UREDBE

DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) 2017/1961

od 2. kolovoza 2017.

o izmjeni Uredbe (EZ) br. 606/2009 u pogledu određenih enoloških postupaka

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 ([1]), a posebno njezin članak 75. stavak 2. i stavak 3. točku (g),

budući da:

(1) U skladu s člankom 3. Uredbe Komisije (EZ) br. 606/2009 ([2]) dopušteni enološki postupci utvrđeni su u Prilogu I. A toj uredbi. Međunarodna organizacija za vinogradarstvo i vinarstvo (OIV) donijela je 12 enoloških rezolucija koje su obuhvaćene Odlukom vijeća od 7. listopada 2016., među ostalim i o dvama novim enološkim postupcima koji se odnose na uporabu filtar-ploča od zeolita faujasita Y za adsorpciju haloanisola i obradu vina kalijevim poliaspartatom. Kako bi se uzeo u obzir tehnički napredak i proizvođačima Unije osigurale iste mogućnosti koje imaju proizvođači iz trećih zemalja, te bi nove enološke postupke trebalo odobriti u Uniji uz uvjete primjene koje je utvrdio OIV.

(2) U skladu s člankom 80. stavkom 3. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1308/2013, pri odobravanju enoloških postupaka za vino Komisija mora voditi računa o zaštiti zdravlja ljudi. Upotreba prehrambenih aditiva trebala bi biti u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća ([3]). Kalijev poliaspartat nije na popisu prehrambenih aditiva Unije odobrenih za uporabu u hrani utvrđenom u Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008. No, Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 nedavno je izmijenjen Uredbom Komisije (EU) 2017/1399 ([4]) kako bi kalijev poliaspartat bio uvršten na popis prehrambenih aditiva Unije. Stoga se obrada vina kalijevim poliaspartatom sada može odobriti u Uniji.

(3) Uredbu (EZ) br. 606/2009 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Prilog I. A Uredbi (EZ) br. 606/2009 mijenja se u skladu s Prilogom ovoj Uredbi.

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu sedmog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

([1]) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.
([2]) Uredba Komisije (EZ) br. 606/2009 od 10. srpnja 2009. o utvrđivanju određenih detaljnih pravila za provedbu Uredbe Vijeća (EZ) br. 479/2008 u pogledu kategorija proizvoda od vinove loze, enoloških postupaka i primjenjivih ograničenja (SL L 193, 24.7.2009., str. 1.).
([3]) Uredba (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima (SL L 354, 31.12.2008., str. 16.).
([4]) Uredba Komisije (EU) 2017/1399 od 28. srpnja 2017. o izmjeni Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća i Priloga Uredbi Komisije (EU) br. 231/2012 u pogledu kalijeva poliaspartata (SL L 199, 29.7.2017., str. 8.).

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 2. kolovoza 2017.

Za Komisiju

Predsjednik

Jean-Claude JUNCKER

PRILOG

Prilog I. A Uredbi (EZ) br. 606/2009 mijenja se kako slijedi:

1. U tablici se dodaju sljedeći redci 57. i 58.:

1.		2.	3.
Enološki postupak		Uvjeti primjene	Ograničenja uporabe
„57.	Uporaba filtar-ploča od zeolita faujasita Y za adsorpciju haloanisola	Uz uvjete iz Dodatka 23.	
58.	Obrada vina kalijevim poliaspartatom	Pod uvjetima iz Dodatka 24.	Najviše 10 g/hl”

2. Dodaju se sljedeći dodaci 23. i 24.:

„*Dodatak 23.*

Zahtjevi za uporabu filtar-ploča od zeolita faujasita Y

Filtar-ploče od zeolita faujasita Y tijekom filtriranja upotrebljavaju se radi smanjivanja koncentracije haloanisola, koji su odgovorni za neprirodan okus vina, ispod praga osjetilnog opažanja.

Propisi:

(a) postupak bi trebalo provoditi na pročišćenom vinu;

(b) prije filtriranja filtar-ploče trebalo bi očistiti i dezinficirati;

(c) primjena zeolita faujasita Y trebala bi biti u skladu s propisima Međunarodnog enološkog kodeksa.

Dodatak 24.

Zahtjevi za obradu vina kalijevim poliaspartatom

Kalijev poliaspart dodaje se vinu radi doprinosa stabilizaciji vina na tartarate.

Propisi:

(a) optimalna doza kalijeva poliaspartata koji se upotrebljava za stabilizaciju vina, uključujući ona s visokim stupnjem nestabilnosti na tartarate, ne smije biti veća od 10 g/hL. U većim se dozama stabilizirajući učinak kalijeva poliaspartata ne poboljšava, a u nekim bi se slučajevima mogla izazvati veća zamućenost vina;

(b) za crna vina s velikom koloidnom nestabilnošću preporučuje se prethodna obrada bentonitom;

(c) primjena kalijeva poliaspartata trebala bi biti u skladu s propisima Međunarodnog enološkog kodeksa.”