

**REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2017/670 DELLA COMMISSIONE****del 31 gennaio 2017****che integra il regolamento (UE) n. 251/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i processi produttivi autorizzati per l'ottenimento di prodotti vitivinicoli aromatizzati**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 251/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 4, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) I prodotti vitivinicoli aromatizzati sono tradizionalmente prodotti nell'Unione, rappresentano un settore importante per i produttori e i consumatori e costituiscono un importante sbocco per il settore agricolo dell'Unione. L'articolo 4 del regolamento (UE) n. 251/2014 stabilisce i requisiti, le restrizioni e le designazioni applicabili alla produzione dei vini aromatizzati. Esso conferisce altresì alla Commissione il potere di adottare un atto delegato per stabilire i processi produttivi per l'ottenimento di prodotti vitivinicoli aromatizzati.
- (2) Al fine di conseguire un livello elevato di protezione dei consumatori, evitare pratiche ingannevoli e garantire una concorrenza leale fra i produttori, è opportuno definire chiaramente i criteri applicabili alla produzione di prodotti vitivinicoli aromatizzati. Inoltre, a norma dell'articolo 4 del regolamento (UE) n. 251/2014, la Commissione deve tenere conto dei processi produttivi raccomandati e pubblicati dall'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV).
- (3) I processi produttivi raccomandati e pubblicati dall'OIV per i prodotti vitivinicoli aromatizzati, di cui alla risoluzione OENO 439-2012 dell'OIV, dovrebbero essere utilizzati come riferimento per l'introduzione dei processi produttivi autorizzati nell'Unione. Tuttavia, la consultazione di esperti degli Stati membri e rappresentanti del settore dei prodotti vitivinicoli aromatizzati ha rivelato che alcuni di tali processi non riflettono pienamente le pratiche di produzione tradizionali dell'Unione. Essi dovrebbero essere pertanto adattati e integrati per rispondere meglio alle esigenze dei produttori per quanto riguarda i metodi di produzione e alle aspettative dei consumatori per quanto riguarda la qualità dei prodotti,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1***Processi produttivi per i prodotti vitivinicoli aromatizzati**

I processi produttivi autorizzati per l'ottenimento di prodotti vitivinicoli aromatizzati, a norma del regolamento (UE) n. 251/2014, sono quelli che figurano nell'allegato del presente regolamento.

*Articolo 2***Entrata in vigore**Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.<sup>(1)</sup> GUL 84 del 20.3.2014, pag. 14.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 31 gennaio 2017

*Per la Commissione*

*Il presidente*

Jean-Claude JUNCKER

---

## ALLEGATO

**Elenco dei processi produttivi autorizzati di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 251/2014**

N.	Processo produttivo	Obiettivo	Condizioni d'uso	Requisiti
1	Acidificazione e disacidificazione	Aumentare o diminuire l'acidità titolabile e l'acidità reale (diminuzione o aumento del pH), per conferire specifiche caratteristiche organolettiche e accrescere la stabilità.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Trattamento elettromembranario</li> <li>— Trattamento con scambiatori di cationi</li> </ul>	<p>Per l'acidificazione mediante trattamento elettromembranario si applicano <i>mutatis mutandis</i> i requisiti di cui all'appendice 14 del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione (1).</p> <p>Per la disacidificazione mediante trattamento elettromembranario si applicano <i>mutatis mutandis</i> i requisiti di cui all'appendice 17 del regolamento (CE) n. 606/2009.</p> <p>Per l'uso di scambiatori di cationi si applicano <i>mutatis mutandis</i> i requisiti di cui all'appendice 15 del regolamento (CE) n. 606/2009.</p>
2	Filtrazione e centrifugazione	Ottenere: <ul style="list-style-type: none"> <li>— trasparenza dei prodotti</li> <li>— stabilità biologica mediante l'eliminazione di microrganismi</li> <li>— stabilità chimica.</li> </ul>	<p>Passaggio dei prodotti vitivini- coli aromatizzati attraverso filtri che trattengono le particelle in sospensione e le sostanze in soluzione allo stato colloidale.</p> <p>La filtrazione può essere effettuata con o senza coadiuvante di filtrazione inerte, con membrane organiche o minerali, comprese membrane semipermeabili.</p>	
3	Correzione del colore e del sapore	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Adeguare il colore del prodotto.</li> <li>— Conferire al prodotto caratteristiche organolettiche specifiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Trattamento con carbone per uso enologico.</li> <li>— Trattamento con polivinilpolipirrolidone.</li> </ul>	<p>Carbone vegetale: massimo 200 g/hl</p> <p>Polivinilpolipirrolidone: massimo 80 g/hl</p>
4	Aumento del titolo alcolometrico	Aumentare la gradazione alcolica	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Eliminazione dell'acqua mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li>— tecniche sottrattive di arricchimento quali l'osmosi inversa,</li> <li>— crioconcentrazione mediante congelamento e eliminazione del ghiaccio così formatosi.</li> </ul> </li> <li>— Rifermentazione mediante aggiunta di zuccheri fermentescibili tra quelli di cui all'allegato I, punto 2, del regolamento (UE) n. 251/2014 e successiva fermentazione per mezzo di lieviti selezionati.</li> </ul>	

N.	Processo produttivo	Obiettivo	Condizioni d'uso	Requisiti
5	Diminuzione del titolo alcolometrico	Ridurre la gradazione alcolica	Separazione dell'etanolo mediante tecniche fisiche di separazione.	I prodotti vitivinicoli aromatizzati trattati non devono presentare difetti organolettici e devono essere idonei al consumo umano diretto.  La riduzione del tenore di alcole nel prodotto vitivinicolo aromatizzato non può essere effettuata se durante la sua preparazione ha avuto luogo una delle operazioni seguenti: — aggiunta di alcole — concentrazione — rifermentazione
6	Stabilizzazione tartarica	Ottenere la stabilizzazione tartarica per quanto riguarda il tartrato acido di potassio, il tartrato di calcio e altri sali di calcio.	— Trattamento per elettrodialisi — Trattamento mediante scambiatore di cationi, durante il quale il vino di base passa attraverso una colonna riempita di resina polimerica che agisce come un polielettrolita insolubile e i cui cationi possono essere scambiati con i cationi dell'ambiente circostante.  — Raffreddamento mantenendo i prodotti a una temperatura ridotta	Per il trattamento per elettrodialisi si applicano <i>mutatis mutandis</i> i requisiti di cui all'appendice 7 del regolamento (CE) n. 606/2009.  Per l'uso di scambiatori di cationi si applicano <i>mutatis mutandis</i> i requisiti di cui all'appendice 12 del regolamento (CE) n. 606/2009.
7	Miscelazione	Aggiustare il profilo organolettico finale dei prodotti vitivinicoli aromatizzati	Miscela di diversi prodotti del settore vitivinicolo, di cui all'articolo 3, punto 2, lettera a), punto 3, lettera a), e punto 4, lettera a), del regolamento (UE) n. 251/2014.	
8	Conservazione mediante calore	Conservare il prodotto garantendo la stabilità microbiologica.	Trattamenti termici, compresa la pastorizzazione. Riscaldamento alla temperatura necessaria per eliminare lieviti e batteri.	
9	Chiarificazione	Eliminare i componenti insolubili	Uso dei seguenti coadiuvanti tecnologici: — gelatina alimentare — proteine vegetali ottenute da frumento e piselli — colla di pesce — caseina e caseinati di potassio — ovoalbumina — bentonite — diossido di silicio sotto forma di gel o di soluzione colloidale	

(<sup>1</sup>) Regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione, del 10 luglio 2009, recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni (GU L 193 del 24.7.2009, pag. 1).