ДЕЛЕГИРАН РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2017/670 НА КОМИСИЯТА

от 31 януари 2017 година

за допълнение на Регламент (ЕС) № 251/2014 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на разрешените производствени процеси за получаване на ароматизирани лозаро-винарски продукти

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 251/2014 на Европейския парламент и на Съвета от 26 февруари 2014 г. за определяне, описание, представяне, етикетиране и правна закрила на географските указания на ароматизирани лозаро-винарски продукти ([1]), и по-специално член 4, параграф 2 от него,

като има предвид, че:

(1) Ароматизираните лозаро-винарски продукти са традиционно произвеждани в Съюза и представляват важен отрасъл за производителите и потребителите, както и важна възможност за реализация на селскостопанската продукция на Съюза. В член 4 от Регламент (ЕС) № 251/2014 се определят изискванията, ограниченията и описанията, в съответствие с които трябва да се произвеждат ароматизираните вина. С посочената разпоредба също така се оправомощава Комисията да приеме делегиран акт с цел определяне на производствените процеси за получаване на ароматизирани лозаро-винарски продукти.

(2) За да се постигне висока степен на защита на потребителите, да се предотвратят измамните практики и да се гарантира лоялна конкуренция между производителите, следва да се установят ясно определени критерии за производството на ароматизирани лозаро-винарски продукти. Освен това в съответствие с член 4 от Регламент (ЕС) № 251/2014 Комисията следва да вземе предвид производствените процеси, препоръчани и публикувани от Международната организация по лозата и виното (OIV).

(3) Препоръчаните и публикувани от OIV процеси за производство на ароматизирани лозаро-винарски продукти са включени в Резолюция OENO 439-2012 на OIV и следва да се използват като референтен източник за определяне на разрешените в Съюза производствени процеси. От консултацията с експерти на държавите членки и с представители на сектора на ароматизираните лозаро-винарски продукти се оказва обаче, че някои от тези процеси не отразяват изцяло традиционните производствени практики в Съюза. Поради това те следва да бъдат адаптирани и допълнени, за да отговарят по-добре на нуждите на производителите по отношение на методите за производство и очакванията на потребителите във връзка с качеството на продуктите,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Процеси за производство на ароматизирани лозаро-винарски продукти

Разрешените производствени процеси за получаване на ароматизирани лозаро-винарски продукти в съответствие с Регламент (ЕС) № 251/2014 са процесите, изброени в приложението към настоящия регламент.

Член 2

Влизане в сила

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

([1]) ОВ L 84, 20.3.2014 г., стр. 14.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 31 януари 2017 година.

За Комисията

Председател

Jean-Claude JUNCKER

ПРИЛОЖЕНИЕ

Списък на разрешените производствени процеси, посочени в член 4, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 251/2014

№	Производствен процес	Цел	Условия за употреба	Изисквания
1	Повишаване и намаляване на киселинното съдържание	Да се повиши или намали съдържанието на титруеми киселини и действителната киселинност (намаляване или увеличаване на pH), за да се придадат специфични органолептични характеристики и да се увеличи стабилността.	— Електромембранна обработка — Обработка с катионообменители	По отношение на електромембранната обработка за повишаване на киселинното съдържание се прилагат *mutatis mutandis* изискванията, посочени в допълнение 14 към Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията ([1]). По отношение на електромембранната обработка за намаляване на киселинното съдържание се прилагат *mutatis mutandis* изискванията, посочени в допълнение 17 към Регламент (ЕО) № 606/2009. По отношение на употребата на катионообменители се прилагат *mutatis mutandis* изискванията, посочени в допълнение 15 към Регламент (ЕО) № 606/2009.
2	Филтриране и центрофугиране	Да се постигнат: — прозрачност на продуктите — биологична стабилност чрез отстраняване на микроорганизмите — химична стабилност.	Протичане на ароматизираните лозаро-винарски продукти през филтри, които улавят суспендираните частици и веществата в колоиден разтвор. Филтрирането може да се извършва със или без инертна филтрираща добавка, с органични или минерални мембрани, включително полупропускливи мембрани.	
3	Корекция на цвета и вкуса	— Да се коригира цветът на продукта. — Да се придадат специфични органолептични характеристики на продукта.	— Обработка с активен въглен за енологична употреба — Обработка с поливинилполипиролидон.	Активен въглен: максимум 200 g/hl Поливинилполипиролидон: максимум 80 g/hl
4	Увеличаване на алкохолното съдържание	Да се увеличи алкохолното съдържание	— Отстраняване на водата чрез: — техники на обогатяване чрез извличане, като например обратна осмоза; — криоконцентрация чрез замразяване и отстраняване на така образувания лед. — Повторна ферментация чрез добавяне на ферментируеми захари от захарите, посочени в точка 2 от приложение I към Регламент (ЕС) № 251/2014, и последваща ферментация чрез подбрани дрожди.	

№	Производствен процес	Цел	Условия за употреба	Изисквания
5	Намаляване на алкохолното съдържание	Да се намали алкохолното съдържание	Отделяне на етанола посредством техники за физическа сепарация.	Обработваните ароматизирани лозаро-винарски продукти не трябва да имат органолептични недостатъци и трябва да бъдат годни за пряка консумация от човека. Не може да се извършва намаляване на алкохола в ароматизиран лозаро-винарски продукт, ако при производството на ароматизирания лозаро-винарски продукт е била осъществена една от следните операции: — добавяне на алкохол — концентриране — повторна ферментация
6	Тартаратна стабилизация	Да се постигне тартаратна стабилност спрямо калиевия хидрогентартарат, калциевия тартарат и други калциеви соли.	— Обработка чрез електродиализа — Обработка с катионообменител, по време на която основното вино преминава през колона, запълнена с полимерна смола, действаща като неразтворим полиелектролит, чиито катиони могат да се обменят с катионите от околната среда. — Охлаждане чрез съхраняване на продуктите при понижена температура	По отношение на обработката чрез електродиализа се прилагат *mutatis mutandis* изискванията, посочени в допълнение 7 към Регламент (ЕО) № 606/2009. По отношение на употребата на катионообменители се прилагат *mutatis mutandis* изискванията, посочени в допълнение 12 към Регламент (ЕО) № 606/2009.
7	Купажиране	Да се коригира окончателният органолептичен профил на ароматизираните лозаро-винарски продукти	Купажиране на различни продукти от лозаро-винарския сектор, посочени в член 3, параграф 2, буква а), параграф 3, буква а) и параграф 4, буква а) от Регламент (ЕС) № 251/2014.	
8	Запазване чрез топлина	Да се запази продуктът, като се осигури микробиологична стабилност.	Топлинни обработки, включително пастьоризация. Нагряване до необходимата температура за отстраняване на дрождите и бактериите.	
9	Избистряне	Да се отстранят неразтворимите компоненти	Употреба на следните технологични спомагателни вещества: — ядивен желатин — растителни белтъци от пшеница и грах — рибен клей — казеин и калиеви казеинати — яйчен албумин — бентонит — силициев диоксид във формата на гел или колоиден разтвор	

([1]) Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията от 10 юли 2009 г. относно определяне на някои правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 479/2008 на Съвета по отношение на категориите лозаро-винарски продукти, енологичните практики и приложимите ограничения (ОВ L 193, 24.7.2009 г., стр. 1).