

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2017/1961

z dnia 2 sierpnia 2017 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 606/2009 w odniesieniu do niektórych praktyk enologicznych

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 75 ust. 2 i art. 75 ust. 3 lit. g),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 3 rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009 ⁽²⁾ dozwolone praktyki enologiczne są ustalone w załączniku I A do wymienionego rozporządzenia. Międzynarodowa Organizacja ds. Winorośli i Wina (OIV) przyjęła 12 rezolucji enologicznych, które były ujęte w decyzji Rady z dnia 7 października 2016 r., a wśród nich dwie nowe praktyki enologiczne dotyczące wykorzystywania płytek filtracyjnych zawierających zeolity typu fojazytu Y w celu adsorpcji haloanizoli oraz obróbki wina z wykorzystaniem poliasparaginianu potasu. W celu uwzględnienia postępu technicznego i zapewnienia unijnym producentom takich samych możliwości jak te, którymi dysponują producenci z państw trzecich, należy zezwolić w Unii na stosowanie tych nowych praktyk enologicznych na warunkach stosowania określonych przez OIV.
- (2) Zgodnie z art. 80 ust. 3 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, w przypadku zatwierdzania praktyk enologicznych dla wina Komisja musi uwzględnić ochronę zdrowia ludzkiego. Stosowanie dodatków do żywności powinno spełniać wymogi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 ⁽³⁾. Poliasparaginian potasu nie jest objęty unijnym wykazem dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności zawartym w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008. Jednak załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 został niedawno zmieniony rozporządzeniem Komisji (UE) 2017/1399 ⁽⁴⁾ w celu włączenia tej substancji do unijnego wykazu dodatków do żywności. W związku z tym można teraz zezwolić w Unii na obróbkę wina z wykorzystaniem poliasparaginianu potasu.
- (3) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 606/2009,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku I A do rozporządzenia (WE) nr 606/2009 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 606/2009 z dnia 10 lipca 2009 r. ustanawiające niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń (Dz.U. L 193 z 24.7.2009, s. 1).

⁽³⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16).

⁽⁴⁾ Rozporządzenie Komisji (UE) 2017/1399 z dnia 28 lipca 2017 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 oraz załącznik do rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 w odniesieniu do poliasparaginianu potasu (Dz.U. L 199 z 29.7.2017, s. 8).

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 2 sierpnia 2017 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

W załączniku I A do rozporządzenia (WE) nr 606/2009 wprowadza się następujące zmiany:

1) w tabeli dodaje się wiersze 57 i 58 w brzmieniu:

1	2	3	
Praktyka enologiczna	Warunki stosowania	Limity stosowania	
„57	Wykorzystywanie płytek filtracyjnych zawierających zeolity typu fojazytu Y w celu adsorpcji haloanizoli	Na warunkach określonych w dodatku 23.	
58	Obróbka wina z wykorzystaniem poliasparagianu potasu	Na warunkach określonych w dodatku 24.	Limit stosowania do 10 g/hl.”

2) dodaje się dodatki 23 i 24 w brzmieniu:

„Dodatek 23

Wymogi w odniesieniu do wykorzystywania płytek filtracyjnych zawierających zeolity typu fojazytu Y

Celem wykorzystywania płytek filtracyjnych zawierających zeolity typu fojazytu Y podczas filtrowania jest ograniczenie koncentracji haloanizoli odpowiedzialnych za niepożądany aromat w winie poniżej granicy ich wyczuwalności za pomocą zmysłów.

Instrukcje:

- obróbkę należy przeprowadzać na winach klarowanych;
- przed filtrowaniem płytki filtracyjne należy umyć i zdezynfekować;
- stosowanie zeolitów typu fojazytu Y powinno być zgodne z instrukcjami zawartymi w Międzynarodowym kodeksie praktyk enologicznych.

Dodatek 24

Wymogi w odniesieniu do obróbki wina z wykorzystaniem poliasparagianu potasu

Celem dodawania poliasparagianu potasu do wina jest przyczynianie się do stabilizacji kwasu winowego w winie.

Instrukcje:

- optymalna dawka poliasparagianu potasu wykorzystywanego do stabilizacji wina, nawet w przypadku wina o wysokim stopniu niestabilności kwasu winowego, nie może przekraczać 10 g/hl. Przy wyższych dawkach działanie stabilizacyjne poliasparagianu potasu nie poprawia się, a w niektórych przypadkach może spowodować mętność wina;
- w przypadku czerwonych win o wysokim stopniu niestabilności koloidalnej zaleca się wcześniejszą obróbkę z wykorzystaniem bentonitu;
- stosowanie poliasparagianu potasu musi być zgodne z instrukcjami zawartymi w Międzynarodowym kodeksie praktyk enologicznych.”.