

REGLAMENTOS

REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2017/1961 DE LA COMISIÓN

de 2 de agosto de 2017

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),

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 I A de dicho Reglamento. La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) ha aprobado doce resoluciones enológicas que se han incorporado a la Decisión del Consejo de 7 de octubre de 2016, entre las cuales figuran dos nuevas prácticas enológicas relacionadas con la utilización de placas filtrantes que contienen zeolita y-faujasita para la adsorción de haloanisoles y con el tratamiento del vino con poliaspartato de potasio. 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 (UE) n.º 1308/2013, la Comisión debe tener en cuenta la protección de la salud humana cuando autorice prácticas enológicas. La utilización de aditivos alimentarios debe ajustarse a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽³⁾. El poliaspartato de potasio no se incorporó a la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en los alimentos, que se recoge en el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008. No obstante, el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 ha sido modificado recientemente por el Reglamento (UE) 2017/1399 de la Comisión ⁽⁴⁾ con objeto de añadirlo a la lista de la Unión de aditivos alimentarios. Por consiguiente, el tratamiento del vino con poliaspartato de potasio ya puede autorizarse en la Unión.
- (3) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n.º 606/2009 en consecuencia.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo I A 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*.

⁽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 (UE) 2017/1399 de la Comisión, de 28 de julio de 2017, por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión en lo que se refiere al poliaspartato de potasio (DO L 199 de 29.7.2017, p. 8).

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

Hecho en Bruselas, el 2 de agosto de 2017.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

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

1) En el cuadro se añaden las filas 57 y 58 siguientes:

1		2	3
Práctica enológica		Condiciones de uso	Límites de uso disponibles
«57	Utilización de placas filtrantes que contienen zeolita y-faujasita para la adsorción de haloanisoles	En las condiciones previstas en el apéndice 23	
58	Tratamiento con poliaspartato de potasio en el vino	En las condiciones previstas en el apéndice 24	Dentro del límite de utilización de 10 g/hl»

2) Se añaden los apéndices 23 y 24 siguientes:

«Apéndice 23

Requisitos para la utilización de placas filtrantes que contienen zeolita y-faujasita

La utilización de una placa filtrante que contenga zeolita y-faujasita aplicada durante la filtración tiene como finalidad reducir la concentración de los haloanisoles causantes de aromas extraños en los vinos por debajo de su umbral de percepción sensorial.

Prescripciones:

- el tratamiento debe realizarse con vinos clarificados;
- las placas filtrantes se deben limpiar y desinfectar antes de la filtración;
- la aplicación de zeolita y-faujasita debe ajustarse a las prescripciones del Codex Enológico Internacional.

Apéndice 24

Requisitos para el tratamiento con poliaspartato de potasio en el vino

La adición de poliaspartato de potasio al vino tiene como finalidad contribuir a la estabilización tartárica de este.

Prescripciones:

- la dosis óptima de poliaspartato de potasio utilizado para estabilizar el vino, incluidos los que tengan un grado elevado de inestabilidad tartárica, no deberá ser superior a 10 g/hl; a dosis más elevadas, la acción estabilizadora del poliaspartato de potasio no mejora y, en algunas ocasiones, puede inducirse un aumento de la turbidez del vino;
- en el caso de los vinos tintos con una elevada inestabilidad coloidal, se recomienda el tratamiento previo con bentonita;
- la aplicación de poliaspartato de potasio debe ajustarse a las prescripciones del Codex Enológico Internacional».