

KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) 2017/670

av den 31 januari 2017

om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 251/2014 vad gäller produktionsprocesser vid framställning av aromatiserade vinprodukter

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 251/2014 av den 26 februari 2014 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, aromatiserade vinprodukter ⁽¹⁾, särskilt artikel 4.2., och

av följande skäl.

- (1) Aromatiserade vinprodukter produceras enligt tradition i unionen och är viktiga för konsumenterna, producenterna och jordbrukssektorn i unionen. I artikel 4 i förordning (EU) nr 251/2014 fastställs de krav, begränsningar och beskrivningar som ska tillämpas vid framställningen av aromatiserade vinprodukter. Den ger också kommissionen befogenhet att anta en delegerad akt för att fastställa godkända produktionsprocesser vid framställning av aromatiserade vinprodukter.
- (2) Det är emellertid nödvändigt att fastställa klart definierade kriterier för framställning av aromatiserade vinprodukter för att få ett konsumentskydd på hög nivå, förhindra vilseledande förfaranden och undvika orättvis konkurrens mellan producenterna. Dessutom ska kommissionen i enlighet med artikel 4 i förordning (EU) nr 251/2014 ta hänsyn till de produktionsprocesser som rekommenderats och offentliggjorts av Internationella vinorganisationen (OIV).
- (3) De produktionsprocesser som rekommenderats och offentliggjorts av OIV anges i OIV:s resolution OENO 439–2012 och bör användas som referens när de produktionsprocesser som är tillåtna i unionen ska fastställas. Det har dock framkommit i samråden med medlemsstaternas experter och företrädare för producenter inom sektorn för aromatiserade vinprodukter att vissa av dessa processer inte stämmer fullt ut med de traditionella produktionsprocesserna inom unionen. De bör därför anpassas och kompletteras för att bättre motsvara producenternas behov vad gäller produktionsmetoder och konsumenternas förväntningar på produkternas kvalitet.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

*Artikel 1***Produktionsprocesser för aromatiserade vinprodukter**

De godkända produktionsprocesserna för aromatiserade vinprodukter i enlighet med förordning (EU) nr 251/2014 anges i förteckningen i bilagan till den här förordningen.

*Artikel 2***Ikraftträdande**Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.⁽¹⁾ EUT L 84, 20.3.2014, s. 14.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 31 januari 2017.

På kommissionens vägnar
Jean-Claude JUNCKER
Ordförande

BILAGA

Förteckning över godkända produktionsprocesser som avses i artikel 4.2 i förordning (EU) nr 251/2014

Nr	Produktionsprocess	Syfte	Användningsvillkor	Krav
1	Syrning och avsyrring	Att öka eller minska den titrerbara syrahalten och den reella syrahalten (sänka eller höja pH-värdet), i syfte att få fram specifika organoleptiska egenskaper och öka stabiliteten.	<ul style="list-style-type: none"> — Elektromembranbehandling — Behandling med katjonbytare 	<p>Elektromembranbehandlingen för syrring omfattas av kraven i bilaga 14 till kommissionens förordning (EG) nr 606/2009 ⁽¹⁾ i tillämpliga delar.</p> <p>Elektromembranbehandlingen för avsyrring omfattas av kraven i bilaga 17 till kommissionens förordning (EG) nr 606/2009 i tillämpliga delar.</p> <p>Användningen av katjonbytare omfattas av kraven i bilaga 15 till kommissionens förordning (EG) nr 606/2009 i tillämpliga delar.</p>
2	Filtrering och centrifugering	Att uppnå <ul style="list-style-type: none"> — transparenta produkter, — biologisk stabilitet genom eliminering av mikroorganismer, — kemisk stabilitet. 	<p>Flöde av aromatiserade vinprodukter genom filter som fångar upp suspenderade partiklar och ämnen i lösning i kolloidalt tillstånd.</p> <p>Filtrering kan utföras med eller utan inert filtreringshjälpmedel, med organiska membran eller mineralmembran, inbegripet semipermeabla membran.</p>	
3	Korrigerig av färg och smak	<ul style="list-style-type: none"> — Att anpassa produktens färg. — Att ge produkten specifika organoleptiska egenskaper. 	<ul style="list-style-type: none"> — Behandling med träkol för oenologiskt bruk. — Behandling med polyvinylpolypyrrolidon. 	<p>Träkol: högst 200 g/hl</p> <p>Polyvinylpolypyrrolidon: högst 80 g/hl</p>
4	Höjning av alkoholhalten	Att höja alkoholhalten	<ul style="list-style-type: none"> — Vattenavskiljning genom <ul style="list-style-type: none"> — subtraktiva berikningsmetoder som omvänd osmos, — fryskoncentrering genom kylning och avskiljning av de iskristaller som bildas. — Efterjäsning genom tillsats av jäsbart socker som avses i punkt 2 i bilaga I till förordning (EU) nr 251/2014 och efterföljande jäsning med hjälp av utvald jäst. 	

Nr	Produktionsprocess	Syfte	Användningsvillkor	Krav
5	Sänkning av alkoholhalten	Att sänka alkoholhalten	Avskiljning av etanol med hjälp av fysiska separationstekniker.	De aromatiserade vinprodukter som behandlas får inte ha några organoleptiska brister och måste vara lämpliga för direkt konsumtion som livsmedel. Sänkning av alkoholhalten i aromatiserade vinprodukter får inte utföras om något av följande förfaranden har använts under framställningen av den aromatiserade vinprodukten: — Tillsats av alkohol. — Koncentrering. — Efterjäsning.
6	Vinsyresterabilisering	Att säkerställa stabilitet med avseende på förhållandet mellan vinsyran och dess salter, kaliumvätertartrat, kalciumtartrat och andra kalciumsalter.	— Elektrodialysbehandling — Behandling med katjonbytare, varvid basvinet passerar genom en kolonn fylld med polymerharts som reagerar som olöslig polyelektrolyt och vars katjoner kan ersättas med katjoner från den omgivande miljön. — Kylning, genom att produkterna hålls vid en låg temperatur	Elektrodialysbehandlingen omfattas av kraven i bilaga 7 till kommissionens förordning (EG) nr 606/2009 i tillämpliga delar. Användningen av katjonbytare omfattas av kraven i bilaga 12 till kommissionens förordning (EG) nr 606/2009 i tillämpliga delar.
7	Blandning	Att anpassa den slutliga organoleptiska profilen hos aromatiserade vinprodukter	Blandning av olika produkter inom vinsektorn enligt artikel 3.2 a, 3.3 a och 3.4 a i förordning (EU) nr 251/2014.	
8	Värmekonservering	Att bevara produkten genom att säkra mikrobiologisk stabilitet.	Värmebehandlingar, inbegripet pastörisering. Upphetning till en temperatur som är nödvändig för att eliminera jäst och bakterier.	
9	Klarning	Att avlägsna olösliga komponenter	Användning av följande processhjälpmedel: — Ätligt gelatin. — Proteinämnen av vegetabiliskt ursprung, framställda av vete och ärtor. — Husbloss. — Kasein och kaliumkaseinat. — Äggalbumin. — Bentonit. — Kiseldioxid i form av gel eller kolloidlösning.	

(¹) Kommissionens förordning (EG) nr 606/2009 av den 10 juli 2009 om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 479/2008 beträffande kategorier av vinprodukter, oenologiska metoder och restriktioner som ska tillämpas på dessa (EUT L 193, 24.7.2009, s. 1).