 3 dalies e punktą,

kadangi:

(1) pagal Komisijos reglamento (EB) Nr. 606/2009 ([2]) 3 straipsnį leidžiami vynininkystės metodai nustatyti to reglamento I A priede. Tarptautinė vynuogių ir vyno organizacija (angl. OIV) priėmė tris naujus vynininkystės metodus, susijusius su pienarūgščio rūgimo aktyviklių naudojimu, vyno apdorojimu glutationu ir misos apdorojimu glutationu. Siekiant atsižvelgti į technikos pažangą ir Sąjungos gamintojams suteikti tokias pat galimybes, kaip tos, kuriomis naudojasi trečiųjų šalių gamintojai, Sąjungoje reikėtų leisti taikyti tuos naujus vynininkystės metodus laikantis OIV nustatytų taikymo sąlygų;

(2) remiantis Reglamento (EB) Nr. 1308/2013 80 straipsnio 3 dalis b punktu, Komisija, leisdama naudoti vynininkystės metodus, turi atsižvelgti į žmonių sveikatos apsaugos aspektus;

(3) glutationas naudojamas dėl antioksidacinių savybių ir išlieka veiklus galutiniame produkte, todėl jis naudojamas kaip maisto priedas. Tačiau šiuo metu jis nėra įtrauktas į Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 ([3]) II priede pateiktą Sąjungos maisto priedų, leistinų naudoti maisto produktuose, sąrašą. Todėl vyno apdorojimas glutationu ir misos apdorojimas glutationu negali būti leidžiami naudoti Sąjungoje kaip nauji vynininkystės metodai, kol ši medžiaga nebus įtraukta į Sąjungos maisto priedų sąrašą remiantis teigiama Europos maisto saugos tarnybos nuomone dėl glutationo, pateikiama pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1331/2008 ([4]) 3 straipsnio 2 dalį;

(4) todėl Reglamentas (EB) Nr. 606/2009 turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistas,

---

([1]) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

([2]) 2009 m. liepos 10 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 606/2009, kuriuo nustatoma tam tikra Tarybos reglamento (EB) Nr. 479/2008 taikymo vynuogių produktų kategorijoms, vynininkystės metodams ir jų apribojimams tvarka (OL L 193, 2009 7 24, p. 1).

([3]) 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL L 354, 2008 12 31, p. 16).

([4]) 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1331/2008, nustatantis maisto priedų, fermentų ir kvapiųjų medžiagų leidimų suteikimo procedūrą (OL L 354, 2008 12 31, p. 1).

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 606/2009 pakeitimas

Reglamento (EB) Nr. 606/2009 I A priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento priedą.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja septintą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2016 m. kovo 11 d.

Komisijos vardu
Pirmininkas
Jean-Claude JUNCKER

PRIEDAS

Reglamento (EB) Nr. 606/2009 I A priedas iš dalies keičiamas taip:

1. lentelėje įterpiama ši 56 eilutė:

1		2	3
Vynininkystės metodas		Naudojimo sąlygos	Naudojimo apribojimai
„56	pienarūgščio rūgimo aktyviklių naudojimas	laikantis 22 priedėlyje nustatytų sąlygų“	

2. įrašomas šis 22 priedėlis:

„22 priedėlis

Pienarūgščio rūgimo aktyvikliai

Metodo tikslas – alkoholinio rūgimo pabaigoje arba jam pasibaigus pridėti pienarūgščio rūgimo aktyviklių siekiant palengvinti pienarūgštį rūgimą.

Pienarūgščio rūgimo pradžia, kinetika arba baigtis paskatinamos:

a) praturtinant aplinką pieno rūgšties bakterijų maisto medžiagomis ir augimą skatinančiais veiksniais,

b) adsorbuojant kai kuriuos bakterijų inhibitorius.

Nurodymai

a) aktyvikliai yra mikrokristalinė celiuliozė arba mielių skaidymo produktai (autolizatai, neaktyvintos mielės, mielių sienelės);

b) aktyviklių gali būti dedama į vyną arba vynas gali būti rauginamas prieš pienarūgštį rūgimą arba jo metu;

c) aktyvikliai neturi sukelti vyno organoleptinių nukrypimų;

d) pienarūgščio rūgimo aktyvikliai turi atitikti OIV paskelbto Tarptautinio vynininkystės kodekso reikalavimus. Jei aktyviklis yra mikrokristalinė celiuliozė, jis turi atitikti Komisijos reglamento (ES) Nr. 231/2012 (*) priede nustatytus reikalavimus.

(*) 2012 m. kovo 9 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 231/2012, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos (EB) reglamento Nr. 1333/2008 II ir III prieduose išvardytų maisto priedų specifikacijos (OL L 83, 2012 3 22, p. 1).“