

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2017/670**z dnia 31 stycznia 2017 r.****uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 251/2014 w odniesieniu do dopuszczalnych procesów wyrobu w celu uzyskiwania aromatyzowanych produktów sektora wina**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 251/2014 z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych aromatyzowanych produktów sektora wina ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 4 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Aromatyzowane produkty sektora wina to tradycyjne produkty w Unii, które stanowią ważny sektor dla producentów i konsumentów oraz istotny rynek zbytu z punktu widzenia unijnego rolnictwa. W art. 4 rozporządzenia (UE) nr 251/2014 ustanowiono wymogi, ograniczenia i opisy, zgodnie z którymi należy wytwarzać wina aromatyzowane. Ponadto uprawniono w nim Komisję do przyjęcia aktu delegowanego dotyczącego określenia dopuszczalnych procesów wyrobu w celu uzyskiwania aromatyzowanych produktów sektora wina.
- (2) Aby zagwarantować wysoki poziom ochrony konsumentów, zapobiec oszukańczym praktykom i zapewnić uczciwą konkurencję między producentami, należy ustanowić jasne kryteria dotyczące wyrobu aromatyzowanych produktów sektora wina. Ponadto zgodnie z art. 4 rozporządzenia (UE) nr 251/2014 Komisja musi uwzględnić procesy wyrobu zalecane i opublikowane przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina (OIV).
- (3) Procesy wyrobu aromatyzowanych produktów sektora wina zalecane i opublikowane przez OIV wyszczególniono w zaleceniu OIV OENO 439-2012 i powinny one stanowić punkt odniesienia przy określeniu procesów wyrobu dopuszczalnych w Unii. Z konsultacji z ekspertami państw członkowskich i przedstawicielami sektora odnośnych produktów wynika jednak, że niektóre z tych procesów nie odzwierciedlają całkowicie tradycyjnych praktyk wyrobu w Unii. Należy je zatem dostosować i uzupełnić, aby lepiej odpowiadały potrzebom producentów, jeśli chodzi o metody wyrobu, oraz oczekiwaniom konsumentów pod względem jakości produktów,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Procesy wyrobu aromatyzowanych produktów sektora wina

Dopuszczalne procesy wyrobu w celu uzyskiwania aromatyzowanych produktów sektora wina, o których mowa w rozporządzeniu (UE) nr 251/2014, wymieniono w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Wejście w życieNiniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.⁽¹⁾ Dz.U. L 84 z 20.3.2014, s. 14.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 31 stycznia 2017 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

Wykaz dozwolonych procesów wyrobu, o których mowa w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 251/2014

Nr	Proces wyrobu	Cel	Warunki stosowania	Wymogi
1	Zakwaszanie i odkwaszanie	Zwiększenie lub zmniejszenie kwasowości miareczkowej i kwasowości rzeczywistej (obniżenie albo wzrost pH) w celu uzyskania swoistych organoleptycznych cech charakterystycznych i zwiększenia stabilności.	<ul style="list-style-type: none"> — Proces elektromembranowy — Obróbka wymiennicami kationowymi 	<p>W przypadku procesu elektromembranowego wykorzystywanego w celu zakwaszania stosuje się odpowiednio wymogi określone w dodatku 14 do rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009⁽¹⁾.</p> <p>W przypadku procesu elektromembranowego wykorzystywanego w celu odkwaszania stosuje się odpowiednio wymogi określone w dodatku 17 do rozporządzenia (WE) nr 606/2009.</p> <p>W przypadku obróbki wymiennicami kationowymi stosuje się odpowiednio wymogi określone w dodatku 15 do rozporządzenia (WE) nr 606/2009.</p>
2	Filtracja i wirowanie	<p>Uzyskanie:</p> <ul style="list-style-type: none"> — klarowności produktów, — stabilności biologicznej przez usunięcie mikroorganizmów, — stabilności chemicznej. 	<p>Przelanie aromatyzowanych produktów sektora wina przez filtry, które zatrzymują zawieszony cząsteczki roztworu koloidalnego.</p> <p>Filtrację można przeprowadzać z użyciem obojętnego filtrującego środka pomocniczego lub bez takiego środka, stosując membrany organiczne lub mineralne, w tym membrany półprzepuszczalne.</p>	
3	Korekta koloru i smaku	<ul style="list-style-type: none"> — Dostosowanie koloru produktu. — Uzyskanie swoistych organoleptycznych cech charakterystycznych. 	<ul style="list-style-type: none"> — Obróbka węglem drzewnym do zastosowań enologicznych. — Obróbka poliwinylpolipirolidonem. 	<p>Węgiel drzewny: Maksymalnie 200 g/hl</p> <p>Poliwinylpolipirolidon Maksymalnie 80 g/hl</p>
4	Zwiększenie zawartości alkoholu	Zwiększenie zawartości alkoholu	<ul style="list-style-type: none"> — Usunięcie wody za pomocą: <ul style="list-style-type: none"> — subtraktywnych technik wzbogacania np. osmozy odwróconej; — kriokoncentracja poprzez zamrożenie produktu i usunięcie powstałego w ten sposób lodu. — Fermentacja wtórna wskutek dodania fermentujących cukrów spośród cukrów wymienionych w pkt 2 załącznika I do rozporządzenia (UE) nr 251/2014, a następnie fermentacja za pomocą wybranych drożdży. 	

Nr	Proces wyrobu	Cel	Warunki stosowania	Wymogi
5	Zmniejszenie zawartości alkoholu	Zmniejszenie zawartości alkoholu	Oddzielenie alkoholu etylowego przy użyciu technik rozdzielania fizycznego.	Po obróbce aromatyzowane produkty sektora wina nie mogą mieć żadnych wad organoleptycznych i muszą nadawać się do bezpośredniego spożycia przez ludzi. Zawartości alkoholu w aromatyzowanym produkcie sektora wina nie można zmniejszyć, jeżeli w trakcie przygotowania aromatyzowanego produktu sektora wina dokonano jednej z następujących operacji: — dodawanie alkoholu — koncentracja — fermentacja wtórna
6	Winowa stabilizacja	Uzyskanie winowej stabilizacji w odniesieniu do wodorowianu potasu, winianu wapnia i innych soli wapnia.	— Proces elektrodializy — Obróbka wymiennicami kationowymi, podczas której wino bazowe przepływa przez kolumnę wypełnioną żywicą polimerową, która reaguje jak nierozpuszczalny polielektrolit i której kationy mogą się wymieniać z kationami otoczenia. — Chłodzenie poprzez przechowywanie produktów w niskiej temperaturze.	W przypadku procesu elektrodializy stosuje się odpowiednio wymogi określone w dodatku 7 do rozporządzenia (WE) nr 606/2009. W przypadku obróbki wymiennicami kationowymi stosuje się odpowiednio wymogi określone w dodatku 12 do rozporządzenia (WE) nr 606/2009.
7	Mieszanie	Dostosowanie ostatecznego profilu organoleptycznego aromatyzowanego produktu sektora wina	Mieszanie różnych produktów sektora wina, o których mowa w art. 3 pkt 2 lit. a), art. 3 pkt 3 lit. a) oraz art. 3 pkt 4 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 251/2014.	
8	Konserwacja przy pomocy ciepła	Konserwacja produktu dzięki zapewnieniu stabilności mikrobiologicznej.	Procesy obróbki termicznej, w tym pasteryzacja. Ogrzanie do temperatury wymaganej do usunięcia drożdży i bakterii.	
9	Klarowanie	Usunięcie składników nierozpuszczalnych	Zastosowanie następujących substancji pomocniczych w przetwórstwie: — żelatyna jadalna, — substancje białkowe pochodzenia roślinnego uzyskane z pszenicy lub grochu, — karuk, — kazeina oraz kazeiniany potasu, — albumina jaja, — bentonit, — ditlenek krzemu w postaci żelu lub zawiesiny koloidalnej.	

(¹) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 606/2009 z dnia 10 lipca 2009 r. ustanawiające niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń (Dz.U. L 193 z 24.7.2009, s. 1).