

REGULAMENTUL DELEGAT (UE) 2017/670 AL COMISIEI**din 31 ianuarie 2017****de completare a Regulamentului (UE) nr. 251/2014 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește procesele de producție autorizate pentru obținerea produselor vitivinicole aromatizate**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 251/2014 al Parlamentului European și al Consiliului din 26 februarie 2014 privind definirea, descrierea, prezentarea, etichetarea și protejarea indicațiilor geografice ale produselor vitivinicole aromatizate ⁽¹⁾, în special articolul 4 alineatul (2),

întrucât:

- (1) Produsele vitivinicole aromatizate sunt produse în mod tradițional în Uniune, constituie un sector important pentru producători și consumatori și reprezintă o piață importantă pentru agricultura Uniunii. Articolul 4 din Regulamentul (UE) nr. 251/2014 stabilește cerințele, restricțiile și descrierile în conformitate cu care trebuie să fie produse vinurile aromatizate. De asemenea, articolul împuternicește Comisia să adopte un act delegat pentru a stabili procesele de producție pentru obținerea produselor vitivinicole aromatizate.
- (2) Pentru a atinge un nivel ridicat de protecție a consumatorilor, a preveni practicile înșelătoare și a asigura concurența loială între producători, ar trebui să se stabilească criterii bine definite pentru obținerea produselor vitivinicole aromatizate. În plus, în conformitate cu articolul 4 din Regulamentul (UE) nr. 251/2014, Comisia trebuie să țină seama de procesele de producție recomandate și publicate de Organizația Internațională a Viei și Vinului (OIV).
- (3) Procesele de producție pentru produsele vitivinicole aromatizate care au fost recomandate și publicate de OIV sunt incluse în Rezoluția OIV OENO 439-2012 și ar trebui să fie folosite ca referință pentru stabilirea proceselor de producție autorizate în Uniune. Cu toate acestea, în urma consultărilor cu experții din statele membre și cu reprezentanții sectorului produselor vitivinicole aromatizate, a reieșit că unele dintre aceste procese nu reflectă pe deplin practicile tradiționale de producție în Uniune. Prin urmare, ele ar trebui să fie adaptate și completate pentru a răspunde mai bine nevoilor producătorilor în ceea ce privește metodele de producție și așteptărilor consumatorilor în ceea ce privește calitatea produselor,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

*Articolul 1***Procesele de producție pentru produsele vitivinicole aromatizate**

Procesele de producție autorizate pentru obținerea produselor vitivinicole aromatizate în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 251/2014 sunt cele prevăzute în anexa la prezentul regulament.

*Articolul 2***Intrarea în vigoare**Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.⁽¹⁾ JO L 84, 20.3.2014, p. 14.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 31 ianuarie 2017.

Pentru Comisie
Președintele
Jean-Claude JUNKER

ANEXĂ

Lista proceselor de producție autorizate menționate la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 251/2014

Nr.	Procesul de producție	Scop	Condiții de utilizare	Cerințe
1	Acidificare și dezacidificare	Pentru a crește sau a reduce aciditatea de titrare și aciditatea reală (reducerea sau creșterea pH-ului), astfel încât să se confere caracteristicile organoleptice specifice și să se mărească stabilitatea.	— Tratatment prin electrodiализă cu membrane — Tratatment cu schimbători de cationi	În ceea ce privește tratamentul prin electrodiализă cu membrane pentru acidificare, cerințele prevăzute în apendicele 14 la Regulamentul (CE) nr. 606/2009 al Comisiei (!) se aplică <i>mutatis mutandis</i>. În ceea ce privește tratamentul prin electrodiализă cu membrane pentru dezacidificare, cerințele prevăzute în apendicele 17 la Regulamentul (CE) nr. 606/2009 se aplică <i>mutatis mutandis</i>. În ceea ce privește tratamentul cu schimbători de cationi, cerințele prevăzute în apendicele 15 la Regulamentul (CE) nr. 606/2009 se aplică <i>mutatis mutandis</i>.
2	Filtrare și centrifugare	Pentru a obține: — transparența produselor — stabilitate biologică prin eliminarea microorganismelor — stabilitate chimică.	Produsele vitivinicole aromatizate sunt trecute prin filtre care rețin particulele în suspensie și substanțele din soluție în stare coloidală. Filtrarea poate fi efectuată cu sau fără adjuvant de filtrare inert, cu membrane organice sau minerale, inclusiv cu membrane semipermeabile.	
3	Corectarea culorii și a gustului	— Pentru a ajusta culoarea produsului. — Pentru a conferi caracteristicile organoleptice specifice produsului.	— Tratatment cu carbon oenologic. — Tratatment cu polivinilpolipirolidonă.	Carbon: maximum 200 g/hl Polivinilpolipirolidonă: maximum 80 g/hl
4	Creșterea concentrației alcoolice	Pentru a crește tăria alcoolică	— Înlăturarea apei prin: — tehnici de îmbogățire prin sustragere cum ar fi osmoza inversă; — crioconcentrarea prin înghețare și îndepărtarea gheții astfel formate. — Refermentare prin adăugarea de zaharuri fermentabile dintre cele menționate în anexa I punctul 2 la Regulamentul (UE) nr. 251/2014 și fermentarea ulterioară cu ajutorul unor drojdii selecționate.	

Nr.	Procesul de producție	Scop	Condiții de utilizare	Cerințe
5	Reducerea concentrației alcoolice	Pentru a reduce tăria alcoolică	Separarea etanolului cu ajutorul tehnicilor de separare fizice.	Produsele vitivinicole aromatizate tratate nu trebuie să aibă defecte organoleptice și trebuie să fie apte pentru consumul uman direct. Reducerea alcoolului dintr-un produs vitivinicol aromatizat nu poate fi efectuată dacă în cursul preparării produsului vitivinicol aromatizat a avut loc una dintre următoarele operații: — adăugarea de alcool; — concentrare; — refermentare.
6	Stabilizare tartrică	Pentru a obține stabilitatea tartrică în ceea ce privește bitartratul de potasiu, tartratul de calciu și alte săruri de calciu.	— Tratatment prin electrodiализă — Tratatment cu schimbători de cationi, în cursul căruia vinul de bază traversează o coloană umplută cu rășină polimerică reacționând ca un polielectrolit insolubil și ai cărui cationi pot fi schimbați cu cationi din mediul înconjurător. — Răcire, prin păstrarea produselor la o temperatură scăzută	În ceea ce privește tratamentul prin electrodiализă, cerințele prevăzute în apendicele 7 la Regulamentul (CE) nr. 606/2009 se aplică <i>mutatis mutandis</i>. În ceea ce privește tratamentul cu schimbători de cationi, cerințele prevăzute în apendicele 12 la Regulamentul (CE) nr. 606/2009 se aplică <i>mutatis mutandis</i>.
7	Amestecarea	Pentru a ajusta profilul organoleptic final al produselor vitivinicole aromatizate	Amestecarea diferitor produse din sectorul vitivinicol, astfel cum sunt menționate la articolul 3 alineatul (2) litera (a), alineatul 3 litera (a) și alineatul 4 litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 251/2014.	
8	Conservare prin căldură	Pentru a conserva produsul prin asigurarea stabilității microbiologice.	Tratatment termic, inclusiv pasteurizare. Încălzire la o temperatură necesară pentru a elimina drojdiile și bacteriile.	
9	Limpezire	Pentru a îndepărta componentele insolubile	Utilizarea următorilor adjuvanți tehnologici: — gelatină alimentară; — proteine de origine vegetală extrase din grâu și mazăre; — ihticol; — cazeină și cazeinați de potasiu; — ovalbumină; — bentonită; — dioxid de siliciu sub formă de gel sau soluție coloidală.	

(¹) Regulamentul (CE) nr. 606/2009 al Comisiei din 10 iulie 2009 de stabilire a anumitor norme de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 479/2008 al Consiliului în privința categoriilor de produse viticole, a practicilor oenologice și a restricțiilor care se aplică acestora (JO L 193, 24.7.2009, p. 1).