

KOMMISSIONENS DELEGEREDE FORORDNING (EU) 2017/670

af 31. januar 2017

om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 251/2014 for så vidt angår de produktionsprocesser, der er godkendt til fremstilling af aromatiserede vinprodukter

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 251/2014 af 26. februar 2014 om definition, beskrivelse, præsentation, mærkning og beskyttelse af geografiske betegnelser for aromatiserede vinprodukter ⁽¹⁾, særlig artikel 4, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Der er i Unionen tradition for at fremstille aromatiserede vinprodukter, der udgør en vigtig sektor både for producenterne og forbrugerne, og sektoren er en vigtig aftager af EU's landbrugsprodukter. I artikel 4 i forordning (EU) nr. 251/2014 fastsættes de krav, begrænsninger og beskrivelser, der gælder for fremstillingen af aromatiserede vine. Ved nævnte forordning tillægges Kommissionen ligeledes beføjelse til at vedtage en delegeret retsakt med henblik på at fastlægge produktionsprocesserne til fremstilling af aromatiserede vinprodukter.
- (2) For at opnå et højt niveau af forbrugerbeskyttelse, hindre vildledende praksis og sikre fair konkurrence blandt producenterne bør der fastlægges klart definerede kriterier for fremstillingen af aromatiserede vinprodukter. I henhold til artikel 4 i forordning (EU) nr. 251/2014 skal Kommissionen desuden tage hensyn til de produktionsprocesser, der anbefales og offentliggøres af Den Internationale Vinorganisation (OIV).
- (3) De produktionsprocesser for aromatiserede vinprodukter, der anbefales og offentliggøres af OIV, indgår i OIV-resolution OENO 439-2012 og bør danne grundlag for fastlæggelsen af de produktionsprocesser, der godkendes i Unionen. Det kom dog frem under høringen af medlemsstaternes eksperter og repræsentanterne for sektoren for aromatiserede vinprodukter, at nogle af processerne ikke fuldt ud afspejler de traditionelle produktionsmetoder, der anvendes i Unionen. De bør derfor passes til og suppleres for i højere grad at opfylde producenternes behov med hensyn til produktionsmetoder og forbrugernes forventninger med hensyn til produkternes kvalitet —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

*Artikel 1***Produktionsprocesser for aromatiserede vinprodukter**

De produktionsprocesser, der er godkendt til fremstilling af aromatiserede vinprodukter i henhold til forordning (EU) nr. 251/2014, er opført i bilaget til nærværende forordning.

*Artikel 2***Ikrafttræden**

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

⁽¹⁾ EUT L 84 af 20.3.2014, s. 14.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 31. januar 2017.

På Kommissionens vegne

Jean-Claude JUNCKER

Formand

BILAG

Liste over godkendte produktionsprocesser som omhandlet i artikel 4, stk. 2, i forordning (EU) nr. 251/2014

Nr.	Produktionsproces	Formål	Anvendelsesbetingelser	Krav
1	Syring og afsyring	For at øge eller mindske det titerbare syreindhold og det virkelige syreindhold (formindske eller øge pH) med henblik på at opnå specifikke organoleptiske karakteristika og øge stabiliteten.	<ul style="list-style-type: none"> — Elektromembranbehandling — Behandling med kationbyttere 	<p>Kravene i tillæg 14 til Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009 ⁽¹⁾ finder tilsvarende anvendelse på syring ved elektromembranbehandling.</p> <p>Kravene i tillæg 17 til forordning (EF) nr. 606/2009 finder tilsvarende anvendelse på afsyring ved elektromembranbehandling.</p> <p>Kravene i tillæg 15 til forordning (EF) nr. 606/2009 finder tilsvarende anvendelse på anvendelsen af kationbyttere.</p>
2	Filtrering og centrifugering	For at opnå: <ul style="list-style-type: none"> — et gennemsigtigt produkt — biologisk stabilitet ved at fjerne mikroorganismer — kemisk stabilitet. 	<p>Den aromatiserede vin passerer gennem filtre, der fanger partikler i suspension og kolloid opløsning</p> <p>Filtrering kan finde sted med eller uden anvendelse af inaktivt filtertilsætningsstof, med organiske eller mineralske membraner, herunder delvis gennemtrængelige membraner.</p>	
3	Korrektion af farve og smag	<ul style="list-style-type: none"> — For at justere produktets farve. — For at skabe et produkt med specifikke organoleptiske karakteristika. 	<ul style="list-style-type: none"> — Behandling med ønologisk kul — Behandling med polyvinylpolypyrrolidon 	<p>Kul: maksimalt 200 g/hl</p> <p>Polyvinylpolypyrrolidon: maksimalt 80 g/hl</p>
4	Forhøjelse af alkoholindholdet	For at forhøje alkoholindholdet.	<ul style="list-style-type: none"> — Fjernelse af vand ved: <ul style="list-style-type: none"> — subtraktive berigelsesteknikker, som f.eks. omvendt osmose — frysekonzentrering ved frysning og fjernelse af den is, der dannes. — Fornyet gæring ved tilføjelse af gæringsdygtigt sukker som omhandlet i punkt 2) i bilag I til forordning (EU) nr. 251/2014 og efterfølgende gæring ved hjælp af udvalgte gærarter. 	

Nr.	Produktionsproces	Formål	Anvendelsesbetingelser	Krav
5	Mindskelse af alkoholindholdet	For at mindske alkoholindholdet.	Fjernelse af ethanol ved fysiske separationsteknikker	<p>Det behandlede aromatiserede vinprodukt må ikke have organoleptiske mangler og skal være egnet til direkte konsum.</p> <p>Der må ikke fjernes alkohol fra det aromatiserede vinprodukt, hvis der ved fremstillingen af det aromatiserede vinprodukt er foretaget en af følgende behandlinger:</p> <ul style="list-style-type: none"> — tilsætning af alkohol — koncentration — fornyet gæring.
6	Stabilisering af vinsyreindholdet	For at opnå et stabilt vinsyreindhold ved at forhindre udfældning af kaliumhydrogentartrat, calciumtartrat og andre calciumsalte.	<ul style="list-style-type: none"> — Behandling med elektrodiolyse. — Behandling med kationbyttere, hvorunder basisvinen passerer gennem en søjle fyldt med polymerharpiks, der reagerer som en uopløselig polyelektrolyt, hvis kationer kan byttes med kationer i det omgivende miljø. — Nedkøling ved at opbevare produkterne ved lav temperatur. 	<p>Kravene i tillæg 7 til forordning (EF) nr. 606/2009 finder tilsvarende anvendelse på elektrodiolysebehandling.</p> <p>Kravene i tillæg 12 til forordning (EF) nr. 606/2009 finder tilsvarende anvendelse på anvendelsen af kationbyttere.</p>
7	Blanding	For at justere det aromatiserede vinprodukts endelige organoleptiske profil.	Blanding af forskellige produkter fra vinsektoren som omhandlet i artikel 3, stk. 2, litra a), artikel 3, stk. 3, litra a), og artikel 3, stk. 4, litra a), i forordning (EU) nr. 251/2014.	
8	Konservering ved varmebehandling	For at konservere produktet ved at sikre mikrobiologisk stabilitet.	Varmebehandling, herunder pasteurisering. Opvarmning til den temperatur, der er nødvendig for at fjerne gær og bakterier.	
9	Klaring	For at fjerne uopløselige bestanddele.	<p>Der må anvendes følgende tekniske hjælpestoffer:</p> <ul style="list-style-type: none"> — spiselig gelatine — vegetabiliske proteiner af hvede og ærter — ægte husblas — kaliumkasein og kaliumkaseinater — ægalbumin — bentonit — siliciumdioxid i form af gel eller kolloid opløsning. 	

(¹) Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009 af 10. juli 2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår kategorier af vinavlsprodukter, ønologiske fremgangsmåder og restriktioner i forbindelse hermed (EUT L 193 af 24.7.2009, s. 1).