

DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) 2017/670**z dne 31. januarja 2017****o dopolnitvi Uredbe (EU) št. 251/2014 Evropskega parlamenta in Sveta glede dovoljenih proizvodnih postopkov za pridobivanje aromatiziranih vinskih proizvodov**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 251/2014 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 26. februarja 2014 o opredelitvi, opisu, predstavitvi, označevanju in zaščiti geografskih označb aromatiziranih vinskih proizvodov ⁽¹⁾ ter zlasti člena 4(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Aromatizirani vinski proizvodi so tradicionalno pridelani v Uniji, pomenijo pomemben za proizvajalce in potrošnike ter so pomemben trg za kmetijstvo. Člen 4 Uredbe (EU) št. 251/2014 določa zahteve, omejitve in opise aromatiziranih vin, po katerih je treba proizvajati aromatizirana vina. Poleg tega so bila z njim na Komisijo prenesena pooblastila za sprejetje delegiranih aktov za določitev proizvodnih postopkov za pridobivanje aromatiziranih vinskih proizvodov.
- (2) Da bi dosegli visoko raven varstva potrošnikov, preprečili goljufivo ravnanje in zagotovili pošteno konkurenco med proizvajalci, bi bilo treba določiti jasno opredeljena merila za proizvodnjo aromatiziranih vinskih proizvodov. V skladu s členom 4 Uredbe (EU) št. 251/2014 mora Komisija upoštevati proizvodne postopke, ki jih priporoča in objavi Mednarodna organizacija za trto in vino (OIV).
- (3) Proizvodni postopki za aromatizirane vinske proizvode, ki jih priporoča in objavi OIV, so vključeni v resolucijo OIV OENO 439-2012 in bi jih bilo treba uporabiti kot referenco za določitev proizvodnih postopkov, odobrenih v Uniji. Vendar iz posvetovanja s strokovnjaki držav članic in predstavniki sektorja aromatiziranih vinskih proizvodov izhaja, da nekateri od navedenih postopkov ne odražajo v celoti tradicionalnih načinov proizvodnje Unije. Zato bi jih bilo treba spremeniti in dopolniti, tako da bodo bolj ustrezali potrebam proizvajalcev glede metod proizvodnje in pričakovanjem potrošnikov glede kakovosti proizvodov –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1**Proizvodni postopki za aromatizirane vinske proizvode**

Dovoljeni proizvodni postopki za pridobivanje aromatiziranih vinskih proizvodov v skladu z Uredbo (EU) št. 251/2014 so navedeni v Prilogi k tej uredbi.

Člen 2**Začetek veljavnosti**Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.⁽¹⁾ UL L 84, 20.3.2014, str. 14.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 31. januarja 2017

Za Komisijo
Predsednik
Jean-Claude JUNKER

PRILOGA

Seznam dovoljenih proizvodnih postopkov iz člena 4(2) Uredbe (EU) št. 251/2014

Št.	Proizvodni postopek	Namen	Pogoji uporabe	Zahteve
1	Dokisanje in razkisanje	Povečati ali zmanjšati titracijsko in dejansko kislost (znižanje ali zvišanje pH), da bi se pridobile posebne organoleptične značilnosti in povečala stabilnost.	— Elektromembranska obdelava — Obdelava s kationskimi izmenjevalci	Za elektromembransko obdelavo za dokisanje se smiselno uporabljajo zahteve iz Dodatka 14 k Uredbi Komisije (ES) št. 606/2009 ⁽¹⁾. Za elektromembransko obdelavo za razkisanje se smiselno uporabljajo zahteve iz Dodatka 17 k Uredbi Komisije (ES) št. 606/2009. Za uporabo kationskih izmenjevalcev se smiselno uporabljajo zahteve iz Dodatka 15 k Uredbi Komisije (ES) št. 606/2009.
2	Filtriranje in centrifugiranje	Pridobiti: — bistrost proizvodov, — biološko stabilnost z odstranitvijo mikroorganizmov, — kemijsko stabilnost.	Pretok aromatiziranih vinskih proizvodov skozi filtre, ki zadržijo suspendirane delce, snovi v raztopini v koloidnem stanju. Filtracija se lahko izvaja z inertnim filtracijskim sredstvom ali brez njega, z organskimi ali mineralnimi membranami, vključno s polprepustnimi membranami.	
3	Popravljanje barve in okusa	— Prilagoditi barvo proizvoda. — Pridobiti posebne organoleptične značilnosti proizvoda.	— Obdelava z enološkim ogljem. — Obdelava s polivinilpolipirrolidonom.	Oglje: največ 200 g/hl Polivinilpolipirrolidon: največ 80 g/hl
4	Povišanje vsebnosti alkohola	Povečati alkoholno moč	— Odstranjevanje vode: — s tehnikami substraktivne obogatitve, kot je reverzna osmoza, — s kriokoncentracijo z zamrznitvijo in odstranjevanjem nastalega ledu. — Refermentacija z dodajanjem fermentirnih sladkorjev izmed tistih iz Priloge I(2) k Uredbi (EU) št. 251/2014, ki ji sledi fermentacija z izbranimi kvasovkami.	

Št.	Proizvodni postopek	Namen	Pogoji uporabe	Zahteve
5	Znižanje vsebnosti alkohola	Zmanjšati alkoholno moč	Ločevanje etanola z uporabo fizikalnih postopkov ločevanja.	Obdelani aromatizirani vinski proizvodi ne smejo imeti organoleptičnih pomanjkljivosti in morajo biti primerni za neposredno prehrano ljudi. Zmanjšanja alkohola v aromatiziranem vinskem proizvodu ni mogoče izvesti, če se je med pripravo aromatiziranega vinskega proizvoda zgodil eden od naslednjih postopkov: — dodajanje alkohola, — zgoščevanje, — refermentacija.
6	Stabilizacija na vinski kamen	Doseči stabilnost na vinski kamen za kalijev hidrogentartrat in kalcijev tartrat ter druge kalcijeve soli.	— Obdelava z elektrodializo. — Obdelava s kationskim izmenjevalcem, pri kateri osnovno vino teče skozi kolono, napolnjeno s polimerno smolo, ki deluje kot netopni polielektrolit in katere kationi se lahko izmenjujejo s kationi iz okolice. — Hlajenje z ohranjanjem proizvodov na nižani temperaturi.	Za obdelavo z elektrodializo se smiselno uporabljajo zahteve iz Dodatka 7 k Uredbi Komisije (ES) št. 606/2009. Za uporabo kationskih izmenjevalcev se smiselno uporabljajo zahteve iz Dodatka 12 k Uredbi Komisije (ES) št. 606/2009.
7	Mešanje	Prilagoditi končne organoleptične značilnosti aromatiziranih vinskih proizvodov	Mešanje različnih proizvodov vinskega sektorja, kot je določeno v točkah 2(a), 3(a) in 4(a) člena 3 Uredbe (EU) št. 251/2014.	
8	Konzerviranje s segrevanjem	Konzervirati proizvod z zagotovitvijo mikrobiološke stabilnosti.	Toplotne obdelave, vključno s pasterizacijo. Segrevanje do temperature, potrebne za odpravo kvasovk in bakterij.	
9	Bistrenje	Odstraniti netopne sestavine	Uporabiti naslednja pomožna tehnološka sredstva: — jedilno želatino, — rastlinske beljakovine iz žita ali graha, — želatino iz ribjih mehurjev, — kazein in kalijev kazeinat, — jajčni albumin, — bentonit, — silicijev dioksid v gelu ali koloidni raztopini.	

(¹) Uredba Komisije (ES) št. 606/2009 z dne 10. julija 2009 o določitvi nekaterih podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 479/2008 glede kategorij proizvodov vinske trte, enoloških postopkov in z njimi povezanih omejitev (UL L 193, 24.7.2009, str. 1).