

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2017/670 DE LA COMMISSION**du 31 janvier 2017****complétant le règlement (UE) n° 251/2014 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les processus de production autorisés pour l'élaboration de produits vinicoles aromatisés**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 251/2014 du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des produits vinicoles aromatisés ⁽¹⁾, et notamment son article 4, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Les produits vinicoles aromatisés sont traditionnellement produits dans l'Union; ils représentent un secteur important pour les producteurs et les consommateurs et constituent un débouché important pour le secteur agricole de l'Union. L'article 4 du règlement (UE) n° 251/2014 définit les exigences, restrictions et descriptions selon lesquelles les vins aromatisés doivent être élaborés. Il confère également à la Commission le pouvoir d'adopter un acte délégué afin d'établir les processus de production pour élaborer des produits vinicoles aromatisés.
- (2) Afin de garantir un haut niveau de protection des consommateurs, prévenir les pratiques frauduleuses et assurer une concurrence équitable entre les producteurs, il convient de définir clairement les critères régissant la production des produits vinicoles aromatisés. En outre, conformément à l'article 4 du règlement (UE) n° 251/2014, la Commission est tenue de tenir compte des processus de production recommandés et publiés par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).
- (3) Les processus de production des produits vinicoles aromatisés recommandés et publiés par l'OIV figurent dans la résolution OENO 439-2012 de l'OIV et devraient servir de référence pour l'établissement des processus de production autorisés dans l'Union. Il ressort cependant de la consultation d'experts des États membres et des représentants du secteur des produits vinicoles aromatisés que certains de ces processus ne reflètent pas pleinement les pratiques de production traditionnelles de l'Union. Il convient donc de les adapter et de les compléter afin de mieux répondre aux besoins des producteurs en ce qui concerne les méthodes de production et aux attentes des consommateurs en ce qui concerne la qualité des produits,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier***Processus de production pour les produits vinicoles aromatisés**

Les processus de production autorisés pour l'élaboration de produits vinicoles aromatisés en conformité avec le règlement (UE) n° 251/2014, sont ceux qui sont énumérés à l'annexe du présent règlement.

*Article 2***Entrée en vigueur**Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

⁽¹⁾ JO L 84 du 20.3.2014, p. 14.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 31 janvier 2017.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE

**Liste des processus de production autorisés visés à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (UE)
n° 251/2014**

N°	Processus de production	Objectif	Conditions d'utilisation	Exigences
1	Acidification et désacidification	Pour diminuer ou augmenter l'acidité de titrage et l'acidité réelle (diminution ou augmentation du pH), afin de conférer des caractéristiques organoleptiques spécifiques et améliorer la stabilité.	<ul style="list-style-type: none"> — Traitement électromembranaire — Traitement avec échangeurs de cations 	<p>Pour le traitement d'acidification par procédé électromembranaire, les exigences établies à l'appendice 14 du règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission ⁽¹⁾ s'appliquent mutatis mutandis.</p> <p>Pour le traitement de désacidification par procédé électromembranaire, les exigences établies à l'appendice 17 du règlement (CE) n° 606/2009 s'appliquent mutatis mutandis.</p> <p>Pour l'utilisation d'échangeurs de cations, les exigences établies à l'appendice 15 du règlement (CE) n° 606/2009 s'appliquent mutatis mutandis.</p>
2	Filtration et centrifugation	Pour obtenir: <ul style="list-style-type: none"> — la transparence des produits — la stabilité biologique par l'élimination des micro-organismes — la stabilité chimique. 	<p>Les produits vinicoles aromatisés traversent des filtres qui piègent les particules en suspension et les substances dans une solution colloïdale.</p> <p>La filtration peut être réalisée avec ou sans adjuvant de filtration inerte, avec des membranes organiques ou minérales, y compris des membranes semi-perméables.</p>	
3	Correction de la couleur et du goût	<ul style="list-style-type: none"> — Pour adapter la couleur du produit. — Pour conférer des caractéristiques organoleptiques spécifiques au produit. 	<ul style="list-style-type: none"> — Traitement avec des charbons à usage œnologique. — Traitement avec du polyvinylpyrrolidone. 	Charbon de bois: maximum 200 g/hl Polyvinylpyrrolidone: maximum 80 g/hl
4	Augmentation de la teneur en alcool	Pour augmenter le titre alcoolométrique	<ul style="list-style-type: none"> — Élimination de l'eau par: <ul style="list-style-type: none"> — des techniques d'enrichissement soustractives telles que l'osmose inverse, — la cryoconcentration en abaissant la température et en éliminant la glace ainsi formée. — Remise en fermentation par l'ajout de sucres fermentescibles parmi ceux visés à l'annexe I, point 2, du règlement (UE) n° 251/2014, suivie d'une fermentation au moyen de levures sélectionnées. 	

N°	Processus de production	Objectif	Conditions d'utilisation	Exigences
5	Diminution de la teneur en alcool	Pour réduire le titre alcoométrique	Séparation de l'éthanol par des techniques physiques séparatives.	<p>Les produits vinicoles aromatisés traités ne doivent pas présenter de défauts organoleptiques et doivent être aptes à la consommation humaine directe.</p> <p>La réduction de la teneur en alcool ne peut pas être réalisée si l'une des opérations suivantes a eu lieu au cours de l'élaboration du produit vinicole aromatisé:</p> <ul style="list-style-type: none"> — addition d'alcool — concentration — remise en fermentation
6	Stabilisation tartrique	Pour obtenir la stabilité tartrique en ce qui concerne l'hydrogénéotartrate de potassium, le tartrate de calcium et autres sels de calcium.	<ul style="list-style-type: none"> — Traitement par électrodialyse. — Traitement par échangeur de cations au cours duquel le vin de base traverse une colonne remplie de résine polymère réagissant comme un polyélectrolyte insoluble et dont les cations peuvent être échangés avec des cations du milieu environnant. — Refroidissement, en maintenant les produits à basse température. 	<p>Pour le traitement par électrodialyse, les exigences établies à l'appendice 7 du règlement (CE) n° 606/2009 s'appliquent mutatis mutandis.</p> <p>Pour l'utilisation d'échangeurs de cations, les exigences établies à l'appendice 12 du règlement (CE) n° 606/2009 s'appliquent mutatis mutandis.</p>
7	Mélange	Pour adapter le profil organoleptique final des produits vinicoles aromatisés	Mélange de différents produits du secteur vitivinicole visés à l'article 3, points 2 a), 3 a) et 4 a), du règlement (UE) n° 251/2014.	
8	Conservation par la chaleur	Pour conserver le produit en assurant la stabilité microbiologique.	Traitements thermiques, y compris la pasteurisation. Chauffage à une température permettant d'éliminer levures et bactéries.	
9	Clarification	Pour éliminer les composants insolubles	<p>Utilisation des auxiliaires technologiques suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> — gélatine alimentaire — matières protéiques d'origine végétale issues de blé et de pois — ichtyocolle — caséine et caséinates de potassium — ovalbumine — bentonite — dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale 	

(¹) Règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission du 10 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent (JO L 193 du 24.7.2009, p. 1).