REGULAMENTO DELEGADO (UE) 2017/670 DA COMISSÃO

de 31 de janeiro de 2017

que complementa o Regulamento (UE) n.º 251/2014 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante aos processos de produção autorizados para a obtenção de produtos vitivinícolas aromatizados

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 251/2014 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 26 de fevereiro de 2014, relativo à definição, descrição, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas dos produtos vitivinícolas aromatizados ([1]), nomeadamente o artigo 4.º, n.º 2.º,

Considerando o seguinte:

(1) Os produtos vitivinícolas aromatizados são tradicionalmente fabricados na União, e constituem um setor essencial para produtores e consumidores e um mercado importante para a agricultura da União. O artigo 4.º do Regulamento (UE) n.º 251/2014 estabelece os requisitos, as restrições e as designações aplicáveis à produção de vinhos aromatizados. Além disso, habilita a Comissão a adotar um ato delegado com vista ao estabelecimento dos processos de produção para a obtenção de produtos vitivinícolas aromatizados.

(2) Para atingir um nível elevado de proteção dos consumidores, prevenir as práticas fraudulentas e garantir a concorrência leal entre produtores, é necessário definir claramente critérios para a produção de produtos vitivinícolas aromatizados. Além disso, em conformidade com o artigo 4.º do Regulamento (UE) n.º 251/2014, a Comissão deve ter em conta os processos de produção recomendados e publicados pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV).

(3) Os processos recomendados e publicados pela OIV — Resolução OENO 439-2012 da OIV para a produção de produtos vitivinícolas aromatizados — devem ser tomados como referência para o estabelecimento dos processos de produção autorizados na União. No entanto, da consulta dos peritos dos Estados-Membros e dos representantes do setor dos produtos vitivinícolas aromatizados ressalta que alguns desses processos não refletem plenamente as práticas tradicionais de produção da União. Importa, por conseguinte, adaptá-los e complementá-los, de modo a que respondam melhor às necessidades dos produtores respeitantes aos métodos de produção e correspondam às expectativas dos consumidores quanto à qualidade dos produtos,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Processos de produção de produtos vitivinícolas aromatizados

Os processos de produção autorizados para a obtenção de produtos vitivinícolas aromatizados, em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 251/2014, são os indicados no anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

Entrada em vigor

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

([1]) JO L 84 de 20.3.2014, p. 14.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 31 de janeiro de 2017.

Pela Comissão

O Presidente

Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

Lista dos processos de produção autorizados a que se refere o artigo 4.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 251/2014

N.º	Processo de produção	Objetivo	Condições de utilização	Requisitos
1	Acidificação e desacidificação	Para aumentar ou reduzir a acidez titulável e a acidez real (redução ou aumento do pH), de modo a conferir características organolépticas específicas e aumentar a estabilidade	— Tratamento com eletromembranas — Tratamento com permuta catiónica	Ao tratamento de acidificação com eletromembranas aplicam-se, *mutatis mutandis,* os requisitos estabelecidos no apêndice 14 do Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão ([1]). Ao tratamento de desacidificação com eletromembranas aplicam-se, *mutatis mutandis,* os requisitos estabelecidos no apêndice 17 do Regulamento (CE) n.º 606/2009. À permuta catiónica aplicam-se, *mutatis mutandis,* os requisitos estabelecidos no apêndice 15 do Regulamento (CE) n.º 606/2009.
2	Filtração e centrifugação	Para obter: — a transparência dos produtos — a estabilidade biológica, através da eliminação de microrganismos — a estabilidade química	Passagem dos produtos vitivinícolas aromatizados por filtros que retêm as partículas em suspensão e as substâncias em solução no estado coloidal. A filtragem pode ser efetuada com ou sem adjuvante de filtração inerte, com membranas biológicas ou minerais, incluindo as membranas semipermeáveis.	
3	Correção da cor e do sabor	— Para adaptar a cor do produto — Para conferir características organolépticas específicas ao produto	— Tratamento por carvões de uso enológico — Tratamento por polivinilpolipirrolidona	Carvão: máximo 200 g/hl Polivinilpolipirrolidona: máximo 80 g/hl
4	Aumento do teor alcoólico	Para aumentar o título alcoométrico	— Remoção de água recorrendo a: — técnicas de enriquecimento substrativo como a osmose inversa — crioconcentração, através da congelação e da remoção do gelo assim formado — Refermentação, através da adição de açúcares fermentáveis, de entre os referidos no anexo I, ponto 2, do Regulamento (UE) n.º 251/2014, e fermentação subsequente por meio de leveduras selecionadas	

N.º	Processo de produção	Objetivo	Condições de utilização	Requisitos
5	Redução do teor alcoólico	Para reduzir o título alcoométrico	Separação do etanol, utilizando técnicas de separação física	Os produtos vitivinícolas aromatizados tratados não podem apresentar defeitos organolépticos e devem ser adequados para o consumo humano direto. É proibida a redução do teor alcoólico se a preparação do produto vitivinícola aromatizado tiver implicado uma das seguintes operações: — adição de álcool — concentração — refermentação
6	Estabilização tartárica	Para obter a estabilização tartárica no hidrogenotartarato de potássio, no tartarato de cálcio e noutros sais de cálcio	— Tratamento por eletrodiálise — Tratamento de permuta catiónica, no decurso do qual o vinho de base passa por uma coluna enchida com resina polimérica que reage como polietrolito não dissolúvel e cujos catiões podem ser trocados com catiões do ambiente circundante — Arrefecimento, mantendo os produtos a uma temperatura reduzida	Ao tratamento de eletrodiálise aplicam-se, *mutatis mutandis*, os requisitos estabelecidos no apêndice 7 do Regulamento (CE) n.º 606/2009. À permuta catiónica aplicam-se, *mutatis mutandis*, os requisitos estabelecidos no apêndice 12 do Regulamento (CE) n.º 606/2009.
7	Mistura	Para ajustar o perfil organoléptico final dos produtos vitivinícolas aromatizados	Mistura de diferentes produtos do setor vinícola, conforme referido no artigo 3.º, n.º 2, alínea a), n.º 3, alínea a) e n.º 4, alínea a), do Regulamento (CE) n.º 251/2014	
8	Conservação pelo calor	Para conservar o produto, garantindo a estabilidade microbiológica	Tratamentos térmicos, incluindo a pasteurização. Aquecimento à temperatura necessária para eliminar as leveduras e as bactérias	
9	Clarificação	Para remover os componentes insolúveis	Utilização dos auxiliares tecnológicos seguintes: — gelatina alimentar — matérias proteicas de origem vegetal provenientes do trigo e da ervilha — cola de peixe — caseína e caseinatos de potássio — ovalbumina — bentonite — dióxido de silício, sob a forma de gel ou de solução coloidal	

([1]) Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão, de 10 de julho de 2009, que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho no que respeita às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis (JO L 193 de 24.7.2009, p. 1).