

II

(Actos no legislativos)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2016/765 DE LA COMISIÓN

de 11 de marzo de 2016

por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 606/2009 en lo que respecta a determinadas prácticas enológicas

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 ⁽¹⁾, y en particular su artículo 75, apartado 2 y apartado 3, letra g), y su artículo 147, apartado 3, letra e),

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con lo dispuesto en el artículo 3 del Reglamento (CE) n.º 606/2009 de la Comisión ⁽²⁾, las prácticas enológicas autorizadas se establecen en el anexo IA de dicho Reglamento. La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) ha aprobado tres nuevas prácticas enológicas, relativas al uso de activadores de fermentación maloláctica, el tratamiento del vino con glutatión y el tratamiento de los mostos con glutatión. A fin de tener en cuenta los avances técnicos y ofrecer a los productores de la Unión las mismas posibilidades de las que disponen los productores de terceros países, conviene autorizar en la Unión estas nuevas prácticas enológicas en las condiciones de utilización definidas por la OIV.
- (2) De conformidad con el artículo 80, apartado 3, letra b), del Reglamento (CE) n.º 1308/2013, cuando autorice las prácticas enológicas, la Comisión debe tener en cuenta la protección de la salud humana.
- (3) El glutatión se utiliza por sus propiedades antioxidantes y se mantiene activo en el producto final, por lo que se utiliza como aditivo alimentario. Sin embargo, no figura actualmente en la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en los alimentos, establecida en el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽³⁾. Por consiguiente, no pueden autorizarse el tratamiento del vino con glutatión y el tratamiento de los mostos con glutatión como nuevas prácticas enológicas en la Unión hasta que no se incluya en la lista de aditivos alimentarios de la Unión, sobre la base de un dictamen favorable de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, tal y como se establece en el artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008 del Parlamento Europeo y el Consejo ⁽⁴⁾.
- (4) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n.º 606/2009 en consecuencia.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 606/2009 de la Comisión, de 10 de julio de 2009, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables (DO L 193 de 24.7.2009, p. 1).

⁽³⁾ Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008, p. 16).

⁽⁴⁾ Reglamento (CE) n.º 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008, p. 1).

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Modificación del Reglamento (CE) n.º 606/2009

El anexo IA del Reglamento (CE) n.º 606/2009 se modifica con arreglo al anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor a los siete días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 11 de marzo de 2016.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

El anexo IA del Reglamento (CE) n.º 606/2009 queda modificado como sigue:

1) En el cuadro se añade la línea 56 siguiente:

	«1	2	3
	Práctica enológica	Condiciones de uso	Límites de uso disponibles
56	Utilización de activadores de fermentación maloláctica	En las condiciones previstas en el apéndice 22.	

2. Se añade el siguiente apéndice 22:

«Apéndice 22

Activadores de fermentación maloláctica

El objetivo es añadir activadores de fermentación maloláctica al final o después de la fermentación alcohólica para facilitar la fermentación maloláctica.

Fomentar el inicio, la cinética o la refinalización de la fermentación maloláctica:

- mediante el enriquecimiento del medio ambiente con nutrientes y factores de crecimiento para las bacterias del ácido láctico;
- por la adsorción de algunos inhibidores de bacterias.

Prescripciones

- Los activadores son celulosa microcristalina o productos derivados de la degradación de las levaduras (autolisados, levaduras inactivadas, paredes de levadura, etc.);
- los activadores pueden añadirse al vino o al vino de fermentación antes o durante la fermentación maloláctica;
- los activadores no deben inducir desviaciones organolépticas del vino;
- los activadores de fermentación maloláctica deben ajustarse a los requisitos del Codex Enológico Internacional publicado por la OIV. Si los activadores son celulosa microcristalina, deben cumplir las especificaciones establecidas en el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión (*).

(*) Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 83 de 22.3.2012, p. 1).».