

**FRAMSELD REGLUGERÐ FRAMKVÆMDASTJÓRNARINNAR
(ESB) 2016/765****2017/EES/10/47****frá 11. mars 2016****um breytingu á reglugerð (EB) nr. 606/2009 að því er varðar tiltekna vínfræðilegar
vinnsluaðferðir (*)**

FRAMKVÆMDASTJÓRN EVRÓPUSAMBANDSINS HEFUR,

með hliðsjón af sáttmálanum um starfshætti Evrópusambandsins,

með hliðsjón af reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (ESB) nr. 1308/2013 ⁽¹⁾ frá 17. desember 2013 um sameiginlegt markaðskerfi fyrir landbúnaðarafurðir og um niðurfellingu á reglugerðum ráðsins (EBE) nr. 922/72, (EBE) nr. 234/79, (EB) nr. 1037/2001 og (EB) nr. 1234/2007, einkum 2. mgr. og g-lið 3. mgr. 75. gr. og e-lið 3. mgr. 147. gr.,

og að teknu tilliti til eftirfarandi:

- 1) Í samræmi við 3. gr. reglugerðar framkvæmdastjórnarinnar (EB) nr. 606/2009 ⁽²⁾ er mælt fyrir um leyfilegar vínfræðilegar vinnsluaðferðir í I. viðauka A við þá reglugerð. Alþjóðavinstofnunin hefur samþykkt þrjár nýjar vínfræðilegar vinnsluaðferðir varðandi notkun hvata til gerjunar eplasýru í mjólkursýru, meðhöndlun á víni með glútaþíóni og meðhöndlun á musti með glútaþíóni. Til þess að taka tækni framfarir til greina og gera framleiðendum innan Sambandsins kleift að nýta sér sömu möguleika og standa framleiðendum í þriðju löndum til boða ætti að leyfa þessar nýju vínfræðilegu vinnsluaðferðir í Sambandinu með þeim notkunarskilyrðum sem Alþjóðavinstofnunin hefur skilgreint.
- 2) Í samræmi við b-lið 3. mgr. 80. gr. reglugerðar (EB) nr. 1308/2013 verður framkvæmdastjórnin að taka tillit til heilsuverndar manna þegar hún leyfir vínfræðilegar vinnsluaðferðir fyrir vín.
- 3) Glútaþíón er notað vegna þráaverjandi eiginleika þess og er notað sem matvælaaukefni sökum þess að það hefur áframhaldandi virkni í fullunni vörnunni. Sem stendur er það þó ekki á skrá Evrópusambandsins yfir aukefni í matvælum, sem eru samþykkt til notkunar í matvæli, sem sett er fram í II. viðauka við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 ⁽³⁾. Af þessum sökum er ekki unnt að veita leyfi fyrir meðhöndlun á víni með glútaþíóni og meðhöndlun á musti með glútaþíóni sem nýjum vínfræðilegum vinnsluaðferðum í Sambandinu fyrr en efninu hefur verið bætt í skrá Evrópusambandsins yfir aukefni í matvælum, á grundvelli jákvæðs álits Matvælaöryggisstofnunar Evrópu að því er varðar glútaþíón, eins og sett er fram í 2. mgr. 3. gr. reglugerðar Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1331/2008 ⁽⁴⁾.

(*) Þessi ESB-gerð birtist í Stjtið. ESB L 127, 18.5.2016, bls. 1. Hennar var getið í ákvörðun sameiginlegu EES-nefndarinnar nr. 255/2016 frá 2. desember 2016 um breytingu á bókun 47 við EES-samninginn um afnám tæknilegra hindrana í viðskiptum með vín, biður birtingar.

(1) Stjtið. ESB L 347, 20.12.2013, bls. 671.

(2) Reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (EB) nr. 606/2009 frá 10. júlí 2009 um tiltekna, ítarlegar reglur um framkvæmd reglugerðar ráðsins (EB) nr. 479/2008 að því er varðar flokka vínrehtarafurða, vínfræðilegar vinnsluaðferðir og takmarkanir þar að lútandi (Stjtið. ESB L 193, 24.7.2009, bls. 1).

(3) Reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 frá 16. desember 2008 um aukefni í matvælum (Stjtið. ESB L 354, 31.12.2008, bls. 16).

(4) Reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1331/2008 frá 16. desember 2008 um sameiginlega málsmeðferð við leyfisveitingu fyrir aukefni í matvælum, ensím í matvælum og bragðefni í matvælum (Stjtið. ESB L 354, 31.12.2008, bls. 1).

4) Því ætti að breyta reglugerð (EB) nr. 606/2009 til samræmis við það.

SAMÞYKKT REGLUGERÐ ÞESSA:

1. gr.

Breyting á reglugerð (EB) nr. 606/2009

Ákvæðum I. viðauka A við reglugerð (EB) nr. 606/2009 er breytt í samræmi við viðaukann við þessa reglugerð.

2. gr.

Reglugerð þessi öðlast gildi á sjöunda degi eftir að hún birtist í *Stjórnartíðindum Evrópusambandsins*.

Reglugerð þessi er bindandi í heild sinni og gildir í öllum aðildarríkjunum án frekari lögfestingar.

Gjört í Brussel 11. mars 2016.

Fyrir hönd framkvæmdastjórnarinnar,

Jean-Claude JUNCKER

forseti.

VIÐAUKI

Ákvæðum I. viðauka A við reglugerð (EB) nr. 606/2009 er breytt sem hér segir:

1) Eftirfarandi 56. lína bætist við í töflunni:

	1	2	3
	Vínfræðileg vinnsluáferð	Skilyrði fyrir notkun	Takmarkanir á notkun
„56	Notkun hvata til gerjunar eplasýru í mjólkursýru	Samkvæmt skilyrðunum sem mælt er fyrir um í 22. viðbæti“	

2) Eftirfarandi 22. viðbætur bætist við:

„22. viðbætur

Hvatar við gerjun eplasýru í mjólkursýru

Markmiðið er að bæta við hvötum til gerjunar eplasýru í mjólkursýru við lok alkóhólgerjunarinnar eða eftir hana til að auðvelda gerjun eplasýru í mjólkursýru.

Koma af stað, hraða eða ljúka gerjun eplasýru í mjólkursýru:

- með því að auðga umhverfið með næringarefnum og vaxtarþáttum fyrir mjólkursýruglerla,
- með ásogi nokkurra bakteríulata.

Forskriftir

- Hvatar eru örkrystallaður sellulósi eða afurðir sem fást við niðurbrot gers (niðurbrotið ger, óvirkt ger, gerfrumuveggir).
- Hægt er að bæta hvötum við vín eða vín sem er að gerjast fyrir gerjun eplasýru í mjólkursýru eða meðan á henni stendur.
- Hvatarnir þurfa ekki að valda frávikum í skyneiginleikum í víni.
- Hvatar til gerjunar eplasýru í mjólkursýru skulu vera í samræmi við nákvæmar skilgreiningar sem mælt er fyrir um í alþjóðlegu, vínfræðilegu skránni sem Alþjóðavinstofnunin gefur út. Ef hvatarnir eru örkrystallaður sellulósi skulu þeir vera í samræmi við nákvæmu skilgreiningarnar sem mælt er fyrir um í viðaukanum við reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 231/2012^(*).

(*) Reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 231/2012 frá 9. mars 2012 um nákvæmar skilgreiningar á aukefnum í matvælum sem eru tilgreind í II. og III. viðauka við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008 (Stjórn ESB L 83, 22.3.2012, bls. 1).“