

II

(Niet-wetgevingshandelingen)

VERORDENINGEN

GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) 2016/765 VAN DE COMMISSIE

van 11 maart 2016

tot wijziging van Verordening (EG) nr. 606/2009 wat bepaalde oenologische procedés betreft

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ⁽¹⁾, en met name artikel 75, lid 2, artikel 75, lid 3, onder g), en artikel 147, lid 3, onder e),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 3 van Verordening (EG) nr. 606/2009 van de Commissie ⁽²⁾ zijn in bijlage I A bij die verordening de toegestane oenologische procedés vastgesteld. De Internationale Organisatie voor Wijnbouw en Wijnbereiding (OIV) heeft drie nieuwe oenologische procedés vastgesteld: het gebruik van activatoren van malolactische gisting, de behandeling van wijn met glutathion en de behandeling van most met glutathion. Om rekening te houden met de technische vooruitgang en om ervoor te zorgen dat producenten uit de Unie dezelfde kansen krijgen als producenten uit derde landen, moet het gebruik van die nieuwe oenologische procedés in de Unie overeenkomstig de door de OIV omschreven gebruiksvoorwaarden worden toegestaan.
- (2) Overeenkomstig artikel 80, lid 3, onder b), van Verordening (EG) nr. 1308/2013 moet de Commissie, wanneer zij oenologische procedés voor wijn toestaat, rekening houden met overwegingen op het gebied van de menselijke gezondheid.
- (3) Glutathion, dat wordt gebruikt omwille van zijn antioxidatieve eigenschappen, blijft werkzaam in het eindproduct en wordt derhalve gebruikt als een levensmiddelenadditief. Het is momenteel echter niet opgenomen in de EU-lijst van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde levensmiddelenadditieven in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad ⁽³⁾. Bijgevolg kunnen de behandeling van wijn met glutathion en de behandeling van most met glutathion niet als nieuwe oenologische procedés in de Unie worden toegestaan tot deze stof is opgenomen in de EU-lijst van levensmiddelenadditieven op basis van een positief glutathion-advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid overeenkomstig artikel 3, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad ⁽⁴⁾.
- (4) Verordening (EG) nr. 606/2009 dient derhalve dienovereenkomstig te worden gewijzigd,

⁽¹⁾ PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

⁽²⁾ Verordening (EG) nr. 606/2009 van de Commissie van 10 juli 2009 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad, wat betreft de wijncategorieën, de oenologische procedés en de daarvoor geldende beperkingen (PB L 193 van 24.7.2009, blz. 1).

⁽³⁾ Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16).

⁽⁴⁾ Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 1).

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Wijziging van Verordening (EG) nr. 606/2009

Bijlage I A bij Verordening (EG) nr. 606/2009 wordt gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij de onderhavige verordening.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de zevende dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 11 maart 2016.

Voor de Commissie

De voorzitter

Jean-Claude JUNKER

BIJLAGE

Bijlage I A bij Verordening (EG) nr. 606/2009 wordt als volgt gewijzigd:

1) In de tabel wordt de volgende rij 56 ingevoegd:

1		2	3
Oenologisch procedé		Gebruiksvoorwaarden	Gebruikslimieten
„56	Gebruik van activatoren van malolactische gisting	Onder de voorwaarden van aanhangsel 22	

2) Het volgende aanhangsel 22 wordt toegevoegd:

„Aanhangsel 22

Activatoren van malolactische gisting

Doel is de toevoeging van activatoren van malolactische gisting aan het einde van of na de alcoholische gisting om de malolactische gisting te vergemakkelijken.

Bevordering van de start, kinetiek of voltooiing van malolactische gisting:

- a) door de omgeving met voedingsstoffen en groeifactoren voor melkzuurbacteriën te verrijken,
- b) door sommige bacterieremmers te adsorberen.

Voorschriften

- a) Bij de activatoren gaat het om microkristallijne cellulose of producten van gedegradeerde gisten (autolysaten, geïnactiveerde gisten, gistschillen);
- b) de activatoren mogen voor of tijdens de malolactische gisting aan wijn of gistende wijn worden toegevoegd;
- c) de activatoren mogen geen organoleptische afwijkingen in de wijn veroorzaken;
- d) de activatoren van malolactische gisting moeten voldoen aan de specificaties in de door de OIV gepubliceerde „Codex oenologique international”. Activatoren van microkristallijne cellulose moeten voldoen aan de specificaties in de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie (*).

(*) Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven (PB L 83 van 22.3.2012, blz. 1).“.