

II

(Atos não legislativos)

REGULAMENTOS

REGULAMENTO DELEGADO (UE) 2016/765 DA COMISSÃO

de 11 de março de 2016

que altera o Regulamento (CE) n.º 606/2009 no que respeita a determinadas práticas enológicas

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 75.º, n.º 2, e n.º 3, alínea g), e o artigo 147.º, n.º 3, alínea e),

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão ⁽²⁾, as práticas enológicas autorizadas são estabelecidas no anexo I A desse regulamento. A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) adotou três novas práticas enológicas, relativas à utilização de ativadores de fermentação maloláctica, ao tratamento do vinho com glutatona e ao tratamento de mosto com glutatona. A fim de ter em conta a evolução técnica e de proporcionar aos produtores da União as mesmas possibilidades oferecidas aos produtores dos países terceiros, é necessário autorizar na União as novas práticas enológicas em causa, com base nas condições de utilização definidas pela OIV.
- (2) Em conformidade com o artigo 80.º, n.º 3, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 1308/2013, ao autorizar para o vinho práticas enológicas a Comissão tem de ter em conta a proteção da saúde humana.
- (3) A glutatona é utilizada pelas suas propriedades antioxidantes e permanece ativa no produto final, pelo que é utilizada como aditivo alimentar. No entanto, não está atualmente incluída na lista da União dos aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios estabelecida no anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽³⁾. Consequentemente, o tratamento do vinho com glutatona e o tratamento de mosto com glutatona só podem ser autorizados como novas práticas enológicas na União quando forem incluídos na lista da União de aditivos alimentares com base num parecer positivo da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos no que respeita à glutatona, nos termos do artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁴⁾.
- (4) O Regulamento (CE) n.º 606/2009 deve, pois, ser alterado em conformidade,

⁽¹⁾ JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

⁽²⁾ Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão, de 10 de julho de 2009, que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho no que respeita às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis (JO L 193 de 24.7.2009, p. 1).

⁽³⁾ Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 16).

⁽⁴⁾ Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 1).

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Alteração ao Regulamento (CE) n.º 606/2009

O anexo I A do Regulamento (CE) n.º 606/2009 é alterado em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no sétimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 11 de março de 2016.

Pela Comissão
O Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

O anexo I A do Regulamento (CE) n.º 606/2009 é alterado do seguinte modo:

1) No quadro, é aditada a seguinte linha 56:

1	2	3
Prática enológica	Condições de utilização	Limites de utilização
«56	Utilização de ativadores de fermentação maloláctica	Condições estabelecidas no apêndice 22»

2) É aditado o seguinte apêndice 22:

«Apêndice 22

Ativadores de fermentação maloláctica

O objetivo é acrescentar ativadores de fermentação maloláctica no final ou após a fermentação alcoólica a fim de facilitar a fermentação maloláctica.

Promover o desencadeamento, progressão ou termo da fermentação maloláctica:

- a) Através do enriquecimento do meio com nutrientes e fatores de crescimento para as bactérias lácticas;
- b) Pela adsorção de alguns inibidores das bactérias.

Prescrições:

- a) Os ativadores são a celulose microcristalina ou produtos derivados da degradação de leveduras (autolisatos de levedura, leveduras inativadas e membranas de leveduras);
- b) Os ativadores podem ser adicionados ao vinho ou ao vinho em fermentação antes ou durante a fermentação maloláctica;
- c) Os ativadores não devem induzir alterações organoléticas do vinho;
- d) Os ativadores de fermentação maloláctica devem ainda respeitar as prescrições do código enológico internacional publicado pela OIV. Se os ativadores forem a celulose microcristalina, devem ser conformes com as especificações estabelecidas no anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão (*).

(*) Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 83 de 22.3.2012, p. 1).»