

REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2017/670 DE LA COMISIÓN**de 31 de enero de 2017****que complementa el Reglamento (UE) n.º 251/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los procesos de producción autorizados para la obtención de productos vitivinícolas aromatizados**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 251/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados ⁽¹⁾, y en particular su artículo 4, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) Los productos vitivinícolas aromatizados se producen tradicionalmente en la Unión y, además de ser un sector significativo para productores y consumidores, representan una importante salida para la agricultura de la Unión. El artículo 4 del Reglamento (UE) n.º 251/2014 establece los requisitos, restricciones y designaciones a los que debe ajustarse la producción de los vinos aromatizados. El mismo artículo 4 faculta a la Comisión para adoptar actos delegados que establezcan los procesos de producción autorizados para la obtención de esos productos.
- (2) Con el fin de alcanzar un alto nivel de protección de los consumidores, de impedir prácticas fraudulentas y de garantizar una competencia leal entre los productores, es necesario establecer unos criterios de elaboración claramente definidos para los productos vitivinícolas aromatizados. Es necesario, además, que, de conformidad con el citado artículo 4, la Comisión tenga en cuenta los procesos de producción recomendados y publicados por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).
- (3) Los procesos de producción de productos vitivinícolas aromatizados que ha recomendado y publicado la OIV están recogidos en la Resolución OENO 439-2012 de esa Organización y han de utilizarse como referencia para establecer los procesos de producción autorizados en la Unión. Sin embargo, de la consulta a los expertos de los Estados miembros y a los representantes del sector de los productos vitivinícolas aromatizados, se desprende que algunos de esos procesos no se corresponden con las prácticas de producción que son tradicionales en la Unión. Es preciso por ello adaptarlos y completarlos para que respondan mejor a las necesidades de los productores en materia de métodos de elaboración y a las expectativas de los consumidores en lo que se refiere a la calidad de los productos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1***Procesos de producción de los productos vitivinícolas aromatizados**

De conformidad con el Reglamento (UE) n.º 251/2014, los procesos de producción que se autorizan para la obtención de productos vitivinícolas aromatizados son los que figuran en el anexo del presente Reglamento.

*Artículo 2***Entrada en vigor**El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.⁽¹⁾ DO L 84 de 20.3.2014, p. 14.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 31 de enero de 2017.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

Lista de procesos de producción autorizados a los que se refiere el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 251/2014

| N.º | Proceso de producción | Objetivo | Condiciones de uso | Requisitos |
|-----|----------------------------------|---|--|---|
| 1 | Acidificación y desacidificación | Aumentar o disminuir la acidez de titulación y la acidez real (disminución o aumento del pH) para proporcionar unas características organolépticas específicas y aumentar la estabilidad. | <ul style="list-style-type: none"> — Tratamiento con electromembranas. — Tratamiento con intercambiadores de cationes. | <p>En el caso del tratamiento con electromembranas para la acidificación, se aplicarán <i>mutatis mutandis</i> los requisitos que establece el apéndice 14 del Reglamento (CE) n.º 606/2009 de la Comisión ⁽¹⁾.</p> <p>En el caso del tratamiento con electromembranas para la desacidificación, se aplicarán <i>mutatis mutandis</i> los requisitos que establece el apéndice 17 del Reglamento (CE) n.º 606/2009.</p> <p>En el caso del tratamiento con intercambiadores de cationes, se aplicarán <i>mutatis mutandis</i> los requisitos que establece el apéndice 15 del Reglamento (CE) n.º 606/2009.</p> |
| 2 | Filtrado y centrifugado | Obtener: <ul style="list-style-type: none"> — transparencia de los productos; — estabilidad biológica eliminando los microorganismos; — estabilidad química. | <p>Paso de los productos vitivinícolas aromatizados por filtros que atrapan las partículas en suspensión y las sustancias en solución en estado coloidal.</p> <p>Filtrado con o sin coadyuvante de filtración inerte, con membranas orgánicas o minerales, membranas semipermeables incluidas.</p> | |
| 3 | Corrección del color y del sabor | <ul style="list-style-type: none"> — Ajustar el color del producto. — Proporcionar las características organolépticas específicas del producto. | <ul style="list-style-type: none"> — Tratamiento con carbón de uso enológico. — Tratamiento con polivinilpirrolidona. | <p>Carbón vegetal: máximo 200 g/hl</p> <p>Polivinilpirrolidona: máximo 80 g/hl</p> |
| 4 | Aumento del contenido de alcohol | Aumentar el grado alcohólico. | <ul style="list-style-type: none"> — Eliminación del agua mediante: <ul style="list-style-type: none"> — técnicas de enriquecimiento substractivo, como la ósmosis inversa; — crioconcentración por congelación y posterior eliminación del hielo formado. — Refermentación con la adición de azúcares fermentables contemplados en el anexo I, punto 2, del Reglamento (UE) n.º 251/2014 y posterior fermentación con levaduras seleccionadas. | |

| N.º | Proceso de producción | Objetivo | Condiciones de uso | Requisitos |
|-----|--------------------------------------|--|---|--|
| 5 | Disminución del contenido de alcohol | Reducir el grado alcohólico. | Separación del etanol aplicando técnicas de separación física. | Los productos vitivinícolas aromatisados tratados no deben presentar ningún defecto organoléptico y han de ser aptos para el consumo humano directo. La reducción del alcohol de los productos vitivinícolas aromatisados no puede realizarse si durante la elaboración de estos se ha llevado a cabo alguna de las operaciones siguientes: — adición de alcohol, — concentración, — refermentación. |
| 6 | Estabilización tartárica | Conseguir la estabilidad tartárica respecto al hidrogenotarttrato de potasio, al tartrato de calcio y a otras sales de calcio. | — Tratamiento por electrodiálisis. — Tratamiento con intercambiadores de cationes consistente en hacer pasar el vino de base a través de una columna rellena de resina polimerizada que actúa como un polielectrolito insoluble cuyos cationes pueden intercambiarse con los cationes del medio que los envuelve. — Refrigeración manteniendo los productos a bajas temperaturas. | En el caso del tratamiento con electrodiálisis, se aplicarán <i>mutatis mutandis</i> los requisitos que establece el apéndice 7 del Reglamento (CE) n.º 606/2009. En el caso del tratamiento con intercambiadores de cationes, se aplicarán <i>mutatis mutandis</i> los requisitos que establece el apéndice 12 del Reglamento (CE) n.º 606/2009. |
| 7 | Mezcla | Ajustar el perfil organoléptico final de los productos vitivinícolas aromatisados. | Mezcla de diferentes productos del sector del vino, tal y como se contempla en la letra a) de los apartados 2, 3 y 4 del artículo 3 del Reglamento (UE) n.º 251/2014. | |
| 8 | Conservación por calor | Conservar el producto manteniendo la estabilidad microbiológica. | Tratamientos térmicos, como la pasteurización. Calentamiento hasta la temperatura necesaria para eliminar levaduras y bacterias. | |
| 9 | Clarificación | Eliminar los componentes insolubles. | Utilización de los coadyuvantes tecnológicos siguientes: — gelatina alimentaria, — proteínas vegetales procedentes del trigo y del guisante, — cola de pescado, — caseína y caseinatos de potasio, — albúmina de huevo, — bentonita, — dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal. | |

(1) Reglamento (CE) n.º 606/2009 de la Comisión, de 10 de julio de 2009, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables (DO L 193 de 24.7.2009, p. 1).