

DELEGERT KOMMISJONSFORORDNING (EU) 2016/765**2018/EØS/87/58**

av 11. mars 2016

om endring av forordning (EF) nr. 606/2009 med hensyn til visse ønologiske framstillingsmåter(*)

EUROPAKOMMISJONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EU) nr. 1308/2013 av 17. desember 2013 om opprettelse av en felles markedsordning for landbruksvarer og om oppheving av rådsforordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007⁽¹⁾, særlig artikkel 75 nr. 2, artikkel 75 nr. 3 bokstav g) og artikkel 147 nr. 3 bokstav e), og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) I samsvar med artikkel 3 i kommisjonsforordning (EF) nr. 606/2009⁽²⁾ er de tillatte ønologiske framstillingsmåtene fastsatt i vedlegg I A til samme forordning. Den internasjonale vinorganisasjon (OIV) har vedtatt tre nye ønologiske framstillingsmåter som gjelder bruk av aktivatorer for malolaktisk gjæring, behandling av vin med glutation og behandling av most med glutation. For å ta hensyn til den tekniske utvikling og gi produsenter i Unionen de samme mulighetene som er tilgjengelige for produsenter i tredjestater, bør disse nye ønologiske framstillingsmåtene tillates i Unionen i samsvar med bruksvilkårene fastsatt av OIV.
- 2) I samsvar med artikkel 80 nr. 3 bokstav b) i forordning (EF) nr. 1308/2013 skal Kommisjonen, når den gir tillatelse til ønologiske framstillingsmåter for vin, ta hensyn til vern av menneskers helse.
- 3) Ettersom glutation brukes på grunn av sine antioksiderende egenskaper og fortsetter å være aktivt i sluttproduktet, brukes det som tilsetningsstoff i næringsmidler. For tiden er det imidlertid ikke oppført på EU-listen over tilsetningsstoffer som er godkjent for bruk i næringsmidler, fastsatt i vedlegg II til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1333/2008⁽³⁾. Behandling av vin med glutation og behandling av most med glutation kan derfor ikke godkjennes som nye ønologiske framstillingsmåter i Unionen før det er oppført på EU-listen over tilsetningsstoffer i næringsmidler, på grunnlag av Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghets positive uttalelse om glutation, som fastsatt i artikkel 3 nr. 2 i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1331/2008⁽⁴⁾.
- 4) Forordning (EF) nr. 606/2009 bør derfor endres —

(*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 127 av 18.5.2016, s. 1, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 255/2016 av 2. desember 2016 om endring av EØS-avtalens protokoll 47 om opphevelse av tekniske hindringer for handel med vin, se EØS-tillegget til *Den europeiske unions tidende* nr. 56 av 23.8.2018, s. 69.

⁽¹⁾ EUT L 347 av 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Kommisjonsforordning (EF) nr. 606/2009 av 10. juli 2009 om fastsettelse av visse nærmere regler for gjennomføring av rådsforordning (EF) nr. 479/2008 med hensyn til kategorier av vinprodukter, ønologiske framstillingsmåter og gjeldende restriksjoner (EUT L 193 av 24.7.2009, s. 1).

⁽³⁾ Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1333/2008 av 16. desember 2008 om tilsetningsstoffer i næringsmidler (EUT L 354 av 31.12.2008, s. 16).

⁽⁴⁾ Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1331/2008 av 16. desember 2008 om innføring av en felles framgangsmåte for godkjenning av tilsetningsstoffer, enzymer og aromaer i næringsmidler (EUT L 354 av 31.12.2008, s. 1).

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Artikkel 1

Endring av forordning (EF) nr. 606/2009

Vedlegg I A til forordning (EF) nr. 606/2009 endres i samsvar med vedlegget til denne forordning.

Artikkel 2

Denne forordning trer i kraft den sjuende dag etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel, 11. mars 2016.

For Kommisjonen

Jean-Claude JUNCKER

President

VEDLEGG

I vedlegg I A til forordning (EF) nr. 606/2009 gjøres følgende endringer:

1) I tabellen tilføyes ny rad 56:

1		2	3
Ønologisk framstillingsmåte		Vilkår for bruk	Begrensninger for bruken
«56	Bruk av aktivatorer for malolaktisk gjæring	På vilkårene fastsatt i tillegg 22»	

2) Nytt tillegg 22 skal lyde:

«Tillegg 22

Aktivatorer for malolaktisk gjæring

Formålet er å tilsette aktivatorer for malolaktisk gjæring på slutten av eller etter alkoholgjæringen for å lette malolaktisk gjæring.

Fremme igangsetting, kinetikk eller avslutning av malolaktisk gjæring

- ved å berike miljøet med næringsstoffer og stoffer som fremmer veksten av melkesyrebakterier,
- ved adsorpsjon av visse bakteriehemmende stoffer.

Spesifikasjoner

- Aktivatorer er mikrokrySTALLinsk cellulose eller produkter avledet ved nedbryting av gjær (autolysater, inaktivert gjær, gjærskorpe).
- Aktivatorer kan tilsettes vinen eller vinen i gjæring før eller under den malolaktiske gjæringen.
- Aktivatorene trenger ikke å føre til organoleptiske avvik i vin.
- Aktivatorer for malolaktisk gjæring skal være i samsvar med spesifikasjonene i OIVs internasjonale ønologiske regelverk. Dersom aktivatorene er mikrokrySTALLinsk cellulose, skal de være i samsvar med spesifikasjonene fastsatt i vedlegget til kommisjonsforordning (EU) nr. 231/2012(*).

(*) Kommisjonsforordning (EU) nr. 231/2012 av 9. mars 2012 om fastsettelse av spesifikasjoner for tilsetningsstoffer i næringsmidler oppført i vedlegg II og III til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1333/2008 (EUT L 83 av 22.3.2012, s. 1).