

NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRAVOMOCI (EU) 2017/670**ze dne 31. ledna 2017,****kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 251/2014, pokud jde o povolené výrobní postupy pro získávání aromatizovaných vinných výrobků**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 251/2014 ze dne 26. února 2014 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení aromatizovaných vinných výrobků ⁽¹⁾, a zejména na čl. 4 odst. 2 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Produkce aromatizovaných vinných výrobků má v Unii tradici, jejich odvětví je významné z pohledu producentů i spotřebitele a zemědělství Evropské unie přináší důležitý odbyt. Článek 4 nařízení (EU) č. 251/2014 stanoví požadavky, omezení a popisy, podle nichž se mají aromatizovaná vína vyrábět. Zmocňuje rovněž Komisi přijímat akty v přenesené pravomoci za účelem stanovení výrobních postupů pro získávání aromatizovaných vinných výrobků.
- (2) Aby bylo dosaženo vysoké úrovně ochrany spotřebitele, zamezilo se klamavým praktikám a byla zajištěna spravedlivá hospodářská soutěž mezi výrobci, měla by být stanovena jasně definovaná kritéria pro výrobu aromatizovaných vinných výrobků. V souladu s článkem 4 nařízení (EU) č. 251/2014 je dále Komise povinna zohlednit výrobní postupy doporučené a zveřejněné Mezinárodní organizací pro révu a víno (dále jen „OIV“).
- (3) Výrobní postupy pro aromatizované vinné výrobky doporučené a zveřejněné organizací OIV jsou zahrnuty v jejím usnesení OENO 439-2012 a měly by sloužit jako reference pro stanovení výrobních postupů povolených v Unii. Nicméně z konzultací s odborníky členských států a se zástupci odvětví aromatizovaných vinných výrobků vyplývá, že některé z uvedených postupů neodrážejí plně tradiční výrobní postupy Unie. Proto by měly být přizpůsobeny a doplněny tak, aby lépe odpovídaly potřebám výrobců, pokud jde o metody výroby, a očekáváním spotřebitelů, pokud jde o jakost výrobků,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1**Výrobní postupy pro aromatizované vinné výrobky**

Povolené výrobní postupy pro získávání aromatizovaných vinných výrobků v souladu s nařízením (EU) č. 251/2014 jsou uvedeny v příloze tohoto nařízení.

Článek 2**Vstup v platnost**

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v Úředním věstníku Evropské unie.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 84, 20.3.2014, s. 14.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 31. ledna 2017.

Za Komisi
předseda
Jean-Claude JUNKER

PŘÍLOHA

Přehled povolených výrobních postupů uvedených v čl. 4 odst. 2 nařízení (EU) č. 251/2014

Č.	Výrobní postup	Účel	Podmínky použití	Požadavky
1	Přikyselování a odkyselování	zvýšit nebo snížit obsah titrovatelných kyselin a skutečné kyselosti (snížení nebo zvýšení pH) s cílem zajistit zvláštní organoleptické vlastnosti a zvýšit stabilitu	— ošetření pomocí elektromembránových procesů — ošetření katexem	Pro ošetření pomocí elektromembránových procesů k přikyselení platí obdobně požadavky stanovené v dodatku 14 nařízení Komise (ES) č. 606/2009 ⁽¹⁾. Pro ošetření pomocí elektromembránových procesů k odkyselení platí obdobně požadavky stanovené v dodatku 17 nařízení (ES) č. 606/2009. Pro ošetření katexem platí obdobně požadavky stanovené v dodatku 15 nařízení (ES) č. 606/2009.
2	Filtrace a odstřeďování	získat: — průzračnost produktů — biologickou stabilitu v důsledku odstranění mikroorganismů — chemickou stabilitu	průtok aromatizovaných vinných výrobků filtry zachycujícími suspendované částice, látky v roztoku v koloidním stavu; filtraci lze provádět s inertními pomocnými filtračními látkami nebo bez nich, s organickými nebo minerálními membránami, včetně membrán polopropustných.	
3	Úprava barvy a chuti	— přizpůsobit barvu produktu — získat specifické organoleptické vlastnosti produktu	— ošetření enologickým aktivním uhlím — ošetření polyvinylpolypyrrolidonem	aktivní uhlí: nejvýše 200 g/hl polyvinylpolypyrrolidon: nejvýše 80 g/hl
4	Zvyšování obsahu alkoholu	zvýšit obsah alkoholu	— odstranění vody prostřednictvím: — postupů obohacování prostředí, např. reverzní osmózou — kryokonzentrace (zmrazením a odstraněním vzniklého ledu) — obnoveného kvašení přidáním některých ze zkvasitelných cukrů uvedených v příloze I bodě 2 nařízení (EU) č. 251/2014 a následného kvašení pomocí vybraných kvasinek	

Č.	Výrobní postup	Účel	Podmínky použití	Požadavky
5	Snížování obsahu alkoholu	snížit obsah alkoholu	oddělení ethanolu pomocí fyzikálních separačních technik	Ošetřené aromatizované vinné výrobky nesmějí mít organoleptické nedostatky a musí být vhodné pro přímou lidskou spotřebu. Snížení obsahu alkoholu v aromatizovaných vinných výrobcích nelze provést, pokud byl při přípravě aromatizovaného vinného výrobku uskutečněn jeden z těchto úkonů: — přidání alkoholu, — koncentrace, — obnovené kvašení.
6	Stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene	zajistit stabilizaci vína proti vysrážení vinného kamene, pokud jde o hydrogenvinan draselný, vinan vápenatý a jiné soli vápníku	— ošetření elektrodialýzou — ošetření katexem, během něhož základní víno protéká kolonou naplněnou polymerní pryskyřicí, jež působí jako nerozpustný polyelektrolyt a u níž může dojít k výměně kationtů za kationty za okolní prostředí — chlazení uchováváním produktů za nízké teploty	Pro ošetření elektrodialýzou platí obdobně požadavky stanovené v dodatku 7 nařízení (ES) č. 606/2009. Pro ošetření katexem platí obdobně požadavky stanovené v dodatku 12 nařízení (ES) č. 606/2009.
7	Směšování	upravit konečný organoleptický profil aromatizovaných vinných výrobků	směšování různých vinařských produktů, jak je uvedeno čl. 3 odst. 2 písm. a), odst. 3 písm. a) a odst. 4 písm. a) nařízení (EU) č. 251/2014	
8	Tepelná konzervace	konzervovat produkt zajištěním mikrobiologické stability	tepelné ošetření, včetně pasteurizace; zahřátí na teplotu nutnou k odstranění kvasinek a bakterií.	
9	Vyčeření	odstranit nerozpustné složky	použití těchto pomocných látek: — jedlá želatina — bílkoviny rostlinného původu z obilí a hrachu — vyzina — kasein a kaseináty draselné — vaječný albumin — bentonit — oxid křemičitý ve formě gelu nebo koloidního roztoku	

(¹) Nařízení Komise (ES) č. 606/2009 ze dne 10. července 2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o druhy výrobků z révy vinné, enologické postupy a omezení, která se na ně použijí (Úř. věst. L 193, 24.7.2009, s. 1).