KOMISIJAS DELEĢĒTĀ REGULA (ES) 2017/670

(2017. gada 31. janvāris),

ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 251/2014 papildina attiecībā uz atļautajiem ražošanas procesiem aromatizētu vīna produktu ieguvei

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2014. gada 26. februāra Regulu (ES) Nr. 251/2014 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību ([1]) un jo īpaši tās 4. panta 2. punktu,

tā kā:

(1) Aromatizētie vīna produkti tiek parasti ražoti Savienībā, tā ir nozīmīga nozare ražotājiem un patērētājiem, un tas ir svarīgs noieta tirgus Savienības lauksaimniecībai. Regulas (ES) Nr. 251/2014 4. pantā ir noteiktas prasības, ierobežojumi un apraksti, saskaņā ar kādiem aromatizētie vīni jāražo. Tā arī pilnvaro Komisiju pieņemt deleģētu aktu, lai noteiktu ražošanas procesus aromatizētu vīna produktu iegūšanai.

(2) Lai sasniegtu augstu patērētāju aizsardzības līmeni, nepieļautu maldinošu praksi un nodrošinātu godīgu konkurenci starp ražotājiem, būtu jānosaka skaidri definēti kritēriji aromatizētu vīna produktu ražošanai. Turklāt saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 251/2014 4. pantu Komisijai jāņem vērā ražošanas procesi, kurus ieteikusi un publicējusi Starptautiskā vīnkopības un vīna organizācija (*OIV*).

(3) Aromatizēto vīna produktu ražošanas procesi, kurus ieteikusi un publicējusi *OIV*, ir iekļauti *OIV* Rezolūcijā OENO 439-2012, un tie būtu jāizmanto kā atsauces, izstrādājot Savienībā atļautos ražošanas procesus. Tomēr no apspriedēm ar dalībvalstu ekspertiem un aromatizēto vīna produktu nozares pārstāvjiem izriet, ka daži no šiem procesiem pilnībā neatspoguļo Savienības tradicionālo ražošanas praksi. Tāpēc tie būtu jāpielāgo un jāpilnveido, lai labāk pielāgotos ražotāju vajadzībām attiecībā uz ražošanas metodēm un patērētāju vēlmēm attiecībā uz produktu kvalitāti,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Aromatizētu vīna produktu ražošanas procesi

Atļautie ražošanas procesi aromatizētu vīna produktu ieguvei saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 251/2014 ir tie, kas uzskaitīti šīs regulas pielikumā.

2. pants

Stāšanās spēkā

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

([1]) OV L 84, 20.3.2014., 14. lpp.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2017. gada 31. janvārī

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
Jean-Claude JUNCKER

PIELIKUMS

Regulas (ES) Nr. 251/2014 4. panta 2. punktā minēto atļauto ražošanas procesu saraksts

Nr.	Ražošanas process	Mērķis	Izmantošanas nosacījumi	Prasības
1	Paskābināšana un atskābināšana	Palielināt vai samazināt titrējamo skābumu un faktisko skābumu (palielināt vai samazināt pH), lai nodrošinātu specifiskas organoleptiskās īpašības un palielinātu stabilitāti.	— Apstrāde pēc jonselektīvo membrānu metodes — Apstrāde ar katjonu apmaiņu	Paskābināšanai pēc jonselektīvo membrānu metodes Komisijas Regulas (EK) Nr. 606/2009 [1] 14. papildinājumā noteiktās prasības piemēro *mutatis mutandis*. Atskābināšanai pēc jonselektīvo membrānu metodes Regulas (EK) Nr. 606/2009 17. papildinājumā noteiktās prasības piemēro *mutatis mutandis*. Apstrādei ar katjonu apmaiņu Regulas (EK) Nr. 606/2009 15. papildinājumā noteiktās prasības piemēro *mutatis mutandis*.
2	Filtrēšana un centrifugēšana	Panākt: — produktu caurspīdīgumu, — bioloģisko stabilitāti, atbrīvojoties no mikroorganismiem, — ķīmisko stabilitāti.	Aromatizētu vīnu produktu plūsma caur filtriem, kas aiztur suspendētas daļiņas, vielas koloidāla šķīduma stāvoklī. Filtrēšanu var veikt ar inertu filtrēšanas "aģentu" vai bez tā, ar organiskām vai minerālām membrānām, tostarp puscaurlaidīgām membrānām.	
3	Krāsas un garšas korekcija	— Salāgot produkta krāsu. — Piedot produktam specifiskas organoleptiskās īpašības.	— Apstrāde ar enoloģisko ogli. — Apstrāde ar polivinilpolipirolidonu.	Kokogle: ne vairāk kā 200 g/hl Polivinilpolipirolidons: ne vairāk kā 80 g/hl
4	Spirta koncentrācijas paaugstināšana	Paaugstināt spirta koncentrāciju	— Ūdens aizvadīšana ar: — substraktīvās bagātināšanas paņēmieniem, piemēram, apgriezto osmozi, — kriokoncentrāciju, izsaldējot un izņemot šādi izveidojušos ledu. — Atkārtota fermentācija, pievienojot fermentējamus cukurus, kādi minēti Regulas (ES) Nr. 251/2014 I pielikumā 2) punktā, un pēc tam fermentējot ar atlasītiem raugiem.	

Nr.	Ražošanas process	Mērķis	Izmantošanas nosacījumi	Prasības
5	Spirta koncentrācijas pazemināšana	Pazemināt spirta koncentrāciju	Etanola atdalīšana, izmantojot fizikālus atdalīšanas paņēmienus.	Apstrādātiem aromatizētajiem vīna produktiem nedrīkst būt organoleptisku defektu, un tiem jābūt piemērotiem tiešam patēriņam pārtikā. Spirta koncentrācijas pazemināšanu aromatizētā vīna produktā nevar veikt tad, ja aromatizētā vīna produkta sagatavošanas laikā ir tikusi veikta kāda no šādām darbībām: — spirta pievienošana, — koncentrācija, — atkārtota fermentācija.
6	Vīnskābes stabilizācija	Panākt vīnskābes stabilitāti attiecībā uz kālija hidrogentartrātu, kalcija tartrātu un citiem kalcija sāļiem.	— Elektrodialīzes apstrāde — Apstrāde ar katjonu apmaiņu, laižot bāzes vīna plūsmu caur kolonnu, kas piepildīta ar polimēra sveķi, kuri reaģē kā nešķīstošs polielektrolīts un kuru katjonus var apmainīt ar apkārtējās vides katjoniem. — Dzesēšana, turot produktus pazeminātā temperatūrā	Apstrādei ar elektrodialīzi Regulas (EK) Nr. 606/2009 7. papildinājumā noteiktās prasības piemēro *mutatis mutandis*. Apstrādei ar katjonītiem Regulas (EK) Nr. 606/2009 12. papildinājumā noteiktās prasības piemēro *mutatis mutandis*.
7	Apvienošana	Salāgot aromatizēto vīna produktu galīgās organoleptiskās īpašības	Dažādu vīna nozares produktu apvienošana, kā minēts Regulas (ES) Nr. 251/2014 3. panta 2. punkta a) apakšpunktā, 3. punkta a) apakšpunktā un 4. punkta a) apakšpunktā.	
8	Sagatavošana uzglabāšanai ar termisko apstrādi	Sagatavot produktu uzglabāšanai, nodrošinot mikrobioloģisko stabilitāti.	Termiskā apstrāde, tostarp pasterizācija. Sakarsēšana līdz temperatūrai, kāda vajadzīga, lai likvidētu raugus un baktērijas.	
9	Dzidrināšana	Atdalīt nešķīstošās sastāvdaļas	Šādu apstrādes līdzekļu izmantošana: — pārtikas želatīns, — augu izcelsmes proteīni, kuri iegūti no labības vai zirņiem, — zivju līme, — kazeīns un kālija kazeināti, — olu albumīns, — bentonīts, — silīcija dioksīds gela vai koloidāla šķīduma veidā.	

([1]) Komisijas 2009. gada 10. jūlija Regula (EK) Nr. 606/2009, ar ko nosaka konkrētus sīki izstrādātus Padomes Regulas (EK) Nr. 479/2008 īstenošanas noteikumus attiecībā uz vīnkopības produktu kategorijām, vīndarības metodēm un piemērojamiem ierobežojumiem (OV L 193, 24.7.2009., 1. lpp.).