

ΚΑΤ' ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΣΗ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2017/670 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 31ης Ιανουαρίου 2017

για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 251/2014 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις εγκεκριμένες διεργασίες παραγωγής για την παρασκευή αρωματισμένων αμπελοοινικών προϊόντων

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 251/2014 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 26ης Φεβρουαρίου 2014, για τον ορισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση, την επισήμανση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων των αρωματισμένων αμπελοοινικών προϊόντων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 4 παράγραφος 2,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Αρωματισμένα αμπελοοινικά προϊόντα παράγονται παραδοσιακά στην Ένωση· αποτελούν σημαντικό τομέα για τους παραγωγούς και τους καταναλωτές και σημαντική αγορά για τον τομέα της γεωργίας. Το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 251/2014 ορίζει τις απαιτήσεις, τους περιορισμούς και τις περιγραφές σύμφωνα με τις οποίες πρέπει να παράγονται τα αρωματισμένα αμπελοοινικά προϊόντα. Επίσης, εξουσιοδοτεί την Επιτροπή να εκδώσει κατ' εξουσιοδότηση πράξη για τον καθορισμό των διεργασιών παραγωγής αρωματισμένων αμπελοοινικών προϊόντων.
- (2) Προκειμένου να επιτευχθεί υψηλό επίπεδο προστασίας των καταναλωτών, η πρόληψη δόλιων πρακτικών και η διασφάλιση του θεμιτού ανταγωνισμού μεταξύ των παραγωγών, θα πρέπει να καθοριστούν σαφώς προσδιορισμένα κριτήρια για την παραγωγή αρωματισμένων αμπελοοινικών προϊόντων. Επιπλέον, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 251/2014, η Επιτροπή λαμβάνει υπόψη τις συνιστώμενες και δημοσιευμένες διαδικασίες παραγωγής από τον Διεθνή Οργανισμό Αμπέλου και Οίνου (OIV).
- (3) Οι διαδικασίες παραγωγής για τα αρωματισμένα αμπελοοινικά προϊόντα που συνιστώνται και έχουν δημοσιευθεί από τον Διεθνή Οργανισμό Αμπέλου και Οίνου περιλαμβάνονται στο ψήφισμα του OIV OENO 439-2012 και θα πρέπει να χρησιμοποιούνται ως αναφορά για τον καθορισμό των διαδικασιών παραγωγής που εγκρίνονται στην Ένωση. Εντούτοις, από τις διαβουλεύσεις με εμπειρογνώμονες των κρατών μελών και εκπροσώπους του τομέα των αρωματισμένων αμπελοοινικών προϊόντων προκύπτει ότι ορισμένες από τις εν λόγω διαδικασίες δεν αντικατοπτρίζουν πλήρως τις παραδοσιακές πρακτικές παραγωγής της Ένωσης. Ως εκ τούτου, θα πρέπει να προσαρμοστούν και να συμπληρωθούν ώστε να ανταποκρίνονται καλύτερα στις ανάγκες των παραγωγών όσον αφορά τις μεθόδους παραγωγής και τις προσδοκίες των καταναλωτών για την ποιότητα των προϊόντων,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Διαδικασίες παραγωγής για τα αρωματισμένα αμπελοοινικά προϊόντα

Οι εγκεκριμένες διαδικασίες παραγωγής για την παρασκευή αρωματισμένων αμπελοοινικών προϊόντων, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 251/2014, εμφανίζονται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Έναρξη ισχύος

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

⁽¹⁾ ΕΕ L 84 της 20.3.2014, σ. 14.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 31 Ιανουαρίου 2017.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
Jean-Claude JUNCKER

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Κατάλογος εγκεκριμένων διαδικασιών παραγωγής που αναφέρονται στο άρθρο 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 251/2014

Αριθ.	Διαδικασία παραγωγής	Σκοπός	Προϋποθέσεις χρήσης	Απαιτήσεις
1	Αύξηση και μείωση της οξύτητας	Αύξηση ή μείωση της ογκομετρούμενης οξύτητας και της πραγματικής οξύτητας (μείωση ή αύξηση του pH), προκειμένου να παραχθούν συγκεκριμένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και να αυξηθεί η σταθερότητα.	<ul style="list-style-type: none"> — Επεξεργασία με ηλεκτρική μέθοδο μεμβράνης — Επεξεργασία με κατιονανταλλακτές 	<p>Για την επεξεργασία με ηλεκτρική μέθοδο μεμβράνης για την αύξηση της οξύτητας, οι απαιτήσεις που ορίζονται στο προσάρτημα 14 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής ⁽¹⁾ εφαρμόζονται τηρουμένων των αναλογιών.</p> <p>Για την επεξεργασία με ηλεκτρική μέθοδο μεμβράνης για τη μείωση της οξύτητας, οι απαιτήσεις που ορίζονται στο προσάρτημα 17 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής εφαρμόζονται τηρουμένων των αναλογιών.</p> <p>Για τη χρήση κατιονανταλλακτών, οι απαιτήσεις που ορίζονται στο προσάρτημα 15 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής εφαρμόζονται τηρουμένων των αναλογιών.</p>
2	Φυγοκέντρηση και διήθηση	Για την επίτευξη των ακόλουθων στόχων: <ul style="list-style-type: none"> — διαφάνεια των προϊόντων — βιολογική σταθερότητα, με την εξάλειψη των μικροοργανισμών — χημική σταθερότητα. 	<p>Ροή των αρωματισμένων αμπελοοινικών προϊόντων διά μέσου των φίλτρων που παγιδεύουν αιωρούμενα σωματίδια, ουσίες σε διάλυμα σε κολλοειδή κατάσταση.</p> <p>Μπορεί να γίνει διήθηση με ή χωρίς αδρανή παράγοντα διήθησης, με οργανικές ή ανόργανες μεμβράνες, συμπεριλαμβανομένων ημιπερατών μεμβρανών.</p>	
3	Διόρθωση του χρώματος και της γεύσης	<ul style="list-style-type: none"> — Για την προσαρμογή του χρώματος του προϊόντος. — Να παράσχει ειδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά στο προϊόν. 	<ul style="list-style-type: none"> — Επεξεργασία με άνθρακα οινολογικής χρήσης. — Επεξεργασία με πολυβινυλοπολυπυρρολιδόνη. 	<p>Ξυλάνθρακας: 200 g/hl κατ' ανώτατο όριο</p> <p>Πολυβινυλοπολυπυρρολιδόνη: 80 g/hl κατ' ανώτατο όριο</p>
4	Αύξηση της περιεκτικότητας σε αλκοόλη	Αύξηση του αλκοολικού τίτλου	<ul style="list-style-type: none"> — Αφαίρεση νερού με: <ul style="list-style-type: none"> — τεχνικές εμπλουτισμού όπως αντίστροφη όσμωση, — συγκέντρωση διαλύματος ψύξης με κατάψυξη και απομάκρυνση του πάγου που σχηματίζεται κατ' αυτόν τον τρόπο. — Αναζύμωση με προσθήκη ζυμώσιμων σακχάρων μεταξύ αυτών που αναφέρονται στο παράρτημα I σημείο 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 251/2014 και επακόλουθη ζύμωση μέσω επιλεγμένων ζυμομυκήτων. 	

Αριθ.	Διαδικασία παραγωγής	Σκοπός	Προϋποθέσεις χρήσης	Απαιτήσεις
5	Μείωση της περιεκτικότητας σε αλκοόλη	Για τη μείωση του αλκοολικού τίτλου	Διαχωρισμός της αιθανόλης με τεχνικές φυσικού διαχωρισμού.	Τα αρωματισμένα αμπελοοινικά προϊόντα που υποβάλλονται στην επεξεργασία πρέπει να μην παρουσιάζουν οργανοληπτικά ελαττώματα και να είναι κατάλληλα για άμεση κατανάλωση από τον άνθρωπο. Μείωση της αλκοόλης στα αρωματισμένα αμπελοοινικά προϊόντα δεν μπορεί να πραγματοποιηθεί εάν κάποια από τις ακόλουθες εργασίες πραγματοποιήθηκε κατά την προετοιμασία του αρωματισμένου αμπελοοινικού προϊόντος: — προσθήκη αλκοόλης — συμπύκνωση — αναζύμωση
6	Τρυγική σταθεροποίηση	Για να επιτευχθεί η τρυγική σταθερότητα όσον αφορά το όξινο τρυγικό κάλιο, το τρυγικό ασβέστιο και τα λοιπά άλατα ασβεστίου.	— Επεξεργασία με ηλεκτροδιαπίδωση — Επεξεργασία με κατιονανταλλάκτες, κατά τη διάρκεια της οποίας ο βασικός οίνος ρέει μέσω στήλης που περιέχει πολυμερή ρητίνη και αντιδρά ως μη διαλυτός πολυηλεκτρολύτης του οποίου τα κατιόντα μπορούν να ανταλλάσσονται με κατιόντα του άμεσου περιβάλλοντος. — Ψύξη, με τη διατήρηση των προϊόντων σε χαμηλή θερμοκρασία	Για την επεξεργασία με ηλεκτροδιαπίδωση, οι απαιτήσεις που ορίζονται στο προσάρτημα 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής εφαρμόζονται τηρουμένων των αναλογιών. Για τη χρήση κατιονανταλλακτών, οι απαιτήσεις που ορίζονται στο προσάρτημα 12 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής εφαρμόζονται τηρουμένων των αναλογιών.
7	Ανάμιξη	Για την προσαρμογή του τελικού οργανοληπτικού προφίλ των αρωματισμένων αμπελοοινικών προϊόντων	Ανάμιξη διαφόρων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα, όπως αναφέρεται στο σημείο 2 στοιχείο α), στο σημείο 3 στοιχείο α) και στο σημείο 4 στοιχείο α) του άρθρου 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 251/2014.	
8	Συντήρηση με θερμότητα	Για τη συντήρηση του προϊόντος με την εξασφάλιση μικροβιολογικής σταθερότητας.	Θερμικές επεξεργασίες, περιλαμβανομένης της παστερίωσης. Θέρμανση σε θερμοκρασία που απαιτείται για να αφαιρεθούν οι ζύμες και τα βακτηρίδια.	
9	Διαύγαση	Για να απομακρυνθούν τα αδιάλυτα συστατικά	Χρήση των ακόλουθων βοηθητικών μέσων επεξεργασίας: — υγρή ζελατίνη, — πρωτεϊνικές ύλες φυτικής προέλευσης από σιτάρι ή αρακά, — ιχθυόκολλα, — καζεΐνη και καζεϊνικό κάλιο, — αυγοαλβουμίνη, — μπεντονίτης, — διοξείδιο του πυριτίου υπό μορφή πήγματος ή κolloειδούς διαλύματος	

(¹) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής, της 10ης Ιουλίου 2009, για καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 όσον αφορά τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων, τις οινολογικές πρακτικές και τους περιορισμούς στους οποίους υπόκεινται (ΕΕ L 193 της 24.7.2009, σ. 1).