

KOMISIJOS DELEGUOTASIS REGLAMENTAS (ES) 2017/670**2017 m. sausio 31 d.****kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 251/2014 papildomas nuostatomis dėl leidžiamų gamybos procesų aromatizuotiems vyno produktams gauti**

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2014 m. vasario 26 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 251/2014 dėl aromatizuotų vyno produktų apibrėžties, aprašymo, pateikimo, ženklinimo ir geografinių nuorodų apsaugos ⁽¹⁾, ypač į jo 4 straipsnio 2 dalį,

kadangi:

- (1) Sąjungoje tradiciškai gaminami aromatizuoti vyno produktai, kurių sektorius svarbus gamintojams ir vartotojams, be to, tai svarbi Sąjungos žemės ūkio realizavimo rinka. Reglamento (ES) Nr. 251/2014 4 straipsnyje nustatyti reikalavimai, apribojimai ir aprašymai, kurių reikia laikytis gaminant aromatizuotus vynus. Be to, jame Komisijai suteikiami įgaliojimai priimti deleguotąjį aktą, kuriuo nustatomi leidžiami gamybos procesai, siekiant gauti aromatizuotus vyno produktus;
- (2) siekiant užtikrinti aukštą vartotojų apsaugos lygį, užkirsti kelią apgaulingai praktikai ir užtikrinti sąžiningą gamintojų konkurenciją, reikėtų nustatyti aiškiai apibrėžtus aromatizuotų vyno produktų gamybos kriterijus. Be to, pagal Reglamento (ES) Nr. 251/2014 4 straipsnį Komisija turi atsižvelgti į Tarptautinės vynuogių ir vyno organizacijos (OIV) rekomenduojamus ir paskelbtus gamybos procesus;
- (3) OIV rekomenduojami ir paskelbti aromatizuotų vyno produktų gamybos procesai yra įtraukti į OIV rezoliuciją OENO 439–2012 ir jais reikėtų remtis nustatant Sąjungoje leidžiamus gamybos procesus. Tačiau pasikonsultavus su valstybių narių ekspertais ir aromatizuotų vyno produktų sektoriaus atstovais paaiškėjo, kad kai kurie nurodyti procesai nevisiškai atitinka tradicinę Sąjungoje naudojamą praktiką. Todėl, kad jie geriau atitiktų su gamybos metodais susijusius gamintojų poreikius ir su produkcijos kokybe susijusius vartotojų lūkesčius, juos reikėtų pritaikyti ir papildyti,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

*1 straipsnis***Aromatizuotų vyno produktų gamybos procesai**

Šio reglamento priede išvardyti siekiant gauti aromatizuotus vyno produktus leidžiami gamybos procesai, kaip nurodyta Reglamente (ES) Nr. 251/2014.

*2 straipsnis***Įsigaliojimas**

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

⁽¹⁾ OL L 84, 2014 3 20, p. 14.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2017 m. sausio 31 d.

Komisijos vardu
Pirmininkas
Jean-Claude JUNCKER

PRIEDAS

Reglamento (ES) Nr. 251/2014 4 straipsnio 2 dalyje nurodytų leidžiamų gamybos procesų sąrašas

Nr.	Gamybos procesas	Tikslas	Naudojimo sąlygos	Reikalavimai
1	Parūgštinimas ir rūgštingumo sumažinimas	Padidinti arba sumažinti titruojamąjį rūgštingumą ir tikrąjį rūgštingumą (sumažinti arba padidinti pH), taip suteikiant tam tikrų jausnių savybių ir daugiau stabilumo.	<ul style="list-style-type: none"> — Elektromembraninis būdas — Katijonų mainai 	<p>Elektromembraninį būdą taikant parūgštinimui, <i>mutatis mutandis</i> taikomi Komisijos reglamento (EB) Nr. 606/2009 (1) 14 priedėlyje išdėstyti reikalavimai.</p> <p>Elektromembraninį būdą taikant rūgštingumui sumažinti, <i>mutatis mutandis</i> taikomi Reglamento (EB) Nr. 606/2009 17 priedėlyje išdėstyti reikalavimai.</p> <p>Naudojant katijonų mainus, <i>mutatis mutandis</i> taikomi Reglamento (EB) Nr. 606/2009 15 priedėlyje išdėstyti reikalavimai.</p>
2	Filtravimas ir centrifugavimas	<p>Komentaras:</p> <ul style="list-style-type: none"> — vuskaidrinti produktus, — padidinti biologinį stabilumą pašalinant mikroorganizmus, — padidinti cheminį stabilumą. 	<p>Aromatizuoti vyno produktai leidžiami per filtrus, kurie sulauko suspenduotas daleles, kolidinių tirpalų medžiagas.</p> <p>Filtravimas gali būti atliekamas su aktyvintuoju inertiniu priedu ar be jo, naudojant organines arba mineralines membranas, įskaitant pusiau pralaidžias membranas.</p>	
3	Spalvos ir skonio koregavimas	<ul style="list-style-type: none"> — Išgauti produkto spalvą, — suteikti produktui tam tikrų jausnių savybių. 	<ul style="list-style-type: none"> — Apdorojimas vyno gamybai naudojamomis anglimis. — Apdorojimas polivinilpolipirolidonu. 	<p>Anglys: ne daugiau kaip 200 g/hl.</p> <p>Polivinilpolipirolidonas: ne daugiau kaip 80 g/hl.</p>
4	Alkoholio kiekio didinimas	Padidinti alkoholio koncentraciją.	<ul style="list-style-type: none"> — Vandens pašalinimas, naudojant: <ul style="list-style-type: none"> — gryninamojo sodrinimo metodus, tokius kaip atvirkštinis kosmosas, — koncentravimą šalčiu, kai produktas užšaldomas ir pašalinamas taip susiformavęs ledas. — Pakartotinis fermentavimas, pridėdam fermentuojamų cukrų, įskaitant nurodytuosius Reglamento (ES) Nr. 251/2014 dėl aromatizuotų vyno produktų apibrėžties, aprašymo, pateikimo, ženklinimo ir geografinių nuorodų apsaugos, kuriuo panaikinas Tarybos reglamentas (EEB) Nr. 1601/91, I priedo 2 dalyje, taip pat tolesnė fermentacija naudojant atrinktas mieles. 	

Nr.	Gamybos procesas	Tikslas	Naudojimo sąlygos	Reikalavimai
5	Alkoholio kiekio mažinimas	Sumažinti alkoholio koncentraciją.	Etanolio atskyrimas, naudojant fizinio atskyrimo metodus.	<p>Apdorojami aromatizuoti vyno produktai turi neturėti juslinių trūkumų ir būti tinkami žmonėms tiesiogiai vartoti.</p> <p>Alkoholio kiekio aromatizuotuose produktuose mažinti negalima, jei ruošiant aromatizuotą vyno produktą atliktas kuris nors iš šių veiksmų:</p> <ul style="list-style-type: none"> — alkoholio įpylimas, — koncentravimas, — pakartotinis fermentavimas.
6	Vyno rūgšties stabilizavimas	Stabilizuoti vyno rūgštį, siekiant rūgščiojo kalio tartrato, kalcio tartrato ir kitų kalcio druskų pusiausvyros vyne.	<ul style="list-style-type: none"> — Elektrodializės taikymas — Katijonų mainai, kuriuos vykdant pradinis vinas leidžiamas per polimerinę dervą užpildytą kolonėlę, veikiančią kaip netirpus polielektrolitas, kurios katijonai gali susikeisti su supančios aplinkos katijonais. — Atvėsinimas, laikant produktus redukuotoje temperatūroje. 	<p>Taikant elektrodializę, <i>mutatis mutandis</i> taikomi Reglamento (EB) Nr. 606/2009 7 priedėlyje išdėstyti reikalavimai.</p> <p>Naudojant katijonų mainus, <i>mutatis mutandis</i> taikomi Reglamento (EB) Nr. 606/2009 12 priedėlyje išdėstyti reikalavimai.</p>
7	Maišymas	Išgauti galutinį juslinį aromatizuotų vyno produktų profilį.	Maišomi įvairūs vyno sektoriaus produktai, kaip nurodyta Reglamento (ES) Nr. 251/2014 3 straipsnio 2 dalies a punkte, 3 dalies a punkte ir 4 dalies a punkte.	
8	Konservavimas kaitinant	Užkonservuoti produktą užtikrinant jo mikrobiologinį stabilumą.	Šiluminio apdorojimo būdai, įskaitant pasterizavimą. Kaitinama iki temperatūros, kuriai esant žūva mielės ir bakterijos.	
9	Skaidrinimas	Pašalinti netirpias sudedamąsias dalis.	<p>Naudojamos šios pagalbinės perdirbimo medžiagos:</p> <ul style="list-style-type: none"> — valgomoji želatina, — iš javų ar žirnių gauti augaliniai baltymai, — žuvų želatina, — kazeinas ir kalio kazeinatas, — kiaušinio baltymas, — bentonitas, — gelio arba koloidinio tirpalo pavidalo silicio dioksidas. 	

(¹) 2009 m. liepos 10 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 606/2009, kuriuo nustatoma tam tikra Tarybos reglamento (EB) Nr. 479/2008 taikymo vynuogių produktų kategorijoms, vynininkystės metodams ir jų apribojimams tvarka (OL L 193, 2009 7 24, p. 1).