

II

(Nezakonodajni akti)

UREDBE

DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) 2016/765

z dne 11. marca 2016

o spremembi Uredbe (ES) št. 606/2009 glede nekaterih enoloških postopkov

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007 ⁽¹⁾ ter zlasti člena 75(2) in (3)(g) ter člena 147(3)(e) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V skladu s členom 3 Uredbe Komisije (ES) št. 606/2009 ⁽²⁾ so dovoljeni enološki postopki naštetih v Prilogi I A k navedeni uredbi. Mednarodni urad za trto in vino (OIV) je sprejel tri nove enološke postopke glede uporabe aktivatorjev jabolčno-mlečnokislinskega vrenja, obdelave vina z glutationom in obdelave mošta z glutationom. Da bi upoštevali tehnični napredek in proizvajalcem Unije zagotovili enake možnosti, kot jih imajo proizvajalci tretjih držav, bi bilo treba na podlagi pogojev uporabe, ki jih je določil OIV, v Uniji dovoliti navedene nove enološke postopke.
- (2) V skladu s členom 80(3)(b) Uredbe (ES) št. 1308/2013 mora Komisija pri odobritvi enoloških postopkov za vino upoštevati varovanje zdravja ljudi.
- (3) Glutacion se uporablja zaradi antioksidativnih lastnosti in je aktiven tudi v končnem proizvodu, zato se uporablja kot aditiv za živila. Vendar ni vključen na seznam Unije aditivov za živila, odobrenih za uporabo v živilih, iz Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽³⁾. Zato je za odobritev obdelave vina z glutationom in obdelave mošta z glutationom kot novih enoloških praks v Uniji glutacion treba vključiti na seznam Unije aditivov za živila na podlagi pozitivnega mnenja Evropske agencije za varnost hrane, kakor je določeno v členu 3(2) Uredbe (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽⁴⁾.
- (4) Uredbo (ES) št. 606/2009 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti –

⁽¹⁾ UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

⁽²⁾ Uredba Komisije (ES) št. 606/2009 z dne 10. julija 2009 o določitvi nekaterih podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 479/2008 glede kategorij proizvodov vinske trte, enoloških postopkov in z njimi povezanih omejitev (UL L 193, 24.7.2009, str. 1).

⁽³⁾ Uredba (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila (UL L 354, 31.12.2008, str. 16).

⁽⁴⁾ Uredba (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o vzpostavitvi skupnega postopka odobritve za aditive za živila, encime za živila in arome za živila (UL L 354, 31.12.2008, str. 1).

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Sprememba Uredbe (ES) št. 606/2009

Priloga I A k Uredbi (ES) št. 606/2009 se spremeni v skladu s Prilogo k tej uredbi.

Člen 2

Ta uredba začne veljati sedmi dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 11. marca 2016

Za Komisijo
Predsednik
Jean-Claude JUNCKER

PRILOGA

Priloga I A k Uredbi (ES) št. 606/2009 se spremeni:

1. v preglednici se vstavi naslednja vrstica 56:

1	2	3
Enološki postopek	Pogoji uporabe	Omejitve uporabe
„56	Uporaba aktivatorjev jabolčno-mlečnokislinskega vrenja	Pod pogoji iz Dodatka 22“

2. doda se naslednji Dodatek 22:

„Dodatek 22

Aktivatorji jabolčno-mlečnokislinskega vrenja

Namen je dodati aktivatorje jabolčno-mlečnokislinskega vrenja proti koncu vrenja ali po alkoholnem vrenju, da se olajša jabolčno-mlečnokislinsko vrenje.

Spodbujati začetek, kinetiko ali zaključek jabolčno-mlečnokislinskega vrenja:

- (a) z obogatitvijo okolja s hranilnimi snovmi in faktorji rasti za mlečnokislinske bakterije;
- (b) z adsorpcijo nekaterih inhibitorjev bakterij.

Predpisi

- (a) Aktivatorji so mikrokristalna celuloza ali proizvodi, pridobljeni iz razkroja kvasovk (avtolizati, inaktivirane kvasovke, celične stene kvasovk);
- (b) aktivatorji se lahko dodajo vinu ali vinu, ki vre, pred ali med jabolčno-mlečnokislinskim vrenjem;
- (c) aktivatorji ne smejo povzročiti organoleptičnih odstopanj v vinu;
- (d) aktivatorji jabolčno-mlečnokislinskega vrenja morajo izpolnjevati specifikacije iz mednarodnega enološkega kodeksa, ki ga je objavil Mednarodni urad za vinsko trto in vino (OIV). Če so aktivatorji mikrokristalna celuloza, morajo biti skladni s specifikacijami iz Priloge k Uredbi Komisije (EU) št. 231/2012 (*).

(*) Uredba Komisije (EU) št. 231/2012 z dne 9. marca 2012 o določitvi specifikacij za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 83, 22.3.2012, str. 1).“