

II

(Rechtsakte ohne Gesetzescharakter)

VERORDNUNGEN

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2016/765 DER KOMMISSION

vom 11. März 2016

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 hinsichtlich bestimmter önologischer Verfahren

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf der Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 75 Absatz 2 und Absatz 3 Buchstabe g sowie Artikel 147 Absatz 3 Buchstabe e,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission ⁽²⁾ sind die zugelassenen önologischen Verfahren in Anhang I A der genannten Verordnung festgelegt. Die internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV) hat drei neue önologische Verfahren angenommen, die die Verwendung von Aktivatoren der malolaktischen Gärung sowie die Behandlung von Wein bzw. von Most mit Gluthathion betreffen. Um dem technischen Fortschritt Rechnung zu tragen und den Erzeugern in der Union die gleichen Möglichkeiten zu geben, die den Erzeugern in Drittländern zur Verfügung stehen, sollten diese neuen önologischen Verfahren in der Europäischen Union unter den von der OIV festgelegten Anwendungsbedingungen zugelassen werden.
- (2) Gemäß Artikel 80 Absatz 3 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1308/2013 muss die Kommission bei der Zulassung önologischer Verfahren für Wein dem Schutz der menschlichen Gesundheit Rechnung tragen.
- (3) Glutathion wird wegen seiner antioxidativen Eigenschaften verwendet und bleibt im Endprodukt wirksam, weshalb es als Lebensmittelzusatzstoff eingesetzt wird. Derzeit ist der Stoff jedoch nicht in der EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽³⁾ enthalten. Daher können die Verfahren zur Behandlung von Wein bzw. von Most mit Glutathion erst dann als neue önologische Verfahren in der Union zugelassen werden, wenn der Stoff auf der Grundlage eines befürwortenden Gutachtens über Glutathion gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽⁴⁾ in die EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe aufgenommen ist.
- (4) Deshalb sollte die Verordnung (EG) Nr. 606/2009 entsprechend geändert werden —

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

⁽²⁾ Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission vom 10. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbauerzeugniskategorien, der önologischen Verfahren und der diesbezüglichen Einschränkungen (ABl. L 193 vom 24.7.2009, S. 1).

⁽³⁾ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16).

⁽⁴⁾ Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1).

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Änderung der Verordnung (EG) Nr. 606/2009

Der Anhang I A der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 wird entsprechend dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am siebten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 11. März 2016

Für die Kommission
Der Präsident
Jean-Claude JUNCKER

—

ANHANG

Anhang I A der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 wird wie folgt geändert:

1. In der Tabelle wird folgende Zeile 56 angefügt:

	1	2	3
	Önologisches Verfahren	Bedingungen für die Anwendung	Grenzwerte für die Anwendung
„56	Verwendung von Aktivatoren der malolaktischen Gärung	Unter den Bedingungen der Anlage 22“	

2. Es wird folgende Anlage 22 angefügt:

„Anlage 22

Aktivatoren der malolaktischen Gärung

Ziel der Behandlung ist der Zusatz von Aktivatoren der malolaktischen Gärung am Ende oder nach Abschluss der alkoholischen Gärung, um die malolaktische Gärung zu erleichtern.

Förderung des Einsetzens, der Kinetik und des Abschlusses der malolaktischen Gärung

- a) durch Anreicherung der Umgebung mit Nährstoffen und Wachstumsfaktoren für Milchsäurebakterien,
- b) durch Adsorption einiger Bakterieninhibitoren.

Vorschriften

- a) Bei den Aktivatoren handelt es sich um mikrokristalline Cellulose oder Produkte aus dem Abbau von Hefen (Autolysate, inaktivierte Hefen und Heferinde);
- b) die Aktivatoren können dem Wein oder dem Jungwein vor oder während der malolaktischen Gärung zugesetzt werden;
- c) die Aktivatoren dürfen nicht zu organoleptischen Veränderungen beim Wein führen;
- d) die Aktivatoren für die malolaktische Gärung müssen den Spezifikationen des von der OIV veröffentlichten Internationalen Kodex der önologischen Praxis entsprechen. Wenn es sich bei den Aktivatoren um mikrokristalline Zellulose handelt, müssen diese den Spezifikationen des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission (*) entsprechen.

(*) Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1).“