

GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) 2017/670 VAN DE COMMISSIE**van 31 januari 2017****tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 251/2014 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de toegestane productieprocessen voor de bereiding van gearomatiseerde wijnbouwproducten**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 251/2014 van het Europees Parlement en de Raad van 26 februari 2014 betreffende de definitie, de aanduiding, de presentatie, de etikettering en de bescherming van geografische aanduidingen van gearomatiseerde wijnbouwproducten ⁽¹⁾, en met name artikel 4, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Gearomatiseerde wijnbouwproducten worden op traditionele wijze in de Unie geproduceerd, vormen een belangrijke sector voor producenten en consumenten en zijn een belangrijk afzetkanaal voor de landbouwsector van de Unie. In artikel 4 van Verordening (EU) nr. 251/2014 zijn de vereisten, beperkingen en beschrijvingen opgenomen overeenkomstig welke gearomatiseerde wijnbouwproducten moeten worden geproduceerd. Ook verleent dit artikel de Commissie de bevoegdheid om een gedelegeerde handeling vast te stellen ter vaststelling van de productieprocessen voor de bereiding van gearomatiseerde wijnbouwproducten.
- (2) Om een hoog niveau van consumentenbescherming te verwezenlijken, misleidende praktijken te voorkomen en eerlijke concurrentie tussen producenten te waarborgen, moeten duidelijk omschreven criteria voor de productie van gearomatiseerde wijnbouwproducten worden vastgesteld. Voorts moet de Commissie, overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EU) nr. 251/2014, rekening houden met de door de Internationale Organisatie voor wijnbouw en wijnbereiding (OIV) aanbevolen en gepubliceerde productieprocessen.
- (3) De door de OIV aanbevolen en gepubliceerde productieprocessen voor gearomatiseerde wijnbouwproducten zijn opgenomen in OIV-resolutie OENO 439-2012 en moeten tot richtsnoer worden genomen voor de vaststelling van de in de Unie toegestane productieprocessen. Uit het overleg met deskundigen van de lidstaten en vertegenwoordigers van de sector gearomatiseerde wijnbouwproducten blijkt echter dat sommige van die processen de traditionele productiemethoden van de Unie niet ten volle weerspiegelen. Zij moeten derhalve worden aangepast en worden vervolledigd om beter tegemoet te komen aan de behoeften van de producenten op het gebied van productiemethoden en de verwachtingen van de consument op het gebied van de kwaliteit van de producten,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

*Artikel 1***Productieprocessen voor gearomatiseerde wijnbouwproducten**

De overeenkomstig Verordening (EU) nr. 251/2014 toegestane productieprocessen voor de bereiding van gearomatiseerde wijnbouwproducten zijn opgenomen in de bijlage bij deze verordening.

*Artikel 2***Inwerkingtreding**Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.⁽¹⁾ PB L 84 van 20.3.2014, blz. 14.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 31 januari 2017.

Voor de Commissie

De voorzitter

Jean-Claude JUNCKER

BIJLAGE

Lijst van toegestane productieprocessen als bedoeld in artikel 4, lid 2, van Verordening (EU) nr. 251/2014

| Nr. | Productieproces | Doel | Gebruiksomstandigheden | Voorschriften |
|-----|----------------------------------|--|---|---|
| 1 | Aanzuring en ontzuring | De getitreerde zuurtegraad en de werkelijke zuurtegraad verhogen of verlagen (verlaging of verhoging van de pH) om voor specifieke organoleptische kenmerken te zorgen en de stabiliteit te verhogen | <ul style="list-style-type: none"> — Elektromembraanbehandeling — Behandeling met kationenwisselaars | <p>Voor de elektromembraanbehandeling voor aanzuring zijn de in aanhangsel 14 bij Verordening (EG) nr. 606/2009 van de Commissie ⁽¹⁾ vastgestelde voorschriften mutatis mutandis van toepassing.</p> <p>Voor de elektromembraanbehandeling voor ontzuring zijn de in aanhangsel 17 bij Verordening (EG) nr. 606/2009 vastgestelde voorschriften mutatis mutandis van toepassing.</p> <p>Voor het gebruik van kationenwisselaars zijn de in aanhangsel 15 bij Verordening (EG) nr. 606/2009 vastgestelde voorschriften mutatis mutandis van toepassing.</p> |
| 2 | Filtratie en centrifugering | Verkrijgen van: <ul style="list-style-type: none"> — transparantie van de producten — biologische stabiliteit door micro-organismen te elimineren — chemische stabiliteit | Filtratie van gearomatiseerde wijnbouwproducten met filters die geen zwevende deeltjes en stoffen in de oplossing in colloïdale toestand doorlaten Filtratie kan worden verricht met of zonder toeslagstoffen voor inerte filtratie, met organische of minerale membranen, met inbegrip van semipermeabele membranen. | |
| 3 | Correctie van de kleur en smaak | <ul style="list-style-type: none"> — De kleur van het product aanpassen — Het product specifieke organoleptische kenmerken geven | <ul style="list-style-type: none"> — Behandeling met kool voor oenologisch gebruik — Behandeling met polyvinylpyrrolidon | Kool: maximaal 200 g/hl Polyvinylpyrrolidon: maximaal 80 g/hl |
| 4 | Verhoging van het alcoholgehalte | Het alcoholgehalte verhogen | <ul style="list-style-type: none"> — Verwijdering van water door: <ul style="list-style-type: none"> — subtractieve verrijkingstechnieken als omgekeerde osmose — vriesconcentrerende door middel van bevroering en verwijdering van het daarbij gevormde ijs — Hergisting door toevoeging van vergistbare suikers zoals bedoeld in bijlage I, punt 2, bij Verordening (EU) nr. 251/2014 en daaropvolgende vergisting door middel van geselecteerde gisten | |

| Nr. | Productieproces | Doel | Gebruiksomstandigheden | Voorschriften |
|-----|----------------------------------|--|--|---|
| 5 | Verlaging van het alcoholgehalte | Het alcoholgehalte verlagen | Afscheiding van ethanol door fysieke scheidingstechnieken | <p>De behandelde gearomatiseerde wijnbouwproducten mogen geen organoleptische gebreken vertonen en moeten geschikt zijn voor rechtstreekse menselijke consumptie.</p> <p>Het alcoholgehalte van gearomatiseerde wijnbouwproducten mag niet worden verlaagd indien tijdens de bereiding van het gearomatiseerde wijnbouwproduct een van de volgende behandelingen heeft plaatsgevonden:</p> <ul style="list-style-type: none"> — toevoeging van alcohol — concentratie — hergisting |
| 6 | Stabiliseren van wijnsteen | De wijnsteen stabiliseren ten opzichte van kaliumhydrogeentarraat, calciumtartraat en andere calciumzouten | <ul style="list-style-type: none"> — Behandeling door elektrolyse — Behandeling met een kationenuisselaar, gedurende welke de basiswijn wordt gestuurd door een kolom gevuld met polymeerhars die reageert als niet-oplosbare polyelektrolyt en waarvan de kationen kunnen worden gewisseld met kationen uit de omgeving — Koeling, door de producten op een verlaagde temperatuur te bewaren | <p>Voor de elektrolysebehandeling zijn de in aanhangsel 7 bij Verordening (EG) nr. 606/2009 vastgestelde voorschriften mutatis mutandis van toepassing.</p> <p>Voor het gebruik van kationenuisselaars zijn de in aanhangsel 12 bij Verordening (EG) nr. 606/2009 vastgestelde voorschriften mutatis mutandis van toepassing.</p> |
| 7 | Vermenging | Het definitieve organoleptische profiel van gearomatiseerde wijnbouwproducten aanpassen | Vermenging van verschillende producten van de wijnsector als bedoeld in artikel 3, lid 2, onder a), lid 3, onder a), en lid 4, onder a), van Verordening (EU) nr. 251/2014 | |
| 8 | Bewaring door warmte | Het product bewaren door microbiologische stabiliteit te verzekeren | Warmtebehandelingen, met inbegrip van pasteurisatie; verwarming tot een temperatuur die nodig is om gist en bacteriën te verwijderen | |
| 9 | Klaring | Onoplosbare bestanddelen verwijderen | <p>Gebruik van de volgende technische hulpstoffen:</p> <ul style="list-style-type: none"> — voedselgelatine — proteïnestoffen van plantaardige oorsprong, afkomstig van tarwe en erwten — vislijm — caseïne en kaliumcaseïnat — ovoalbumine — bentoniet — siliciumdioxide in de vorm van een gel of van een colloïdale oplossing | |

(¹) Verordening (EG) nr. 606/2009 van de Commissie van 10 juli 2009 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 479/2008 van de Raad, wat betreft de wijncategorieën, de oenologische procedés en de daarvoor geldende beperkingen (PB L 193 van 24.7.2009, blz. 1).