REGLAMENTAI

KOMISIJOS DELEGUOTASIS REGLAMENTAS (ES) 2017/1961

2017 m. rugpjūčio 2 d.

kuriuo dėl tam tikrų vynininkystės metodų iš dalies keičiamas Reglamentas (EB) Nr. 606/2009

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 ([1]), ypač į jo 75 straipsnio 2 dalį ir 3 dalies g punktą,

kadangi:

(1) pagal Komisijos reglamento (EB) Nr. 606/2009 ([2]) 3 straipsnį leidžiami vynininkystės metodai nustatyti to reglamento I A priede. Tarptautinė vynuogių ir vyno organizacija (OIV) priėmė 12 vynininkystės rezoliucijų, kurios įtrauktos į 2016 m. spalio 7 d. Tarybos sprendimą, įskaitant du naujus vynininkystės metodus, susijusius su filtravimo plokščių, kuriose yra Y tipo ceolitų-fožazito, naudojimu haloanizolams adsorbuoti ir su vyno apdorojimu kalio poliaspartatu. Siekiant atsižvelgti į technikos pažangą ir Sąjungos gamintojams suteikti tokias pat galimybes, kaip tos, kuriomis naudojasi trečiųjų šalių gamintojai, Sąjungoje reikėtų leisti taikyti tuos naujus vynininkystės metodus laikantis OIV nustatytų taikymo sąlygų;

(2) remiantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 80 straipsnio 3 dalies b punktu, Komisija, leisdama naudoti vynininkystės metodus, turi atsižvelgti į žmonių sveikatos apsaugos aspektus. Maisto priedų naudojimas turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 ([3]) reikalavimus. Kalio poliaspartatas į Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priede pateiktą Sąjungos maisto priedų, leidžiamų naudoti maisto produktuose, sąrašą nebuvo įtrauktas. Tačiau neseniai Komisijos reglamentu (ES) 2017/1399 ([4]) Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas iš dalies pakeistas įtraukiant šią medžiagą į Sąjungos maisto priedų sąrašą. Todėl dabar Sąjungoje galima leisti apdoroti vyną kalio poliaspartatu;

(3) todėl Reglamentas (EB) Nr. 606/2009 turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistas,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 606/2009 I A priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento priedą.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja septintą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

([1]) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.
([2]) 2009 m. liepos 10 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 606/2009, kuriuo nustatoma tam tikra Tarybos reglamento (EB) Nr. 479/2008 taikymo vynuogių produktų kategorijoms, vynininkystės metodams ir jų apribojimams tvarka (OL L 193, 2009 7 24, p. 1).
([3]) 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL L 354, 2008 12 31, p. 16).
([4]) 2017 m. liepos 28 d. Komisijos reglamentas (ES) 2017/1399, kuriuo dėl kalio poliaspartato iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas ir Komisijos reglamento (ES) Nr. 231/2012 priedas (OL L 199, 2017 7 29, p. 8).

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2017 m. rugpjūčio 2 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

Jean-Claude JUNCKER

PRIEDAS

Reglamento (EB) Nr. 606/2009 I A priedas iš dalies keičiamas taip:

1) lentelėje įrašomos šios 57 ir 58 eilutės:

1		2	3
Vynininkystės metodas		Naudojimo sąlygos	Naudojimo apribojimai
„57	Filtravimo plokščių, kuriose yra Y tipo ceolitų-fožazito, naudojimas haloanizolams adsorbuoti	Laikantis 23 priedėlyje nustatytų sąlygų	
58	Apdorojimas kalio poliaspartatu pridedant jo į vyną	Laikantis 24 priedėlyje nustatytų sąlygų	Ne daugiau kaip 10 g/hl“

2) pridedami šie 23 ir 24 priedėliai:

„*23 priedėlis*

Filtravimo plokščių, kuriose yra Y tipo ceolitų-fožazito, naudojimo reikalavimai

Filtravimo plokštės, kuriose yra Y tipo ceolitų-fožazito, filtravimo procese naudojamos siekiant sumažinti vynui nemalonų skonį suteikiančių haloanizolų koncentraciją taip, kad jų liktų mažiau, nei galima pajusti.

Nurodymai:

a) apdorojamas nuskaidrintas vynas;

b) prieš filtravimą filtravimo plokštės išvalomos ir dezinfekuojamos;

c) Y tipo ceolitai-fožazitas naudojami laikantis Tarptautinio vynininkystės kodekso.

24 priedėlis

Apdorojimo kalio poliaspartatu pridedant jo į vyną reikalavimai

Kalio poliaspartato į vyną dedama tam, kad būtų geriau stabilizuojama vyno rūgštis.

Nurodymai:

a) optimali vynui stabilizuoti naudojama kalio poliaspartato dozė negali viršyti 10 g/hl, net jei to vyno rūgšties nestabilumo laipsnis yra didelis. Naudojant didesnę dozę kalio poliaspartato (KPA) stabilizavimo efektyvumas nepadidėja, o kai kuriais atvejais vynas gali ir susidrumsti;

b) raudonąjį vyną, kurio koloidinis stabilumas labai menkas, prieš tai rekomenduojama apdoroti bentonitu;

c) kalio poliaspartatas naudojamas laikantis Tarptautinio vynininkystės kodekso.“