

DELEGOVANÉ NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2017/670**z 31. januára 2017,****ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 251/2014, pokiaľ ide o povolené výrobné procesy na získavanie aromatizovaných vínnych výrobkov**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 251/2014 z 26. februára 2014 o vymedzení, opise, obchodnej úprave, označovaní a ochrane zemepisných označení aromatizovaných vínnych výrobkov⁽¹⁾, a najmä jeho článok 4 ods. 2,

keďže:

- (1) Aromatizované vínné výrobky sú tradičnými výrobkami Únie, predstavujú dôležitý sektor pre výrobcov a spotrebiteľov a takisto sú významným odbytiskom poľnohospodárskeho sektoru Únie. V článku 4 nariadenia (EÚ) č. 251/2014 sa stanovujú požiadavky, obmedzenia a opisy, podľa ktorých sa aromatizované vínné výrobky majú vyrábať. Ďalej sa ním Komisia splnomocňuje prijímať delegované akty s cieľom stanoviť výrobné procesy na získavanie aromatizovaných vínnych výrobkov.
- (2) Mali by sa stanoviť jasne vymedzené kritériá výroby aromatizovaných vínnych výrobkov v záujme dosiahnutia vysokej úrovne ochrany spotrebiteľov, predchádzania podvodným praktikám a zabezpečenia spravodlivej hospodárskej súťaže medzi výrobcami. Navyše Komisii z článku 4 nariadenia (EÚ) č. 251/2014 vyplýva povinnosť zohľadniť výrobné procesy, ktoré odporúča Medzinárodná organizácia pre vinič a víno (OIV).
- (3) Výrobné procesy na získanie aromatizovaných vínnych výrobkov, ktoré odporúča a uverejňuje OIV, sú zahrnuté v rezolúcii OIV OENO 439-2012 a mali by slúžiť ako referenčný zdroj pri stanovovaní výrobných procesov povolených v Únii. Z konzultácií s odborníkmi z členských štátov a zástupcov sektora aromatizovaných vínnych výrobkov však vyplynul poznatok, že niektoré z predmetných procesov nezodpovedajú úplne tradičným výrobným postupom v Únii. Preto by sa mali prispôsobiť a doplniť tak, aby lepšie vyhovovali potrebám výrobcov, pokiaľ ide o metódy výroby a očakávania spotrebiteľov vzhľadom na kvalitu výrobkov,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1**Výrobné procesy pri získavaní aromatizovaných vínnych výrobkov**

Povolenými výrobnými procesmi na získavanie aromatizovaných vínnych výrobkov v súlade s nariadením (EÚ) č. 251/2014 sú výrobné procesy uvedené na zozname v prílohe k tomuto nariadeniu.

Článok 2**Nadobudnutie účinnosti**

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 84, 20.3.2014, s. 14.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 31. januára 2017

Za Komisiu
predseda
Jean-Claude JUNCKER

PRÍLOHA

**Zoznam povolených výrobných procesov uvedených v článku 4 ods. 2 nariadenia (EÚ)
č. 251/2014**

Č.	Výrobný proces	Účel	Podmienky použitia	Požiadavky
1.	Zvyšovanie a znižovanie obsahu kyselín	Zvýšenie alebo zníženie obsahu titrovateľných kyselín a skutočnej kyslosti (znižovanie alebo zvyšovanie pH) s cieľom zabezpečiť špecifické organoleptické vlastnosti a zvýšiť stabilitu.	— Ošetrovanie elektromembránovými procesmi — Ošetrovanie katexmi	V prípade ošetrovania elektromembránovými procesmi na účely zvýšenia obsahu kyselín sa požiadavky stanovené v dodatku 14 k nariadeniu Komisie (ES) č. 606/2009 ⁽¹⁾ uplatňujú <i>mutatis mutandis</i>. V prípade ošetrovania elektromembránovými procesmi na účely zníženia obsahu kyselín sa požiadavky stanovené v dodatku 17 k nariadeniu (ES) č. 606/2009 uplatňujú <i>mutatis mutandis</i>. V prípade ošetrovania katexmi sa požiadavky stanovené v dodatku 15 k nariadeniu (ES) č. 606/2009 uplatňujú <i>mutatis mutandis</i>.
2.	Filtrácia a odstreďovanie	Cieľom je získať: — priehľadnosť výrobkov — biologickú stabilitu v dôsledku odstránenia mikroorganizmov — chemickú stabilitu.	Prietok aromatizovaných vínnych výrobkov cez filtre, ktoré zachytávajú suspendované častice, látky v roztoku v koloidnom stave. Filtráciu možno vykonávať s inertnými filtračnými materiálmi alebo bez nich, pomocou organických alebo minerálnych membrán vrátane polopriepustných membrán.	
3.	Úprava farby a chuti	— Na úpravu farby výrobku. — Na zabezpečenie osobitných organoleptických vlastností výrobku.	— Ošetrovanie enologickým aktívnym uhlím. — Ošetrovanie polyvinylpolypyrrolidónom.	Aktívne uhlie: maximálne 200 g/hl Polyvinylpolypyrrolidón: maximálne 80 g/hl
4.	Zvýšenie obsahu alkoholu	Na zvýšenie obsahu alkoholu	— Odstránenie vody prostredníctvom: — substraktívnych obohacovacích techník, ako napr. reverznou osmózou, — kryokoncentrácie, teda zmrazením a odstránením vzniknutého ľadu. — Opätovného skvasenia v dôsledku pridania kvasiteľných cukrov uvedených v prílohe I odseku 2 k nariadeniu (EÚ) č. 251/2014 a následného kvasenia pôsobením vybraných kvasiniek.	

Č.	Výrobný proces	Účel	Podmienky použitia	Požiadavky
5.	Zníženie obsahu alkoholu	Na zníženie obsahu alkoholu	Separácia etanolu prostredníctvom fyzikálnych separačných techník.	Ošetrované aromatizované vínne výrobky nesmú mať organoleptické nedostatky a musia byť vhodné na priamu ľudskú spotrebu. Znižovanie obsahu alkoholu v aromatizovaných vínnych výrobkoch sa nemôže vykonať, ak jedným z postupov prípravy aromatizovaného vínneho výrobku bolo: — pridanie alkoholu — zahustenie — opätovné skvasenie.
6.	Stabilizácia vínneho kameňa	Na dosiahnutie stability vínneho kameňa, pokiaľ ide o hydrogénvinan draselný a vinan vápenatý a iné soli vápnika.	— Ošetrovanie elektrodialýzou — Ošetrovanie katexmi, pri ktorom základné víno preteká kolónou naplnenou polymérickou živicom, ktorá pôsobí ako nerozpustný polyelektrolyt a ktorej katióny môžu byť vymenené s kationmi v okolitom prostredí. — Chladenie v dôsledku uchovávaní výrobkov pri zníženej teplote	V prípade ošetrovania elektrodialýzou sa požiadavky stanovené v dodatku 7 k nariadeniu (ES) č. 606/2009 uplatňujú <i>mutatis mutandis</i> . V prípade ošetrovania katexmi sa požiadavky stanovené v dodatku 12 k nariadeniu (ES) č. 606/2009 uplatňujú <i>mutatis mutandis</i> .
7.	Miešanie	Na úpravu konečného organoleptického profilu aromatizovaných vínnych výrobkov	Miešanie rôznych výrobkov sektoru vinohradníctva a vinárstva, ako sa uvádza v článku 3 bode 2 písm. a), bode 3 písm. a) a bode 4 písm. a) nariadenia (EÚ) č. 251/2014.	
8.	Konzervovanie teplom	Na konzervovanie výrobku prostredníctvom zabezpečenia mikrobiologickej stability.	Tepelné ošetrovanie vrátane pasteurizácie. Zahriatie na teplotu potrebnú na odstránenie kvasiniek a baktérií.	
9.	Čírenie	Na odstránenie nerozpustných častíc	Použitie týchto technologických pomocných látok: — jedlá želatína — rastlinné proteíny z pšenice a hrachu — vyzina — kazeín a kazeinát draselný — vaječný bielok — bentonit — oxid kremičitý vo forme gélu alebo koloidného roztoku	

(¹) Nariadenie Komisie (ES) č. 606/2009 z 10. júla 2009, ktorým sa ustanovujú určité podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 479/2008, pokiaľ ide o kategórie vinárskych výrobkov, enologické postupy a uplatniteľné obmedzenia (Ú. v. EÚ L 193, 24.7.2009, s. 1).