

## II

(Atti non legislativi)

## REGOLAMENTI

## REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2016/765 DELLA COMMISSIONE

dell'11 marzo 2016

**che modifica il regolamento (CE) n. 606/2009 per quanto riguarda alcune pratiche enologiche**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 <sup>(1)</sup> del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, in particolare l'articolo 75, paragrafo 2 e paragrafo 3, lettera g), e l'articolo 147, paragrafo 3, lettera e),

considerando quanto segue:

- (1) Conformemente all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione <sup>(2)</sup>, le pratiche enologiche autorizzate sono stabilite nell'allegato I A di tale regolamento. L'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV) ha adottato tre nuove pratiche enologiche, riguardanti l'utilizzazione di attivatori della fermentazione malolattica, il trattamento del vino mediante glutazione e il trattamento del mosto mediante glutazione. Allo scopo di tener conto del progresso tecnico e di fornire ai produttori dell'Unione le stesse possibilità offerte ai produttori dei paesi terzi, è opportuno autorizzare queste nuove pratiche enologiche nell'Unione in base alle condizioni d'uso definite dall'OIV.
- (2) Conformemente all'articolo 80, paragrafo 3, lettera b), del regolamento (CE) n. 1308/2013, nell'autorizzare le pratiche enologiche la Commissione tiene conto della protezione della salute pubblica.
- (3) Il glutazione è utilizzato per le sue proprietà antiossidanti e rimane attivo nel prodotto finale; è quindi utilizzato come additivo alimentare. Tuttavia, attualmente non figura nell'elenco UE degli additivi alimentari di cui è autorizzato l'uso negli alimenti cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(3)</sup>. Di conseguenza, il trattamento del vino mediante glutazione e il trattamento del mosto mediante glutazione non possono essere autorizzati come nuove pratiche enologiche nell'Unione fino a quando il glutazione non sarà incluso nell'elenco UE degli additivi alimentari sulla base di un parere positivo dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare per quanto riguarda il glutazione, come stabilito all'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(4)</sup>.
- (4) È pertanto opportuno modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 606/2009,

<sup>(1)</sup> GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

<sup>(2)</sup> Regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione, del 10 luglio 2009, recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni (GUL 193 del 24.7.2009, pag. 1).

<sup>(3)</sup> Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (GUL 354 del 31.12.2008, pag. 16).

<sup>(4)</sup> Regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (GUL 354 del 31.12.2008, pag. 1).

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

**Modifica del regolamento (CE) n. 606/2009**

L'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009 è modificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, l'11 marzo 2016

*Per la Commissione*  
*Il presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

\_\_\_\_\_

## ALLEGATO

L'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009 è modificato come segue:

1) Nella tabella è aggiunta la seguente riga 56:

1	2	3
Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
«56 Utilizzazione di attivatori della fermentazione malolattica	Alle condizioni stabilite nell'appendice 22»	

2) È aggiunta la seguente appendice 22:

## «Appendice 22

**Attivatori della fermentazione malolattica**

L'obiettivo è di aggiungere attivatori della fermentazione malolattica alla fine della fermentazione alcolica o dopo di essa per facilitare la fermentazione malolattica.

Favorire l'attivazione, la cinetica o il completamento della fermentazione malolattica:

- a) mediante arricchimento dell'ambiente con sostanze nutritive e fattori di crescita dei batteri acido-lattici;
- b) mediante assorbimento di alcuni inibitori di batteri.

*Prescrizioni*

- a) gli attivatori sono cellulosa microcristallina o prodotti derivati dalla degradazione di lieviti (autolisati, lieviti inattivati, scorze di lieviti);
- b) gli attivatori possono essere aggiunti al vino o al vino in fermentazione prima o durante la fermentazione malolattica;
- c) gli attivatori non devono indurre deviazioni organolettiche del vino;
- d) gli attivatori della fermentazione malolattica devono rispondere alle prescrizioni del Codex enologico internazionale pubblicato dall'OIV. Se gli attivatori sono cellulosa microcristallina devono essere conformi alle specifiche figuranti nell'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione (\*).

(\*) Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, del 9 marzo 2012, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1).»