VERORDENINGEN

GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) 2017/1961 VAN DE COMMISSIE

van 2 augustus 2017

tot wijziging van Verordening (EG) nr. 606/2009 wat bepaalde oenologische procedés betreft

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ([1]), en met name artikel 75, lid 2 en lid 3, onder g),

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Overeenkomstig artikel 3 van Verordening (EG) nr. 606/2009 van de Commissie ([2]) zijn in bijlage I A bij die verordening de toegestane oenologische procedés vastgelegd. De Internationale Organisatie voor Wijnbouw en Wijnbereiding (OIV) heeft twaalf oenologische resoluties aangenomen, die in het Besluit van de Raad van 7 oktober 2016 zijn opgenomen, waaronder een nieuw oenologische procedé voor het gebruik van filterplaten met zeolieten Y-faujasiet voor de adsorptie van haloanisolen en een nieuw oenologisch procedé voor de behandeling van wijn met kaliumpolyaspartaat. Om rekening te houden met de technische vooruitgang en om ervoor te zorgen dat producenten uit de Unie dezelfde kansen krijgen als producenten uit derde landen, moeten die nieuwe oenologische procedés in de Unie overeenkomstig de door de OIV omschreven gebruiksvoorwaarden worden toegestaan.

(2) Overeenkomstig artikel 80, lid 3, onder b), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 moet de Commissie, wanneer zij oenologische procedés voor wijn toestaat, rekening houden met overwegingen op het gebied van de menselijke gezondheid. Het gebruik van levensmiddelenadditieven moet in overeenstemming zijn met Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad ([3]). Kaliumpolyaspartaat was niet opgenomen in de Unielijst van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde levensmiddelenadditieven in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008. Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 is onlangs echter bij Verordening (EU) 2017/1399 van de Commissie ([4]) gewijzigd om kaliumpolyaspartaat op te nemen in die Unielijst van levensmiddelenadditieven. Derhalve kan de behandeling van wijn met kaliumpolyaspartaat voortaan worden toegestaan in de Unie.

(3) Verordening (EG) nr. 606/2009 moet derhalve dienovereenkomstig worden gewijzigd,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage I A bij Verordening (EG) nr. 606/2009 wordt gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij de onderhavige verordening.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de zevende dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

([1]) PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.
([2]) Verordening (EG) nr. 606/2009 van de Commissie van 10 juli 2009 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad, wat betreft de wijncategorieën, de oenologische procedés en de daarvoor geldende beperkingen (PB L 193 van 24.7.2009, blz. 1).
([3]) Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16).
([4]) Verordening (EU) 2017/1399 van de Commissie van 28 juli 2017 tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad en van de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie wat betreft kaliumpolyaspartaat (PB L 199 van 29.7.2017, blz. 8).

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 2 augustus 2017.

Voor de Commissie

De voorzitter

Jean-Claude JUNCKER

BIJLAGE

Bijlage I A bij Verordening (EG) nr. 606/2009 wordt als volgt gewijzigd:

1) Aan de tabel worden de volgende rijen 57 en 58 toegevoegd:

1		2	3
Oenologisch procedé		Gebruiksvoorwaarden	Gebruikslimieten
„57	Gebruik van filterplaten met zeolieten Y-faujasiet voor de adsorptie van haloanisolen	Onder de voorwaarden van aanhangsel 23	
58	Behandeling met kaliumpolyaspartaat in wijn	Onder de voorwaarden van aanhangsel 24	Maximaal 10 g/hl”

2) De volgende aanhangsels 23 en 24 worden toegevoegd:

„*Aanhangsel 23*

Vereisten voor het gebruik van filterplaten met zeolieten Y-faujasiet

Filterplaten met zeolieten Y-faujasiet die bij de filtratie worden toegepast, zijn bedoeld om de concentratie haloanisolen die verantwoordelijk zijn voor een onaangename smaak van wijn, te verlagen tot onder de drempel voor sensorische perceptie.

Voorschriften:

a) de behandeling moet worden verricht op geklaarde wijnen;

b) de filterplaten moeten vóór de filtratie worden gereinigd en gedesinfecteerd;

c) de toepassing van zeolieten Y-faujasiet moet in overeenstemming zijn met de voorschriften van de „Codex œnologique international”.

Aanhangsel 24

Vereisten voor de behandeling met kaliumpolyaspartaat in wijn

Kaliumpolyaspartaat wordt aan wijnen toegevoegd met het oog op de wijnsteenzuurstabilisatie van wijnen.

Voorschriften:

a) de optimale dosis kaliumpolyaspartaat voor het stabiliseren van wijnen, ook wijnen met een hoge wijnsteenzuurinstabiliteit, mag niet meer dan 10 g/hl bedragen. Bij een hogere dosis verbetert de stabiliserende werking van kaliumpolyaspartaat (KPA) niet en kan de wijn in sommige gevallen zelfs troebeler worden;

b) voor rode wijnen met een hoge colloïdale instabiliteit wordt een voorafgaande behandeling met bentoniet aanbevolen;

c) de toepassing van kaliumpolyaspartaat moet in overeenstemming zijn met de voorschriften van de „Codex œnologique international”.”.