

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2017/670 DELLA COMMISSIONE**del 31 gennaio 2017****che integra il regolamento (UE) n. 251/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i processi produttivi autorizzati per l'ottenimento di prodotti vitivinicoli aromatizzati**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 251/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 4, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) I prodotti vitivinicoli aromatizzati sono tradizionalmente prodotti nell'Unione, rappresentano un settore importante per i produttori e i consumatori e costituiscono un importante sbocco per il settore agricolo dell'Unione. L'articolo 4 del regolamento (UE) n. 251/2014 stabilisce i requisiti, le restrizioni e le designazioni applicabili alla produzione dei vini aromatizzati. Esso conferisce altresì alla Commissione il potere di adottare un atto delegato per stabilire i processi produttivi per l'ottenimento di prodotti vitivinicoli aromatizzati.
- (2) Al fine di conseguire un livello elevato di protezione dei consumatori, evitare pratiche ingannevoli e garantire una concorrenza leale fra i produttori, è opportuno definire chiaramente i criteri applicabili alla produzione di prodotti vitivinicoli aromatizzati. Inoltre, a norma dell'articolo 4 del regolamento (UE) n. 251/2014, la Commissione deve tenere conto dei processi produttivi raccomandati e pubblicati dall'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV).
- (3) I processi produttivi raccomandati e pubblicati dall'OIV per i prodotti vitivinicoli aromatizzati, di cui alla risoluzione OENO 439-2012 dell'OIV, dovrebbero essere utilizzati come riferimento per l'introduzione dei processi produttivi autorizzati nell'Unione. Tuttavia, la consultazione di esperti degli Stati membri e rappresentanti del settore dei prodotti vitivinicoli aromatizzati ha rivelato che alcuni di tali processi non riflettono pienamente le pratiche di produzione tradizionali dell'Unione. Essi dovrebbero essere pertanto adattati e integrati per rispondere meglio alle esigenze dei produttori per quanto riguarda i metodi di produzione e alle aspettative dei consumatori per quanto riguarda la qualità dei prodotti,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1***Processi produttivi per i prodotti vitivinicoli aromatizzati**

I processi produttivi autorizzati per l'ottenimento di prodotti vitivinicoli aromatizzati, a norma del regolamento (UE) n. 251/2014, sono quelli che figurano nell'allegato del presente regolamento.

*Articolo 2***Entrata in vigore**Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.⁽¹⁾ GUL 84 del 20.3.2014, pag. 14.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 31 gennaio 2017

Per la Commissione

Il presidente

Jean-Claude JUNCKER

ALLEGATO

Elenco dei processi produttivi autorizzati di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 251/2014

N.	Processo produttivo	Obiettivo	Condizioni d'uso	Requisiti
1	Acidificazione e disacidificazione	Aumentare o diminuire l'acidità titolabile e l'acidità reale (diminuzione o aumento del pH), per conferire specifiche caratteristiche organolettiche e accrescere la stabilità.	<ul style="list-style-type: none"> — Trattamento elettromembranario — Trattamento con scambiatori di cationi 	<p>Per l'acidificazione mediante trattamento elettromembranario si applicano <i>mutatis mutandis</i> i requisiti di cui all'appendice 14 del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione (1).</p> <p>Per la disacidificazione mediante trattamento elettromembranario si applicano <i>mutatis mutandis</i> i requisiti di cui all'appendice 17 del regolamento (CE) n. 606/2009.</p> <p>Per l'uso di scambiatori di cationi si applicano <i>mutatis mutandis</i> i requisiti di cui all'appendice 15 del regolamento (CE) n. 606/2009.</p>
2	Filtrazione e centrifugazione	Ottenere: <ul style="list-style-type: none"> — trasparenza dei prodotti — stabilità biologica mediante l'eliminazione di microrganismi — stabilità chimica. 	<p>Passaggio dei prodotti vitivini- coli aromatizzati attraverso filtri che trattengono le particelle in sospensione e le sostanze in soluzione allo stato colloidale.</p> <p>La filtrazione può essere effettuata con o senza coadiuvante di filtrazione inerte, con membrane organiche o minerali, comprese membrane semipermeabili.</p>	
3	Correzione del colore e del sapore	<ul style="list-style-type: none"> — Adeguare il colore del prodotto. — Conferire al prodotto caratteristiche organolettiche specifiche. 	<ul style="list-style-type: none"> — Trattamento con carbone per uso enologico. — Trattamento con polivinilpolipirrolidone. 	<p>Carbone vegetale: massimo 200 g/hl</p> <p>Polivinilpolipirrolidone: massimo 80 g/hl</p>
4	Aumento del titolo alcolometrico	Aumentare la gradazione alcolica	<ul style="list-style-type: none"> — Eliminazione dell'acqua mediante: <ul style="list-style-type: none"> — tecniche sottrattive di arricchimento quali l'osmosi inversa, — crioconcentrazione mediante congelamento e eliminazione del ghiaccio così formatosi. — Rifermentazione mediante aggiunta di zuccheri fermentescibili tra quelli di cui all'allegato I, punto 2, del regolamento (UE) n. 251/2014 e successiva fermentazione per mezzo di lieviti selezionati. 	

N.	Processo produttivo	Obiettivo	Condizioni d'uso	Requisiti
5	Diminuzione del titolo alcolometrico	Ridurre la gradazione alcolica	Separazione dell'etanolo mediante tecniche fisiche di separazione.	<p>I prodotti vitivinicoli aromatizzati trattati non devono presentare difetti organolettici e devono essere idonei al consumo umano diretto.</p> <p>La riduzione del tenore di alcole nel prodotto vitivinicolo aromatizzato non può essere effettuata se durante la sua preparazione ha avuto luogo una delle operazioni seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> — aggiunta di alcole — concentrazione — rifermentazione
6	Stabilizzazione tartarica	Ottenere la stabilizzazione tartarica per quanto riguarda il tartrato acido di potassio, il tartrato di calcio e altri sali di calcio.	<ul style="list-style-type: none"> — Trattamento per elettrodialisi — Trattamento mediante scambiatore di cationi, durante il quale il vino di base passa attraverso una colonna riempita di resina polimerica che agisce come un polielettrolita insolubile e i cui cationi possono essere scambiati con i cationi dell'ambiente circostante. — Raffreddamento mantenendo i prodotti a una temperatura ridotta 	<p>Per il trattamento per elettrodialisi si applicano <i>mutatis mutandis</i> i requisiti di cui all'appendice 7 del regolamento (CE) n. 606/2009.</p> <p>Per l'uso di scambiatori di cationi si applicano <i>mutatis mutandis</i> i requisiti di cui all'appendice 12 del regolamento (CE) n. 606/2009.</p>
7	Miscelazione	Aggiustare il profilo organolettico finale dei prodotti vitivinicoli aromatizzati	Miscela di diversi prodotti del settore vitivinicolo, di cui all'articolo 3, punto 2, lettera a), punto 3, lettera a), e punto 4, lettera a), del regolamento (UE) n. 251/2014.	
8	Conservazione mediante calore	Conservare il prodotto garantendo la stabilità microbiologica.	Trattamenti termici, compresa la pastorizzazione. Riscaldamento alla temperatura necessaria per eliminare lieviti e batteri.	
9	Chiarificazione	Eliminare i componenti insolubili	<p>Uso dei seguenti coadiuvanti tecnologici:</p> <ul style="list-style-type: none"> — gelatina alimentare — proteine vegetali ottenute da frumento e piselli — colla di pesce — caseina e caseinati di potassio — ovoalbumina — bentonite — diossido di silicio sotto forma di gel o di soluzione colloidale 	

(¹) Regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione, del 10 luglio 2009, recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni (GU L 193 del 24.7.2009, pag. 1).