

DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) 2017/670**od 31. siječnja 2017.****o dopuni Uredbe (EU) br. 251/2014 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu odobrenih proizvodnih postupaka za dobivanje aromatiziranih proizvoda od vina**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 251/2014 Europskog parlamenta i Vijeća od 26. veljače 2014. o definiciji, opisivanju, prezentiranju, označivanju i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla aromatiziranih proizvoda od vina ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 4. stavak 2.,

budući da:

- (1) Aromatizirani proizvodi od vina tradicionalno se proizvode u Uniji, čine važan sektor za proizvođače i potrošače i važan su čimbenik u plasmanu poljoprivrednih proizvoda Unije. Zahtjevi, ograničenja i opisi u skladu s kojima se moraju proizvoditi aromatizirana vina utvrđeni su člankom 4. Uredbe (EU) br. 251/2014. Njime se Komisiji daju i ovlasti za donošenje delegiranog akta radi utvrđivanja proizvodnih postupaka za dobivanje aromatiziranih proizvoda od vina.
- (2) Kako bi se postigla visoka razina zaštite potrošača, spriječilo prijevarno postupanje te osiguralo pošteno tržišno natjecanje među proizvođačima, potrebno je utvrditi jasno definirane kriterije proizvodnje aromatiziranih proizvoda od vina. Nadalje, u skladu s člankom 4. Uredbe (EU) br. 251/2014 Komisija mora uzeti u obzir proizvodne postupke koje je preporučila i objavila Međunarodna organizacija za vinogradarstvo i vinarstvo (OIV).
- (3) Proizvodni postupci za aromatizirane proizvode od vina koje je preporučio i objavio OIV uključeni su u rezoluciju OIV-a OENO 439-2012 i trebali bi se upotrebljavati kao referentna točka za utvrđivanje proizvodnih postupaka odobrenih u Uniji. No, iz konzultacija stručnjakâ država članica i predstavnika sektora aromatiziranih proizvoda od vina proizlazi da neki od tih postupaka ne odražavaju u potpunosti tradicionalne načine proizvodnje u Uniji. Stoga bi ih trebalo prilagoditi i dopuniti kako bi bolje odgovarali potrebama proizvođača u pogledu metoda proizvodnje i očekivanjima potrošača u pogledu kvalitete proizvoda,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

*Članak 1.***Proizvodni postupci za aromatizirane proizvode od vina**

U skladu s Uredbom (EU) br. 251/2014, odobreni proizvodni postupci za dobivanje aromatiziranih proizvoda od vina jesu oni navedeni u prilogu ovoj uredbi.

*Članak 2.***Stupanje na snagu**

Ova uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

⁽¹⁾ SL L 84, 20.3.2014., str. 14.

Ova je uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 31. siječnja 2017.

Za Komisiju
Predsjednik
Jean-Claude JUNKER

PRILOG

Popis odobrenih proizvodnih postupaka iz članka 4. stavka 2. Uredbe (EU) br. 251/2014

Br.	Proizvodni postupak	Svrha	Uvjeti primjene	Zahtjevi
1	Dokiseljavanje i otkiseljavanje	Povećati ili smanjiti titracijsku kiselost i stvarnu kiselost (smanjenje ili povećanje pH) kako bi se postigla posebna organoleptička svojstva i povećala stabilnost.	— Elektromembranska obrada — Obrada kationskim izmjenjivačima	Za obradu elektromembranama radi dokiseljavanja primjenjuju se, <i>mutatis mutandis</i>, zahtjevi iz Dodatka 14. Uredbi Komisije (EZ) br. 606/2009 ⁽¹⁾. Za elektromembransku obradu adi otkiseljavanja primjenjuju se, <i>mutatis mutandis</i>, zahtjevi iz Dodatka 17. Uredbi (EZ) br. 606/2009. Za upotrebu kationskih izmjenjivača primjenjuju se, <i>mutatis mutandis</i>, zahtjevi iz Dodatka 15. Uredbi (EZ) br. 606/2009.
2	Filtracija i centrifugiranje	Postići: — prozirnost proizvoda, — biološku stabilnost uklanjanjem mikroorganizama, — kemijsku stabilnost.	Protok aromatiziranih proizvoda od vina kroz filtre koji zadržavaju suspendirane čestice, tvari u otopini u koloidnom stanju. Filtracija se može provoditi sa ili bez inertnih sredstava za filtriranje, s pomoću organskih ili mineralnih membrana, uključujući polupropusne membrane.	
3	Korekcija boje i okusa	— Prilagoditi boju proizvoda. — Osigurati posebna organoleptička svojstva proizvoda.	— Obrada enološkim ugljenom. — Obrada polivinilpolipirolidonom.	Ugljen: najviše 200 g/hl Polivinilpolipirolidon: najviše 80 g/hl
4	Povećanje sadržaja alkohola	Povećati udio alkohola	— Uklanjanje vode: — tehnikama obogaćivanja vina oduzimanjem vode, poput obrnute osmoze; — kriokoncentracijom zamrzavanjem i uklanjanjem nastalog leda. — Refermentacija dodavanjem šećera za fermentaciju koji se nalaze među onima navedenima u Prilogu I. stavku 2. Uredbe (EU) br. 251/2014 i naknadnim vrenjem zahvaljujući odabranim kvascima.	

Br.	Proizvodni postupak	Svrha	Uvjeti primjene	Zahtjevi
5	Smanjenje sadržaja alkohola	Smanjiti udio alkohola	Izdvajanje etanola uporabom fizikalnih postupaka razdvajanja.	Obradeni aromatizirani proizvodi od vina ne smiju imati organoleptičke nedostatke i moraju biti pogodni za izravnu ljudsku potrošnju. Smanjenje sadržaja alkohola u aromatiziranim proizvodima od vina ne može se obaviti ako se tijekom pripreme aromatiziranog proizvoda od vina dogodio jedan od sljedećih postupaka: — dodavanje alkohola — koncentracija — refermentacija
6	Stabilizacija vina na tartarate	Postići stabilnost vina na tartarate, odnosno na kalijev hidrogen tartarat i kalcijev tartarat te ostale kalcijeve soli.	— Obrada elektrodijalizom — Obrada kationskim izmjenjivačem tijekom koje bazno vino teče kroz kolonu ispunjenu polimerom smolom koja djeluje kao neotopivi polielektrolit i čiji se kationi mogu razmjenjivati s kationima iz okruženja. — Hlađenje držanjem proizvoda na sniženoj temperaturi	Za obradu elektrodijalizom primjenjuju se, <i>mutatis mutandis</i> , zahtjevi iz Dodatka 7. Uredbi (EZ) br. 606/2009. Za upotrebu kationskih izmjenjivača primjenjuju se, <i>mutatis mutandis</i> , zahtjevi iz Dodatka 12. Uredbi (EZ) br. 606/2009.
7	Miješanje	Prilagoditi završni organoleptički profil aromatiziranih proizvoda od vina	Miješanje različitih proizvoda iz sektora vina, kako je navedeno u članku 3. točki 2. podtočki (a), članku 3. točki 3. podtočki (a) i članku 3. točki 4. podtočki (a) Uredbe (EU) br. 251/2014.	
8	Konzerviranje zagrijavanjem	Očuvati proizvod osiguravanjem mikrobiološke stabilnosti.	Toplinska obrada, uključujući pasterizaciju. Zagrijavanje na temperaturu potrebnu za uklanjanje kvasaca i bakterija.	
9	Bistrenje	Ukloniti netopive komponente	Uporaba sljedećih pomoćnih tvari u preradi: — jestiva želatina — biljne bjelančevine iz pšenice i graška — želatina od ribljeg mjehura — kazein i kalijevi kazeinati — albumin iz jaja — bentonit — silicijev dioksid u obliku gela ili koloidne otopine	

(¹) Uredba Komisije (EZ) br. 606/2009 od 10. srpnja 2009. o utvrđivanju određenih detaljnih pravila za provedbu Uredbe Vijeća (EZ) br. 479/2008 u pogledu kategorija proizvoda od vinove loze, enoloških postupaka i primjenjivih ograničenja (SL L 193, 24.7.2009., str. 1.).