

Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones

► **B** **REGLAMENTO (CE) N° 1493/1999 DEL CONSEJO**  
**de 17 de mayo de 1999**  
**por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola**  
(DO L 179 de 14.7.1999, p. 1)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		n°	página	fecha
► <b>M1</b>	Reglamento (CE) n° 1622/2000 de la Comisión de 24 de julio de 2000	L 194	1	31.7.2000
► <b>M2</b>	Modificado por Reglamento (CE) n° 885/2001 de la Comisión de 24 de abril de 2001	L 128	54	10.5.2001
► <b>M3</b>	Modificado por Reglamento (CE) n° 1410/2003 de la Comisión de 7 de agosto de 2003	L 201	9	8.8.2003
► <b>M4</b>	Reglamento (CE) n° 2826/2000 del Consejo de 19 de diciembre de 2000	L 328	2	23.12.2000
► <b>M5</b>	Reglamento (CE) n° 2585/2001 del Consejo de 19 de diciembre de 2001	L 345	10	29.12.2001
► <b>M6</b>	Reglamento (CE) n° 806/2003 del Consejo de 14 de abril de 2003	L 122	1	16.5.2003
► <b>M7</b>	Reglamento (CE) n° 1795/2003 de la Comisión de 13 de octubre de 2003	L 262	13	14.10.2003
► <b>M8</b>	Reglamento (CE) n° 2165/2005 del Consejo de 20 de diciembre de 2005	L 345	1	28.12.2005

Modificado por:

► <b>A1</b>	Acta relativa a las condiciones de adhesión de la República Checa, la República de Estonia, la República de Chipre, la República de Letonia, la República de Lituania, la República de Hungría, la República de Malta, la República de Polonia, la República de Eslovenia y la República Eslovaca, y a las adaptaciones de los Tratados en los que se fundamenta la Unión	L 236	33	23.9.2003
-------------	---	-------	----	-----------

Rectificado por:

► <b>C1</b>	Rectificación, DO L 231 de 13.9.2000, p. 18 (1493/1999)
-------------	---



**REGLAMENTO (CE) Nº 1493/1999 DEL CONSEJO**

**de 17 de mayo de 1999**

**por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola**

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea y, en particular, sus artículos 36 y 37,

Vista la propuesta de la Comisión <sup>(1)</sup>,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo <sup>(2)</sup>,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social <sup>(3)</sup>

Visto el dictamen del Comité de las Regiones <sup>(4)</sup>

Considerando lo siguiente:

- (1) El funcionamiento y el desarrollo del mercado común para los productos agrícolas deben ir acompañados del establecimiento de una política agrícola común y que ésta debe comprender, en especial, una organización común de los mercados agrícolas que pueda revestir distintas formas, según los productos;
- (2) La política agrícola común tiene como fin alcanzar los objetivos del artículo 33 del Tratado y, en especial, en el sector vitivinícola, la estabilización de los mercados y la garantía de un nivel de vida equitativo para la población agrícola interesada; que dichos objetivos pueden alcanzarse adaptando los recursos a las necesidades, en particular mediante la aplicación de una política de adaptación del potencial vitícola y de una política de calidad;
- (3) La regulación vigente de la organización común del mercado vitivinícola se estableció por el Reglamento (CEE) nº 822/87 <sup>(5)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1627/98 <sup>(6)</sup>; según la experiencia adquirida, parece adecuado sustituirla para gestionar la situación actual del sector vitivinícola, que presenta unos excedentes estructurales reducidos pero también la posibilidad de que se produzcan excedentes plurianuales, debido sobre todo a la capacidad intrínseca del sector de presentar inmensas fluctuaciones en la producción de una cosecha a otra;
- (4) La aplicación de los Acuerdos de la Ronda Uruguay de 1995 ha llevado, por un lado, a un mercado comunitario más abierto, donde las medidas tradicionales de intervención han perdido gran parte de su posible efecto, y, por otro, a una reducción del ámbito de las subvenciones por exportación, lo que exige a los productores comunitarios un incremento de su competitividad; la mayoría de las exportaciones ya se está realizando sin subvenciones;
- (5) El problema de mercado más importante con que se enfrentan actualmente ciertas partes del sector vitivinícola comunitario es lo limitado de su capacidad para adaptarse con la suficiente rapidez a los cambios de competitividad en el mercado tanto interior como exterior; la actual organización común de mercado no ha ofrecido soluciones a las zonas vitícolas cuya producción es claramente incapaz de encontrar un mercado remunerador; las zonas con mercados en expansión no se han tratado con la suficiente flexibilidad que permitiera su desarrollo;

<sup>(1)</sup> DO C 271 de 31.8.1998, p. 21.

<sup>(2)</sup> Dictamen emitido el 6 de mayo de 1999 (aún no publicado en el Diario Oficial).

<sup>(3)</sup> DO C 101 de 12.4.1999, p. 60.

<sup>(4)</sup> DO C 93 de 6.4.1999, p. 1.

<sup>(5)</sup> DO L 84 de 27.3.1987, p. 1.

<sup>(6)</sup> DO L 210 de 28.7.1998, p. 8.

## ▼B

- (6) La Comisión presentó en 1994 una propuesta de reforma de la organización común del mercado vitivinícola que, sin embargo, no fue adoptada; la situación del mercado ha cambiado desde la presentación de dicha propuesta;
- (7) Por tanto, es conveniente reformar la organización común del mercado vitivinícola a fin de garantizar la necesaria flexibilidad para seguir fácilmente la evolución con los objetivos generales siguientes: mantener el equilibrio mejorado entre la oferta y la demanda del mercado comunitario; permitir a los productores aprovechar los mercados en expansión; dar al sector la posibilidad de hacerse más competitivo a largo plazo; eliminar el recurso a la intervención como salida artificial para la producción excedentaria; apoyar al mercado vitivinícola y, por eso mismo, favorecer la continuidad de los abastecimientos en productos de la destilación de vino de los segmentos del sector del alcohol de boca que, tradicionalmente, utilizan dicho alcohol; tener en cuenta la diversidad regional; dar carácter oficial a las posibles funciones de las agrupaciones de productores y de las organizaciones sectoriales;
- (8) El Reglamento (CEE) nº 822/87 ha sido completado y aplicado por los Reglamentos (CEE) nº 346/79 <sup>(1)</sup>, (CEE) nº 351/79 <sup>(2)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 1029/91 <sup>(3)</sup>, (CEE) nº 460/79 <sup>(4)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 3805/85 <sup>(5)</sup>, (CEE) nº 456/80 <sup>(6)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 1597/83 <sup>(7)</sup>, (CEE) nº 457/80 <sup>(8)</sup>; (CEE) nº 458/80 <sup>(9)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 596/91 <sup>(10)</sup>; (CEE) nº 1873/84 <sup>(11)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 2612/97 <sup>(12)</sup>; (CEE) nº 895/85 <sup>(13)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 3768/85 <sup>(14)</sup>; (CEE) nº 823/87 <sup>(15)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1426/96 <sup>(16)</sup>; (CEE) nº 1442/88 <sup>(17)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 859/199 <sup>(18)</sup>; (CEE) nº 3877/88 <sup>(19)</sup>; (CEE) nº 4252/88 <sup>(20)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1629/98 <sup>(21)</sup>; (CEE) nº 2046/89 <sup>(22)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 2468/96 <sup>(23)</sup>; (CEE) nº 2048/89 <sup>(24)</sup>; (CEE) nº 2389/89 <sup>(25)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 2088/97 <sup>(26)</sup>; (CEE) nº 2390/89 <sup>(27)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 2611/97 <sup>(28)</sup>; (CEE) nº 2391/89 <sup>(29)</sup>; (CEE) nº 2392/89 <sup>(30)</sup>, cuya última modificación la constituye el Regla-

<sup>(1)</sup> DO L 54 de 5.3.1979, p. 72.

<sup>(2)</sup> DO L 54 de 5.3.1979, p. 90.

<sup>(3)</sup> DO L 106 de 26.4.1991, p. 6.

<sup>(4)</sup> DO L 58 de 9.3.1979, p. 1.

<sup>(5)</sup> DO L 367 de 31.12.1985, p. 39.

<sup>(6)</sup> DO L 57 de 29.2.1980, p. 16.

<sup>(7)</sup> DO L 163 de 22.6.1983, p. 52.

<sup>(8)</sup> DO L 57 de 29.2.1980, p. 23.

<sup>(9)</sup> DO L 57 de 29.2.1980, p. 27.

<sup>(10)</sup> DO L 67 de 14.3.1991, p. 16.

<sup>(11)</sup> DO L 176 de 3.7.1984, p. 6.

<sup>(12)</sup> DO L 353 de 24.12.1997, p. 2.

<sup>(13)</sup> DO L 97 de 4.4.1985, p. 2.

<sup>(14)</sup> DO L 362 de 31.12.1985, p. 8.

<sup>(15)</sup> DO L 84 de 27.3.1987, p. 59.

<sup>(16)</sup> DO L 184 de 24.7.1996, p. 1.

<sup>(17)</sup> DO L 132 de 28.5.1988, p. 3.

<sup>(18)</sup> DO L 108 de 27.4.1999, p. 9.

<sup>(19)</sup> DO L 346 de 15.12.1988, p. 7.

<sup>(20)</sup> DO L 373 de 31.12.1988, p. 59.

<sup>(21)</sup> DO L 210 de 28.7.1998, p. 11.

<sup>(22)</sup> DO L 202 de 14.7.1989, p. 14.

<sup>(23)</sup> DO L 335 de 24.12.1996, p. 7.

<sup>(24)</sup> DO L 202 de 14.7.1989, p. 32.

<sup>(25)</sup> DO L 232 de 9.8.1989, p. 1.

<sup>(26)</sup> DO L 292 de 25.10.1997, p. 3.

<sup>(27)</sup> DO L 232 de 9.8.1989, p. 7.

<sup>(28)</sup> DO L 353 de 24.12.1997, p. 1.

<sup>(29)</sup> DO L 232 de 9.8.1989, p. 10.

<sup>(30)</sup> DO L 232 de 9.8.1989, p. 13.

## ▼B

mento (CE) n° 1427/96 <sup>(1)</sup>; (CEE) n° 3677/89 <sup>(2)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 2796/94 <sup>(3)</sup>; (CEE) n° 3895/91 <sup>(4)</sup>; (CEE) n° 2332/92 <sup>(5)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 1629/98 y (CEE) n° 2333/92 <sup>(6)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 1429/96 <sup>(7)</sup>; estos Reglamentos han sido modificados de forma sustancial en varias ocasiones; que con motivo de nuevas modificaciones, deberían refundirse, en aras de la claridad, en un solo texto;

- (9) En el Reglamento (CEE) n° 822/87 se establece que el Consejo adoptaría sus disposiciones generales de aplicación; que de esa manera se ha establecido una estructura normativa compleja constituida por capas de normas; los citados Reglamentos contienen gran cantidad de datos técnicos que exigen frecuentes modificaciones; por tanto, el nuevo Reglamento debe contener en general todas las directrices necesarias para su aplicación; el Consejo debe atribuir a la Comisión todas las competencias necesarias de ejecución, de acuerdo con el artículo 211 del Tratado;
- (10) Las normas por las que se rige la organización común del mercado vitivinícola son excepcionalmente complejas; en ciertos casos no tienen en cuenta de forma suficiente la diversidad regional; en consecuencia y en la medida de lo posible, hay que simplificar las normas y elaborar y aplicar una estrategia lo más cercana que se pueda al productor dentro de un marco comunitario;
- (11) Para capitalizar y consolidar el equilibrio mejorado del mercado, y ajustar más la oferta a la demanda de los diferentes tipos de producto, debe haber un marco de medidas sobre la gestión de las posibilidades de la viticultura, con inclusión de restricciones a las plantaciones a medio plazo, primas por el abandono definitivo de la viticultura y ayudas a la reestructuración y la reconversión de los viñedos;
- (12) Las medidas estructurales no relacionadas directamente con la producción de vino deben incluirse en el ámbito del Reglamento (CE) n° 1257/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, sobre la ayuda al desarrollo rural a cargo del Fondo Europeo de Orientación y Garantía Agrícola (FEOGA) y por el que se modifican y derogan determinados Reglamentos <sup>(8)</sup>; las medidas de promoción suponen una importante contribución a la competitividad del sector y, en particular, debe fomentarse la promoción del vino comunitario en los mercados de terceros países; no obstante, a fin de garantizar la coherencia de la política de promoción general de la Comunidad, es conveniente incluir las medidas relativas al sector vitivinícola en el ámbito de aplicación de una reglamentación horizontal en esta materia; con dicha finalidad, la Comisión ha presentado una propuesta de Reglamento relativo a acciones de información y de promoción en favor de los productos agrícolas en los terceros países <sup>(9)</sup>;
- (13) La mejora del equilibrio del mercado se ha logrado, aunque de forma relativamente lenta y difícil; se ha comprobado que las restricciones vigentes de plantación constituyen un elemento fundamental de este éxito; según la experiencia obtenida, no parece posible utilizar otras medidas para capitalizar y consolidar este equilibrio mejorado del mercado; por tanto, parece necesario controlar de esta manera el uso que los productores hacen de sus propiedades de acuerdo con el interés general;

<sup>(1)</sup> DO L 184 de 24.7.1996, p. 3.

<sup>(2)</sup> DO L 360 de 9.12.1989, p. 1.

<sup>(3)</sup> DO L 297 de 18.11.1994, p. 1.

<sup>(4)</sup> DO L 368 de 31.12.1991, p. 1.

<sup>(5)</sup> DO L 231 de 13.8.1992, p. 1.

<sup>(6)</sup> DO L 231 de 13.8.1992, p. 9.

<sup>(7)</sup> DO L 184 de 24.7.1996, p. 9.

<sup>(8)</sup> DO L 160 de 26.6.1999, p. 80.

<sup>(9)</sup> DO C 32 de 6.2.1999, p. 12.

## ▼B

- (14) En consecuencia, es necesario mantener la restricciones vigentes de plantación durante un período limitado a medio plazo que pueda surtir efecto toda la gama de medidas estructurales, de forma que debe prohibirse toda plantación de vides para la producción de vino hasta el 31 de julio de 2010 salvo disposición en contrario del presente Reglamento;
- (15) Se ha comprobado que la vigente autorización de nuevas plantaciones relacionadas con viñas madres de injertos, concentración parcelaria, expropiación, así como experimentación vitícola, no altera excesivamente el mercado vitivinícola, por lo que debe prolongarse, bajo los controles necesarios; conviene, por razones similares, permitir asimismo la plantación de viñas cuya producción se destine al consumo familiar del viticultor;
- (16) Se ha comprobado que la vigente autorización de realizar nuevas plantaciones para obtener vinos de calidad producidos en regiones determinadas («vcprd») y vinos de mesa designados mediante una indicación geográfica constituye un componente útil de la política de calidad cuyo objetivo es ajustar mejor la oferta y la demanda; no obstante, una vez sea plenamente funcional un sistema de reserva de derechos de plantación, dicho sistema deberá alcanzar el citado objetivo; en consecuencia, la autorización vigente debe prolongarse, bajo los controles necesarios, durante un período de transición que expirará el 31 de julio de 2003, fecha en la cual el sistema de reserva debería ser plenamente funcional;
- (17) La vigente autorización de replantación de vid es necesaria para que puedan renovarse normalmente los viñedos agotados; por tanto, el sistema actual debe seguir sujeto a los controles necesarios; en aras de una mayor flexibilidad, el sistema tiene que permitir también, bajo los controles necesarios, la adquisición y el uso de derechos de replantación antes de que se realice el arranque correspondiente; deben respetarse los derechos de replantación adquiridos en virtud de normas anteriores, tanto comunitarias como nacionales; asimismo, debe ser posible transferir a otra explotación los derechos de replantación adquiridos en virtud de normas anteriores, tanto comunitarias como nacionales; asimismo, debe ser posible transferir a otra explotación los derechos de replantación, bajo controles estrictos, siempre que esta transferencia se sitúe en la política de calidad o se refiera a las viñas madres de injertos o esté relacionada con la transferencia de parte de la explotación; para garantizar el buen funcionamiento de la organización de mercado, es conveniente mantener dichas transferencias en el interior del mismo Estado miembro;
- (18) A fin de mejorar la gestión del potencial vitícola y fomentar el uso eficaz de los derechos de plantación, reduciendo más así el efecto de las restricciones de plantación, debe establecerse un sistema de reservas nacionales o regionales;
- (19) Los Estados miembros deben tener amplias competencias en la gestión de las reservas, bajo los controles necesarios, a fin de que puedan adecuar mejor el uso de los derechos de plantación de dichas reservas a las necesidades locales; dichas competencias deberán prever la posibilidad de adquirir derechos de plantación para abastecer la reserva y vender derechos de plantación procedentes de ésta; con esta finalidad, es conveniente que se permita a los Estados miembros no aplicar el sistema de reserva, siempre que puedan probar que disponen de un sistema eficaz de gestión de los derechos de plantación;
- (20) La concesión de ventajas especiales a los jóvenes viticultores puede facilitar no sólo su instalación sino también, con posterioridad a ella, la adaptación estructural de sus explotaciones; en consecuencia, es necesario que se les puedan conceder a dichos productores derechos de las reservas a título gratuito;
- (21) Para garantizar que los recursos se utilicen de la forma más eficaz y ajustar mejor la oferta y la demanda, los derechos de plantación deben ser utilizados por sus titulares dentro de un plazo razonable

## ▼B

- o, en su defecto, asignarse o reasignarse a las reservas; por las mismas razones, los derechos asignados a las reservas deben concederse dentro de un plazo razonable;
- (22) La mejora del equilibrio del mercado y la expansión del mercado mundial pueden justificar un aumento de los derechos de plantación, el cual debe asignarse a los Estados miembros de que se trate así como, para una parte, a una reserva comunitaria para una atribución condicionada a una demanda suplementaria del mercado; procede deducir de dicho aumento los derechos de nueva plantación concedidos para los vcpd y los vinos de mesa designados mediante una indicación geográfica;
  - (23) A pesar de las restricciones vigentes de plantación, se han plantado superficies infringiendo dichas restricciones; se ha comprobado que es difícil aplicar las sanciones actuales, cuyo objetivo es garantizar que los productos de tales superficies no alteran el mercado vitícola; por tanto, deben arrancarse las superficies plantadas ilegalmente; esta disposición debe aplicarse a todas las plantaciones ilegales que se efectúen tras la publicación de la propuesta del presente Reglamento, momento a partir del cual los productos deben tener conocimiento de la propuesta de introducir dicha disposición;
  - (24) Sin perjuicio de las eventuales medidas nacionales vigentes y por razones de seguridad jurídica, no es posible imponer a nivel comunitario el arranque de las superficies plantadas ilegalmente antes de la publicación de la propuesta del presente Reglamento; en consecuencia y a fin de controlar mejor el potencial vitícola, debe permitirse a los Estados miembros durante un período determinado que regularicen la situación de tales superficies, condicionado a controles necesarios; un tratamiento diferente puede preverse en lo que se refiere a la regularización en función de las modalidades de plantación de que se trate, especialmente en el caso en que tal plantación pueda ocasionar un aumento de la producción; en el supuesto en que exista dicho riesgo, el productor en cuestión puede ser sometido a sanciones administrativas apropiadas;
  - (25) Debe permitirse a los Estados miembros tener en cuenta las condiciones locales y, por tanto, imponer cuando sea necesario normas más estrictas respecto a la nueva plantación, la replantación y el sobreinjerto;
  - (26) Hay zonas cuya producción no se ajusta a la demanda; para favorecer el mejor ajuste del sector en su conjunto, debe fomentarse el abandono definitivo de la viticultura en estas zonas; en consecuencia, debe concederse una prima con tal objetivo; la gestión de esta prima debe corresponder a los Estados miembros, dentro de un marco comunitario y bajo los controles necesarios, para focalizar mejor la prima en las regiones afectadas; por tanto, es necesario que los Estados miembros puedan designar las regiones afectadas y establecer los niveles de la prima, aplicando criterios objetivos y un límite máximo global;
  - (27) La producción en los Estados miembros que elaboran menos de 25 000 hectolitros de vino al año no afecta gravemente al equilibrio del mercado; en consecuencia, tales Estados miembros deben quedar exentos de las restricciones de plantación pero no deben tener acceso a la prima por abandono definitivo de la viticultura;
  - (28) Hay otras zonas donde la producción no se ajusta a la demanda pero podría adaptarse mejor mediante una reestructuración de los viñedos por reconversión varietal, replantación de los mismos o mejora de las técnicas de gestión del viñedo; por tanto, debería distribuirse ayuda con estos fines, bajo los controles necesarios;
  - (29) A fin de que dicha reestructuración y reconversión puedan efectuarse de manera controlada, debería haber una planificación de las mismas; los planes deben elaborarse a un nivel lo más cercano posible al productor para garantizar que se tome en consideración

## ▼B

la diversidad regional; no obstante, para garantizar la conformidad de los planes con la normativa comunitaria, los Estados miembros deben ser responsables en última instancia de dichos planes;

- (30) La reestructuración y la reconversión tienen dos efectos económicos principales sobre los productores: la pérdida de ingresos durante el período de reconversión y los costes de puesta en marcha de dichas medidas; por tanto, la ayuda debe cubrir ambos efectos; que en el proceso de reestructuración existe un lugar para medidas nacionales suplementarias en los límites definidos;
- (31) Para una mejor gestión del potencial vitícola, es conveniente que un inventario se elabore a nivel del Estado miembro o a nivel regional; para animar a los Estados miembros a elaborar dicho inventario, el acceso a la regularización de las superficies plantadas ilegalmente, el aumento de los derechos de plantación y la ayuda en favor de la reestructuración y de la reconversión deben limitarse a quienes hayan realizado el inventario; en el caso de inventarios regionales, las regiones que hayan elaborado el inventario no deberán ser excluidas del beneficio de las medidas de reestructuración y de reconversión por el hecho de que otras regiones no lo hayan efectuado; no obstante, todos los inventarios regionales deberán terminarse antes del 31 de diciembre de 2001;
- (32) Es mejor realizar la clasificación de las variedades de vid para la producción de vino lo más cerca posible del productor; por tanto, los Estados miembros deben recibir este cometido de la Comunidad;
- (33) Debe seguir vigente el Reglamento (CEE) nº 2392/86 del Consejo, de 24 de julio de 1986, relativo al establecimiento del registro vitícola comunitario <sup>(1)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1631/98 <sup>(2)</sup>, para que puedan terminar su tarea los Estados miembros que se encuentren aún en fase de elaboración del mismo; no obstante, debe preverse la posibilidad de su posterior modificación o derogación;
- (34) Para conservar el equilibrio del mercado, conviene prever la concesión de una ayuda al almacenamiento privado de vino de mesa y de ciertos tipos de mosto de uva; esta medida debe ser lo más flexible y sensible a las variaciones del mercado que se pueda; en particular, debe ser posible a tal fin terminar su aplicación sin demora;
- (35) A fin de eliminar el recurso a la intervención como salida artificial para la producción excedentaria, pero manteniendo todas las salidas tradicionales del alcohol de boca y otros productos de la viticultura, debe modificarse el régimen de destilación; en consecuencia, debe contarse con las formas de destilación siguientes: la destilación obligatoria de los subproductos resultantes de la vinificación, la destilación obligatoria de los vinos procedentes de uvas no clasificadas exclusivamente como variedades de uvas de vinificación, la destilación para sostener el mercado vitivinícola, favoreciendo la continuidad de los abastecimientos en productos de la destilación de vino de los segmentos del sector del alcohol de boca que utilicen tradicionalmente dicho alcohol, y la destilación de crisis; deben abandonarse las demás formas de destilación; este régimen debe ser lo más flexible que se pueda para responder a las necesidades del mercado y a las distintas condiciones regionales;
- (36) Dada la mala calidad de los vinos obtenidos mediante sobreprensado, procede prohibir esa práctica y, con objeto de evitarla, prever la destilación obligatoria del orujo y de las lías; no obstante, para tener en cuenta condiciones de producción en determinadas regiones vitícolas pueden estipularse excepciones a dicha obligación; además, dado que las estructuras de producción y de mercado en la zona vitícola A o en la parte alemana de la zona vitícola B o en las regiones plantadas de vid en Austria

<sup>(1)</sup> DO L 208 de 31.7.1986, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 210 de 28.7.1998, p. 14.

## ▼B

pueden garantizar que se alcancen los objetivos de la medida, conviene, para los productores de esas regiones, sustituir la obligación de destilación de los subproductos resultante de la vinificación por la obligación de hacer retirar bajo control dichos subproductos;

- (37) La producción de vinos procedentes de uvas no clasificadas exclusivamente como variedades de uvas de vinificación debe orientarse en primer lugar hacia los usos tradicionales en el sector de los aguardientes y otras salidas tradicionales; debe preverse la destilación obligatoria de dichos vinos producidos por encima de las cantidades normales orientadas hacia tales usos;
- (38) Algunos segmentos del sector del alcohol de boca constituyen una salida tradicional importante de los productos de la destilación del vino y otros productos de la viticultura; que, por tanto, la Comunidad debe apoyar la destilación de vino de mesa y de vino apto para elaborar vino de mesa a fin de abastecer este mercado, dando una ayuda principal para la destilación de dichos vinos y una ayuda accesoria para el almacenamiento del destilado resultante;
- (39) Para casos excepcionales de alteración del mercado y graves problemas de calidad, debe preverse una destilación de crisis; para tomar en consideración situaciones especiales, es conveniente que la Comisión fije el importe y el tipo de la ayuda, incluso en el caso en que se haya notado una deterioración demostrable del precio de mercado para una categoría de vino; es importante que la medida se aplique por los productores de forma voluntaria; conviene disponer que, en caso de recurrir a dicha medida tres años consecutivos para una categoría de vino especial (en una zona determinada), la Comisión presente al Parlamento Europeo y al Consejo un informe y, si fuera necesario, propuestas;
- (40) La gestión del alcohol obtenido por destilación debe realizarse de manera que permita la mayor transparencia y control y evite la perturbación de los mercados tradicionales del alcohol;
- (41) Actualmente, no todos los productores comunitarios efectúan el aumento del grado alcohólico volumétrico natural en la mismas condiciones económicas, por razón de las diferentes prácticas enológicas admitidas en el presente Reglamento; con objeto de eliminar dicha discriminación, es conveniente estimular el empleo de productos de la vid para el aumento artificial del grado alcohólico natural, ampliando así las salidas de los mismos y contribuyendo a evitar la creación de excedentes de vino; a tal fin, procede acomodar los precios de los diferentes productos utilizados para dicho aumento del grado; este resultado puede alcanzarse mediante el establecimiento de un régimen de ayuda en favor del mosto de uva concentrado y del mosto de uva concentrado rectificado, utilizados para dicho aumento del grado y procedentes de determinadas regiones;
- (42) Para garantizar un equilibrio más estable entre la producción y la utilización, sigue siendo necesario aumentar la utilización de productos de la vid; la intervención parece estar justificada en una fase anterior a la producción de vino de mesa, fomentando la utilización de mosto con fines distintos de la vinificación mediante una ayuda que garantice a los productos vitivinícolas comunitarios el mantenimiento de sus salidas comerciales tradicionales; esta medida debe aplicarse de forma que se evite la distorsión de la competencia, teniendo en cuenta los métodos tradicionales de producción;
- (43) Los productores que no hayan cumplido sus obligaciones en relación con las destilaciones obligatorias no deben beneficiarse de ninguna otra de las medidas de intervención;
- (44) Debe preverse la posibilidad de tomar medidas en caso de que se produzca dentro del mercado comunitario una situación de precios elevados;



**▼B**

- (45) Habida cuenta de las características especiales del mercado vitivinícola, la formación de agrupaciones de productores puede contribuir a la realización de los objetivos de la organización común del mercado; los Estados miembros pueden reconocer dichas agrupaciones; estas agrupaciones deben tener carácter voluntario y demostrar su utilidad mediante la extensión y la eficacia de los servicios que ofrezcan a sus miembros;
- (46) Para mejorar el funcionamiento del mercado de los vcpd y de los vinos de mesa con indicación geográfica, los Estados miembros deberán proceder a la puesta en práctica de decisiones tomadas por las organizaciones sectoriales; el alcance de dichas decisiones debe excluir determinadas prácticas concertadas; es apropiado que la Comisión garantice la conformidad de esas decisiones al Derecho comunitario; que esas organizaciones sectoriales deben cumplir determinados cometidos teniendo en cuenta los intereses de los consumidores;
- (47) Por razones de salud y con el objetivo de la política de calidad, deben definirse, a nivel comunitario, aquellas prácticas y tratamientos enológicos que sean los únicos permitidos para la elaboración de los productos incluidos en el ámbito del presente Reglamento; por razones similares, para la elaboración de vinos destinados al consumo humano deben emplearse únicamente variedades de uva de vinificación; por motivos análogos, deben establecerse especificaciones de los productos destinados al consumo humano;
- (48) Habida cuenta del hecho de que las condiciones de producción, especialmente el suelo, el terreno y el clima, varían considerablemente de una zona vitícola de la Comunidad a otra, es esencial que dichas variaciones se tengan en cuenta tratándose de prácticas y tratamientos enológicos; por razones de sencillez y para facilitar las modificaciones basadas en la experiencia adquirida y el progreso tecnológico, deben ser definidos en el marco de normas de desarrollo algunos límites y condiciones técnicas relacionadas con dichas prácticas y tratamientos; no obstante, es conveniente fijar en el presente Reglamento los límites relativos a los niveles de anhídrido sulfuroso, de ácido sórbico y de sorbato potásico, teniendo en cuenta su importancia en materia de salud;
- (49) Deben contemplarse métodos autorizados de análisis de los productos vitivinícolas;
- (50) La designación, la denominación y la presentación de los productos incluidos en el ámbito del presente Reglamento pueden afectar de forma importante a sus posibilidades comerciales; por lo tanto, es conveniente que el presente Reglamento establezca normas al respecto que tengan en cuenta los intereses legítimos de los consumidores y de los productores y favorezcan el buen funcionamiento del mercado interior y la elaboración de productos de calidad; los principios fundamentales de dichas normas deben estipular el uso obligatorio de determinadas menciones que permitan identificar el producto y proporcionar a los consumidores algunas informaciones importantes, así como el uso facultativo de determinadas otras indicaciones basándose en normas comunitarias o sujetas a disposiciones relativas a la prevención de prácticas fraudulentas;
- (51) Las normas relativas en particular a la designación deben establecer disposiciones en materia de prevención de prácticas fraudulentas, de sanciones a nivel comunitario a aplicar en caso de etiquetado impropio, de uso de lenguas, en particular cuando alfabetos diferentes están implicados, y de uso de marcas, en particular cuando éstas puedan crear confusiones en los consumidores;
- (52) Habida cuenta de las diferencias entre los productos que dependen del presente Reglamento y sus mercados, así como de los intereses de los consumidores y de los usos tradicionales, las normas deberían estar diferenciadas según los productos de que se trate, en especial en lo que se refiere al vino espumoso, y según su origen;

## ▼B

- (53) Es conveniente asimismo que se apliquen normas al etiquetado de los productos importados, en particular para dejar claro su origen y evitar cualquier confusión con productos comunitarios;
- (54) Es válido el derecho de utilizar indicaciones geográficas y otros términos tradicionales; en consecuencia, las normas deben regular este derecho y proteger dichos términos; a fin de fomentar la competencia leal y no inducir a error a los consumidores, puede ser necesario que esta protección se refiera a productos no incluidos en el ámbito del presente Reglamento, e incluso no recogidos en el anexo I del Tratado;
- (55) Habida cuenta del interés de los consumidores y de la conveniencia de un tratamiento correspondiente de los vcprd en los terceros países, conviene prever la posibilidad de concertar acuerdos recíprocos mediante los cuales los vinos importados destinados al consumo humano directo y designados mediante una indicación geográfica puedan beneficiarse de tales acuerdos de control y protección cuando se comercialicen dentro del mercado comunitario;
- (56) A fin de tener en cuenta las obligaciones derivadas, sobre todo, de los artículos 23 y 24 del Acuerdo sobre los aspectos de los derechos de propiedad intelectual relacionados con el comercio, que constituye parte integrante del Acuerdo por el que se establece la Organización Mundial del Comercio aprobado por la Decisión 94/800/CE <sup>(1)</sup>, conviene prever que las partes correspondientes puedan evitar, bajo ciertas condiciones, el uso ilícito de las indicaciones geográficas protegidas por un tercer país miembro de la OMC;
- (57) El desarrollo de una política de calidad en el sector agrícola, y especialmente en el sector vitivinícola, no puede sino contribuir a la mejora de las condiciones del mercado y, por ello mismo, al incremento de las salidas de los productos; la adopción de normas comunitarias complementarias referentes a la producción y al control de los vcprd se inscribe en el marco de dicha política y puede contribuir a la consecución de los objetivos enunciados;
- (58) Para mantener un mínimo de calidad en los vcprd, evitar que la producción de estos vinos aumente de forma incontrolable y aproximar las disposiciones de los Estados miembros con el fin de establecer condiciones de competencia equitativa dentro de la Comunidad, conviene establecer un sistema de normas comunitarias que rijan la producción y el control de esos vinos, al que deberán ajustarse las disposiciones específicas adoptadas por los Estados miembros;
- (59) Habida cuenta de las condiciones tradicionales de producción, es necesario enumerar y definir la naturaleza y el alcance de los elementos que puedan permitir la caracterización de cada uno de los vcprd; debe realizarse, sin embargo, un esfuerzo común de armonización con respecto a las exigencias de calidad; estos elementos deben ser los siguientes: la delimitación de la región de producción, las variedades de vid, los métodos de cultivo, los métodos de vinificación, el grado alcohólico natural mínimo, el rendimiento por hectárea y el análisis y evaluación de las características organolépticas; conviene establecer normas particulares para los vinos de licor de calidad producidos en regiones determinadas (vlcprd) y para los vinos espumosos de calidad producidos en regiones determinadas (vecprd), dadas las particularidades de estos productos;
- (60) La experiencia ha confirmado la necesidad de establecer normas precisas para reclasificar los vcprd como vinos de mesa y de especificar los casos en que los productores tienen la opción de no solicitar que un producto recogido en su declaración de cosecha o de producción como producto adecuado para producir un vcprd se clasifique como vcprd;

<sup>(1)</sup> DO L 336 de 23.12.1994, p. 1.

▼**B**

- (61) Para conservar el carácter de calidad específica de los vcprd, conviene permitir que los Estados miembros apliquen normas complementarias o más rigurosas sobre la producción y la puesta en circulación de los vcprd, teniendo en cuenta las prácticas leales y tradicionales;
- (62) La creación, a escala comunitaria, de un mercado único del vino supone la implantación de un régimen único de intercambios comerciales en las fronteras exteriores de la Comunidad; un régimen de intercambios comerciales que incluya derechos de importación y restituciones por exportación, además de medidas relativas al mercado interior, debe, en principio, estabilizar el mercado comunitario; el régimen de intercambios comerciales debe basarse en los compromisos contraídos en el marco de las negociaciones comerciales multilaterales de la Ronda Uruguay;
- (63) A fin de controlar el volumen de los intercambios comerciales de vino con terceros países, debe establecerse un régimen de certificados de importación y exportación de determinados productos, que incluya la constitución de una fianza que garantice la realización de las transacciones por las que se concedan tales certificados;
- (64) A fin de evitar o contrarrestar los efectos perjudiciales que pudieran tener en el mercado comunitario las importaciones de determinados productos agrícolas, la importación de uno o varios de tales productos debe estar sujeta al pago de un derecho de importación adicional, si se cumplen determinadas condiciones;
- (65) Resulta adecuado, en determinadas condiciones, otorgar a la Comisión la facultad de abrir y de gestionar contingentes arancelarios resultantes de los acuerdos internacionales celebrados en virtud del Tratado o de otros actos del Consejo;
- (66) La posibilidad de conceder restituciones por exportación a terceros países, basada en la diferencia existente entre los precios registrados en la Comunidad y los del mercado mundial dentro del ámbito de aplicación del Acuerdo de agricultura de la OMC <sup>(1)</sup> debe servir para salvaguardar la participación de la Comunidad en el comercio internacional de vino; dichas restituciones deben someterse a límites de volumen y de valor;
- (67) El cumplimiento de los límites de valor debe garantizarse al fijarse las restituciones, a través del control de los pagos en el marco de la normativa del Fondo Europeo de Orientación y Garantía Agrícola; el control puede ser facilitado mediante la fijación anticipada obligatoria de las restituciones, sin que ello afecte a la posibilidad, en el caso de las restituciones diferenciadas, de cambiar el destino previamente fijado dentro de una zona geográfica en la que se aplique un solo tipo de restitución; en el supuesto de cambio de destino, debe pagarse la restitución aplicable al destino real, estableciéndose como límite máximo el importe aplicable al destino previamente fijado;
- (68) El cumplimiento de los límites de volumen requiere la implantación de un sistema de control fiable y eficaz; a tal fin, conviene supeditar la concesión de las restituciones a la presentación de un certificado de exportación; las restituciones deben concederse dentro de los límites disponibles en función de la situación concreta de cada producto; únicamente se pueden autorizar excepciones a esta norma en el caso de las medidas de ayuda alimentaria, ya que éstas quedan exentas de toda limitación; el control de las cantidades exportadas con restitución durante las campañas de comercialización contempladas en el Acuerdo de agricultura de la OMC debe llevarse a cabo sobre la base de los certificados de exportación para cada campaña de comercialización;

<sup>(1)</sup> DO L 336 de 23.12.1994, p. 22.

▼**B**

- (69) Como complemento del sistema anteriormente descrito, resulta conveniente prever, en la medida necesaria para su buen funcionamiento, la posibilidad de regular el recurso al régimen de perfeccionamiento activo y, en la medida en que la situación del mercado lo exigiere, la prohibición de dicho recurso;
- (70) El régimen de derechos de aduana permite renunciar a cualquier otra medida de protección en las fronteras exteriores de la Comunidad; no obstante, el mecanismo relativo al mercado interior y a los derechos de aduana puede, en circunstancias excepcionales, resultar deficiente; para no dejar en tales casos el mercado comunitario sin defensa ante las perturbaciones que pudieran derivarse de ello, resulta conveniente que la Comunidad pueda adoptar sin demora todas las medidas necesarias; dichas medidas deben adecuarse a las obligaciones derivadas de los acuerdos de la OMC pertinentes;
- (71) Es necesario someter los productos importados de terceros países a normas sobre ciertas especificaciones de los productos que permitan garantizar un determinado equilibrio con las definiciones comunitarias de los vinos; que también es necesario que cumplan todas las normas establecidas en su país de origen y vayan acompañados de un informe de análisis en las circunstancias pertinentes;
- (72) Resulta conveniente prever, para todos los productos sometidos al presente Reglamento y que circulen dentro de la Comunidad, la necesidad de que vayan provistos de un documento de acompañamiento;
- (73) La consecución de un mercado único se vería comprometida por la concesión de determinadas ayudas; por tanto, deben aplicarse a la organización común del mercado vitivinícola las disposiciones del Tratado que permiten apreciar las ayudas concedidas por los Estados miembros y prohibir las que sean incompatibles con el mercado común; las disposiciones sobre primas por abandono definitivo de la viticultura no deben ser obstáculo en sí para la concesión de ayudas nacionales con el mismo objetivo;
- (74) Dada la necesaria complejidad de la normativa del sector vitivinícola, debe haber en los Estados miembros autoridades responsables de garantizar su cumplimiento; debe permitirse a la Comisión controlar y garantizar dicho cumplimiento mediante sus propios inspectores que colaboran con las autoridades de los Estados miembros;
- (75) A medida que vaya evolucionando el mercado común vitivinícola, los Estados miembros y la Comisión deben comunicarse recíprocamente los datos necesarios para la aplicación del presente Reglamento; los productores de uva para vinificación, mosto y vino deben elaborar una declaración de cosecha, ya que esta información es necesaria; es necesario que los Estados miembros puedan pedir más información a los productores; ha de permitirse a la Comisión el recurso a ayuda exterior en caso necesario para poder evaluar todos los datos;
- (76) Para facilitar la aplicación de las disposiciones propuestas, conviene prever un procedimiento que establezca una estrecha colaboración entre los Estados miembros y la Comisión en el seno de un comité de gestión;
- (77) Determinados gastos efectuados por los Estados miembros como consecuencia de las obligaciones derivadas de la aplicación del presente Reglamento deben ser financiados por la Comunidad, de conformidad con el Reglamento (CE) n° 1258/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, relativo a la financiación de la política agrícola común <sup>(1)</sup>;

<sup>(1)</sup> DO L 160 de 26.6.1999, p. 103.

▼**B**

- (78) La organización común del mercado vitivinícola debe tomar en consideración, paralela y adecuadamente, los objetivos previstos en los artículos 33 y 131 del Tratado;
- (79) La organización común del mercado vitivinícola debe aplicarse también teniendo en cuenta los acuerdos celebrados de conformidad con el apartado 2 del artículo 300 del Tratado, en particular los que forman parte del Acuerdo por el que se establece la Organización Mundial del Comercio, como el Acuerdo sobre obstáculos técnicos al comercio <sup>(1)</sup>;
- (80) La transición del régimen establecido en el Reglamento (CEE) nº 822/87 y demás Reglamentos del sector vitivinícola al régimen del presente Reglamento puede originar dificultades que no se abordan en el presente Reglamento; para hacer frente a tal eventualidad, debe establecerse la posibilidad de que la Comisión adopte las medidas transitorias necesarias; la Comisión debe poder resolver problemas prácticos específicos,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

## TÍTULO I

## ÁMBITO DE APLICACIÓN

*Artículo 1*

1. La organización común del mercado vitivinícola comprende normas para regular el potencial de producción de vino, los mecanismos de mercado, las agrupaciones de productores y las organizaciones sectoriales, las prácticas y tratamientos enológicos, la designación, la denominación, la presentación y la protección de los productos, los vinos de calidad producidos en regiones determinadas (vcpd) y el comercio con terceros países.
2. Dicha organización regula los siguientes productos:

	código NC	Designación de la mercancía
a)	2009 60 2204 30 92 2204 30 94 2204 30 96 2204 30 98	Jugo de uva (incluido el mosto) Los demás mostos de uva, excepto los parcialmente fermentados, incluso «apagados» sin utilización del alcohol
b)	ex 2204	Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009, con excepción de otros mostos de uva de las subpartidas 2204 30 92, 2204 30 94, 2204 30 96 y 2204 30 98
c)	0806 10 93 0806 10 95 0806 10 97 2209 00 11 2209 00 19	Uvas frescas, excepto las de mesa Vinagre de vino
d)	2206 00 10 2307 00 11 2307 00 19 2308 90 11 2308 90 19	Piquetas Lías de vino Orujo de uvas

<sup>(1)</sup> DO L 336 de 23.12.1994, p. 86.

**▼B**

3. En el anexo I figuran las definiciones de los términos utilizados en el presente Reglamento para los productores; en el anexo II las definiciones de los términos relativos a los grados alcohólicos y en el anexo III la delimitación de las zonas vitícolas. Las normas de desarrollo de dichos anexos podrán adoptarse de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 75.

**▼A1**

Tras la adhesión se decidirá si Polonia debe clasificarse en la zona vitícola A del anexo III.

**▼B**

4. La campaña de producción de los productos a que se refiere el presente Reglamento (en lo sucesivo denominada «la campaña») comenzará el 1 de agosto de cada año y finalizará el 31 de julio del año siguiente.

## TÍTULO II

## POTENCIAL DE PRODUCCIÓN

## CAPÍTULO I

## PLANTACIÓN DE VIDES

*Artículo 2*

1. La plantación de vides con variedades clasificadas, conforme al apartado 1 del artículo 19, como variedades de uvas de vinificación, queda prohibida hasta el 31 de julio de 2010, salvo que se realice de conformidad con:

- a) un derecho de nueva plantación, contemplado en el artículo 3,
- b) un derecho de replantación, contemplado en el artículo 4, o
- c) un derecho de plantación procedente de una reserva, contemplado en el artículo 5 o, en el caso de aplicación del apartado 8 del artículo 5, en el apartado 1 del artículo 6.

Hasta esa misma fecha, queda prohibido sobreinjertar variedades de uvas de vinificación en variedades de uvas que no sean de vinificación.

2. La uva obtenida en superficies:

- a) en las que se hayan plantado vides antes del 1 de septiembre de 1998, y
- b) cuya producción, con arreglo a lo dispuesto en el apartado 3 del artículo 6 o en el apartado 4 del artículo 7 del Reglamento (CEE) nº 822/87, sólo podía ponerse en circulación con destino a las destilerías,

no podrá utilizarse para la producción de vino destinado a la comercialización. Los productos procedentes de dicha uva sólo podrán ponerse en circulación con destino a las destilerías. No obstante, no podrá obtenerse alcohol de dichos productos con un grado alcohólico volumétrico adquirido inferior o igual al 80 % vol.

3. Cuando un Estado miembro haya efectuado el inventario del potencial de producción vitícola de conformidad con el artículo 16, podrá establecer excepciones a lo dispuesto en el apartado 2 del presente artículo. Dicha excepción deberá concederse antes del 31 de julio de 2002 y deberá incluir la autorización, para las superficies en cuestión, de producir vino destinado a la comercialización.

La excepción se concederá:

- a) cuando el productor haya arrancado con anterioridad otras vides en una superficie equivalente de cultivo puro, salvo en los casos en que dicho viticultor haya recibido para la superficie considerada una prima de arranque conforme a la normativa comunitaria o nacional; y/o

## ▼B

- b) permitiendo la utilización de derechos de replantación cuando el viticultor los haya obtenido dentro de un período que será fijado con posterioridad a la plantación de la superficie de que se trate; los Estados miembros podrán utilizar también a tal efecto los derechos de plantación de nueva creación contemplados en el apartado 1 del artículo 6; y/o
  - c) cuando un Estado miembro pueda demostrar (a satisfacción de la Comisión) que posee derechos de replantación no reclamados que seguirían siendo válidos si se hubieran solicitado; dichos derechos podrán utilizarse y reasignarse a los productores por una superficie equivalente de cultivo puro; y/o
  - d) cuando el productor de que se trate se haya comprometido a arrancar una superficie equivalente en términos de cultivo puro en un plazo de tres años si dicha superficie figura inscrita en el catastro del Estado miembro de que se trate.
4. Cuando se aplique la letra a) o c) del apartado 3, los Estados miembros impondrán a los productores de que se trate una sanción administrativa apropiada.
5. La letra c) del apartado 3 podrá aplicarse únicamente en relación con una superficie que no rebase el límite del 1,2 % de la superficie plantada de vid.
6. Cuando se aplique la letra b) del apartado 3:
- a) si los derechos que obtiene el productor proceden de una reserva, éstos sólo podrán obtenerse conforme a la letra b) del apartado 3 del artículo 5 y el productor pagará el 150 % del precio que el Estado miembro perciba normalmente con arreglo a esta disposición, o
  - b) si el productor adquiere un derecho de replantación, dicho derecho cubrirá la superficie de que se trate, incrementado en un 50 % y este incremento del 50 % se transferirá a la reserva o reservas de conformidad con lo dispuesto en el artículo 5, o, cuando se aplique el apartado 8 del artículo 5, se añadirá al volumen de los derechos de plantación de nueva creación con arreglo al apartado 1 del artículo 6.
7. Las parcelas plantadas con variedades de vides clasificadas, conforme al apartado 1 del artículo 19, como variedades de uvas de vinificación, y:
- a) plantadas a partir del 1 de septiembre de 1998 y cuya producción, con arreglo a lo dispuesto en el apartado 3 del artículo 6 o en el apartado 4 del artículo 7 del Reglamento (CEE) n° 822/87, sólo podía ponerse en circulación con destino a las destilerías, o
  - b) plantadas infringiendo la prohibición de plantación contemplada en el apartado 1,
- serán arrancadas. Los gastos relacionados con dicho arranque correrán a cargo del productor correspondiente. Los Estados miembros adoptarán las medidas necesarias para velar por la aplicación del presente apartado.

*Artículo 3*

1. Los Estados miembros podrán conceder a los productores derechos de nueva plantación en lo que se refiere a las superficies:
- a) destinadas a nuevas plantaciones en el marco de medidas de concentración parcelaria o de medidas de expropiación por causa de utilidad pública, adoptadas en aplicación de la legislación nacional,
  - b) destinadas a la experimentación vitícola, o
  - c) destinadas al cultivo de viñas madres de injertos.

Los Estados miembros también podrán conceder derechos de nueva plantación para superficies cuyos productos vitivinícolas estén destinados exclusivamente al consumo familiar del viticultor.

2. Los Estados miembros podrán también conceder derechos de nueva plantación antes del 31 de julio de 2003 para superficies destinadas a la producción de vcpd o de un vino de mesa designado

## ▼B

mediante una indicación geográfica cuando se haya reconocido que, debido a su calidad, la producción de ese vino está muy por debajo de su demanda.

3. Los derechos de nueva plantación deberán ser utilizados por el productor al que le hayan sido concedidos y para las superficies y para los fines para los que se hayan concedido.

4. Los derechos de nueva plantación deberán utilizarse antes de que finalice la segunda campaña siguiente a aquella en la que se hayan concedido. Los derechos de nueva plantación distintos de los mencionados en el apartado 1 que no se utilicen durante ese período se asignarán a una reserva, de conformidad con la letra a) del apartado 2 del artículo 5.

5. Sólo podrán concederse derechos de nueva plantación distintos de los mencionados en el apartado 1 a los productores respetando los límites de las cantidades fijadas en el apartado 1 del artículo 6. Para ello:

- a) antes que los derechos de plantación de nueva creación a que se refiere el artículo 6 sean asignados a una o varias reservas, los Estados miembros se asegurarán de que la concesión de derechos de nueva plantación no haga que el volumen de los derechos de plantación de nueva creación a que se refiere el apartado 1 del artículo 6 sea un valor inferior a cero; y
- b) una vez que un Estado miembro haya asignado los derechos de plantación de nueva creación contemplados en el artículo 6 a una o varias reservas, la posterior concesión de un derecho de nueva plantación supondrá la extinción de un derecho de plantación correspondiente a una superficie igual de cultivo puro, asignado a la reserva o reservas correspondientes a la región de que se trate. En caso de que no haya suficientes derechos de plantación disponibles en la reserva o reservas en cuestión, no podrán concederse derechos de nueva plantación.

#### *Artículo 4*

1. Los derechos de replantación consistirán en lo siguiente:

- a) derechos de replantación concedidos en aplicación del apartado 2, o
- b) derechos similares adquiridos en virtud de una legislación comunitaria o nacional anterior.

2. Los Estados miembros concederán derechos de replantación a los productores que hayan procedido al arranque en una superficie plantada de vid. Los Estados miembros podrán conceder derechos de replantación a los productores que se comprometan a proceder al arranque en una superficie plantada de vid antes de que finalice la tercera campaña posterior a la plantación de la superficie. Los derechos de replantación se concederán por una superficie equivalente en cultivo puro a la ya arrancada o por arrancar.

3. Los derechos de replantación se ejercitarán dentro de la explotación para la que se concedan. Los Estados miembros podrán prever que dichos derechos sólo se ejerzan sobre la superficie en la que se haya procedido al arranque.

4. No obstante lo dispuesto en el apartado 3, los derechos de replantación podrán transferirse total o parcialmente a otra explotación dentro del mismo Estado miembro:

- a) cuando parte de la explotación se transfiera a esa otra explotación; en este caso, el derecho podrá ser utilizado en una superficie de esta última explotación que no deberá ser mayor que la superficie transferida; o
- b) cuando superficies de esta otra explotación se destinen a:
  - i) la producción de vcpnd o vinos de mesa designados mediante una indicación geográfica, o
  - ii) al cultivo de viñas madres de injertos.



**▼B**

En estos casos, el derechos sólo podrá utilizarse para las superficies y fines para los que se haya concedido.

Los Estados miembros velarán por que la aplicación de estas excepciones no lleve a un aumento global del potencial de producción en su territorio, en particular cuando la transferencia sea de tierras de secano a tierras de regadío.

5. Los derechos de replantación adquiridos en virtud del presente Reglamento deberán utilizarse antes de que finalice la quinta campaña siguiente a aquella durante la cual se haya procedido al arranque. No obstante, los Estados miembros podrán ampliar este período a ocho campañas. Los derechos de replantación no utilizados durante ese período se asignarán a la reserva de conformidad con la letra a) del apartado 2 del artículo 5.

*Artículo 5*

1. Con el fin de mejorar la gestión del potencial de producción a escala nacional o regional, los Estados miembros crearán una reserva nacional o, en su caso, reservas regionales de derechos de plantación.

2. Los siguientes derechos se asignarán a la reserva o reservas:

- a) los derechos de nueva plantación, los derechos de replantación y los derechos de plantación procedentes de la reserva que no hayan sido utilizados en los plazos establecidos, respectivamente, en el apartado 4 del artículo 3, en el apartado 5 del artículo 4 y en el apartado 6 del presente artículo;
- b) los derechos de replantación asignados a la reserva por los productores que poseen dichos derechos, en caso necesario a cambio de una contrapartida financiera de fuente nacional, cuyo importe y modalidades fijarán los Estados miembros teniendo en cuenta los intereses legítimos de las partes;
- c) los derechos de plantación de nueva creación, contemplados en el artículo 6;

**▼A1**

d) para Chipre, los derechos de plantación de 2000 hectáreas para la producción de vinos de calidad a partir de la reserva nacional de Chipre existente antes de la adhesión. Chipre deberá facilitar a la Comisión una lista de las regiones a las que se asignarán los derechos de plantación correspondientes a dicha reserva nacional.

**▼B**

3. Los Estados miembros podrán conceder los derechos asignados a la reserva:

- a) sin contrapartida financiera, a los productores de menos de cuarenta años que posean capacidad profesional suficiente y se establezcan por primera vez en una explotación vitivinícola en calidad de jefe de explotación, o
- b) a cambio de una contrapartida financiera pagada a la hacienda pública nacional y, en su caso, regional, a los productores que tengan intención de utilizar los derechos para plantar viñedos cuya producción tenga una salida garantizada. Los Estados miembros establecerán los criterios para determinar el importe de la contrapartida financiera, que podrá variar según el futuro producto final de los viñedos.

4. Los Estados miembros velarán por que el lugar donde se utilicen los derechos de plantación procedentes de una reserva así como las variedades y las técnicas de cultivo utilizadas garanticen que la consiguiente producción se adapte a la demanda del mercado y que el rendimiento sea representativo de la media de la región donde se utilicen esos derechos, en particular cuando los derechos de plantación procedentes de superficies de secano se utilicen en superficies de regadío.

5. Los derechos de plantación asignados a una reserva podrán utilizarse antes de que finalice la quinta campaña siguiente a aquella durante la cual se hayan asignado. Los derechos de plantación no concedidos en ese plazo quedarán extinguidos cuando expire el mismo.

▼**B**

6. Los derechos de plantación procedentes de una reserva deberán utilizarse antes de que finalice la segunda campaña siguiente a aquella durante la cual se hayan concedido. Los derechos de plantación procedentes de una reserva que no se utilicen durante ese período se volverán a asignar a una reserva, de conformidad con la letra a) del apartado 2.

7. Cuando un Estado miembro cree reservas regionales, podrá establecer normas que permitan la transferencia de derechos de plantación entre reservas regionales. En el caso de que coexistan en un Estado miembro reservas regionales y nacionales, se podrán autorizar asimismo transferencias entre dichas reservas.

A las transferencias contempladas en el presente apartado podrá aplicárseles un coeficiente de reducción.

8. No obstante lo dispuesto en los apartados 1 a 7, la autoridad competente de un Estado miembro podrá optar por no aplicar el sistema de reservas siempre que el Estado miembro de que se trate pueda demostrar que tiene un sistema eficaz para gestionar los derechos de plantación en su territorio. Dicho sistema podrá establecer excepciones, si ha lugar, a las disposiciones pertinentes del presente capítulo. Cuando un Estado miembro posea dicho sistema, los derechos de replantación, tal como se mencionan en la primera frase del apartado 5 del artículo 4, se prorrogarán por cinco campañas. La segunda frase del apartado 5 del artículo 4 seguirá siendo de aplicación.

*Artículo 6*

1. Los derechos de plantación de nueva creación, incluidos los derechos de nueva plantación concedidos por el Estado miembro con arreglo al apartado 2 del artículo 3, se asignarán como se indica a continuación (en hectáreas):

a) Alemania:	1 534 ha
Grecia:	1 098 ha
España:	17 355 ha
Francia:	13 565 ha
Italia:	12 933 ha
Luxemburgo:	18 ha
Austria:	737 ha
Portugal:	3 760 ha

b) Reserva comunitaria: 17 000 ha.

2. Los derechos de plantación de nueva creación sólo podrán asignarse a una reserva o utilizarse con arreglo a lo dispuesto en la letra b) del apartado 3 del artículo 2, en aquellos Estados miembros que hayan realizado el inventario del potencial de producción de conformidad con el artículo 16.

3. La asignación a una reserva de los derechos de plantación de nueva creación a que se refiere el apartado 1 o la utilización de los mismos con arreglo a lo dispuesto en la letra b) del apartado 3 del artículo 2, sólo podrá efectuarse una vez.

▼**A1**

4. Para la República Checa, se concederán derechos de plantación de nueva creación para la elaboración de vinos de calidad producidos en regiones determinadas, hasta el 2 % de la superficie total de viñedos utilizada en la República Checa el 1 de mayo de 2004. Estos derechos se asignarán a una reserva nacional para la que será de aplicación el artículo 5.

Para Malta, se concederán derechos de plantación de nueva creación para la elaboración de vinos de calidad producidos en regiones determinadas hasta una superficie total de viñedo de 1 000 ha. Estos derechos de nueva creación deberán utilizarse a más tardar durante la campaña vitícola 2005/2006. Si los derechos no se utilizaran en el transcurso de dicha campaña, se asignarán a la reserva para la que será de aplicación el artículo 5.



### Artículo 7

1. Las siguientes definiciones se aplicarán al presente capítulo:
  - a) «*arranque*»: eliminación total de las cepas que se encuentren en un terreno plantado de vid;
  - b) «*plantación*»: colocación definitiva de plantas de vid o partes de plantas de vid, injertadas o no, con vistas a la producción de uva o al cultivo de viñas madres de injertos;
  - c) «*derecho de plantación*»: el derecho a plantar nuevas vides en virtud de un derecho de nueva plantación, un derecho de replantación, un derecho de plantación procedente de una reserva o un derecho de plantación de nueva creación en las condiciones establecidas en los artículos 3, 4, 5 y 6, respectivamente;
  - d) «*derecho de replantación*»: el derecho a plantar vides en una superficie equivalente en cultivo puro a aquella en que hayan sido o vayan a ser arrancadas vides en las condiciones establecidas en el artículo 4 y en el apartado 8 del artículo 5;
  - e) «*sobreinjerto*»: el injerto efectuado sobre una vid ya injertada con anterioridad.
2. Las normas de desarrollo del presente capítulo se adoptarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 75.

Podrán incluir, en particular, los siguientes elementos:

- disposiciones relativas a la destilación de los productos precedentes de vides a que se refiere el apartado 7 del artículo 2;
  - disposiciones que permitan evitar cargas administrativas excesivas al aplicar las disposiciones del presente capítulo;
  - el reconocimiento a que se refiere el apartado 2 del artículo 3;
  - la coexistencia de vides de conformidad con lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 4;
  - la aplicación del coeficiente de reducción a que se refiere el apartado 7 del artículo 5;
  - la aplicación de la reserva comunitaria a que se refiere el apartado 1 del artículo 6: En particular, durante el período que va hasta el 31 de diciembre de 2003, dichas normas podrán prever la asignación de derechos de plantación de nueva creación procedentes de la reserva comunitaria a los Estados miembros para que los utilicen en regiones donde pueda demostrarse la existencia de necesidades adicionales que puedan satisfacerse mediante la asignación de dichos derechos de plantación de nueva creación;
  - disposiciones para garantizar que los nuevos derechos de plantación concedidos de conformidad con lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 3 no afectan a la prohibición de nuevas plantaciones establecida en el apartado 1 del artículo 2.
3. Antes del 31 de diciembre de 2003, y cada tres años a partir de dicha fecha, la Comisión presentará al Parlamento Europeo y al Consejo un informe sobre la aplicación del presente capítulo. El informe irá acompañado, si ha lugar, de propuestas relativas a la concesión de otros derechos de plantación de nueva creación.

## CAPÍTULO II

### PRIMAS POR ABANDONO

#### Artículo 8

1. Podrá concederse una prima por el abandono definitivo de la viticultura en una superficie determinada.

De conformidad con las disposiciones del presente capítulo, la prima podrá concederse a los productores de superficies vitícolas cultivadas destinadas a la producción de uvas de vinificación. La superficie en cuestión no podrá ser inferior a 10 áreas.

▼**B**

2. Los Estados miembros podrán designar a qué superficies puede concederse la prima. Podrán también supeditar la designación al cumplimiento de condiciones, incluidas las destinadas a garantizar un equilibrio entre producción y ecología en las regiones afectadas.
3. La concesión de la prima supondrá para el viticultor la pérdida del derecho de replantación de la superficie objeto de la prima.
4. Los Estados miembros fijarán el importe de la prima por hectárea teniendo en cuenta lo siguiente:
  - a) el rendimiento agrícola o la capacidad de producción de la explotación,
  - b) el método de producción,
  - c) la superficie de que se trate en relación con la superficie total de la explotación,
  - d) el tipo de vino producido,
  - e) la existencia de cultivos asociados.
5. El importe de la prima no rebasará los límites que se establezcan.

*Artículo 9*

No podrán acogerse a la prima las siguientes superficies:

- a) las superficies vitícolas cultivadas en las que se hayan comprobado infracciones a las disposiciones comunitarias o nacionales relativas al régimen de plantaciones durante un período que deberá determinarse que no podrá rebasar diez campañas;
- b) las superficies vitícolas que hayan dejado de cultivarse;
- c) las superficies vitícolas plantadas durante un período que deberá determinarse que no podrá rebasar diez campañas;
- d) las superficies vitícolas que hayan recibido una financiación para su reestructuración y reconversión durante un período que deberá determinarse que no podrá rebasar diez campañas.

*Artículo 10*

Las normas de desarrollo del presente capítulo se adoptarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75.

Dichas normas podrán incluir lo siguiente:

- a) las fechas para la presentación de solicitudes y para la ejecución del arranque,
- b) las condiciones para la concesión de pagos,
- c) los niveles máximos mencionados en el apartado 5 del artículo 8,
- d) consideraciones medioambientales, y
- e) la fijación de los períodos a que se refiere el artículo 9.

**CAPÍTULO III****REESTRUCTURACIÓN Y RECONVERSIÓN***Artículo 11*

1. Se establece un régimen de reestructuración y reconversión de los viñedos.
2. El objetivo del régimen será la adaptación de la producción a la demanda del mercado.
3. Dicho régimen abarcará una o más de las acciones siguientes:
  - a) la reconversión varietal, incluida la efectuada mediante sobreinjertos,
  - b) la reimplantación de viñedos,
  - c) las mejoras de las técnicas de gestión de viñedos relacionadas con el objetivo del régimen.

**▼B**

En este régimen no se incluirá la renovación normal de los viñedos que hayan llegado al final de su vida natural.

**▼M5**

Incluirá los derechos de nueva plantación concedidos en el contexto de los planes de mejora material (PMM) contemplados en el Reglamento (CE) nº 950/97 y los otorgados a jóvenes agricultores durante las campañas de 2000/01, 2001/02 y 2002/03.

**▼B**

4. Sólo podrán acceder a este régimen las regiones de un Estado miembro de las que éste haya realizado el inventario del potencial de producción con arreglo a lo dispuesto en el artículo 16.

*Artículo 12*

Los Estados miembros serán responsables de los planes de reestructuración y de reconversión, incluida, en su caso, su aprobación. Los planes deberán cumplir las normas establecidas en el presente capítulo y las disposiciones de aplicación de las mismas.

*Artículo 13*

1. La ayuda a la reestructuración y a la reconversión se concederá únicamente si se ajusta a un plan establecido y, en su caso, aprobado por el Estado miembro. La ayuda adoptará las siguientes formas:

- a) una compensación a los productores por la pérdida de ingresos derivada de la aplicación del plan, y
- b) una participación en los costes de reestructuración y reconversión.

2. La compensación a los productores por la pérdida de ingresos podrá adoptar una de las siguientes formas:

- a) una autorización para que coexistan las vides viejas y nuevas durante un período determinado que no podrá exceder de tres años, sin perjuicio de lo dispuesto en el capítulo I del presente título, o
- b) una compensación financiada por la Comunidad.

3. La participación comunitaria en la financiación de los costes de reestructuración y reconversión no superará el 50 % de dichos costes. No obstante, en las regiones correspondientes al objetivo nº 1 en virtud del Reglamento (CE) nº 1260/1999 del Consejo, de 21 de junio de 1999, por el que se establecen las disposiciones generales de los Fondos Estructurales (<sup>1</sup>), la participación comunitaria no superará el 75 %. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 4 del artículo 14, los Estados miembros no podrán participar en la financiación en ningún caso.

*Artículo 14*

1. La Comisión asignará anualmente a los Estados miembros un primer tramo de créditos basándose en criterios objetivos teniendo en cuenta las situaciones y necesidades específicas y el esfuerzo que deban realizarse teniendo en cuenta el objetivo del régimen.

2. La asignación inicial se adaptará en función de los gastos reales y de las previsiones de gastos revisados comunicadas por los Estados miembros teniendo en cuenta el objetivo del régimen y dentro del límite de los créditos disponibles.

3. Las asignaciones financieras entre Estados miembros tendrán debidamente en cuenta la proporción de la superficie comunitaria de viñedo existente en el Estado miembro de que se trate.

4. Cuando se haya efectuado una asignación financiera a un Estado miembro para un determinado número de hectáreas, dicho Estado miembro podrá utilizarla para un número de hectáreas mayor del asignado. En ese sentido, podrá utilizar fondos nacionales para completar el importe reducido por hectárea hasta alcanzar el nivel límite inicial por hectárea de la asignación comunitaria.

(<sup>1</sup>) DO L 161 de 26.6.1999, p. 1.

▼ **B***Artículo 15*

Las normas de desarrollo del presente capítulo se adoptarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75.

Dichas normas podrán incluir, en particular, lo siguiente:

a) el tamaño de los viñedos en cuestión,

▼ **M5**

b) disposiciones que regulen la utilización de los derechos de replantación en general y los de nueva plantación concedidos en el contexto de planes de mejora material y a jóvenes agricultores, en la aplicación de los planes,

▼ **B**

c) disposiciones concebidas para impedir un incremento del potencial de producción derivado de la aplicación de las disposiciones del presente capítulo,

d) importes máximos de la ayuda por hectárea.

## CAPÍTULO IV

## INFORMACIÓN Y DISPOSICIONES GENERALES

*Artículo 16*

1. El inventario del potencial de producción incluirá la siguiente información:

- a) las superficies plantadas de vides clasificadas como variedades de vid destinadas a la producción de vino, con arreglo a lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 19, en el territorio del Estado miembro de que se trate;
- b) las variedades de que se trate;
- c) el total de derechos de plantación existentes;
- d) cualesquiera disposiciones nacionales o regionales adoptadas en aplicación del presente título.

2. Un Estado miembro podrá perver que el inventario se establezca por regiones. No obstante, en dicho caso todos los inventarios regionales deberán quedar establecidos antes del 31 de diciembre de 2001. De conformidad con las disposiciones del presente Reglamento, el retraso de una región en establecer su inventario no impedirá la aplicación del presente título en las demás regiones de dicho Estado miembro.

*Artículo 17*

1. La Comisión podrá evaluar lo siguiente:

- a) las producciones del sector vitivinícola;
- b) los usos industriales de los productos de la vid;
- c) la evolución del consumo de vinos y de otros productos del sector vitivinícola que puedan consumirse sin transformar;
- d) cualquier otro elemento cuyo conocimiento sea necesario para la gestión del mercado o de un régimen de ajustes de la oferta.

2. Para realizar estas evaluaciones, la Comisión podrá recurrir a la colaboración exterior.

3. La Comisión financiará un estudio independiente sobre la utilización de variedades interespecíficas. Basándose en dicho estudio, presentará al Parlamento Europeo y al Consejo, antes del 31 de diciembre de 2003, un informe acompañado, en su caso, de propuestas.

*Artículo 18*

1. Los productores de uva destinada a la vinificación, así como los productores de mosto y de vino, declararán cada año las cantidades de productos de la última cosecha. Los Estados miembros podrán exigir

**▼B**

también a los comerciantes de uva destinada a la producción de vino que declaren cada año las cantidades comercializadas de productos de la última cosecha.

2. Los productores de mosto y de vino y los comerciantes que no sean minoristas declararán cada año las existencias de mosto y de vino que posean, tanto si proceden de la cosecha del año en curso como de cosechas anteriores. Los mostos y vinos importados de terceros países serán objeto de una mención especial.

*Artículo 19*

1. Los Estados miembros clasificarán las variedades de vid destinadas a la producción de vino. Todas las variedades clasificadas deberán pertenecer a la especie *Vitis vinifera* o proceder de un cruce entre esta especie y otras especies del género *Vitis*. No podrán incluirse en la clasificación las variedades siguientes:

- Noah,
- Othello,
- Isabelle,
- Jacquez,
- Clinton y
- Herbémont.

2. En dicha clasificación, los Estados miembros mencionarán las variedades de vid aptas para la producción de cada uno de los vcpd de su territorio, variedades que sólo podrán pertenecer a la especie *Vitis vinifera*.

**▼A1**

Si Polonia fuera clasificada en una zona vitícola con arreglo al apartado 3 del artículo 1, este país deberá comunicar tras la adhesión las variedades de vid aptas para la producción de cada uno de los vinos de calidad de su territorio.

**▼B**

3. Sólo podrán ser plantadas, replantadas o injertadas en la Comunidad destinadas a la producción de vino las variedades de vid que figuren en la clasificación. Esta restricción no se aplicará a las vides utilizadas en investigaciones y experimentos científicos.

4. Las superficies plantadas con variedades de vid destinadas a la producción de vino que no se mencionen en la clasificación deberán arrancarse, salvo en el caso de que la producción se destine exclusivamente al consumo familiar del viticultor. Los Estados miembros adoptarán las medidas necesarias para controlar esta excepción.

5. En caso de que se supriman variedades de la clasificación, se procederá al arranque dentro de un plazo de quince años a partir de su supresión.

*Artículo 20*

Las normas que regularán el registro vitícola comunitario serán las establecidas en el Reglamento (CEE) nº 2392/86.

*Artículo 21*

Los capítulos I y II del presente título no se aplicarán en aquellos Estados miembros cuya producción de vino no supere los 25 000 hectolitros por campaña. Dicha producción se calculará sobre la base de la producción media de las cinco campañas anteriores.

*Artículo 22*

Los Estados miembros podrán adoptar reglamentaciones nacionales más restrictivas en materia de nuevas plantaciones o de replantaciones de vid o de sobreinjertos. Los Estados miembros podrán disponer que las soli-

## ▼B

citudes o la información previstas en el presente título se completen con otras indicaciones necesarias para el seguimiento de la evolución del potencial de producción.

*Artículo 23*

1. Las normas de desarrollo del presente capítulo se adoptarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75.

Dichas normas podrán afectar, en particular, a lo siguiente:

- a) presentación y grado de precisión de los datos necesarios para elaborar el inventario contemplado en el artículo 16;
- b) gestión de la clasificación de las variedades de vid contemplada en el artículo 19;
- c) destino de los productos procedentes de variedades que no figuren en dicha clasificación.

2. De acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 75 podrán adoptarse disposiciones para la elaboración de un documento de acompañamiento de los materiales de multiplicación vegetativa de la vid y sus normas de desarrollo, en particular las relativas al control.

3. De acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 75 podrá modificarse o derogarse el Reglamento (CEE) n° 2392/86.

4. De acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 75 se decidirá si un Estado miembro ha efectuado el inventario contemplado en el artículo 16 y, en su caso, si dicha decisión debe ser revocada, especialmente cuando el Estado miembro no haya actualizado el inventario.

## TÍTULO III

## MECANISMOS DE MERCADO

## CAPÍTULO I

## AYUDA AL ALMACENAMIENTO PRIVADO

*Artículo 24*

1. Se establece para los productores un régimen de ayudas al almacenamiento privado de:

- a) vino de mesa;
- b) mosto de uva, mosto de uva concentrado y mosto de uva concentrado rectificado.

2. La concesión de las ayudas estará supeditada a la celebración de un contrato de almacenamiento a largo plazo con los organismos de intervención, durante el período comprendido entre el 16 de diciembre y el 15 de febrero del año siguiente y en las condiciones que se determinen.

3. Los contratos de almacenamiento a largo plazo se celebrarán por un período que finalizará:

- a) en el caso de los vinos de mesa, no antes del 1 de septiembre siguiente a la fecha de celebración del contrato, y en el caso de los mostos de uva, mostos de uva concentrados y mostos de uva concentrados rectificados, no antes del 1 de agosto siguiente a la fecha de celebración del contrato;
- b) a más tardar, el 30 de noviembre siguiente a la fecha de celebración del contrato.

*Artículo 25*

1. La celebración de contratos de almacenamiento quedará supeditada a condiciones relativas, en particular, a la calidad de los productos.



## ▼B

2. En el caso de los vinos de mesa, los contratos de almacenamiento estipularán que podrá suspenderse el pago de la ayuda y las correspondientes obligaciones del productor para la totalidad o parte de las cantidades almacenadas cuando los precios de mercado del tipo de vino de mesa de que se trate sean superiores al nivel que se fije.
3. El importe de la ayuda al almacenamiento privado solamente podrá cubrir los gastos técnicos de almacenamiento y los intereses, establecidos a tanto alzado.
4. Para los mostos de uva concentrados, dicho importe podrá ajustarse mediante un coeficiente que corresponda a su índice de concentración.

*Artículo 26*

1. Las normas de desarrollo del presente capítulo se adoptarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75.

En dichas normas, en particular, podrá establecerse lo siguiente:

- la fijación del nivel, del tanto alzado y del coeficiente mencionados en el artículo 25;
  - que los contratos de almacenamiento a largo plazo para los vinos de mesa sólo puedan celebrarse para vinos de mesa específicos;
  - que los mostos de uva que sean objeto de un contrato de almacenamiento a largo plazo puedan transformarse, total o parcialmente, en mostos de uva concentrados o en mostos de uva concentrados rectificadas, durante el período de vigencia del contrato;
  - las normas relativas a la aplicación de la cláusula de suspensión del pago de la ayuda, contemplada en el apartado 2 del artículo 25;
  - que los mostos de uva y los mostos de uva concentrados destinados a la elaboración de zumo de uva no puedan ser objeto de contratos de almacenamiento a largo plazo;
  - la duración efectiva de los contratos.
2. De acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 75, podrá establecerse lo siguiente:
- que el régimen de ayuda al almacenamiento privado no se aplique si la situación del mercado no justifica tal régimen;
  - que pueda suprimirse en cualquier momento la posibilidad de celebrar nuevos contratos de almacenamiento a largo plazo si la situación del mercado y, en particular, el ritmo al que se hayan celebrado los contratos, lo justifica.

## CAPÍTULO II

## DESTILACIÓN

*Artículo 27*

1. Quedan prohibidos el sobreprensado de la uva, estrujada o no, y el prensado de las lías de vino. Se prohíbe asimismo la reanudación de la fermentación del orujo de la uva con fines distintos de la destilación.
2. La filtración y la centrifugación de lías de vino no se considerarán prensado cuando:
  - a) los productos obtenidos sean de calidad sana, cabal y comercial; y
  - b) las lías no se reduzcan a estado seco.
3. Las personas físicas o jurídicas o agrupaciones de personas, con excepción de las personas y agrupaciones mencionadas en el apartado 7, que hayan procedido a una vinificación deberán entregar para su destilación todos los subproductos de dicha vinificación.
4. La cantidad de alcohol contenida en los subproductos será al menos igual al 10 % del volumen de alcohol contenido en el vino producido si éste se ha obtenido por vinificación directa de la uva. Salvo excepciones que deberán preverse para los casos técnicamente justifi-

**▼B**

cados, no podrá ser inferior al 5 % cuando el vino se haya obtenido por vinificación de mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado o vino nuevo todavía en fermentación. En caso de que no se alcancen dichos porcentajes, la persona sujeta a la obligación de destilación deberá entregar una cantidad de vino de su propia producción para garantizar la observancia de esos porcentajes.

Podrán establecerse excepciones al apartado 3 y al párrafo primero del presente apartado para categorías de productores que deberán determinarse, para determinadas regiones de producción y para los vinos sujetos a la destilación mencionada en el artículo 28.

5. La obligación de entrega establecida en el apartado 3 podrá cumplirse mediante la entrega de vino a una vinagrería.

6. Las personas físicas o jurídicas o agrupaciones de personas, con excepción de las personas y agrupaciones mencionadas en el apartado 7, que posean subproductos resultantes de cualquier transformación de uva distinta de la vinificación deberán entregarlos para su destilación.

**▼M8**

7. Las personas físicas o jurídicas o agrupaciones de personas que transformen la uva recogida en la zona vitícola A, en la parte alemana de la zona vitícola B o en regiones plantadas de vid de la República Checa, Malta, Austria, Eslovenia o Eslovaquia deberán retirar los subproductos de dicha transformación bajo supervisión y en condiciones que deberán determinarse.

**▼B**

8. Las personas o agrupaciones sujetas a las obligaciones mencionadas en el apartado 3 o a la contemplada en el apartado 6, podrán cumplirlas mediante la retirada de los subproductos de vinificación bajo supervisión y en condiciones que deberán determinarse.

9. El precio de compra del orujo de uva, lías de vino y vino entregados para destilación en virtud del presente artículo será igual a 0,995 euros por % vol y por hectolitro.

10. El precio pagado por el destilador no podrá ser inferior al precio de compra.

11. El destilador podrá:

- a) beneficiarse de una ayuda para el producto que se vaya a destilar, siempre que el producto obtenido de la destilación tenga un grado alcohólico de 52 % vol, como mínimo; o
- b) entregar al organismo de intervención el producto obtenido de la destilación, siempre que tenga un grado alcohólico de 92 % vol, como mínimo.

Se el vino ha sido transformado en vino alcoholizado antes de ser entregado al destilador, la ayuda a la que se refiere la letra a) se abonará al productor del vino alcoholizado y el producto obtenido de la destilación no podrá ser entregado al organismo de intervención.

12. Podrá decidirse sustituir la entrega de alcohol al organismo de intervención por una entrega a un operador que haya presentado una oferta dentro de las ventas organizadas para dar salida a los productos de la destilación y haya sido elegido con arreglo al procedimiento contemplado en el apartado 1 del artículo 31.

13. Los apartados 1 al 12 del presente artículo no se aplicarán al zumo de uva, ni al zumo de uva concentrado, ni al mosto de uva, ni al mosto de uva concentrado destinado a la preparación de zumo de uva.

*Artículo 28*

1. Los vinos procedentes de uvas de variedades que figuren en la clasificación de una misma unidad administrativa simultáneamente como variedades de uvas de vinificación y como variedades de uvas para otros usos, que superen las cantidades normalmente vinificadas y no se exporten durante la campaña correspondiente, se destilarán antes de una fecha que habrá de determinarse. Salvo disposición en contrario sólo podrán circular con destino a una destilería.

## ▼B

2. Para la determinación de las cantidades normalmente elaboradas, se tendrán en cuenta, en particular:
  - a) las cantidades elaboradas durante un período de referencia que habrá de determinarse, y
  - b) las cantidades de vino reservadas a los destinos tradicionales.
3. El precio de compra del vino entregado a la destilación en virtud del presente artículo será de 1,34 euros por % vol y por hectolitro. Podrá variar durante una determinada campaña siempre que el promedio para dicha campaña siga siendo de 1,34 euros por % vol y por hectolitro.
4. El precio pagado por el destilador no podrá ser inferior al precio de compra.
5. El destilador podrá:
  - a) beneficiarse de una ayuda para el producto que se vaya a destilar, siempre que el producto obtenido de la destilación tenga un grado alcohólico de 52 % vol, como mínimo, o
  - b) entregar al organismo de intervención el producto de la destilación, siempre que tenga un grado alcohólico de 92 % vol, como mínimo.

Si el vino ha sido transformado en vino alcoholizado antes de ser entregado al destilador, la ayuda a la que se refiere la letra a) se abonará al productor del vino alcoholizado y el producto obtenido de la destilación no podrá ser entregado al organismo de intervención.
6. Podrá decidirse sustituir la entrega de alcohol al organismo de intervención por una entrega a un operador que haya presentado una oferta dentro de las ventas organizadas para dar salida a los productos de la destilación y haya sido elegido con arreglo al procedimiento contemplado en el apartado 1 del artículo 31.
7. El presente artículo se aplicará sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 1.

*Artículo 29*

1. La Comunidad podrá establecer ayudas para la destilación de vinos de mesa y de vinos aptos para la obtención de vinos de mesa con objeto de apoyar el mercado vitivinícola y, por consiguiente, facilitar el mantenimiento del suministro de productos de la destilación de vino de los segmentos del sector del alcohol de boca cuando sea tradicional el uso de dicho alcohol.
2. Dichas ayudas se pagarán a los destiladores en forma de una ayuda principal y una ayuda accesoria.
3. La ayuda principal se pagará sobre la base del volumen de vino de mesa y de vino apto para la obtención de vino de mesa que se destile.
4. La ayuda principal se distribuirá según un sistema de contratos celebrados entre los destiladores y los productores de vino. Se fijará un precio mínimo que los destiladores pagarán a los productores de vino. Este precio podrá variar a lo largo de una determinada campaña siempre que el promedio para dicha campaña sea al menos de 2,488 euros por % vol y por hectolitro.
5. El importe de la ayuda principal tendrá en cuenta lo siguiente:
  - a) la necesidad de que el precio mínimo medio que los destiladores paguen a los productores de vino en una determinada campaña respete el nivel indicado en el apartado 4;
  - b) la necesidad de mantener el suministro de los mercados tradicionales en el sector del alcohol de boca a precios competitivos.
6. La ayuda accesoria se abonará en forma de pago para hacer frente a unos costes razonables de almacenamiento del producto obtenido. Estará destinada a facilitar la aplicación del régimen de la ayuda principal.



### Artículo 30

1. Podrá adoptarse una medida de destilación de crisis en situaciones de excepcional desequilibrio del mercado causado por excedentes importantes o problemas de calidad.
2. Los objetivos de esta medida serán los siguientes:
  - a) la eliminación de los focos específicos de excedentes, y
  - b) la garantía de una continuidad de suministro de una cosecha a otra.
3. La aplicación de la medida es facultativa para los productores.
4. Esta medida podrá limitarse a determinadas categorías de vino o determinadas zonas de producción y se aplicará únicamente a los vcpnd a petición del Estado miembro interesado.
5. Uno de los criterios para la introducción de dicha medida podrá ser un deterioro demostrable, a lo largo del tiempo, del precio de mercado para una categoría de vino específica o de vinos procedentes de determinadas zonas de producción.
6. Si la Comunidad utilizara esta medida durante tres años consecutivos, para una categoría de vino específica (en una zona específica), la Comisión presentará al Parlamento Europeo y al Consejo un informe sobre dicha crisis persistente acompañado, en su caso, de propuestas.

### Artículo 31

1. La salidad al mercado del alcohol a cargo del organismo de intervención se efectuará mediante venta en subasta pública o mediante licitación. Al comercializar dicho alcohol, las autoridades evitarán, en la medida de lo posible, perjudicar las salidas al mercado de las que dependen tradicionalmente la existencia de otros sectores productores de alcohol. El alcohol no podrá comercializarse en el sector del alcohol de boca.
2. No obstante, en caso de que mediante la aplicación de los artículos 27, 28 y 29 no esté garantizado el suministro de la parte de ese sector en que la utilización de alcohol vínico es obligatoria, podrá decidirse la comercialización de dicho alcohol en ese sector.

### Artículo 32

1. En el caso de los vinos obtenidos por productores que hayan aumentado el grado alcohólico mediante adición de sacarosa o de mosto y hayan recibido la ayuda contemplada en el artículo 34, al precio de compra fijado para cada destilación, con excepción de la contemplada en el artículo 27, se le restará, dentro de cada una de las zonas vitícolas, un importe igual a tanto alzado calculado sobre la base del importe de la ayuda contemplada en el artículo 34 del aumento del grado alcohólico previsto para la zona vitícola de que se trate.
2. A petición del productor de que se trate, esta reducción únicamente se aplicará dentro de los límites de las cantidades que hayan sido objeto de aumento del grado alcohólico contemplado en el apartado 1.

### Artículo 33

1. Las normas de desarrollo del presente capítulo se adoptarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75.
- En dichas normas podrá incluirse, en particular, lo siguiente:
- a) las excepciones contempladas en el presente capítulo;
  - b) en relación con los artículos 27 y 28, las condiciones en las que se llevará a cabo la destilación, el cálculo del volumen de alcohol contenido en el vino producido, las condiciones para la entrega de los productos al organismo de intervención y los precios de compra de los productos de la destilación de los que pueda hacerse cargo el organismo de intervención o los criterios para fijar dichos precios;
  - c) las normas mínimas que deban cumplir los orujos y lías;

## ▼B

- d) las condiciones en que pueda llevarse a cabo la retirada controlada mencionada en el apartado 7 del artículo 27;
  - e) las cantidades normalmente elaboradas que se mencionan en el apartado 2 del artículo 28;
  - f) las normas de desarrollo de la medida mencionada en el artículo 30, incluidos los productos a los que se refiere, y la salida de productos de la destilación, en particular para evitar los desequilibrios del mercado del alcohol y de las debidas espirituosas;
  - g) la posibilidad de adaptar el precio de compra a que se refiere el apartado 3 del artículo 28;
  - h) la fijación del precio mínimo a que se refiere el apartado 4 del artículo 29.
2. De acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 75 se determinará el importe de las ayudas contempladas en los artículos 27 y 28 que permitirán la salida al mercado de los productos obtenidos, el importe de las ayudas mencionadas en el artículo 29 y las normas que definan las circunstancias que puedan dar lugar a la aplicación de la medida a que se refiere el artículo 30, así como la amplitud y la forma de la ayuda financiera comunitaria para esa medida.

## CAPÍTULO III

## AYUDAS A UTILIZACIONES DETERMINADAS

*Artículo 34*

1. Se establece un régimen de ayudas para la utilización:
- a) de mosto de uva concentrado; y
  - b) de mosto de uva concentrado rectificado,
- producidos en la Comunidad, cuando se empleen para aumentar el grado alcohólico de los productos vinícolas para los que está autorizado dicho aumento con arreglo al presente Reglamento.
2. La concesión de la ayuda podrá reservarse a los productos procedentes de las zonas vitícolas C III en caso de que, de no existir dicha medida, resulte imposible mantener las corrientes comerciales de mostos y de vinos para mezcla.
3. El importe de la ayuda se fijará en euros por porcentaje volumétrico en potencia y por hectolitro de mosto de uva concentrado o de mosto de uva concentrado rectificado, teniendo en cuenta la diferencia entre los costes del aumento artificial del grado alcohólico natural obtenido mediante los productos mencionados y mediante la sacarosa.

*Artículo 35*

1. Se establece un régimen de ayudas para la utilización:
- a) de mostos de uva y de mostos de uva concentrados producidos en la Comunidad y destinados a la elaboración de zumo de uva o de otros productos comestibles obtenidos a partir de zumo de uva;
  - b) de mostos de uva y de mostos de uva concentrados producidos en las zonas vitícolas C III, destinados a la fabricación, en el Reino Unido y en Irlanda, de productos incluidos en el código NC 2206 00 para los cuales dichos Estados miembros pueden admitir una denominación compuesta que incluya la palabra «vino» de conformidad con el punto C.2 del anexo VII;
  - c) de mostos de uva concentrados producidos en la Comunidad, en calidad de elemento principal de un conjunto de productos comercializados en el Reino Unido y en Irlanda, con instrucciones claras para que el consumidor obtenga a partir de ellos un sucedáneo de vino.
2. No obstante lo dispuesto en la letra b) del apartado 1, cuando la restricción geográfica relativa a la producción de mostos de uva y de mostos de uva concentrados mencionada en dicha letra dé lugar a distor-

**▼B**

siones de la competencia, podrá decidirse ampliar la concesión de dicha ayuda a los mostos de uva y a los mostos de uva concentrados producidos en regiones de la Comunidad distintas de las zonas C III.

3. Las ayudas contempladas en el apartado 1 estarán limitadas a la utilización de productos obtenidos a partir de uva de variedades que están clasificadas exclusivamente como uva de vinificación o simultáneamente como variedad de uva de vinificación y variedad destinada a otra utilización y podrán concederse asimismo a la uva originaria de la Comunidad procedente de las mismas variedades.

4. Los importes de las ayudas deberán fijarse de manera que los costes de abastecimiento de mostos de uva y mostos de uva concentrados originarios de la Comunidad permitan que los productos mantengan sus salidas de mercado tradicionales.

**▼M4****▼B***Artículo 36*

Las normas de desarrollo del presente capítulo se adoptarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75.

En dichas normas podrá incluirse, en particular:

- a) las condiciones de concesión de la ayuda contemplada en el apartado 1 del artículo 34;
- b) las medidas necesarias para garantizar el control de la utilización de los productos contemplados en el apartado 1 del artículo 35;
- c) el importe de la ayuda contemplada en los artículos 34 y 35, que se fijará antes del comienzo de cada campaña;
- d) la decisión contemplada en el apartado 2 del artículo 35.

## CAPÍTULO IV

## DISPOSICIONES GENERALES

*Artículo 37*

Los productores sujetos a las obligaciones mencionadas en los artículos 27 y 28 podrán acogerse a las medidas de intervención previstas en el presente título, siempre que hayan cumplido las citadas obligaciones durante un período de referencia que se determine. El período y las normas de desarrollo del presente artículo se adoptarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75.

*Artículo 38*

1. En caso de que se registren precios excesivamente altos de un tipo de vino en el mercado comunitario y se considere que esta situación puede perdurar y, por consiguiente, producir perturbaciones en el mercado, la Comisión podrá adoptar las medidas necesarias.

2. De conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75 podrán adoptarse medidas de intervención para los productos enumerados en la letra b) del apartado 2 del artículo 1, distintos del vino de mesa, en la medida en que sean necesarias para sostener el mercado de los vinos de mesa.



## TÍTULO IV

## AGRUPACIONES DE PRODUCTORES Y ORGANIZACIONES SECTORIALES

## CAPÍTULO I

## AGRUPACIONES DE PRODUCTORES

*Artículo 39*

1. Si se reconoce en virtud del presente Reglamento, se entenderá por «agrupación de productores» toda persona jurídica:
  - a) que se constituya por iniciativa propia de los productores de los productos regulados por el presente Reglamento;
  - b) que, para sus miembros, tenga principalmente por objeto:
    - i) asegurar la programación de la producción y su adaptación a la demanda, en lo que respecta, en particular, a la calidad y la cantidad,
    - ii) fomentar la concentración de la oferta y la comercialización de la producción de sus miembros,
    - iii) reducir los costes de producción y estabilizar los precios de producción,
    - iv) fomentar la utilización de métodos de cultivo, técnicas de producción y técnicas de gestión de residuos, compatibles con el medio ambiente, con el fin, en particular, de proteger la calidad del agua, del suelo y del paisaje y de conservar y fomentar la biodiversidad.
2. Se exigirá a las agrupaciones de productores reconocidas en virtud del presente Reglamento la posibilidad de sancionar a sus miembros de manera adecuada en caso de incumplimiento de las obligaciones estatutarias.
3. A efectos del presente Reglamento, los Estados miembros podrán reconocer como agrupación de productores a cuantos lo soliciten, siempre que:
  - a) cumplan los requisitos establecidos en los apartados 1 y 2 y aporten entre otras la prueba de que reúnen un número mínimo de miembros y un volumen mínimo de producción comercializable;
  - b) ofrezcan suficientes garantías respecto a la ejecución, duración y eficacia de su acción;
  - c) den efectivamente a sus miembros la posibilidad de obtener la asistencia técnica necesaria para la utilización de métodos de cultivo compatibles con el medio ambiente.

*Artículo 40*

1. Los Estados miembros:
  - a) decidirán si conceden el reconocimiento a una agrupación de productores dentro de los tres meses siguientes a la presentación de una solicitud acompañada de los justificantes pertinentes;
  - b) realizarán periódicamente controles para comprobar si las agrupaciones de productores respetan las condiciones necesarias para su reconocimiento, aplicarán, en caso de incumplimiento, las sanciones correspondientes y decidirán, en caso necesario, la retirada de su reconocimiento;
  - c) comunicarán a la Comisión en el plazo de dos meses cualquier decisión de concesión o de retirada del reconocimiento.
2. La Comisión comprobará el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 39 y en la letra b) del apartado 1 del presente artículo mediante la realización de controles y, a la luz de los resultados de éstos, podrá solicitar a los Estados miembros que revoquen el reconocimiento.



## CAPÍTULO II

## ORGANIZACIONES SECTORIALES

*Artículo 41*

1. A fin de mejorar el funcionamiento del mercado de los vcpd y de los vinos de mesa denominados mediante una indicación geográfica, los Estados miembros productores, en particular en la aplicación de las decisiones tomadas por organizaciones sectoriales, podrán definir normas de comercialización sobre la regulación de la oferta en el momento de la primera comercialización, siempre que dichas normas se refieran a la puesta en reserva y/o a la salida escalonada de los productos, con exclusión de cualquier otra práctica concertada, como:
  - la fijación de precios, incluso con carácter indicativo o de recomendación,
  - el bloqueo de un porcentaje excesivo de la cosecha anual normalmente disponible y, de forma general, toda operación anormal de rarefacción de la oferta,
  - la negativa a expedir el certificado o certificados nacionales o comunitarios necesarios para la circulación y comercialización de los productos vitivinícolas, cuando dicha comercialización se ajuste a las normas antes mencionadas.
2. Las normas mencionadas en el apartado 1 deberán ponerse *in extenso* en conocimiento de los operadores mediante su aparición en una publicación oficial del Estado miembro de que se trate.
3. Cada año, los Estados miembros que hayan hecho uso de las posibilidades que ofrece el apartado 1 enviarán a la Comisión un informe sobre las decisiones adoptadas al respecto durante el año anterior. La Comisión comprobará que se ajustan al Derecho comunitario, en particular a las normas aplicables en materia de libre circulación (artículos 28 a 31 del Tratado) y de competencia (artículos 81 a 86 del Tratado) y al principio de no discriminación (apartado 3 del artículo 34 del Tratado).
4. Las organizaciones a que se refiere el apartado 1 aplicarán, en particular, algunas de las siguientes medidas en una o varias regiones comunitarias, teniendo en cuenta los intereses del consumidor, para:
  - i) mejorar el conocimiento y la transparencia de la producción y del mercado;
  - ii) ayudar a coordinar mejor las formas en que se comercializan los productos, en especial mediante investigación y estudios de mercado;
  - iii) elaborar formularios normalizados de contrato compatibles con las normas comunitarias;
  - iv) explotar más plenamente el potencial de producción;
  - v) facilitar la información y realizar la investigación necesarias para adaptar la producción a productos que respondan en mayor medida a los requisitos del mercado y a las preferencias y expectativas del consumidor, en particular en lo referente a la calidad de los productos y la protección del medio ambiente;
  - vi) buscar métodos que permitan limitar el uso de productos fitosanitarios y otros insumos y de velar por la calidad de los productos y la conservación de los suelos y las aguas;
  - vii) poner a punto métodos e instrumentos para mejorar la calidad de los productos en todas las fases de la producción, vinificación y comercialización;
  - viii) proteger la agricultura biológica y explotar su potencial, así como las denominaciones de origen, las etiquetas de calidad y las indicaciones geográficas;
  - ix) fomentar especialmente la producción integrada u otros métodos de producción que respeten el medio ambiente.





## TÍTULO V

PRÁCTICAS Y TRATAMIENTOS ENOLÓGICOS, DESIGNACIÓN,  
DENOMINACIÓN, PRESENTACIÓN Y PROTECCIÓN

## CAPÍTULO I

## PRÁCTICAS Y TRATAMIENTOS ENOLÓGICOS

*Artículo 42*

1. Se establecen prácticas y tratamientos enológicos comunitarios autorizados para la elaboración de los productos regulados por el presente Reglamento distintos del zumo de uva y del zumo de uva concentrado y del mosto de uva y del mosto de uva concentrado destinados a la elaboración de zumo de uva.

2. Las prácticas y tratamientos enológicos autorizados sólo podrán utilizarse para garantizar una buena vinificación, una buena conservación o una crianza adecuada del producto.

3. Las prácticas y tratamientos enológicos autorizados excluirán la adición de agua, excepto por necesidades técnicas específicas, así como la adición de alcohol, excepto en el caso del mosto de uva fresca «apagado» con alcohol, los vinos de licor, los vinos espumosos, los vinos alcoholizados y, en condiciones que deberán determinarse, los vinos de aguja.

4. Los Estados miembros podrán imponer, en lo referente a las prácticas y tratamientos enológicos, condiciones más estrictas para asegurar el mantenimiento de las características esenciales de los *vcprd*, de los vinos de mesa producidos en su territorio mediante una indicación geográfica, de los vinos espumosos y de los vinos de licor. Comunicarán estas condiciones a la Comisión, que las transmitirá a los demás Estados miembros.

5. Salvo decisión en contrario, sólo podrá utilizarse en la Comunidad la uva procedente de variedades que figuren en la clasificación establecida con arreglo al artículo 19 como variedades de uva de vinificación, así como los productos que de ella se deriven, para la elaboración de:

- a) mosto de uva «apagado» con alcohol,
- b) mosto de uva concentrado,
- c) mosto de uva concentrado rectificado,
- d) vino apto para la obtención de vino de mesa,
- e) vino de mesa,
- f) *vcprd*,
- g) vino de licor,
- h) mosto de uva parcialmente fermentado, procedente de la uva pasificada,
- i) vino de uva sobremadurada.

6. La mezcla de vino apto para la obtención de vino de mesa blanco o de vino de mesa blanco con vino apto para la obtención de vino de mesa tinto o con vino de mesa tinto no podrá producir un vino de mesa.

No obstante, en determinados casos que deberán especificarse, esta disposición no impedirá la mezcla mencionada en el párrafo primero siempre que el producto resultante tenga las características del vino de mesa tinto.

No obstante lo dispuesto en el párrafo primero, dicha mezcla se autorizará hasta el 31 de julio de 2005 en las regiones en que tal práctica sea tradicional, con arreglo a normas que deberán estipularse.

*Artículo 43*

1. Las prácticas y tratamientos enológicos autorizados se establecen en los anexos IV y V.

**▼B**

2. En particular:
  - las prácticas y tratamientos enológicos autorizados relativos al aumento artificial del grado alcohólico natural, la acidificación, la desacidificación y la edulcoración, y las normas relativas al contenido de anhídrido sulfuroso y al contenido máximo de acidez volátil se establecen en las letras A a G del anexo V,
  - las prácticas y tratamientos enológicos autorizados y las normas relativas a la producción de vino espumoso y vino espumoso de calidad se establecen en las letras H e I del anexo V,
  - las prácticas y tratamientos enológicos autorizados y las normas relativas a la producción de vino de licor se establecen en la letra J del anexo V.

*Artículo 44***▼M5**

1. En lo referente a los productos de los códigos NC 2204 10, 2204 21 y 2204 29, sólo se podrán ofrecer o entregar al consumo humano directo dentro de la Comunidad los vinos de licor, vinos espumosos, vinos espumosos gasificados, vinos de aguja, vinos de aguja gasificados, vcpdr, vinos de mesa, vinos de cosecha tardía y, en su caso, no obstante lo dispuesto en el artículo 45, los vinos legalmente importados.

**▼B**

2. Salvo los vinos embotellados respecto de los que pueda suministrarse la prueba de que el embotellado es anterior al 1 de septiembre de 1971, el vino distinto de los vcpdr procedente de las variedades de vid contempladas en el apartado 5 del artículo 42, pero que no corresponda a las definiciones recogidas en los puntos 12 a 18 del anexo I, sólo podrá utilizarse para el consumo familiar del viticultor individual, la producción de vinagre de vino o la destilación.
3. En los años en que las condiciones climáticas hayan sido adversas, se podrá decidir que los productos procedentes de las zonas vitícolas A y B que no posean el grado alcohólico volumétrico natural mínimo fijado para la zona vitícola de que se trate se utilicen en la Comunidad para la producción de vinos espumosos o de vinos espumosos gasificados, siempre que dichos vinos alcancen un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 8,5 % vol, o para la producción de vinos de aguja gasificados. En tal caso, el aumento artificial del grado alcohólico natural se efectuará dentro de los límites señalados en el punto 5 de la letra D del anexo V.
4. Sin perjuicio de que los Estados miembros puedan aplicar disposiciones más restrictivas para la elaboración, dentro de su territorio, de productos que no correspondan a los códigos NC 2204 10, 2204 21 y 2204 29, el mosto de uva fresca «apagado» con alcohol sólo podrá ser utilizado para la elaboración de dichos productos.
5. El zumo de uva y el zumo de uva concentrado originarios de la Comunidad no podrán destinarse a vinificación ni añadirse al vino. El destino de dichos productos quedará sometido a control. Queda prohibida la fermentación alcohólica de dichos productos en el territorio de la Comunidad.
6. Las disposiciones de los apartados 4 y 5 no se aplicarán a los productos destinados a la fabricación, en el Reino Unido, en Irlanda ► **A1** y en Polonia ◀, de productos del código NC 2206 00, para los cuales los Estados miembros podrán admitir una denominación compuesta que incluya la palabra «vino», de conformidad con el punto 2 de la letra C del anexo VII.
7. Los vinos aptos para la producción de vino de mesa que no alcancen el grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de los vinos de mesa sólo podrán ponerse en circulación para la elaboración de vinos espumosos o para su entrega a las vinagrerías y destilerías o a otros usos industriales. El aumento artificial del grado alcohólico natural de dichos vinos y su mezcla con un vino de mesa para aumentar su grado alcohó-

## ▼B

lico volumétrico adquirido hasta el nivel exigido para un vino de mesa sólo podrá llevarse a cabo en las instalaciones del vinificador o por cuenta de éste.

8. Exceptuando el alcohol, el aguardiente o la piqueta, con la lía de vino y el orujo de uva no podrá obtenerse ni vino ni ninguna otra bebida destinados al consumo humano directo.

9. La piqueta, siempre que el Estado miembro interesado autorice su fabricación, sólo podrá utilizarse para la destilación o para el consumo familiar del viticultor individual.

10. El vino alcoholizado sólo podrá utilizarse para destilación.

11. El mosto de uva parcialmente fermentado, procedente de uva pasificada, sólo podrá ser comercializado para la elaboración de vinos de licor, únicamente en las regiones vitícolas donde fuese tradicional este uso en la fecha del 1 de enero de 1985, y de vinos elaborados a partir de uvas sobremaduras.

12. En el territorio de la Comunidad no se autorizará la transformación en vino o la adición al vino de uvas frescas, mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado, mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado, mosto de uva «apagado» con alcohol, zumo de uva y zumo de uva concentrado originarios de terceros países.

13. Los productos a que se refiere el apartado 12 no podrán someterse a fermentación alcohólica en el territorio de la Comunidad. Esta disposición no se aplicará a los productos destinados a la fabricación en el Reino Unido, en Irlanda ► **A1** y en Polonia ◀ de productos del código NC 2206 00 para los cuales los Estados miembros podrán admitir una denominación compuesta que incluya la palabra «vino», en aplicación del punto 2 de la letra C del anexo VII.

14. Quedará prohibida tanto la mezcla de un vino originario de un tercer país con un vino de la Comunidad como la mezcla en el territorio geográfico de la Comunidad entre vinos originarios de terceros países.

15. El Consejo podrá establecer excepciones, de conformidad con las obligaciones internacionales de la Comunidad, al apartado 12, a la primera frase del apartado 13 y al apartado 14.

#### Artículo 45

1. Salvo excepción, no podrán ofrecerse ni entregarse para el consumo humano directo los productos siguientes:

- a) los productos de los códigos NC 2204 10, 2204 21, 2204 29 y 2204 30 10, sean importados o no, que hayan sido sometidos a prácticas enológicas no autorizadas por la normativa comunitaria o, en el caso en que ello se autorice, por las normativas nacionales;
- b) los productos mencionados en las letras a), b) y c) del apartado 2 del artículo 1 que no sean sanos, cabales y comerciales;
- c) los productos contemplados en el apartado 2 del artículo 1 que no correspondan a las definiciones que figuran en el anexo I.

2. Las excepciones mencionadas en el apartado 1 para los productos importados se adoptarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 133 del Tratado.

#### Artículo 46

1. Las normas de desarrollo del presente capítulo y de los anexos IV y V se adoptarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75.

Dichas normas incluirán, en particular:

- a) en relación con la letra A del anexo V, medidas transitorias relativas a los vinos producidos antes del 1 de septiembre de 1986 y las modificaciones de las listas de vinos del punto 2;

## ▼B

- b) en relación con los anexos IV y V, los límites y determinadas condiciones para el uso de prácticas y tratamientos enológicos establecidos en dichos anexos, con excepción de los límites y condiciones fijados en los anexos antes citados;
  - c) las decisiones, excepciones, condiciones y listas contempladas en el presente capítulo y en el anexo V;
  - d) la aplicación de las letras C a G del anexo V a los productos cosechados en la regiones de la Comunidad no incluidas en las zonas vitícolas especificadas en el anexo III;
  - e) en relación con la letra J del anexo V, las listas que figuran en la letra b) del punto 2 y en el punto 6, las excepciones a que hace referencia la letra b) del punto 4 y el procedimiento de declaración y registro contemplado en el punto 6.
2. Se adoptarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75 las disposiciones siguientes:
- a) las normas que rigen la comparación entre determinadas prácticas y tratamientos enológicos aplicados en terceros países y los mencionados en el apartado 1 del artículo 43 y en el anexo IV;
  - b) las disposiciones que regulen las mezclas de mostos y vinos;
  - c) las características de pureza e identidad de las sustancias que se utilicen en las prácticas enológicas;
  - d) las disposiciones administrativas para la realización de prácticas y tratamientos enológicos autorizados; entre ellas podrá figurar la obligación de que determinadas prácticas y tratamientos enológicos se realicen únicamente bajo la vigilancia de una persona reconocida por el Estado miembro, que posea conocimientos suficientes para garantizar la calidad, la higiene y la salubridad del producto;
  - e) las condiciones que rijan la posesión, la circulación y los destinos de los productos contemplados en el artículo 45 o las listas de productos no sujetas a las condiciones establecidas en dicho artículo, y el establecimiento de criterios con el fin de evitar en casos específicos un rigor excesivo, las condiciones con arreglo a las cuales los Estados miembros pueden autorizar la posesión, circulación y destinos de productos que no cumplen las disposiciones del presente Reglamento distintos de los contemplados en el apartado 1 del artículo 45 o las disposiciones adoptadas en aplicación del presente Reglamento;
  - f) las reglas generales para el uso experimental de prácticas y tratamientos enológicos no autorizados de otra manera.
3. Se adoptarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75 los métodos de análisis que permitan determinar la composición de los productos regulados por el presente Reglamento y las normas que permitan establecer si dichos productos han sido sometidos a tratamientos que infrinjan las prácticas enológicas autorizadas.

Con arreglo al mismo procedimiento se adoptarán, en caso necesario, los límites cuantitativos de las sustancias cuya presencia revele el empleo de determinadas prácticas enológicas y los cuadros de análisis comparativos.

No obstante, cuando no se hayan previsto los métodos de análisis comunitarios o las normas contempladas en el párrafo primero para la detección y cuantificación de las sustancias para el producto en cuestión, los métodos de análisis utilizados serán los siguientes:

- a) los métodos de análisis autorizados por la Asamblea General de la Oficina Internacional de la Viña y del Vino (OIV), publicados por dicho organismo, o
- b) en ausencia de un método de análisis apropiado de los contemplados en la letra a), un método de análisis que cumpla las normas recomendadas por la Organización Internacional de Normalización (ISO), o
- c) en ausencia de alguno de los métodos contemplados en las letras a) y b) y teniendo en cuenta su exactitud, su repetibilidad y su reproducibilidad:

## ▼B

- i) un método de análisis admitido por el Estado miembro de que se trate, o
- ii) si fuera necesario, cualquier otro método de análisis adecuado.

Los métodos de análisis automáticos utilizados en vez de un método de análisis comunitario se considerarán equivalentes a los métodos de análisis comunitarios a que hace referencia el párrafo primero, siempre que se constate, de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75, que los resultados obtenidos son por su exactitud, repetibilidad y reproducibilidad, al menos iguales a los obtenidos mediante el método comunitario correspondiente.

## CAPÍTULO II

**DESIGNACIÓN, DENOMINACIÓN, PRESENTACIÓN Y PROTECCIÓN DE DETERMINADOS PRODUCTOS***Artículo 47*

1. Las normas relativas a la designación, denominación y presentación de determinados productos regulados por el presente Reglamento así como a la protección de determinadas indicaciones, menciones y términos, se establecen en el presente capítulo y en los anexos VII y VIII. Estas normas tendrán en cuenta, en particular, los objetivos siguientes:

- a) la protección de los intereses legítimos de los consumidores;
  - b) la protección de los intereses legítimos de los productores;
  - c) el buen funcionamiento del mercado interior;
  - d) el fomento de la producción de productos de calidad.
2. Las normas contempladas en el apartado 1 incluirán, en particular, disposiciones:
- a) que obliguen a la utilización de determinadas menciones;
  - b) que permitan la utilización de otras determinadas menciones, con arreglo a ciertas condiciones;
  - c) que permitan la utilización de otras menciones, inclusive informaciones que puedan ser útiles para los consumidores;
  - d) que regulen la protección y el control de determinadas menciones;
  - e) que regulen la utilización de indicaciones geográficas y de menciones tradicionales;
  - f) que rijan el etiquetado de productos importados o, cuando esté permitido con arreglo al presente Reglamento, elaborados a partir de estos productos, con objeto de garantizar que los consumidores estén informados de la naturaleza del producto de que se trate y que este último no esté etiquetado como producto comunitario o como producto de un Estado miembro.
3. Las normas contempladas en el apartado 1 serán aplicables para la designación de los productos que en el mismo se indican:
- a) en el etiquetado;
  - b) en los registros, así como en los documentos de acompañamiento y en los demás documentos prescritos por las disposiciones comunitarias, denominados en lo sucesivo «documentos oficiales», con excepción de los documentos aduaneros;
  - c) en los documentos comerciales, en particular en las facturas y en los albaranes; y
  - d) en la publicidad, siempre que en el presente Reglamento se contemplen disposiciones específicas para dicho fin.
4. Las normas contempladas en el apartado 1 serán aplicables para la presentación de los productos indicados en lo que se refiere:
- a) al recipiente, inclusive el dispositivo de cierre;
  - b) al etiquetado;

## ▼B

c) al embalaje.

5. Las normas contempladas en el apartado 1 serán aplicables a los productos existentes con vistas a la venta y a los productos puestos en circulación.

*Artículo 48*

La designación y la presentación de los productos contemplados en el presente Reglamento, así como toda publicidad relativa a dichos productos, no deberán ser engañosas ni de tal naturaleza que den lugar a confusiones o induzcan a error a las personas a las que van dirigidas, en particular en lo que respecta a:

- las indicaciones previstas en aplicación del artículo 47; esta disposición se aplicará asimismo cuando dichas indicaciones se utilicen en una traducción, cuando remitan a la procedencia efectiva o cuando estén acompañadas de términos como «género», «tipo», «método», «imitación», «marca» u otras menciones similares,
- la propiedades de los productos y, en particular, la naturaleza, la composición, el grado alcohólico volumétrico, el color, el origen o procedencia, la calidad, la variedad de vid, el año de cosecha o el volumen nominal de los recipientes,
- la identidad y calidad de las personas físicas o jurídicas o de una agrupación de personas que participen o hayan participado en la elaboración o en la distribución del producto, en particular las del embotellador.

*Artículo 49*

1. Los productos cuya designación o presentación no se ajusten a las disposiciones del presente Reglamento o a las normas adoptadas para su desarrollo no podrán destinarse a la venta, ser comercializados en la Comunidad, ni exportarse.

No obstante, para los productos destinados a la exportación:

- los Estados miembros podrán autorizar excepciones a las disposiciones del presente Reglamento cuando lo exija la legislación del tercer país de importación,
- podrán establecerse excepciones a las disposiciones del presente Reglamento en las normas de desarrollo, en los casos cubiertos por lo dispuesto en el primer guión.

2. El Estado miembro en cuyo territorio se encuentre el producto cuya designación o presentación no se ajusten a lo dispuesto en el apartado 1 las medidas necesarias para sancionar las infracciones cometidas según la gravedad de las mismas.

No obstante, el Estado miembro podrá permitir que el producto se destine a la venta, se comercialice en la Comunidad o se exporte, siempre que la designación o la presentación de dicho producto se modifiquen para cumplir lo dispuesto en el apartado 1.

*Artículo 50*

1. De conformidad con lo dispuesto en los artículos 23 y 24 del Acuerdo sobre los aspectos de los derechos de propiedad intelectual relacionados con el comercio, los Estados miembros adoptarán las medidas necesarias para permitir que las partes interesadas impidan la utilización en la Comunidad de una indicación geográfica que identifique productos a que hace referencia la letra b) del apartado 2 del artículo 1, para los productos no originarios del lugar designado por la indicación geográfica correspondiente, aun cuando se indique el verdadero origen del producto o la indicación geográfica se utilice traducida o acompañada de menciones tales como «género», «tipo», «estilo», «imitación» u otras menciones similares.

2. A efectos del presente artículo, se entenderá por «indicaciones geográficas» las indicaciones que identifiquen un producto como originario del territorio de un tercer país que sea miembro de la Organización Mundial del Comercio o de una región o localidad de ese territorio,

## ▼B

siempre que puedan atribuirse esencialmente a ese origen geográfico una determinada calidad, reputación o unas características específicas del producto.

3. Los apartados 1 y 2 se aplicarán sin perjuicio de lo dispuesto en otras disposiciones de la normativa comunitaria que establezcan normas para la denominación y presentación de los productos regulados por el presente Reglamento.

*Artículo 51*

1. A efectos de la aplicación del presente título, se entenderá por «nombre de una unidad geográfica menor que el Estado miembro», el nombre:

- de un lugar o de una unidad que agrupe los lugares,
- de un municipio o parte de municipio,
- de una subregión o parte de subregión vitícola,
- de una región que no sea una región determinada.

2. La utilización de una indicación geográfica para designar vinos de mesa resultantes de una mezcla de vinos procedentes de uvas cosechadas en áreas de producción diferentes estará admitida si el 85 % como mínimo del vino de mesa procedente de la mezcla proceden del área de producción de la que lleva el nombre.

No obstante, la utilización, para designar vinos de mesa blancos, de una indicación geográfica correspondiente a un área de producción situada dentro de la zona vitícola A o de la zona vitícola B únicamente se admitirá si los productos que componen la mezcla proceden de la zona vitícola de que se trate o si el vino en cuestión resulta de una mezcla entre vinos de mesa de la zona vitícola A y de vinos de mesa de la zona vitícola B.

3. Los Estados miembros podrán supeditar la utilización de una indicación geográfica para designar a un vino de mesa siempre que, en particular, sea obtenido íntegramente a partir de determinadas variedades designadas expresamente y que proceda exclusivamente del territorio, delimitado de forma precisa, del que lleve el nombre.

*Artículo 52*

1. Si un Estado miembro asigna el nombre de una región determinada para un vcprd así como, en su caso, para un vino destinado a ser transformado en vcprd de ese tipo, dicho nombre no podrá utilizarse para la designación de productos del sector vitivinícola que no procedan de dicha región y/o a los cuales no haya sido asignado ese nombre de conformidad con las reglamentaciones comunitaria y nacional aplicables. Lo mismo ocurrirá si un Estado miembro ha asignado el nombre de un municipio, de una parte de municipio o de un lugar únicamente para un vcprd así como, en su caso, para un vino destinado a ser transformado en vcprd de este tipo.

Sin perjuicio de las disposiciones comunitarias que se refieren específicamente a determinados tipos de vcprd, los Estados miembros podrán admitir, según condiciones de producción que ellos mismos determinarán, que el nombre de una región determinada vaya acompañado de una precisión relativa al modo de elaboración o al tipo de producto, o del nombre de una variedad de vid o su sinónimo.

No obstante lo dispuesto en el párrafo primero, el Consejo, a propuesta de la Comisión y por mayoría cualificada, podrá decidir, hasta el 31 de agosto de 2001, la autorización de que determinados nombres geográficos tradicionalmente utilizados para designar un vino de mesa y que han pasado a ser el nombre de una región determinada puedan seguir utilizándose igualmente para la designación de vinos de mesa durante tres campañas vitícolas como máximo.

2. Los nombres y las menciones siguientes:

- el nombre de una variedad de vid,

## ▼B

— una mención específica tradicional contemplada en el cuarto subguión del segundo guión de la letra c) del punto 2 de la letra A del anexo VII o en el segundo guión de la letra c) del punto 2 de la letra D del anexo VIII,

o

— una mención tradicional complementaria contemplada en el quinto guión de la letra b) del punto 1 de la letra B del anexo VII, siempre que se atribuya por un Estado miembro para la designación de un vino en virtud de disposiciones comunitarias,

únicamente podrán utilizarse para la designación, presentación y publicidad de una bebida que no sea un vino o un mosto de uva siempre que se excluya cualquier riesgo de confusión sobre la naturaleza, el origen o la procedencia y la composición de dicha bebida.

3. Queda prohibida la utilización de un nombre o de una mención contemplados en el apartado 2 o de uno de los términos «Hock», «Claret», «Liebfrauenmilch» y «Liebfraumilch», incluso acompañados de un término tal como «clase», «tipo», «manera», «imitación», o de otra expresión análoga, para la designación y la presentación:

— de una mercancía del código NC 2206, salvo si la mercancía de que se trate procede efectivamente del lugar así designado,

— de una mercancía comercializada con instrucciones claras para que el consumidor obtenga de ella un sucedáneo de vino; no obstante, podrá utilizarse el nombre de una variedad de vid si la mercancía en cuestión procediere efectivamente de dicha variedad, salvo que dicho nombre pudiere prestarse a confusión con el nombre de una región determinada o de una unidad geográfica utilizado para la designación de un vcpd.

4. Los nombres:

— de una región determinada,

— de una unidad geográfica menor que la región determinada, siempre que dicho nombre sea atribuido por un Estado miembro para la designación de un vino en virtud de disposiciones comunitarias,

únicamente podrán utilizarse para la designación, la presentación y la publicidad de una bebida que no sea un vino o un mosto de vino siempre que:

a) para los productos de los códigos NC 2009, 2202, 2205, 2206, 2207, 2208 y 2209, así como para los productos elaborados a partir de una materia prima vinícola, los nombres y menciones antes citados estén reconocidos en el Estado miembro de origen del producto y que este reconocimiento sea compatible con el Derecho comunitario;

b) para las bebidas distintas de las contempladas en la letra a), esté excluido cualquier riesgo de confusión sobre la naturaleza, el origen o la procedencia y la composición de dicha bebida.

No obstante, incluso si el reconocimiento a que se refiere la letra a) no ha tenido lugar, dichos nombres podrán seguir utilizándose hasta el 31 de diciembre de 2000 siempre que se cumpla lo dispuesto en la letra b).

### Artículo 53

1. Las normas de desarrollo para la aplicación del presente capítulo y de los anexos VII y VIII se adoptarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75. Dichas normas se referirán, en particular, a las excepciones, condiciones y autorizaciones contempladas en dichos anexos.

2. Se adoptarán, de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75, las disposiciones siguientes:

a) las indicaciones, signos y otras marcas mencionadas en la parte introductiva del anexo VII, o en el punto 2 de la letra A del anexo VIII;

b) la lista de las menciones específicas tradicionales contemplada en el cuarto subguión del segundo guión de la letra c) del punto 2 de la letra A del anexo VII, o contemplada en el segundo guión de la letra c) del punto 2 de la letra D del anexo VIII;



## ▼B

- c) las condiciones de utilización de las indicaciones geográficas contempladas en el punto 2 de la letra A del anexo VII;
- d) las indicaciones contempladas en el punto 4 de la letra A del anexo VII;
- e) las condiciones de utilización de las indicaciones contempladas en el punto 1 de la letra B del anexo VII y el marco de empleo de las indicaciones contempladas en el punto 3 de la letra B del anexo VII;
- f) las indicaciones contempladas en el punto 2 de la letra B del anexo VII y las condiciones en las que se utilizarán;
- g) la forma y las condiciones en las que se aplicarán las disposiciones del anexo VII a los productos que dependen del presente Reglamento, no contemplados en el punto 1 de la letra A del anexo VII o en el anexo VIII y, en particular, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el mosto de uva concentrado, el vino nuevo aún en fermentación y el vino de uva sobremadurada, producidos en la Comunidad;
- h) las condiciones de almacenamiento y de transporte de los productos en recipientes, así como su utilización y su marcado, incluso en lo que se refiere a los recipientes para la elaboración y el almacenamiento de los vinos espumosos;
- i) en su caso, la atribución de los nombres de unidades geográficas contempladas en el segundo guión del punto 1 de la letra E del anexo VIII;
- j) las indicaciones obligatorias y facultativas que deben figurar en los registros, en los documentos oficiales y en los documentos comerciales;
- k) las modalidades contempladas en los puntos 2 y 5 de la letra G del anexo VIII, respectivamente;
- l) las modalidades y disposiciones que contengan excepciones contempladas en el punto 6 de la letra I del anexo VIII.

## TÍTULO VI

## VINOS DE CALIDAD PRODUCIDOS EN REGIONES DETERMINADAS

*Artículo 54*

1. Se entenderá por «vinos de calidad producidos en regiones determinadas» o «vcprd» los vinos que cumplan las disposiciones del presente título y las disposiciones comunitarias y nacionales adoptadas al respecto.
2. Los vcprd comprenden las categorías siguientes:
  - a) los vinos de licor de calidad producidos en regiones determinadas, en adelante denominados «vlcprd», que se ajusten a la definición de vino de licor;
  - b) los vinos espumosos de calidad producidos en regiones determinadas, en adelante denominados «vecprd», que se ajusten a la definición de vino espumoso, incluidos los vecprd de tipo aromático;
  - c) los vinos de aguja de calidad producidos en regiones determinadas, en adelante denominados «vacprd», que se ajusten a la definición de vino de aguja;
  - d) los vcprd distintos de los indicados en las letras a), b) y c).
3. Los productos aptos para dar un vcprd son los siguientes:
  - a) las uvas frescas;
  - b) los mostos de uva;
  - c) los mostos de uva parcialmente fermentados;
  - d) los vinos nuevos aún en fermentación;
  - e) los vinos.

## ▼B

4. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión la lista de vcpdr que hayan reconocido y facilitarán información acerca de las disposiciones nacionales relativas a la producción y elaboración de cada uno de los vcpdr.
5. La Comisión publicará dicha lista en la serie C del *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

*Artículo 55*

1. Las disposiciones relativas a la producción de vcpdr, así como las normas nacionales adoptadas en aplicación del apartado 1 del artículo 57, teniendo en cuenta las condiciones tradicionales de producción, siempre que éstas no puedan atentar contra la política de calidad ni el buen funcionamiento del mercado interior, deberán basarse en los elementos siguientes:
  - a) delimitación de la zona de producción;
  - b) variedades de vid;
  - c) prácticas culturales;
  - d) métodos de vinificación;
  - e) grado alcohólico volumétrico natural mínimo;
  - f) rendimiento por hectárea;
  - g) análisis y evaluación de las características organolépticas.
2. Las disposiciones contempladas en el apartado 1 se enumeran en las letras A a J del anexo VI.
3. Las disposiciones de la letra K del anexo VI se aplicarán exclusivamente a los vcpdr. Las disposiciones de la letra L del anexo VI se aplicarán exclusivamente a los vlcpdr.

*Artículo 56*

1. Los Estados miembros adoptarán las normas según las cuales, en la fase de la producción:
  - a) el productor podrá:
    - i) no solicitar la calificación de vcpdr para un producto que figure en su declaración de cosecha o de producción como un producto apto para la obtención de vcpdr, o
    - ii) descalificar un vcpdr, en particular, en vino de mesa;
  - b) el organismo competente designado por los Estados miembros podrá descalificar un vcpdr.
2. La descalificación de un vcpdr en la fase de comercialización la efectuará:
  - a) el organismo competente el Estado miembro en cuyo territorio se encuentre el vino:
    - i) en caso de que el vino sea originario de ese Estado miembro, o
    - ii) en caso de que se trate de pequeñas cantidades que deberán determinarse;
  - b) el organismo competente del Estado miembro de origen del vino en los casos no contemplados en la letra a).
3. La descalificación a que hace referencia el apartado 2 se decidirá, en particular, en caso de que el organismo competente establezca que:
  - a) durante el almacenamiento o el transporte el vino ha sufrido una alteración que haya atenuado o modificado las propiedades del vcpdr en cuestión;
  - b) el vino ha sido sometido a manipulaciones no admitidas o su designación como vcpdr no es lícita.

## ▼B

*Artículo 57*

1. Además de los elementos contemplados en el artículo 55, los Estados miembros productores podrán definir, teniendo en cuenta los usos leales y constantes, todas las condiciones de producción y características complementarias que deban reunir los vcprd.
2. Además de las disposiciones establecidas en el presente Reglamento, los Estados miembros productores podrán definir, teniendo en cuenta los usos leales y constantes, todas las características o condiciones de producción, de elaboración y de circulación complementarias o más estrictas para los vcprd elaborados en su territorio.

*Artículo 58*

Las normas de desarrollo del presente título y del anexo VI se adoptarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75.

Estas normas podrán incluir, en particular:

- a) las decisiones, excepciones y listas previstas en el presente título y en el anexo VI;
- b) la delimitación de las áreas de proximidad inmediata a una región determinada, teniendo en cuenta, en particular, la situación geográfica y las estructuras administrativas;
- c) el destino de los vcprd descalificados y las condiciones relativas a su utilización;
- d) las disposiciones adecuadas relativas a la aplicación sistemática y generalizada de la pruebas organolépticas, al destino que vaya a darse a los vinos que no cumplan los requisitos exigidos por las pruebas y a las condiciones relativas a ese destino;
- e) la determinación de las pequeñas cantidades a que se refiere el inciso ii) de la letra a) del apartado 2 del artículo 56.

## TÍTULO VII

**RÉGIMEN DE INTERCAMBIOS COMERCIALES CON TERCEROS PAÍSES***Artículo 59*

1. Las importaciones en la Comunidad de cualquiera de los productos contemplados en las letras a) y b) del apartado 2 del artículo 1 estarán sujetas a la presentación de un certificado de importación. ►C1 Las importaciones de cualquiera de los restantes productos contemplados en el apartado 2 del artículo 1 y las exportaciones de cualquiera de los productos contemplados en dicho apartado podrán estar sujetas a la presentación de un certificado de importación o de exportación. ◀
2. El certificado será expedido por los Estados miembros a todas aquellas personas que lo solicitaren, cualquiera que sea el lugar de la Comunidad en que estén establecidas, sin perjuicio de las disposiciones que se adopten en aplicación de los artículos 62 y 63.

El certificado será válido en toda la Comunidad.

La expedición del certificado estará supeditada a la constitución de una fianza que garantice que los productos se importen o exporten durante el período de validez del certificado y, salvo en caso de fuerza mayor, la fianza se perderá total o parcialmente si la operación no se lleva a cabo en dicho plazo o sólo se realiza parcialmente.

3. Con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 75, se adoptará lo siguiente:
  - a) la lista de los productos para los que se exijan certificados de importación o exportación;
  - b) el período de validez de los certificados y las demás normas de desarrollo del presente artículo.



*Artículo 60*

1. Salvo disposición en contrario en el presente Reglamento, los tipos de los derechos del arancel aduanero común se aplicarán a los productos indicados en el apartado 2 del artículo 1.

2. En el caso de los zumos y mostos de los códigos NC 2009 60 y 2204 30 para los que la aplicación de los derechos del arancel aduanero común dependa del precio de importación del producto importado, dicho precio se verificará bien por control lote por lote, bien mediante un valor de importación a tanto alzado, calculado por la Comisión sobre la base de la cotizaciones de dichos productos en los países de origen.

En caso de que el precio de entrada declarado del lote de que se trate sea superior al valor de importación a tanto alzado, sumándole un margen fijado de conformidad con el apartado 3 y que no podrá ser superior al valor a tanto alzado en más de 10 %, deberá depositarse una fianza igual a los derechos de importación determinada sobre la base del valor de importación a tanto alzado.

Si, en el caso considerado en el párrafo segundo, no se declara el precio de entrada del lote correspondiente, la aplicación del arancel aduanero común dependerá del valor de importación a tanto alzado o de la aplicación, en las condiciones que se determinen con arreglo al apartado 3, de las disposiciones pertinentes de la normativa aduanera.

3. En el caso de que se apliquen las excepciones del apartado 15 del artículo 44 a productos importados, los importadores depositarán una fianza para esos productos ante las autoridades aduaneras designadas en el momento de su puesta en libre práctica. La fianza equivaldrá a una cantidad que deberá especificarse y se liberará cuando el importador demuestre ante las autoridades aduaneras del Estado miembro de puesta en libre práctica que los mostos se han transformado en zumo de uvas, utilizado en otros productos fuera del sector vinícola o, si se han vinificado, se han etiquetado adecuadamente.

4. Las normas de desarrollo del presente artículo se aprobarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75. Dichas normas determinarán, en particular, los criterios para establecer el régimen de control aplicable y los datos que deberán tenerse en cuenta para calcular los valores de importación a tanto alzado, el importe de la fianza prevista en el apartado 3 y las normas que rigen la liberación de dicha fianza.

*Artículo 61*

1. Con el fin de prevenir o contrarrestar los efectos perjudiciales que puedan tener en el mercado comunitario las importaciones de algunos de los productos a que se refiere el apartado 2 del artículo 1, la importación de uno o varios de tales productos con el tipo de derecho establecido en el arancel aduanero común estará sujeta al pago de un derecho de importación adicional si se dan las condiciones especificadas en el artículo 5 del Acuerdo de agricultura celebrado de conformidad con el artículo 300 del Tratado en el marco de las negociaciones comerciales multilaterales de la Ronda Uruguay, excepto cuando no haya riesgo de que las importaciones perturben el mercado comunitario o cuando los efectos de tal medida pudieran ser desproporcionados con relación al objetivo perseguido.

2. Los precios desencadenantes por debajo de los cuales podrá imponerse un derecho de importación adicional serán los comunicados por la Comunidad a la Organización Mundial del Comercio.

Los volúmenes desencadenantes que deberán superarse para imponer un derecho de importación adicional se determinarán, en particular, sobre la base de las importaciones de la Comunidad durante los tres años anteriores a aquel en que se produzcan o puedan producirse los efectos perjudiciales contemplados en el apartado 1.

3. Los precios de importación que deberán tomarse en consideración para imponer un derecho de importación adicional se determinarán sobre la base de los precios de importación cif del envío de que se trate.

## ▼B

Con tal fin, se compararán para el producto de que se trate los precios de importación cif con los precios representativos del producto en el mercado mundial o en el mercado comunitario de importación del producto.

4. La Comisión adoptará las normas de desarrollo del presente artículo de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 75. Estas normas tendrán por objeto, en particular, lo siguiente:

- a) la determinación de los productos a los que se aplicarán derechos de importación adicionales con arreglo al artículo 5 del Acuerdo de agricultura;
- b) los demás criterios necesarios para aplicar el apartado 1 con arreglo al artículo 5 del citado Acuerdo.

*Artículo 62*

1. Los contingentes arancelarios de los productos a que se refiere el presente Reglamento, resultantes de acuerdos celebrados con arreglo al artículo 300 del Tratado o de cualquier otro acto del Consejo, serán abiertos y gestionados por la Comisión con arreglo a las disposiciones aprobadas de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 75.

2. La gestión de los contingentes se podrá efectuar aplicando uno de los siguientes métodos o combinándolos entre sí:

- a) método basado en el orden cronológico de presentación de las solicitudes (según el principio de que «el primero en llegar es el primero en ser atendido»);
- b) método de reparto en proporción a las cantidades solicitadas en el momento de presentación de las solicitudes (con arreglo al método denominado «de examen simultáneo»);
- c) método basado en la consideración de las corrientes comerciales tradicionales (método «importadores tradicionales/recién llegados»).

Podrán adoptarse otros métodos adecuados, siempre que se evite cualquier tipo de discriminación entre los operadores interesados.

3. El método de gestión adoptado tendrá en cuenta, cuando resulte apropiado, las necesidades de abastecimiento del mercado comunitario y la necesidad de salvaguardar el equilibrio de éste, pudiendo inspirarse en métodos aplicados en el pasado a contingentes correspondientes a los contemplados en el apartado 1, sin perjuicio de los derechos derivados de los acuerdos celebrados en el marco de las negociaciones comerciales de la Ronda Uruguay.

4. Las normas de desarrollo a que se refiere el apartado 1 establecerán la apertura de contingentes anuales y, si fuere necesario, de forma convenientemente escalonada determinarán el método de gestión aplicable incluyendo, cuando corresponda:

- a) disposiciones que garanticen la naturaleza, procedencia y origen del producto;
- b) disposiciones referentes al reconocimiento del documento empleado para comprobar las garantías a que se refiere la letra a);
- c) las condiciones de expedición y el plazo de validez de los certificados de importación.

*Artículo 63*

1. En la medida en que resulte necesario para permitir la exportación:

- a) de los productos contemplados en las letras a), b) y c) del apartado 2 del artículo 1;
- b) de los azúcares del código NC 1701, de la glucosa y el jarabe de glucosa de los códigos NC 1702 30 91, 1702 30 99, 1702 40 90 y 1702 90 50, incluso en forma de productos de los códigos NC 1702 30 51 y 1702 30 59, incorporados a productos de los códigos NC 2009 60 11, 2009 60 71, 2009 60 79 y 2204 30 99,

## ▼B

podrá compensarse mediante una restitución por exportación la diferencia entre los precios de estos productos en el comercio internacional y los precios comunitarios, ciñéndose a los límites resultantes de los acuerdos celebrados de conformidad con el artículo 300 del Tratado.

2. Para la asignación de las cantidades que puedan exportarse con restitución se adoptará el método:

- a) más adaptado a la naturaleza del producto y a la situación del mercado correspondiente, que permita utilizar los recursos disponibles con la mayor eficacia posible, teniendo en cuenta la eficacia y la estructura de las exportaciones comunitarias, sin crear, no obstante, discriminaciones entre operadores grandes y pequeños;
- b) menos complicado para los operadores desde el punto de vista administrativo, teniendo en cuenta las necesidades de gestión;
- c) que evite cualquier discriminación entre los operadores interesados.

3. La restitución será la misma para toda la Comunidad. Podrá variar según el destino cuando la situación del comercio internacional o las necesidades específicas de determinados mercados así lo exijan.

Las restituciones a que se refiere la letra a) del apartado 1 se fijarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 75. La fijación se hará de forma periódica.

En caso necesario, la Comisión podrá modificar dentro de un período las restituciones fijadas periódicamente, a petición de un Estado miembro o por propia iniciativa.

Las disposiciones del artículo 64 relativas a los productos contemplados en el mismo se aplicarán de manera complementaria.

4. La restitución únicamente se concederá previa solicitud y previa presentación del certificado de exportación correspondiente.

5. La restitución aplicable a la exportación de los productos contemplados en el artículo 1 será la vigente el día de la solicitud del certificado y, si se trata de una restitución diferenciada, la aplicable el mismo día:

- a) al destino indicado en el certificado o, en su caso,
- b) al destino real, si éste es distinto del indicado en el certificado; en tal caso el importe aplicable no podrá ser superior al aplicable al destino indicado en el certificado.

Podrán adoptarse las medidas que se consideren adecuadas para evitar la utilización abusiva de la flexibilidad ofrecida en el presente apartado.

6. Podrán establecerse excepciones a los apartados 4 y 5 para los productos contemplados en el artículo 1 que disfruten de restituciones correspondientes a operaciones de ayuda alimentaria, de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 75.

7. El cumplimiento de los límites en volumen resultantes de acuerdos celebrados de conformidad con el artículo 300 del Tratado se garantizará sobre la base de los certificados de exportación expedidos para los períodos de referencia previstos en los mismos y aplicables a los productos de que se trate.

En lo que respecta al cumplimiento de las obligaciones derivadas de los acuerdos celebrados en el marco de las negociaciones comerciales de la Ronda Uruguay, la validez de los certificados de exportación no se verá afectada por la expiración de un período de referencia.

8. Las normas de desarrollo del presente artículo, incluidas las relativas a la redistribución de las cantidades exportables que no se hayan asignado o utilizado, se adoptarán de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 75.

#### Artículo 64

1. El presente artículo se aplicará a las restituciones a que se refiere el apartado 1 del artículo 63.

**▼B**

2. El importe de la restitución para los productos a que se refiere la letra b) del apartado 1 del artículo 63 será igual:

- a) para el azúcar en bruto y el azúcar blanco, al importe de la restitución por exportación de estos productos en estado natural fijado con arreglo al artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 1785/81 del Consejo, de 30 de junio de 1981, por el que se establece la organización común de mercados en el sector del azúcar <sup>(1)</sup> y a las disposiciones adoptadas para su aplicación;
- b) para la glucosa y el jarabe de glucosa, al importe de la restitución por exportación de estos productos en estado natural fijado con arreglo al artículo 13 del Reglamento (CEE) n° 1766/92 del Consejo, de 30 de junio de 1992, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los cereales <sup>(2)</sup> y a las disposiciones adoptadas para su aplicación.

Para poder disfrutar de la restitución, los productos transformados deberán ir acompañados al exportarse de una declaración del solicitante en la que se indiquen las cantidades de azúcar en bruto, de azúcar blanco, de glucosa y de jarabe de glucosa utilizadas en la fabricación de los mismos.

La exactitud de la declaración estará sujeta al control de las autoridades competentes del Estado miembro que se trate.

3. Las restituciones se fijarán tomando en consideración los elementos siguientes:

**▼C1**

- a) situación y perspectivas de evolución:

**▼B**

- i) en el mercado comunitario, de los precios y de las existencias de los productos indicados en el apartado 1 del artículo 63,
  - ii) de los precios de dichos productos en el mercado internacional;
  - b) gastos de comercialización y de transporte más favorables a partir de los mercados comunitarios hasta los puertos u otros lugares de exportación de la Comunidad, así como los gastos de transporte hasta el país de destino;
  - c) objetivos de la organización común del mercado vitivinícola, que estriban en garantizar una situación equilibrada de dicho mercado y un desarrollo natural en el ámbito de los precios y el comercio;
  - d) límites resultantes de los acuerdos celebrados de conformidad con el artículo 300 del Tratado;
  - e) conveniencia de evitar perturbaciones en el mercado comunitario;
  - f) aspecto económico de las exportaciones previstas.
4. Los precios del mercado comunitario a que hace referencia el apartado 1 del artículo 63 se determinarán teniendo en cuenta los precios que resulten más favorables para la exportación.

Al determinar los precios del comercio internacional a que hace referencia el apartado 1 del artículo 63 se tendrán en cuenta:

- a) los precios registrados en los mercados de los terceros países;
- b) los precios más favorables a la importación de terceros países, practicados en los terceros países de destino;
- c) los precios de producción registrados en los terceros países exportadores, teniendo en cuenta las subvenciones que, en su caso, concedan esos países;
- d) los precios de oferta franco frontera en la Comunidad.

<sup>(1)</sup> DO L 177 de 1.7.1981, p. 4; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 1148/98 (DO L 159 de 3.6.1998, p. 38).

<sup>(2)</sup> DO L 281 de 1.7.1992, p. 21; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 1253/1999 (DO L 160 de 26.6.1999, p. 18).

## ▼B

5. Sin perjuicio de lo dispuesto en el párrafo tercero del apartado 3 del artículo 63, la periodicidad según la cual se fijará la lista de productos a los que se concedan efectivamente restituciones y el importe de éstas se determinarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 75.

6. La restitución se pagará cuando se haya presentado el justificante de que los productos:

- a) son de origen comunitario;
- b) se han exportado fuera de la Comunidad, y
- c) en el caso de las restituciones diferenciadas, han llegado al destino indicado en el certificado o a otro destino para el que se haya fijado la restitución, sin perjuicio de lo dispuesto en la letra b) del apartado 5 del artículo 63; no obstante, podrán establecerse excepciones a esta norma de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 75, siempre que las condiciones que se determinen ofrezcan garantías equivalentes.

Podrán adoptarse disposiciones complementarias de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 75.

7. Sin perjuicio de la letra a) del apartado 6, si no se ha autorizado una excepción con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 75, no se concederán restituciones por exportación de productos importados de terceros países y reexportados a terceros países.

#### *Artículo 65*

1. En la medida necesaria para el buen funcionamiento de la organización común del mercado vitivinícola, en determinados casos el Consejo, a propuesta de la Comisión y por mayoría cualificada, podrá excluir total o parcialmente la utilización del régimen de perfeccionamiento activo para los productos contemplados en el artículo 1.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, si la situación contemplada en el mismo resultara excepcionalmente urgente y el mercado comunitario sufriera o corriera el riesgo de sufrir perturbaciones debidas al régimen de perfeccionamiento activo o pasivo, la Comisión decidirá, a instancia de un Estado miembro o por propia iniciativa, las medidas necesarias, que comunicará al Consejo y a los Estados miembros; estas medidas no podrán tener una validez superior a seis meses y serán de inmediata aplicación. Si un Estado miembro solicitare a la Comisión la adopción de medidas, ésta tomará una decisión en el plazo de una semana a partir de la recepción de la solicitud.

3. Cualquier Estado miembro podrá impugnar ante el Consejo la decisión de la Comisión en el plazo de una semana a partir del día de su comunicación. El Consejo podrá confirmar, modificar o derogar por mayoría cualificada la decisión de la Comisión. De no adoptar el Consejo decisión alguna al respecto en el plazo de tres meses, la decisión de la Comisión se considerará derogada.

#### *Artículo 66*

1. Las normas generales para la interpretación de la nomenclatura combinada y las normas particulares para su aplicación serán aplicables a la clasificación de los productos que se rigen por el presente Reglamento; la nomenclatura arancelaria resultante de la aplicación del presente Reglamento se incluirá en el arancel aduanero común.

2. Salvo disposición en contrario del presente Reglamento o adoptada en virtud de disposiciones del mismo, estarán prohibidas:

- a) la percepción de cualquier exacción de efecto equivalente a un derecho de aduana;
- b) la aplicación de cualquier restricción cuantitativa o medida de efecto equivalente.



## ▼B

*Artículo 67*

1. Queda prohibida la importación de los productos contemplados en el presente Reglamento a los que se haya añadido alcohol, con excepción de los que correspondan a productos originarios de la Comunidad para los que dicha adición de alcohol esté permitida.
2. Las normas de desarrollo del presente artículo y, en particular, las condiciones de correspondencia de los productos, así como las excepciones al apartado 1 se adoptarán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 75.

*Artículo 68*

1. Los productos mencionados en las letras a) y b) del apartado 2 del artículo 1 sólo podrán importarse cuando se cumplan las condiciones siguientes:
  - a) para todos los productos:
    - i) ser conformes a las disposiciones que rigen la producción, la comercialización y, en su caso, el despacho al consumo humano directo en el tercer país del que sean originarios y se demuestre que esta condición se cumple mediante un certificado expedido por un organismo competente del tercer país del que sea originario el producto, que deberá estar incluido en una lista que deberá adoptarse,
    - ii) si se destinan al consumo humano directo, cuando vayan acompañados por un informe de análisis establecido por un organismo o servicio designado por el tercer país de que el producto sea originario;
  - b) para los vinos destinados al consumo humano directo distintos de los vinos de licor y espumosos:
    - i) tener un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 9 % vol y un grado alcohólico volumétrico total no superior al 15 % vol,
    - ii) tener un contenido en acidez total, expresada en ácido tartárico, no inferior a 3,5 gramos por litro, es decir, 46,6 miliequivalentes por litro.
2. De conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75 podrá establecerse que:
  - a) se definan las características que presentarán los vinos de licor y los vinos espumosos y se establezcan excepciones a lo dispuesto en la letra b) del apartado 1;
  - b) se exima del certificado y del informe de análisis establecidos en la letra a) del apartado 1 a determinados productos contemplados en el apartado 1 transportados en cantidades limitadas y envasados en pequeños recipientes;
  - c) se exima total o parcialmente del cumplimiento de los requisitos exigidos en el certificado o en el informe de análisis previstos en la letra a) del apartado 1 a determinados vinos que vayan acompañados por un certificado de denominación de origen o por un certificado de origen.
3. Las normas de desarrollo del presente artículo se adoptarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75.

*Artículo 69*

1. Si, debido a las importaciones o a las exportaciones, el mercado comunitario de uno o varios de los productos contemplados en el apartado 2 del artículo 1 sufriera o corriera el riesgo de sufrir perturbaciones graves que hicieran peligrar los objetivos del artículo 33 del Tratado, podrán aplicarse medidas adecuadas al comercio con terceros países hasta que desaparezca la perturbación o el riesgo de perturbación.

Para determinar si la situación justifica la aplicación de esas medidas, se tendrá especialmente en cuenta lo siguiente:

## ▼B

- a) las cantidades para las que se hayan expedido o solicitado certificados de importación y la situación del mercado del vino en la Comunidad;
- b) en su caso, la importancia de la intervención.

A propuesta de la Comisión, el Consejo adoptará, por mayoría cualificada, las normas generales de aplicación del presente apartado y decidirá los casos en los que los Estados miembros puedan tomar medidas cautelares y las limitaciones a que deberán atenerse.

2. En caso de que se presente la situación contemplada en el apartado 1, la Comisión adoptará las medidas necesarias, a instancia de un Estado miembro o por propia iniciativa. Tales medidas se comunicarán a los Estados miembros y serán de inmediata aplicación. Si un Estado miembro solicitare a la Comisión la adopción de medidas, ésta tomará una decisión en el plazo de tres días laborables a partir de la recepción de la solicitud.

3. Cualquier Estado miembro podrá impugnar ante el Consejo la decisión de la Comisión en el plazo de tres días laborables a partir del día de su comunicación. El Consejo se reunirá sin demora y podrá modificar o anular por mayoría cualificada la medida de que se trate.

4. Las disposiciones del presente artículo se aplicarán respetando las obligaciones que se deriven de los acuerdos internacionales celebrados de conformidad con el apartado 2 del artículo 300 del Tratado.

## TÍTULO VIII

## DISPOSICIONES GENERALES, TRANSITORIAS Y FINALES

*Artículo 70*

1. Los productos a que se refiere el presente Reglamento sólo podrán circular dentro de la Comunidad si van acompañados por un documento controlado por la administración.
2. Las personas físicas o jurídicas o agrupaciones de personas que manejen esos productos en el ejercicio de su profesión, en particular los productores, embotelladores, elaboradores y negociantes que se determinen, tendrán la obligación de llevar registros en los que consignen las entradas y salidas de los citados productos.
3. Las normas de desarrollo del presente artículo y, en especial, la naturaleza y el modelo del documento indicado en el apartado 1, así como las excepciones al presente artículo se adoptarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75.

*Artículo 71*

1. Salvo disposición en contrario del presente Reglamento, los artículos 87, 88 y 89 del Tratado se aplicarán a la producción y al comercio de los productos a que se refiere el presente Reglamento.
2. El capítulo II del título II no impedirá la concesión de ayudas nacionales que tengan objetivos similares a los enunciados en dicho capítulo. No obstante, el apartado 1 se aplicará a tales ayudas.

*Artículo 72*

1. Los Estados miembros designarán uno o más organismos a los que encomendarán el control de la observancia de las normas comunitarias en el sector vitivinícola. Asimismo, designarán los laboratorios autorizados para realizar los análisis oficiales en el sector vitivinícola.
2. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión el nombre y la dirección de esos organismos y laboratorios. La Comisión transmitirá esta información a los demás Estados miembros.
3. La Comisión creará un cuerpo específico de agentes que colaborarán con los organismos competentes de los Estados miembros en los controles que se efectúen sobre el terreno para garantizar una aplicación uniforme de la normativa vitivinícola.

**▼B**

4. Las normas de desarrollo del presente artículo se adoptarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75.

Podrán incluir, en particular, disposiciones tendentes a:

- a) garantizar una aplicación uniforme de las disposiciones comunitarias en el sector vitivinícola, especialmente en materia de controles;
- b) regular las relaciones entre los organismos designados;
- c) regular los procedimientos financieros específicos para mejorar los controles;
- d) regular las sanciones administrativas;
- e) regular la competencia y las obligaciones de los inspectores que se hayan designado.

*Artículo 73*

Los Estados miembros y la Comisión se comunicarán recíprocamente los datos necesarios para la aplicación del presente Reglamento. Las modalidades de esta comunicación, la naturaleza y presentación de esos datos, los plazos para remitirlos y la difusión de la información recogida se adoptarán de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75.

*Artículo 74*

Se crea un Comité de gestión del vino, denominado en lo sucesivo «el Comité», compuesto por representantes de los Estados miembros y presidido por un representante de la Comisión.

**▼M6***Artículo 75*

1. La Comisión estará asistida por el Comité de gestión del vino.
2. En los casos en que se haga referencia al presente artículo, serán de aplicación los artículos 4 y 7 de la Decisión 1999/468/CE <sup>(1)</sup>.

El plazo contemplado en el apartado 3 del artículo 4 de la Decisión 1999/468/CE queda fijado en un mes.

3. El Comité aprobará su reglamento interno.

**▼B***Artículo 76*

El Comité podrá examinar cualquier otra cuestión suscitada por su presidente, ya sea a iniciativa de este último o a instancia del representante de un Estado miembro.

*Artículo 77*

1. El presente Reglamento se aplicará teniendo en cuenta, paralela y adecuadamente, los objetivos previstos en los artículos 33 y 131 del Tratado.
2. El presente Reglamento se aplicará respetando las obligaciones que se deriven de los acuerdos internacionales celebrados de conformidad con el apartado 2 del artículo 300 del Tratado.

*Artículo 78*

1. El Reglamento (CE) n° 1258/1999 y las disposiciones adoptadas en aplicación del mismo se aplicarán a los productos contemplados en el presente Reglamento.
2. La prima indicada en el capítulo II del título II, la ayuda indicada en el capítulo III del título II, la ayuda indicada en el capítulo I del título III, el precio de compra y la ayuda indicados en el capítulo II del título III, las ayudas indicadas en el capítulo III del título III y las resti-

<sup>(1)</sup> DO L 184 de 17.7.1999, p. 23.

**▼B**

tuciones indicadas en el título VII se considerarán intervenciones destinadas a estabilizar los mercados agrícolas en la acepción del apartado 2 del artículo 2 del Reglamento (CE) nº 1258/1999.

3. Sin perjuicio de disposiciones más restrictivas, las ayudas comunitarias que pueden concederse en virtud del título III y las restituciones que pueden concederse en virtud del título VII únicamente podrán concederse a productos elaborados en la Comunidad a partir de uvas cosechadas en la Comunidad.

*Artículo 79*

A fin de evitar excedentes de vino de mesa y de vinos aptos para la obtención de vino de mesa, los Estados miembros podrán adoptar un límite para los rendimientos agronómicos, expresados en una cantidad de hectolitros por hectárea, cuyo rebasamiento impida que los productores puedan optar a las ayudas previstas en el presente Reglamento.

*Artículo 80*

De acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 75 se adoptarán medidas para:

- a) facilitar la transición entre las disposiciones de los Reglamentos indicados en el artículo 81 y las del presente Reglamento; y
- b) en caso necesario, resolver problemas prácticos específicos. Dichas medidas, siempre que estén debidamente justificadas, podrán no ajustarse a determinadas disposiciones del presente Reglamento.

*Artículo 81*

Quedan derogados los Reglamentos (CEE) nº 346/79, (CEE) nº 351/79, (CEE) nº 460/79, (CEE) nº 456/80, (CEE) nº 457/80, (CEE) nº 458/80, (CEE) nº 1873/84, (CEE) nº 895/85, (CEE) nº 822/87, (CEE) nº 823/87, (CEE) nº 1442/88, (CEE) nº 3877/88, (CEE) nº 4252/88, (CEE) nº 2046/89, (CEE) nº 2048/89, (CEE) nº 2389/89, (CEE) nº 2390/89, (CEE) nº 2391/89, (CEE) nº 2392/89, (CEE) nº 3677/89, (CEE) nº 3895/91, (CEE) nº 2332/92 y (CEE) nº 2333/92.

*Artículo 82*

El presente Reglamento entrará en vigor el séptimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Será aplicable a partir del 1 de agosto de 2000.

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



## ANEXO I

## DEFINICIONES DE LOS PRODUCTOS

Las definiciones que figuran a continuación se aplican:

- a los productos obtenidos en la Comunidad a partir de uva cosechada en ella, comprendidos los vinos a que se refiere el punto 15, sexto guión, y
- a los productos distintos de aquellos a los que se refieren los puntos 3, 4, 5, 6, 7, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 y 24, cuando:
  - sean originarios de un tercer país o
  - se elaboren en la Comunidad a partir de uva cosechada fuera de ella, en la medida en que su elaboración esté permitida en virtud del presente Reglamento.

Las definiciones de los productos vitivinícolas a los que no sea aplicable el presente Anexo se decidirán, en la medida en que sea necesario, con arreglo al presente Reglamento, de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 75.

1. *Uva fresca*: el fruto de la vid utilizado en vinificación, maduro o incluso ligeramente pasificado, que puede ser estrujado o prensado con medios corrientes de bodega y capaz de iniciar espontáneamente una fermentación alcohólica.
2. *Mosto de uva*: el producto líquido obtenido de uva fresca de manera natural o mediante procedimientos físicos cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido sea igual o inferior al 1 % vol.
3. *Mosto de uva parcialmente fermentado*: el producto procedente de la fermentación de mosto de uva, con un grado alcohólico volumétrico adquirido superior al 1 % vol. e inferior a las tres quintas partes de su grado alcohólico volumétrico total; no obstante, determinados *veprd* cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido sea inferior a las tres quintas partes de su grado alcohólico volumétrico total sin ser inferior al 4,5 % vol. no se considerarán mosto parcialmente fermentado. ► **A1** «El *veprd*» Tokaji eszencia, originario de Hungría, no se considera como mosto de uva parcialmente fermentado. ◀
4. *Mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada*: el producto procedente de la fermentación parcial de un mosto de uva obtenido a partir de uvas pasificadas, con un contenido total de azúcar antes de la fermentación de 272 gr/l como mínimo y cuyo grado alcohólico volumétrico natural y adquirido no sea inferior al 8 % vol. No obstante, determinados vinos que respondan a estos requisitos no se considerarán mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada.
5. *Mosto de uva fresca «apagado» con alcohol*: el producto:
  - con un grado alcohólico volumétrico adquirido igual o superior al 12 % vol. e inferior al 15 % vol., y
  - obtenido mediante adición a un mosto de uva no fermentado, con un grado alcohólico volumétrico natural no inferior al 8,5 % vol. y procedente exclusivamente de las variedades de vid indicadas en el apartado 5 del artículo 42:
    - bien de alcohol neutro de origen vínico, incluido el alcohol procedente de la destilación de uvas pasas, con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 95 % vol.,
    - bien de un producto no rectificado procedente de la destilación de vino, con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 52 % ni superior al 80 % vol.
6. *Mosto de uva concentrado*: el mosto de uva sin caramelizar:
  - obtenido por deshidratación parcial de mosto de uva, efectuada por cualquier método autorizado, excepto el fuego directo, de modo que el valor numérico indicado por el refractómetro, utilizado según un método que se determinará, a la temperatura de 20 °C no sea inferior al 50,9 %;
  - procedente exclusivamente de las variedades de vid indicadas en el apartado 5 del artículo 42;
  - procedente de mosto de uva que tenga al menos el grado alcohólico volumétrico natural mínimo fijado para la zona vitícola en que se haya cosechado la uva.

Se admite un grado alcohólico volumétrico adquirido en el mosto de uva concentrado que no exceda del 1 % vol.
7. *Mosto de uva concentrado rectificado*: el producto líquido sin caramelizar:

## ▼B

- obtenido por deshidratación parcial del mosto de uva, efectuada por cualquier método autorizado, excepto el fuego directo, de modo que el valor numérico indicado por el refractómetro, utilizado según un método que se determinará, a la temperatura de 20 °C no sea inferior al 61,7 %;
- que haya sido sometido a tratamientos autorizados de desacidificación y de eliminación de componentes distintos del azúcar;
- que tenga las siguientes características:
  - pH no superior a 5 a 25° Brix,
  - densidad óptica, a 425 nanómetros bajo un espesor de 1 cm, no superior a 0,100 en mosto de uva concentrado a 25° Brix,
  - contenido en sacarosa no detectable por el método de análisis que se determine,
  - índice Folin-Ciocalteu no superior a 6 a 25° Brix,
  - acidez de grado no superior a 15 miliequivalentes por kilogramo de azúcares totales,
  - contenido en anhídrido sulfuroso no superior a 25 miligramos por kilogramo de azúcares totales,
  - contenido en cationes totales no superior a 8 miliequivalentes por kilogramo de azúcares totales,
  - conductividad a 25° Brix y a 20 °C no superior a 120 micro-siemens por centímetro,
  - contenido en hidroximetilfurfural no superior a 25 miligramos por kilogramo de azúcares totales,
  - presencia de mesoinositol;
- procedente exclusivamente de las variedades de vid indicadas en el apartado 5 del artículo 42;
- procedente de mosto de uva que tenga al menos el grado alcohólico volumétrico natural mínimo fijado para la zona vitícola en que se cosechó la uva.

Se admite un grado alcohólico volumétrico adquirido en el mosto de uva concentrado rectificado que no exceda del 1 % vol.

8. *Zumo de uva*: el producto líquido no fermentado, pero capaz de fermentar, obtenido por métodos adecuados que lo hagan apto para ser consumido tal cual; obtenido:
  - a) a partir de uva fresca o de mosto de uva, o
  - b) por reconstitución:
    - de mosto de uva concentrado, o
    - de zumo de uva concentrado.
 Se admite un grado alcohólico volumétrico adquirido en el zumo de uva que no exceda del 1 % vol.
9. *Zumo de uva concentrado*: el zumo de uva sin caramelizar obtenido por deshidratación parcial de zumo de uva, realizada por cualquier método autorizado, excepto el fuego directo, de modo que el valor numérico indicado por el refractómetro, utilizado según un método que se determinará, a la temperatura de 20 °C no sea inferior al 50,9 %.
 

Se admite un grado alcohólico volumétrico adquirido en el zumo de uva concentrado que no exceda del 1 % vol.
10. *Vino*: el producto obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva.
11. *Vino nuevo en proceso de fermentación*: el vino cuya fermentación alcohólica aún no ha concluido y que no ha sido aún separado de sus lías.
12. *Vino apto para la obtención de vino de mesa*: el vino:
  - procedente exclusivamente de las variedades de vid indicadas en el apartado 5 del artículo 42,
  - producido en la Comunidad,
  - cuyo grado alcohólico volumétrico natural mínimo sea al menos igual al fijado para la zona vitícola en que se haya producido.
13. *Vino de mesa*: el vino distinto de los vinos:
  - procedente exclusivamente de las variedades de vid indicadas en el apartado 5 del artículo 42,
  - producido en la Comunidad,

## ▼B

- que tenga, tanto si se han efectuado las operaciones señaladas en la letra D del Anexo V como si no, un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 8,5 % vol., siempre que el vino proceda exclusivamente de uva cosechada en las zonas vitícolas A y B, y no inferior al 9 % vol. en las restantes zonas vitícolas, así como un grado alcohólico volumétrico total no superior al 15 % vol.,
- cuyo contenido en acidez total, expresada en ácido tartárico, no sea inferior a 3,5 gr/l o a 46,6 miliequivalentes por litro, salvo las excepciones que se puedan adoptar.

No obstante, en el caso de los vinos producidos en las zonas vitícolas que se determinen, obtenidos sin aumento artificial del grado alcohólico natural, el límite máximo del grado alcohólico volumétrico total podrá ser de hasta el 20 % vol.

El vino de mesa «retsina» es el vino de mesa producido únicamente en el territorio geográfico de Grecia a partir de mosto de uva tratado con la resina de *pinus halepensis*. La utilización de resina de *pinus halepensis* sólo se admite para obtener un vino de mesa «retsina» en las condiciones definidas por la reglamentación griega en vigor.

14. *Vino de licor*: el producto:

## A. que tenga:

- un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 15 % vol. ni superior al 22 % vol.,
- un grado alcohólico volumétrico total no inferior al 17,5 % vol., con la excepción de determinados vinos de licor de calidad producidos en regiones determinadas (vlcprd) que figuren en la lista que se adopte;

## B. obtenido:

## a) a partir de:

- mosto de uva parcialmente fermentado,
- vino,
- una mezcla de ambos productos,
- en el caso de algunos vlcprd a determinar, mosto de uva o mezcla de este producto con vino;

todos estos productos deberán, para los vinos de licor y los vlcprd:

- proceder de variedades de vid que se elegirán de entre las indicadas en el apartado 5 del artículo 42, y
- tener un grado alcohólico volumétrico natural inicial no inferior al 12 % vol., con la excepción de determinados vlcprd que figuren en la lista que se adopte;

## b) y mediante adición:

## i) solos o mezclados:

- de alcohol neutro de origen vitícola, incluido el alcohol producido por destilación de pasas, con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 96 % vol.,
- de destilado de vino o de pasas, con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 52 % vol. ni superior al 86 % vol.;

## ii) así como, en su caso, de uno o varios de los productos siguientes:

- mosto de uva concentrado,
- una mezcla de uno de los productos señalados en el inciso i) con uno de los mostos de uva señalados en el primer y cuarto guiones de la letra a);

## iii) para determinados vlcprd que figuren en la lista que se adopte:

- bien de los productos enunciados en el inciso i), solos o mezclados,
- bien de uno o varios de los productos siguientes:
  - alcohol de vino o alcohol de pasas, con un grado alcohólico volumétrico adquirido que no sea inferior al 95 % vol. ni superior al 96 % vol.,
  - aguardiente de vino o de orujo de uva, con un grado alcohólico volumétrico adquirido que no sea inferior al 52 % vol. ni superior al 86 % vol.,
  - aguardiente de pasas con un grado alcohólico volumétrico adquirido que no sea inferior al 52 % vol. e inferior al 94,5 % vol.,

## ▼B

- así como, en su caso, de uno o varios de los productos siguientes:
    - mosto de uva parcialmente fermentado obtenido a partir de uvas pasificadas,
    - mosto de uva concentrado obtenido por aplicación directa de fuego que se ajuste, exceptuando para esta operación, a la definición de mosto de uva concentrado,
    - mosto de uva concentrado,
    - una mezcla de uno de los productos señalados en el segundo guión con uno de los mostos de uva señalados en el primer y cuarto guiones de la letra a).
15. *Vino espumoso*: sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 3 del artículo 44, el producto obtenido mediante primera o segunda fermentación alcohólica:
- de uva fresca,
  - de mosto de uva,
  - de vino,
- aptos para la obtención de vino de mesa,
- de vino de mesa,
  - de vcprd,
  - de vinos importados, que figuren en la lista que se adopte, procedentes de variedades de vid y de regiones vitícolas que posean características que los distinguan de los vinos comunitarios.
- que, al descorchar el envase, desprende anhídrido carbónico procedente exclusivamente de la fermentación y, que conservado a la temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al anhídrido carbónico disuelto igual o superior a 3 bares.
16. *Vino espumoso gasificado*: el producto:
- obtenido a partir de vino de mesa,
  - que, al descorchar el envase, desprende anhídrido carbónico procedente total o parcialmente de una adición de este gas, y que
  - conservado a la temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al anhídrido carbónico disuelto igual o superior a 3 bares.
17. *Vino de aguja*: el producto:
- obtenido a partir de vino de mesa, de vcprd o de productos aptos para la obtención de vino de mesa o de vcprd, siempre que estos vinos o productos tengan un grado alcohólico volumétrico total no inferior al 9 % vol.,
  - con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 7 % vol.,
  - que, conservado a la temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al anhídrido carbónico en disolución no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bares,
  - que se presente en recipientes de 60 litros o menos
18. *Vino de aguja gasificado*: el producto:
- obtenido a partir de vino de mesa, de vcprd o de productos aptos para la obtención de vino de mesa o de vcprd,
  - con un grado alcohólico adquirido no inferior al 7 % vol. y un grado alcohólico total no inferior al 9 % vol.,
  - que, conservado a la temperatura de 20 °C en envases cerrados, alcanza una sobrepresión debida al anhídrido carbónico en disolución, añadido total o parcialmente, no inferior a 1 bar ni superior a 2,5 bares,
  - que se presente en recipientes de 60 litros o menos.
19. *Vinagre de vino*: el vinagre:
- obtenido exclusivamente por fermentación acética de vino, y
  - con una acidez total, expresada en ácido acético, no inferior a 60 gramos por litro.
20. *Lía de vino*: el residuo que se deposita en los recipientes que contienen vino después de la fermentación, durante el almacenamiento o después de un tratamiento autorizado, así como el residuo obtenido mediante filtración o centrifugación de ese producto.

También se considerarán lías de vino:



**▼B**

- el residuo que se deposita en los recipientes que contienen mosto de uva durante el almacenamiento o después de un tratamiento autorizado,
  - el residuo obtenido mediante filtración o centrifugación del producto.
21. *Orujo de uva*: el residuo del prensado de uva fresca, fermentada o sin fermentar.
22. *Piqueta*: el producto obtenido:
- mediante fermentación de orujos frescos de uva macerados en agua, o
  - por agotamiento con agua de orujos de uva fermentada.
23. *Vino alcoholizado*: el producto:
- con un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 18 % vol. ni superior al 24 % vol.,
  - obtenido exclusivamente mediante adición de un producto no rectificado, procedente de la destilación del vino y cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido máximo sea del 86 % vol., a un vino que no contenga azúcar residual, y
  - con una acidez volátil máxima de 1,50 gr/l, expresada en ácido acético.
24. *Vino de uva sobremadurada*: el producto:
- producido en la Comunidad, sin aumento artificial del grado alcohólico natural, de uvas cosechadas en la Comunidad de las variedades de vid indicadas en el apartado 5 del artículo 42, que figuren en la lista que se adopte,
  - que tenga un grado alcohólico volumétrico natural superior al 15 % vol.,
  - con un grado alcohólico volumétrico total no inferior al 16 % vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 12 % vol.

Los Estados miembros pueden estipular un período de envejecimiento para este producto.



## ANEXO II

## GRADOS ALCOHÓLICOS

1. *Grado alcohólico volumétrico adquirido*: número de volúmenes de alcohol puro, a la temperatura de 20 °C, contenidos en 100 volúmenes del producto considerado a dicha temperatura.
2. *Grado alcohólico volumétrico en potencia*: número de volúmenes de alcohol puro, a la temperatura de 20 °C, que pueden obtenerse por fermentación total de los azúcares contenidos en 100 volúmenes del producto considerado a dicha temperatura.
3. *Grado alcohólico volumétrico total*: suma de los grados alcohólicos volumétricos adquirido y en potencia.
4. *Grado alcohólico volumétrico natural*: grado alcohólico volumétrico total del producto considerado antes de cualquier aumento artificial del grado alcohólico.
5. *Grado alcohólico adquirido expresado en masa*: número de kilogramos de alcohol puro contenido en 100 kilogramos del producto.
6. *Grado alcohólico en potencia expresado en masa*: número de kilogramos de alcohol puro que pueden obtenerse por fermentación total de los azúcares contenidos en 100 kilogramos del producto.
7. *Grado alcohólico total expresado en masa*: suma del grado alcohólico adquirido expresado en masa y del grado alcohólico en potencia expresado en masa.

▼ **B**

## ANEXO III

## ZONAS VITÍCOLAS

## 1. La zona vitícola A comprende:

- a) en Alemania: las superficies plantadas de vid no incluidas en la zona vitícola B;
- b) en Luxemburgo: la región vitícola luxemburguesa;

▼ **M8**

- c) en Bélgica, en Dinamarca, en Irlanda, en los Países Bajos, en Polonia, en Suecia y en el Reino Unido: el área vitícola de estos países;
- d) en la República Checa: la región vitícola Čechy.

▼ **B**

## 2. La zona vitícola B comprende:

- a) en Alemania, las superficies plantadas de vid en la región determinada Baden;
- b) en Francia, las superficies plantadas de vid en los departamentos no indicados en el presente Anexo, así como en los siguientes departamentos:
  - en Alsacia: Bas-Rhin, Haut-Rhin,
  - en Lorena: Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges,
  - en Champaña: Aisne, Aube, Marne, Haut-Marne, Seine-et-Marne,
  - en el Jura: Ain, Doubs, Jura, Haute-Saône,
  - en Saboya: Savoie, Haute-Savoie, Isère (municipio de Chapareillan),
  - en el Val de Loire: Cher, Deux-Sèvres, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Vendée, Vienne, así como las superficies plantadas de vid en del distrito de Cosne-sur-Loire del departamento de Nièvre;
- c) en Austria: el área vitícola austríaca;

▼ **M8**

- d) en la República Checa: la región vitícola Morava y las superficies plantadas de vid que no están incluidas en la letra d) del punto 1;

▼ **A1**

- e) en Eslovaquia: las zonas vitícolas de los Pequeños Cárpatos, Eslovaquia Meridional, Nitra, Eslovaquia Central y Eslovaquia Oriental y las zonas vitícolas no incluidas en el punto 3;
- f) en Eslovenia: las superficies plantadas de vid en la región de Podravje: ljutomersko-ormoški vinorodni okoliš, mariborski vinorodni okoliš, radgonsko-kapelski vinorodni okoliš, šmarsko-virštajnski vinorodni okoliš, vinorodni okoliš Haloze, prekmurski vinorodni okoliš, vinorodni okoliš Srednje Slovenske gorice. En la región de Posavje: bizeljско-sremiški vinorodni okoliš, vinorodni okoliš Bela krajina, vinorodni okoliš Dolenjska y las superficies plantadas de vid en las regiones no incluidas en la letra d) del punto 5.

▼ **B**

## 3. La zona vitícola C I a) comprende:

- a) en Francia, las superficies plantadas de vid:
  - en los siguientes departamentos: Allier, Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ariège, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Côte-d'Or, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Isère (excepto el municipio de Chapareillan), Landes, Loire, Haute-Loire, Lot, Lot-et-Garonne, Lozère, Nièvre (excepto el distrito de Cosne-sur-Loire), Puy-de-Dôme, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Rhône, Saône-et-Loire, Tarn, Tarn-et-Garonne, Haute-Vienne, Yonne;
  - en los distritos de Valence y Die del departamento de Drôme (excepto los cantones de Dieulefit, Loriol, Marsanne y Montélimar);
  - en el distrito de Tourmon, en los cantones de Antraigues, Buzet, Coucouron, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Saint-Etienne-de-Lugdarès, Saint-Pierre-ville, Valgorge y La Voulte-sur-Rhône del departamento de Ardèche;
- b) en España, las superficies plantadas de vid en las provincias de Asturias, Cantabria, Guipúzcoa, La Coruña y Vizcaya;

**▼B**

- c) en Portugal, las superficies plantadas en vid en la parte de la región del Norte que corresponde al área vitícola determinada de «Vinho Verde» y los «Concelhos de Bombarral, Lourinhã, Mafra e Torres Vedras» (excepto «Freguesias da Carvoeira e Dois Portos»), pertenecientes a la «Região vitícola da Extremadura».

**▼A1**

En Eslovaquia, la región de Tokay.

**▼B**

4. En Italia, la zona vitícola C I b) comprende las superficies plantadas de vid en la región del Val d'Aosta y en las provincias de Sondrio, Bolzano, Trento y Belluno. ► **A1** En Hungría, todas las superficies plantadas de vid. ◀
5. La zona vitícola C II comprende:
- a) en Francia, las superficies plantadas de vid en:
- los departamentos siguientes: Aude, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales (excepto los cantones de Olette y Arles-sur-Tech) y Vaucluse,
  - la parte del departamento de Var que linda al sur con el límite norte de los municipios de Evenos, Le Beausset, Solliès-Toucas, Cuers, Puget-Ville, Collobrières, La Garde-Freinet, Plan-de-la-Tour y Saint-Maxime,
  - el distrito de Nyons y los cantones de Dieulefit, Loriol, Marsanne y Montélimar en el departamento de Drôme,
  - en las unidades del departamento de Ardèche no incluidas en la letra a) del punto 3;
- b) en Italia, las superficies plantadas de vid en las siguientes regiones: Abruzzi, Campania, Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardía (excepto la provincia de Sondrio), Marche, Molise, Piemonte, Toscana, Umbria, Véneto (excepto la provincia de Belluno), incluidas las islas pertenecientes a dichas regiones, como la isla de Elba y las restantes islas del archipiélago toscano, las islas Pontinas y las de Capri e Ischia;
- c) en España, las superficies plantadas de vid en:
- las provincias siguientes:
    - Lugo, Orense, Pontevedra,
    - Ávila (excepto los municipios que corresponden a la comarca vitícola determinada de Cebreros), Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid, Zamora,
    - La Rioja,
    - Álava,
    - Navarra,
    - Huesca,
    - Barcelona, Gerona, Lérida,
  - la parte de la provincia de Zaragoza situada al norte del río Ebro,
  - los municipios de la provincia de Tarragona incluidos en la denominación de origen Penedés,
  - la parte de la provincia de Tarragona que corresponde a la comarca vitícola determinada de Conca de Barberá;

**▼A1**

- d) en Eslovenia, las superficies plantadas de vid en la región de Primorska: vinorodni okoliš Goriška Brda, vinorodni okoliš Vipavska dolina, koprski vinorodni okoliš y vinorodni okoliš Kras.

**▼B**

6. La zona vitícola C III a) comprende, en Grecia, los superficies plantadas de vid en los departamentos (nomos) siguientes: Florina, Emacia, Kilkis, Grevena, Larisa, Ioanina, Léucade, Acaya, Mesenia, Arcadia, Corinto, Heraclion, La Canea, Retimno, Samos, Lasiti, así como en la isla de Santorín.

**▼A1**

En Chipre, la zona vitícola C III a) comprende las superficies plantadas de vid situadas en cotas que superen los 600 m de altitud.

**▼B**

7. La zona vitícola C III b) comprende:
- a) en Francia, las superficies plantadas de vid en:
- los departamentos de Córcega:

**▼B**

- la parte del departamento de Var situada entre el mar y una línea delimitada por los municipios de Evenos, Le Beausset, Solliès-Toucas, Cuers, Puget-Ville, Collobrières, La Garde-Freinet, Plan-de-la Tour y Sainte-Maxime, todos ellos incluidos;
  - los cantones de Olette y de Arles-sur-Tech, en el departamento de Pirineos Orientales;
- b) en Italia, las superficies plantadas de vid en las siguientes regiones: Calabria, Basilicata, Apulia, Cerdeña y Sicilia, incluidas las islas, pertenecientes a dichas regiones, como Pantelaria, las islas Lípari, Égadas y Pelagias;
  - c) en Grecia, las superficies plantadas de vid no comprendidas en el punto 6;
  - d) en España, las superficies plantadas de vid no incluidas en los puntos 3b) ni 5c);
  - e) en Portugal, las superficies plantadas de vid en las regiones no incluidas en la zona vitícola C I a);

**▼A1**

- f) en Chipre, las superficies plantadas de vid situadas en cotas que no superen los 600 m de altitud;
- g) en Malta: las superficies plantadas de vid.

**▼B**

8. La delimitación de los territorios de las unidades administrativas mencionadas en el presente Anexo será la que resulte de las disposiciones nacionales en vigor el 15 de diciembre de 1981, así como, en lo que se refiere a España, de las disposiciones nacionales en vigor el 1 de marzo de 1986, y en cuanto a Portugal, de las disposiciones nacionales en vigor el 1 de marzo de 1998.

**▼B***ANEXO IV***LISTA DE PRÁCTICAS Y TRATAMIENTOS ENOLÓGICOS AUTORIZADOS**

1. Prácticas y tratamientos enológicos que podrán aplicarse a la uva fresca, al mosto de uva, al mosto de uva parcialmente fermentado, al mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada, al mosto de uva concentrado y al vino nuevo en proceso de fermentación:

- a) la aireación o la adición de oxígeno;
- b) los tratamientos térmicos;
- c) la centrifugación y la filtración con o sin coadyuvante de filtración inerte, siempre que su empleo no deje residuos indeseables en el producto así tratado;
- d) el empleo de anhídrido carbónico, también llamado dióxido de carbono, del argón o del nitrógeno, bien solos o bien mezclados entre sí, para crear una atmósfera inerte y manipular el producto protegido del aire;
- e) el empleo de levaduras de vinificación;
- f) el empleo, para favorecer el desarrollo de las levaduras, de una o varias de las prácticas siguientes:
  - adición de fosfato diamónico o sulfato amónico dentro de determinados límites,
  - adición de sulfito amónico o bisulfito amónico dentro de determinados límites,
  - adición de diclorhidrato de tiamina dentro de determinados límites;
- g) el empleo de anhídrido sulfuroso, también llamado dióxido de azufre, de bisulfito de potasio o de metabisulfito de potasio, también llamado disulfito de potasio o pirosulfito de potasio;
- h) la eliminación del anhídrido sulfuroso por procedimientos físicos;

**▼M8**

- i) el tratamiento de los mostos y de los vinos nuevos en proceso de fermentación mediante carbones de uso enológico dentro de determinados límites;

**▼B**

- j) la clarificación mediante una o varias de las siguientes sustancias de uso enológico:

- gelatina alimentaria,

**▼M8**

- materias proteicas de origen vegetal,

**▼B**

- cola de pescado,

- caseína y caseinatos potásicos,

- ovoalbúmina, lactalbúmina o ambas,

- bentonita,

- dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal,

- caolín,

- tanino,

- enzimas pectolíticas,

- preparado enzimático de betaglucanasa, en condiciones que deberán determinarse;

- k) el empleo de ácido sórbico o de sorbato potásico;

- l) el empleo de ácido tartárico para la acidificación en las condiciones previstas en las letras E y G del Anexo V;

- m) el empleo para la desacidificación, en las condiciones previstas en las letras E y G del Anexo V, de una o varias de las sustancias siguientes:

- tartrato neutro de potasio,

- bicarbonato de potasio,

- carbonato de calcio, que puede contener pequeñas cantidades de sal doble de calcio de los ácidos L (+) tartárico y L (-) málico,

- tartrato de calcio,

- ácido tartárico, en condiciones que deberán determinarse,

**▼B**

— preparado homogéneo de ácido tartárico y de carbonato de calcio en proporciones equivalentes y finamente pulverizado;

- n) el empleo de resina de *pinus halepensis* en condiciones que deberán determinarse;
- o) el empleo de preparados de paredes enzimáticas de levadura dentro de determinados límites;
- p) el empleo de polivinilpolipirrolidona dentro de determinados límites, en condiciones que deberán determinarse;
- q) el uso de bacterias lácticas en suspensión vínica en condiciones que deberán determinarse;
- r) la adición de lisozima dentro de límites y en condiciones que deberán determinarse;

**▼M8**

- s) la adición de ácido L-ascórbico dentro de determinados límites.

**▼B**

2. Prácticas y tratamientos enológicos que pueden aplicarse al mosto de uva destinado a la elaboración de mosto de uva concentrado rectificado:
  - a) la aireación;
  - b) los tratamientos térmicos;
  - c) la centrifugación y la filtración, con o sin coadyuvante de filtración inerte, siempre que su empleo no deje residuos indeseables en el producto así tratado;
  - d) el empleo de anhídrido sulfuroso, también llamado dióxido de azufre, de bisulfito de potasio o de metabisulfito de potasio, también llamado disulfito de potasio o pirosulfito de potasio;
  - e) la eliminación del anhídrido sulfuroso mediante procedimientos físicos;
  - f) el tratamiento mediante carbones de uso enológico;
  - g) el empleo de carbonato cálcico, que podrá contener pequeñas cantidades de sal doble de calcio de los ácidos L (+) tartárico y L (-) málico;
  - h) la utilización de resinas de intercambio iónico en las condiciones que deberán determinarse.
3. Prácticas tratamientos y enológicos que pueden aplicarse al mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo en estado natural, al vino apto para la obtención de vino de mesa, al vino de mesa, al vino espumoso, al vino espumoso gasificado, al vino de aguja, al vino de aguja gasificado, a los vinos de licor y a los vcpnd:
  - a) para los vinos secos, la utilización de cantidades no superiores al 5 % de lías frescas, sanas y no diluidas que contengan levaduras procedentes de la vinificación reciente de vinos secos;
  - b) la aireación o el burbujeo utilizando argón o nitrógeno;
  - c) los tratamientos térmicos;
  - d) la centrifugación y filtración, con o sin coadyuvante de filtración inerte, siempre que su empleo no deje residuos indeseables en el producto así tratado;
  - e) el empleo de anhídrido carbónico, también llamado dióxido de carbono, de argón o de nitrógeno, bien solos o bien mezclados entre sí, sólo para crear una atmósfera inerte y manipular el producto protegido del aire;
  - f) la adición de anhídrido carbónico, dentro de determinados límites;
  - g) el empleo, en las condiciones previstas por el presente Reglamento, de anhídrido sulfuroso, también llamado dióxido de azufre, de bisulfito de potasio o de metabisulfito de potasio, también llamado disulfito de potasio o pirosulfito de potasio;
  - h) la adición de ácido sórbico o de sorbato de potasio, siempre que el contenido final de ácido sórbico del producto tratado, ofrecido al consumo humano directo, no sea superior a 200 mg/l;
  - i) la adición de ácido L-ascórbico dentro de determinados límites;
  - j) la adición de ácido cítrico con vistas a la estabilización del vino, dentro de determinados límites;
  - k) el empleo de ácido tartárico para la acidificación, en las condiciones previstas en las letras G y E del Anexo V;

**▼B**

- l) el empleo para la desacidificación, en las condiciones previstas en las letras G y E del Anexo V, de una o varias de las sustancias siguientes:
- tartrato neutro de potasio,
  - bicarbonato de potasio,
  - carbonato de calcio, que puede contener pequeñas cantidades de sal doble de calcio de los ácidos L (+) tartárico y L (-) málico,
  - tartrato de calcio,
  - ácido tartárico, en condiciones que deberán determinarse,
  - preparado homogéneo de ácido tartárico y de carbonato de calcio en proporciones equivalentes y finamente pulverizado;
- m) la clarificación mediante una o varias de las siguientes sustancias de uso enológico:
- gelatina alimentaria,

**▼M8**

- materias proteicas de origen vegetal,

**▼B**

- cola de pescado,
  - caseína y caseinatos potásicos,
  - ovoalbúmina, lactalbúmina o ambas,
  - bentonita,
  - dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal,
  - caolín,
  - preparado enzimático de betaglucanasa en condiciones que se determinarán;
- n) la adición de tanino;
- o) el tratamiento de los vinos blancos mediante carbones de uso enológico dentro de determinados límites;
- p) el tratamiento, en condiciones que deberán determinarse:
- de los mostos de uva parcialmente fermentados destinados al consumo humano directo en estado natural, de los vinos blancos y rosados mediante ferrocianuro potásico,
  - de los vinos tintos mediante ferrocianuro potásico o con fitato cálcico;
- q) la adición de ácido metatartárico dentro de determinados límites;
- r) el empleo de goma arábiga;
- s) el empleo, en condiciones que deberán determinarse, de ácido D-L tartárico, también denominado ácido racémico, o de su sal neutra de potasio, con el fin de precipitar el exceso de calcio;
- t) el empleo, para la elaboración de vinos espumosos obtenidos por fermentación en botella y para los cuales la separación de las lías se realiza por degüelle:
- de alginato de calcio,
  - o
  - de alginato de potasio;
- t bis) el uso de levaduras de vinificación, secas o en suspensión vínica, para la elaboración de vinos espumosos;
- t ter) la adición, para la elaboración de vinos espumosos, de tiamina y de sales de amonio y a los vinos de base, para favorecer el desarrollo de las levaduras, en las siguientes condiciones:
- para las sales nutritivas, fosfato diamónico o sulfato de amonio dentro de determinados límites,
  - para los factores de crecimiento, tiamina en forma de clorhidrato de tiamina, dentro de determinados límites;
- u) el empleo de discos de parafina pura impregnados de isotiocianato de alilo con el fin de crear una atmósfera estéril, únicamente en aquellos Estados miembros en los que sea tradicional y mientras no lo prohíba la legislación nacional, siempre que se



**▼ B**

haga exclusivamente en recipientes cuya capacidad sea superior a los 20 litros, y que no exista traza alguna de isotiocianato de alilo en el vino;

- v) la adición, para favorecer la precipitación del tártaro:
  - de bitartrato de potasio,
  - de tartrato de calcio dentro de límites y en condiciones que se determinarán;
- w) el tratamiento mediante sulfato de cobre para eliminar un defecto de gusto o de aroma del vino dentro de determinados límites;
- x) el empleo de preparados de paredes celulares de levadura dentro de determinados límites;
- y) el empleo de polivinilpirrolidona dentro de determinados límites y en condiciones que deberán determinarse;
- z) el uso de bacterias lácticas en suspensión vínica en condiciones que deberán determinarse;
- z bis*) la adición de caramelo, en el sentido de la Directiva 94/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de junio de 1994, relativa a los colorantes utilizados en los productos alimenticios <sup>(1)</sup>, con objeto de oscurecer el color de los vinos de licor y de los *vleprd*;
- z ter*) la adición de lisozima dentro de los límites y en condiciones que deberán determinarse;

**▼ M8**

- z quater*) la adición de dimetildicarbonato (DMDC) a los vinos para garantizar su estabilización microbiológica, dentro de determinados límites y en condiciones que deberán determinarse;
- z quinquies*) la adición de manoproteínas de levadura para garantizar la estabilización tartárica y proteica de los vinos.

**▼ B**

4. Prácticas y tratamientos enológicos que podrán aplicarse a los productos a que se refiere la frase introductoria del apartado 3, únicamente en las condiciones que deberán determinarse:
- a) la aportación de oxígeno;
  - b) el tratamiento por electrodiálisis para asegurar la estabilización tartárica del vino;
  - c) el empleo de una ureasa para disminuir el índice de urea en los vinos;

**▼ A1**

- d) el vertido de vino en las lías, el orujo de uvas o la pulpa prensada de aszú cuando se trate de una práctica tradicional para la producción de «Tokaji fordítás» y «Tokaji mászás» en la región húngara de Tokajhegyalja en condiciones aún por determinar;

**▼ M8**

- e) la utilización de trozos de madera de roble en la elaboración de los vinos.

<sup>(1)</sup> DO L 237 de 10.9.1994, p. 13.

▼**B**

## ANEXO V

**LÍMITES Y CONDICIONES PARA DETERMINADAS PRÁCTICAS ENOLÓGICAS****A. Contenido en anhídrido sulfuroso**

1. El contenido total en anhídrido sulfuroso de los vinos distintos de los espumosos y vinos de licor, en el momento de su oferta al consumo humano directo, no podrá exceder de:
  - a) 160 miligramos por litro para los vinos tintos,
  - b) 210 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados.
2. No obstante lo dispuesto en las letras a) y b) del apartado 1, el límite máximo del contenido en anhídrido sulfuroso se elevará, en lo que respecta a los vinos con un contenido en azúcares residuales expresado en azúcar invertido igual o superior a 5 gramos por litro, a:
  - a) 210 miligramos por litro para los vinos tintos y 260 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados;
  - b) 300 miligramos por litro para:
    - los vinos que tengan derecho a la mención «Spätlese», de conformidad con las disposiciones comunitarias,
    - los vcpdr blancos que tengan derecho a las denominaciones de origen controladas Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux, Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Sainte-Foy Bordeaux, Côtes de Bergerac (seguida o no de la denominación Côtes de Saussignac), Haut-Montravel, Côtes de Montravel y Rosette,
    - los vcpdr blancos que tengan derecho a las denominaciones de origen Alella, La Mancha, Navarra, Penedés, Rioja, Rueda, Tarragona y Valencia,
    - los vcpdr blancos originarios del Reino Unido designados y presentados con arreglo a la legislación británica mediante el término «botrytis» u otros términos equivalentes, como «noble harvest», «noble late harvested» o «special late harvested»,

▼**M1**

- los vcpdr blancos con derecho a la denominación de origen controlada: Gaillac,
- los vcpdr con derecho a la denominación de origen: Alto Adige y Trentino designados por una de las menciones «passito» o «vendemmia tardiva» o por ambas,

▼**M3**

- los vcpdr con derecho a la denominación de origen «Colli orientali del Friuli –Picolit»,

▼**M1**

- los vcpdr Moscato di Pantelleria naturale y Moscato di Pantelleria,
- los vinos de mesa con las indicaciones geográficas que figuran a continuación, cuando su grado alcohólico volumétrico total sea superior al 15 % vol. y su contenido de azúcar residual, superior a 45 g/l:
  - Vin de pays de Franche-Comté,
  - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
  - Vin de pays de Saône-et-Loire,
  - Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
  - Vin de pays des collines rhodaniennes,
  - Vin de pays du comté Tolosan,
  - Vin de pays des côtes de Gascogne,
  - Vin de pays du Gers,
  - Vin de pays du Lot,
  - Vin de pays des côtes du Tarn,
  - Vin de pays de la Corrèze,
  - Vin de pays de l'Île de Beauté,
  - Vin de pays d'Oc,
  - Vin de pays des côtes de Thau,

▼ **M1**

— Vin de pays des coteaux de Murviel,

▼ **A1**

— los vcpd Tokaji originarios de Hungría y designados con arreglo a la legislación húngara como «Tokaji édes szamorodni» o «Tokaji aszú»,

▼ **B**

c) 350 miligramos por litro para los vinos que tengan derecho a la mención «Auslese» de conformidad con las disposiciones comunitarias y para los vinos blancos que se beneficien de la denominación «vino superior con denominación de origen» en aplicación de la legislación rumana y que tengan derecho a llevar los nombres siguientes: Murfaltar, Cotnari, Timave, Pietroasele, Valea Calugareasca;

d) 400 miligramos por litro para:

— los vinos que tengan derecho a las menciones «Beerenauslese», «Ausbruch», «Ausbruchwein», «Trockenbeerenauslese» y «Eiswein» de conformidad con las disposiciones comunitarias y para los vcpd blancos que tengan derecho a las denominaciones de origen controladas Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures y Jurançon,

▼ **M1**

— los vcpd blancos con derecho a las denominaciones de origen controladas: Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon seguida del nombre del municipio de origen, Coteaux du Layon seguida del nombre Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, Alsace y Alsace grand cru seguidas de la mención «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles»,

— los vinos dulces de uva sobremadurada y los vinos dulces de uva pasificada originarios de Grecia cuyo contenido de azúcares residuales expresado en azúcar invertido sea igual o superior a 45 g/l y con derecho a las denominaciones de origen: Samos (Σάμος), Rodas (Ρόδος), Patrás (Πατρα), Río de Patrás (Ρίο Πατρών), Cefalonia (Κεφαλονία), Lemnos (Λήμνος), Sítia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Dafnés (Δαφνές),

▼ **M2**

— los vinos blancos originarios de Canadá cuyo contenido de azúcares residuales expresado en azúcar invertido sea igual o superior a 5 g/l y que tengan derecho a llevar la indicación «Icewine» ► **A1** y para los vcpd originarios de Hungría y designados con arreglo a la legislación húngara como «Tokaji mászás», «Tokaji fordítás», «Tokaji aszúszencia», «Tokaji eszencia», «Aszúbor» y «Töppedt szőlőből készült bor» ◀.

▼ **B**

3. Cuando las condiciones climáticas lo requieran, se podrá decidir que los Estados miembros interesados puedan, en determinadas zonas vitícolas de la Comunidad y para los vinos producidos en su territorio, permitir que los contenidos máximos totales en anhídrido sulfuroso inferiores a 300 miligramos por litro contemplados en el presente punto se aumenten en 40 miligramos por litro como máximo.
4. Los Estados miembros podrán aplicar disposiciones más restrictivas a los vinos producidos en su territorio.

**B. Contenido en acidez volátil**

1. El contenido en acidez volátil no podrá ser superior a:
  - a) 18 miliequivalentes por litro para los mostos de uva parcialmente fermentados,
  - b) 18 miliequivalentes por litro para los vinos blancos y rosados así como hasta el 31 de diciembre de 1989 como máximo, para los productos procedentes de una mezcla de vino blanco con vino tinto en el territorio español, o
  - c) 20 miliequivalentes por litro para los vinos tintos.
2. Los contenidos especificados en el apartado 1 serán válidos:
  - para los productos procedentes de uva recolectada en la Comunidad, en la fase de producción y en todas las fases de comercialización;

## ▼B

— para los mostos de uva parcialmente fermentados y los vinos originarios de terceros países, en todas sus fases, desde el momento de su entrada en el territorio geográfico de la Comunidad.

3. Podrán establecerse excepciones al apartado 1 para:
  - a) determinados vcpvd y vinos de mesa designados mediante una indicación geográfica, siempre que:
    - hayan sido sometidos a un período de envejecimiento de dos años, como mínimo, o cuando
    - se hayan elaborado con arreglo a métodos especiales;
  - b) los vinos cuyo grado alcohólico volumétrico total sea igual o superior al 13 % vol.

#### C. Límites del aumento artificial del grado alcohólico natural

1. Cuando las condiciones climáticas lo requieran en determinadas zonas vitícolas de la Comunidad, los Estados miembros interesados podrán autorizar el aumento del grado alcohólico volumétrico natural de la uva fresca, del mosto de uva, del mosto de uva parcialmente fermentado y del vino nuevo aún en fermentación, procedentes de las variedades de vid contempladas en el apartado 5 del artículo 42, así como del vino apto para la obtención de vino de mesa y del vino de mesa.
2. Se podrá aumentar el grado alcohólico volumétrico natural de los productos recogidos en el apartado 1, solamente si su grado alcohólico volumétrico natural mínimo fuese de:
  - a) en la zona vitícola A: 5 % vol.,
  - b) en la zona vitícola B: 6 % vol.,
  - c) en la zona vitícola C I a): 7,5 % vol.,
  - d) en la zona vitícola C I b): 8 % vol.,
  - e) en la zona vitícola C II: 8,5 % vol.,
  - f) en la zona vitícola C III: 9 % vol.
3. El aumento artificial del grado alcohólico volumétrico natural se llevará a cabo con arreglo a las prácticas enológicas mencionadas en la letra D y no podrá sobrepasar:
  - a) en la zona vitícola A: 3,5 % vol.,
  - b) en la zona vitícola B: 2,5 % vol.,
  - c) en las zonas vitícolas C: 2 % vol.
4. El aumento artificial del grado alcohólico volumétrico establecido en el punto 3 se podrá elevar, en los años en los que las condiciones climáticas hayan sido excepcionalmente desfavorables, hasta los límites siguientes:
  - a) en la zona vitícola A: 4,5 % vol.,
  - b) en la zona vitícola B: 3,5 % vol.

#### D. Operaciones para aumentar el grado alcohólico volumétrico natural

1. El aumento del grado alcohólico volumétrico natural a que se alude en la letra C sólo podrá conseguirse:
  - a) en lo que se refiere a la uva fresca, al mosto de uva parcialmente fermentado o al vino nuevo aún en proceso de fermentación, mediante adición de sacarosa, de mosto de uva concentrado o de mosto de uva concentrado rectificado;
  - b) en lo que se refiere al mosto de uva, mediante adición de sacarosa, de mosto de uva concentrado, de mosto de uva concentrado rectificado, o mediante concentración parcial, incluida la ósmosis inversa;
  - c) en lo que se refiere al vino apto para la obtención de vino de mesa y al vino de mesa, mediante concentración parcial por frío.
2. Cada una de las operaciones mencionadas en el apartado 1 excluye el recurso a las otras.
3. La adición de sacarosa a que se refieren las letras a) y b) del punto 1 sólo podrá llevarse a cabo mediante adición de sacarosa en seco y solamente en las regiones vitícolas en que se practica tradicional o excepcionalmente conforme a la legislación vigente el 8 de mayo de 1970►A1 y en las regiones vitícolas de Hungría y Eslovenia ◄.
4. La adición de mosto de uva concentrado o de mosto de uva concentrado rectificado no podrá tener por efecto aumentar el volumen inicial de la uva fresca prensada, del mosto de uva, del mosto de uva parcialmente fermentado.

**▼B**

tado o del vino nuevo en proceso de fermentación, en más del 11 % en la zona vitícola A, del 8 % en la zona vitícola B y del 6,5 % en las zonas vitícolas C.

5. En caso de aplicación del punto 4 de la letra C, los límites referentes a los aumentos del volumen se elevarán al 15 % en la zona vitícola A y al 11 % en la zona vitícola B, respectivamente.
6. La concentración no podrá producir una reducción superior al 20 % del volumen inicial, ni, en ningún caso, un aumento superior al 2 % vol. del grado alcohólico volumétrico natural del mosto de uva, del vino apto para la obtención de vino de mesa o del vino de mesa que hayan sido sometidos a dicha operación.
7. El efecto de las operaciones mencionadas no podrá consistir, en ningún caso, en elevar el grado alcohólico volumétrico total de la uva fresca, del mosto de uva, del mosto de uva parcialmente fermentado, del vino nuevo en proceso de fermentación, del vino apto para la obtención de vino de mesa o del vino de mesa sometidos a dichas operaciones, hasta un nivel superior al 11,5 % vol. en la zona vitícola A, 12 % vol. en la zona vitícola B, 12,5 % vol. en las zonas vitícolas C I a) y C I b), 13 % vol. en la zona vitícola C II y 13,5 % vol. en la zona vitícola C III.
8. No obstante, en el caso del vino tinto, si podrá elevar el grado alcohólico volumétrico total de los productos mencionados en el apartado 7 hasta el 12 % vol. en la zona vitícola A y hasta el 12,5 % vol. en la zona vitícola B.
9. No se podrá concentrar el vino apto para la obtención de vino de mesa ni el vino de mesa cuando los productos de los que procedan hayan sufrido a su vez una de las operaciones a que se refieren las letras a) y b) del punto 1.

**E. Acidificación y desacidificación**

1. La uva fresca, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el vino nuevo en proceso de fermentación y el vino podrán someterse:
  - a) en las zonas vitícolas A, B, C I a) y C I b), a desacidificación parcial;
  - b) en las zonas vitícolas C II y C III a), y sin perjuicio del apartado 3, a acidificación y a desacidificación;
  - c) en la zona vitícola C III b), a acidificación.
2. La acidificación de los productos distintos del vino citados en el punto 1 sólo podrá realizarse hasta el límite máximo de 1,50 gramos por litro, expresado en ácido tartárico o 20 miliequivalentes por litro.
3. La acidificación de los vinos sólo podrá efectuarse hasta el límite máximo de 2,50 gramos por litro, expresado en ácido tartárico o 33,3 miliequivalentes por litro.
4. La desacidificación de los vinos sólo podrá efectuarse hasta el límite máximo de 1 gramo por litro, expresado en ácido tartárico o 13,3 miliequivalentes por litro.
5. Además, el mosto de uva destinado a la concentración podrá someterse a desacidificación parcial.
6. En los años de condiciones climatológicas excepcionales, los Estados miembros podrán autorizar la acidificación de los productos citados en el punto 1 en las zonas vitícolas C I a) y C I b), según las condiciones establecidas en el punto 1 relativas a las zonas vitícolas C II, C III a) y C III b).
7. La acidificación y el aumento artificial del grado alcohólico natural, salvo excepciones decididas caso por caso, así como la acidificación y la desacidificación de un mismo producto, se excluyen mutuamente.

**F. Edulcoración**

1. La edulcoración del vino de mesa sólo se autorizará:
  - a) si se hace con mosto de uva que tenga como máximo el mismo grado alcohólico volumétrico total que el vino de mesa de que se trate, en caso de que la uva fresca, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el vino nuevo aún en fermentación, el vino apto para la obtención de vino de mesa o el propio vino de mesa hayan estado sometidos a alguna de las operaciones recogidas en el punto 1 de la letra D;
  - b) si se hace con mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado o mosto de uva, siempre que el grado alcohólico volumétrico total del vino de mesa de que se trate no quede aumentado en más

## ▼B

del 2 % vol., en caso de que los productos enumerados en la letra a) no hayan estado sometidos a ninguna de las operaciones mencionadas en el punto 1 de la letra D.

2. Queda prohibida, dentro del territorio de la Comunidad, la edulcoración de los vinos importados destinados al consumo humano directo y designados mediante una indicación geográfica.
3. La edulcoración de los vinos importados distintos de los recogidos en el punto 2 estará sujeta a las normas que se determinen.

## G. Tratamientos

1. No se autorizará ninguna de las operaciones mencionadas en las letras D y E, excepto la acidificación y la desacidificación de los vinos, a no ser que se efectúe, en condiciones por determinar, durante la transformación de la uva fresca, del mosto de uva, del mosto de uva parcialmente fermentado o del vino nuevo en proceso de fermentación, en vino apto para la obtención de vino de mesa, vino de mesa o en otra bebida destinada al consumo humano directo a que se refiere el apartado 2 del artículo 1, distinta del vino espumoso o del vino espumoso gasificado, en la zona vitícola donde se haya cosechado la uva fresca utilizada.
2. Lo mismo se aplicará a la concentración, acidificación y desacidificación de los vinos aptos para la obtención de vino de mesa.
3. La concentración de los vinos de mesa deberá realizarse en la zona vitícola donde se haya cosechado la uva fresca utilizada.
4. La acidificación y la desacidificación de los vinos sólo podrá realizarse en la empresa de vinificación y en la zona vitícola en que se haya cosechado la uva utilizada en la elaboración del vino de que se trate.
5. Cada una de las operaciones a que se refieren los puntos 1 a 4 deberá declararse a las autoridades competentes. Lo mismo se aplicará a las cantidades de sacarosa, de mosto de uva concentrado o de mosto de uva concentrado rectificado, poseídas, para el ejercicio de su profesión, por personas físicas o jurídicas o por agrupaciones de personas, en particular por los productores, embotelladores, elaboradores y negociantes que se determine, al mismo tiempo y en el mismo lugar que la uva fresca, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado o el vino a granel. Sin embargo, la declaración de dichas cantidades podrá ser sustituida por la inscripción de éstas en el registro de entrada y de utilización.
6. Cada operación mencionada en la letra E deberá inscribirse en el documento de acompañamiento que servirá de guía de circulación para los productos así tratados.
7. Salvo excepciones motivadas por condiciones climatológicas excepcionales, estas operaciones sólo podrán realizarse:
  - a) antes de 1 de enero en las zonas vitícolas C,
  - b) antes del 16 de marzo en las zonas vitícolas A y B,
 sólo en el caso de los productos procedentes de la vendimia inmediatamente anterior a esas fechas.
8. Sin embargo, la concentración por frío así como la acidificación y la desacidificación de los vinos podrán realizarse durante todo el año.

## H. Vino espumoso

1. A efectos de la presente letra, así como de la letra I del presente Anexo y de la letra K del Anexo VI, se entenderá por:
  - a) *vino base*:
    - el mosto de uva,
    - el vino,
    - el resultado de la mezcla de mostos de uva o de vinos que tengan características diferentes,
 destinados a obtener un determinado tipo de vinos espumosos;
  - b) *licor de tiraje*:
 el producto que se añade al vino base para provocar la formación de espuma;
  - c) *licor de expedición*:
 el producto que se añade a los vinos espumosos con objeto de conferirles características gustativas especiales.
2. El licor de expedición únicamente podrá componerse de:

## ▼B

- sacarosa,
  - mosto de uva,
  - mosto de uva parcialmente fermentado,
  - mosto de uva concentrado,
  - mosto de uva concentrado rectificado,
  - vino, o
  - una mezcla de dichos productos,
- con adición, en su caso, de destilado de vino.

3. Sin perjuicio del aumento artificial del grado alcohólico natural autorizado en virtud del presente Reglamento para los componentes del vino base, queda prohibido todo aumento artificial del grado alcohólico natural de vino base.
4. No obstante, para aquellas regiones y variedades de vid para las que esté técnicamente justificado, cada Estado miembro podrá autorizar el aumento artificial del grado alcohólico natural del vino base en los lugares de elaboración de los vinos espumosos en las condiciones que se establezcan. El aumento podrá realizarse añadiendo sacarosa, mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado. Podrá efectuarse añadiendo sacarosa o mosto de uva concentrado cuando este método se practique, tradicional o excepcionalmente, en el Estado miembro de que se trate, con arreglo a la normativa vigente el 24 de noviembre de 1974. No obstante, los Estados miembros podrán excluir la utilización de mosto de uva concentrado.
5. La adición de licor de tiraje y la adición de licor de expedición no se considerarán aumento artificial del grado alcohólico natural ni edulcoración. La adición de licor de tiraje no podrá producir un aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino base superior al 1,5 % vol. Este aumento se medirá calculando la diferencia entre el grado alcohólico volumétrico total del vino base y el grado alcohólico volumétrico total del vino espumoso antes de que se añada licor de expedición.
6. La adición de licor de expedición se efectuará de forma que no aumente en más del 0,5 % vol. el grado alcohólico volumétrico adquirido de los vinos espumosos.
7. Queda prohibida la edulcoración del vino base y de sus componentes.
8. Además de las posibles acidificaciones o desacidificaciones practicadas con arreglo a las demás disposiciones del presente Anexo sobre sus componentes, el vino base podrá ser objeto de una acidificación o desacidificación. La acidificación y la desacidificación del vino base se excluirán mutuamente. La acidificación únicamente podrá efectuarse hasta el límite de 1,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico o 20 miliequivalentes por litro.
9. Los años en que las condiciones climáticas hayan sido excepcionales, el límite máximo de 1,5 gramos por litro o 20 miliequivalentes por litro podrá aumentarse hasta 2,5 gramos por litro o 34 miliequivalentes por litro, siempre que la acidez natural de los productos no sea inferior a 3 gramos por litro, expresada en ácido tartárico, o 40 miliequivalentes por litro.
10. El anhídrido carbónico contenido en los vinos espumosos únicamente podrá proceder de la fermentación alcohólica del vino base a partir del cual se elabore el vino considerado.
 

Esta fermentación, a menos que se trate de la destinada a la transformación de la uva, del mosto de uva o del mosto de uva parcialmente fermentado directamente en vino espumoso, sólo podrá ser el resultado de la adición de licor de tiraje. Sólo podrá efectuarse en botellas o en cubas cerradas.

Se permitirá la utilización de anhídrido carbónico en el procedimiento de transvase por contrapresión, bajo control y siempre que no se aumente la presión del anhídrido carbónico contenido en los vinos espumosos.
11. Respecto de los vinos espumosos que no sean vinos espumosos de calidad y vecprd:
  - a) el grado alcohólico volumétrico total del vino base destinado a la elaboración de vino espumoso será como mínimo de 8,5 % vol.;
  - b) el licor de tiraje destinado a su elaboración sólo podrá componerse de:
    - mosto de uva,
    - mosto de uva parcialmente fermentado,

## ▼B

- mosto de uva concentrado,
  - mosto de uva concentrado rectificado,
  - sacarosa y vino;
- c) sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 3 del artículo 44, el grado alcohólico volumétrico adquirido del vino espumoso, incluido el alcohol contenido en el licor de expedición que haya podido añadirse, será como mínimo de 9,5 % vol.;
  - d) sin perjuicio de que los Estados miembros puedan aplicar disposiciones más restrictivas a los vinos espumosos producidos en su territorio, el contenido total en anhídrido sulfuroso en los vinos espumosos no podrá exceder de 235 miligramos por litro;
  - e) cuando las condiciones climáticas lo requieran en determinadas zonas vitícolas de la Comunidad, los Estados miembros interesados podrán autorizar, para los vinos que cita el punto 1 producidos en su territorio, que el contenido máximo total en anhídrido sulfuroso se aumente como máximo en 40 miligramos por litro, siempre que los vinos que se hayan beneficiado de esta autorización no se envíen fuera de los Estados miembros en cuestión.

I. **Vino espumoso de calidad**

1. El grado alcohólico volumétrico total del vino base destinado a la elaboración de vino espumoso de calidad será de 9 % vol. como mínimo.
2. El licor de tiraje destinado a la elaboración de vino espumoso de calidad sólo podrá componerse de:
  - a) sacarosa,
  - b) mosto de uva concentrado,
  - c) mosto de uva concentrado rectificado,
  - d) mosto de uva o mosto de uva parcialmente fermentado a partir del cual pueda obtenerse vino apto para la obtención de vino de mesa,
  - e) vino apto para la obtención de vino de mesa,
  - f) vino de mesa,
  - g) vcprd.
3. Por lo que se refiere al vino espumoso de calidad de tipo aromático:
  - a) salvo excepciones, sólo podrá obtenerse utilizando para la constitución del vino base exclusivamente mosto de uva o mosto de uva parcialmente fermentada procedentes de las variedades de vid que figuren en una lista que habrá de establecerse.  
No obstante, se podrán obtener vinos espumosos de calidad de tipo aromático utilizando elementos de los vinos base procedentes de uva de la variedad de vid «Prosecco» vendimiados en las regiones de Trentino-Alto Adige, Veneto y Friuli-Venezia Giulia;
  - b) para que el vino base se convierta en espumoso, el control del proceso de fermentación antes y después de la constitución del vino base sólo podrá efectuarse por refrigeración u otros procedimientos físicos;
  - c) queda prohibido añadir licor de expedición;
  - d) no obstante lo dispuesto en el punto K.4 del Anexo VI, el grado alcohólico volumétrico adquirido del vino espumoso de calidad de tipo aromático no podrá ser inferior a 6 % vol.;
  - e) el grado alcohólico volumétrico total del vino espumoso de calidad de tipo aromático no podrá ser inferior a 10 % vol.;
  - f) no obstante lo dispuesto en el párrafo primero del punto K.6 del Anexo VI, los vinos espumosos de calidad de tipo aromático acusarán, conservados a una temperatura de 20 °C en recipientes cerrados, una sobrepresión no inferior a 3 bares;
  - g) no obstante lo dispuesto en el punto K.8 del Anexo VI, la duración del proceso de elaboración del vino espumoso de calidad de tipo aromático no podrá ser inferior a un mes.
4. Los Estados miembros productores podrán definir características o condiciones de producción y de circulación adicionales o más rigurosas para los vinos espumosos de calidad que cita el presente título que se produzcan en sus territorios.
5. Además, se aplicarán también a la elaboración de los vinos espumosos de calidad las normas que mencionan:
  - los puntos 1 al 10 de la letra H;



## ▼B

- puntos 4 y 6 al 9 de la letra K del Anexo VI, sin perjuicio de las letras d), f) y g) del punto 3 de la presente letra I.

J. **Vino de licor**

1. para la elaboración del vino de licor, se utilizarán los productos siguientes:
  - mosto de uva parcialmente fermentado,
  - vino,
  - una mezcla de los productos mencionados en los guiones anteriores, o
  - mosto de uva o una mezcla de este producto con vino, para determinados vlcprd que figuren en una lista que se habrá de adoptar.
2. Además se añadirán:
  - a) a los vinos de licor y a los vlcprd distintos de los que contempla la letra b):
    - i) los productos siguientes, solos o mezclados:
      - alcohol neutro resultante de la destilación de los productos del sector vitícola, incluidas las uvas pasas, cuyo grado alcohólico sea igual por lo menos al 96 % vol. y que responda a las características previstas en las disposiciones comunitarias,
      - destilado de vino o de uvas pasas, cuyo grado alcohólico sea igual o superior al 52 % vol. e inferior o igual al 86 % vol. y que responda a características a determinar,
    - ii) y, en su caso, uno o varios de los productos siguientes:
      - mosto de uva concentrado,
      - el producto resultante de la mezcla de uno de los productos mencionados en el inciso i) con uno de los mostos de uva mencionados en el primer o cuarto guión del punto 1,
  - b) a determinados vlcprd que figuren en una lista que deberá adoptarse:
    - i) bien los productos mencionados en el inciso i) de la letra a), solos o mezclados,
    - ii) bien uno o varios de los productos siguientes:
      - alcohol de vino o de uvas pasas, cuyo grado alcohólico sea igual o superior al 95 % vol. e igual o inferior al 96 % vol. y que responda a las características previstas en las disposiciones comunitarias o, a falta de éstas, en las disposiciones nacionales aplicables,
      - aguardiente de vino o de orujo de uva, cuyo grado alcohólico sea igual o superior al 52 % vol. e inferior o igual al 86 % vol. y que responda a las características previstas en las disposiciones comunitarias o, a falta de éstas, en las disposiciones nacionales aplicables,
      - aguardiente de uvas pasas, cuyo grado alcohólico sea igual o superior al 52 % vol. e inferior al 94,5 % vol. y que responda a las características previstas en las disposiciones comunitarias o, a falta de éstas, en las disposiciones nacionales aplicables,
    - iii) así como, en su caso, uno o varios de los productos siguientes:
      - mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas,
      - mosto de uva concentrado, obtenido mediante la acción del fuego directo, que se ajuste, con excepción de la mencionada operación, a la definición del mosto de uva concentrado,
      - mosto de uva concentrado,
      - el producto resultante de la mezcla de uno de los productos mencionados en el inciso ii) con uno de los mostos de uva mencionados en el primer o cuarto guión del punto 1.
3. Los productos contemplados en el punto 1 que se utilicen en la elaboración de vino de licor y de vlcprd solamente podrán haberse sometido, en su caso, a las prácticas y tratamientos enológicos contemplados en el presente Reglamento.
4. No obstante:
  - a) el aumento del grado alcohólico volumétrico natural únicamente podrá conseguirse mediante la utilización de los productos mencionados en el punto 2;

## ▼B

- b) podrán establecerse excepciones en el caso de determinados productos para que el Estado miembro interesado pueda autorizar la utilización de sulfato de calcio, siempre que sea ésta una práctica tradicional, a condición de que el contenido en sulfato del producto sometido a este tratamiento no sea superior a 2,5 g/l, expresado en sulfato potásico. Los vinos así obtenidos podrán someterse a una acidificación suplementaria con ayuda de ácido tartárico con el límite máximo de 1,5 g/l.
5. Sin perjuicio de que los Estados miembros puedan adoptar disposiciones más restrictivas para los vinos de licor y los vlcprd elaborados en su territorio, se autoriza a someter esos productos a las prácticas y tratamientos enológicos contemplados en el presente Reglamento.
6. Quedan asimismo autorizados:
- a) cuando los productos utilizados no se hayan sometido a un aumento artificial del grado alcohólico natural con mosto de uva concentrado, la edulcoración, previa declaración y registro, conseguida mediante:
- mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado, a condición de que el aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino de que se trate no sea superior a 3 % vol.;
  - mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado o mosto de uva parcialmente fermentado porcedente de uvas pasificadas, para aquellos productos que figuren en una lista que deberá adoptarse, a condición de que el aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino de que se trate no sea superior al 8 % vol.;
  - mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado, para los vinos que figuren en una lista que deberá adoptarse, a condición de que el aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino de que se trate no sea superior al 8 % vol.;
- b) la adición de alcohol, destilado o aguardiente, contemplada en los puntos 1 y 2, con el fin de compensar las pérdidas ocasionadas por la evaporación durante el envejecimiento;
- c) el envejecimiento el recipientes mantenidos a una temperatura que no sobrepase los 50 °C, para los productos que figuren en una lista que deberá adoptarse.
7. Sin perjuicio de que los Estados miembros puedan adoptar disposiciones más restrictivas para los vinos de licor y los vlcprd elaborados en su territorio, el contenido total de anhídrido sulfuroso de estos vinos, en el momento de su despacho al consumo humano directo, no podrá exceder de:
- a) 150 mg/l, cuando el contenido de azúcar residual sea inferior a 5 g/l,
- b) 200 mg/l, cuando el contenido de azúcar residual sea superior a 5 g/l.
8. Las variedades de vid de las que se obtienen los productos mencionados en el punto 1, utilizadas para la elaboración de vino de licor y de vlcprd, se seleccionarán entre las mencionadas en el apartado 5 del artículo 42.
9. El grado alcohólico volumétrico natural de los productos mencionados en el punto 1 que se utilicen para la elaboración de un vino de licor que no sea un vlcprd no podrá ser inferior al 12 % vol.



## ANEXO VI

## VINOS DE CALIDAD PRODUCIDOS EN REGIONES DETERMINADAS

## A. Regiones determinadas

1. Por «*región determinada*» se entenderá un área o un conjunto de áreas vitícolas que produzcan vinos con características cualitativas especiales y cuyo nombre se utilice para designar vcpd.
2. Cada región determinada estará sujeta a una delimitación precisa, basada, si fuera posible, en las parcelas o subparcelas de vid. Tal delimitación, efectuada por cada uno de los Estados miembros interesados, tendrá en cuenta los aspectos que contribuyan a la calidad de los vinos producidos en la región de que se trate, como la naturaleza del suelo y del subsuelo, el clima y la situación de las parcelas o subparcelas de vid.
3. La región determinada se designará con su nombre geográfico.

No obstante, las denominaciones:

- «Muscadet»,
- «Blanquette»,
- «Vinho Verde»,
- «Cava», en lo que se refiere a determinados vcpd,
- «Manzanilla»,

son reconocidos como nombres de regiones determinadas respectivas que hayan sido delimitadas y reglamentadas por los Estados miembros correspondientes antes del 1 de marzo de 1986.

En lo que se refiere a los vinos tranquilos, la mención «Κάβα» o «Cava» podrá utilizarse para la designación de vinos de mesa griegos, como información relativa al envejecimiento de estos vinos.

4. El nombre geográfico que designe una región determinada debe ser suficientemente preciso y estar notoriamente ligado al área de producción de manera que se eviten las confusiones, habida cuenta de las situaciones existentes.

## B. Variedades de vid

1. Cada Estado miembro establecerá una lista de las variedades de vid contempladas en el artículo 19 aptas para la producción de cada uno de los vcpd producidos en su territorio. Estas variedades únicamente podrán ser de la especie *Vitis vinifera*.
2. Las variedades de vid que no consten en la lista mencionada en el punto 1 se eliminarán de las parcelas o subparcelas de vid destinadas a la producción de vcpd.
3. No obstante lo dispuesto en el punto 2, los Estados miembros podrán admitir la presencia de variedades de vid que no consten en la lista, durante un período de tres años a partir de la fecha en que surta efecto la delimitación de una región determinada realizada después del 31 de diciembre de 1979, siempre que tales variedades de vid pertenezcan a la especie *Vitis vinifera* y no representen más del 20 % del conjunto de variedades de vid de la parcela o subparcela de vid de que se trate.
4. A más tardar al final del período establecido en el punto 3, toda parcela o subparcela de vid destinada a la producción de vcpd deberá comprender únicamente variedades de vid que consten en la lista mencionada en el punto 1. En caso de incumplirse esta disposición, ninguno de los vinos obtenidos de la uva recogida en esa parcela o subparcela de vid podrá optar a la denominación vcpd.

## C. Prácticas culturales

1. Las prácticas culturales necesarias para que los vcpd tengan una calidad óptima estarán sujetas a disposiciones adecuadas establecidas por cada Estado miembro interesado.
2. En una zona vitícola podrá procederse al riego únicamente en la medida en que el Estado miembro interesado lo autorice. La autorización sólo se podrá conceder cuando las condiciones ecológicas lo justifiquen.

## D. Zonas de transformación

1. Los vcpd únicamente podrán obtenerse o elaborarse:

**▼B**

- a) a partir de uva procedente de las variedades que figuran en la lista contemplada en el punto 1 de la letra B y recolectada dentro de la región determinada,
- b) por transformación de la uva contemplada en la letra a) en mosto y éste en vino así como por elaboración de estos productos para dar vino o vino espumoso, dentro de la región determinada en la que se haya recolectado la uva utilizada.

**▼A1**

No obstante, para el vecprd Commandaria originario de Chipre, las etapas de la producción tras la transformación de las uvas en mosto de uva y la transformación del mosto de uva así obtenido en vino podrán realizarse bajo un control estricto en Chipre fuera de la región determinada en que se recogieron las uvas utilizadas, en las condiciones establecidas en la legislación chipriota.

**▼B**

2. ►**M7** No obstante lo dispuesto en la letra a) del punto 1, cuando se trate de una práctica tradicional regulada por disposiciones especiales del Estado miembro productor, éste podrá permitir, hasta el ►**M8** 31 de diciembre de 2007 ◀, como muy tarde, mediante autorizaciones expresas y sin perjuicio de los controles adecuados, que los vecprd se obtengan corrigiendo el producto de base de esos vinos añadiendo uno o varios productos vitivinícolas no originarios de la región determinada cuyo nombre lleve el vino, siempre que: ◀

- ese tipo de productos vitivinícolas de adición no se produzca en la región determinada con las mismas características que los productos no originarios,
- la corrección se ajuste a las prácticas enológicas y a las definiciones que fijan las disposiciones comunitarias pertinentes,
- el volumen total de los productos vitivinícolas de adición no originarios de la región determinada no sea superior al 10 % del volumen total de los productos empleados originarios de la región determinada. No obstante, la Comisión, de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 75, podrá autorizar al Estado miembro a permitir en casos excepcionales porcentajes de adición superiores al 10 % y no superiores al 15 %.

La excepción que menciona el párrafo primero será aplicable siempre que antes del 31 de diciembre de 1995 las disposiciones del Estado miembro productor de que se trate hayan previsto esa disposición.

Los Estados miembros establecerán la lista de nombres de los vecprd que cita el presente apartado y la comunicarán a la Comisión, que la publicará en la serie C del *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

3. No obstante lo dispuesto en la letra b) del punto 1, un vecprd distinto de un vecprd podrá obtenerse o elaborarse en un área de proximidad inmediata a la región determinada en cuestión, siempre que el Estado miembro de que se trate lo haya autorizado expresamente y en determinadas condiciones.

Además, por autorizaciones individuales y siempre que se realice el control adecuado, los Estados miembros podrán permitir que se obtenga vecprd transformando uva en mosto y mosto en vino, así como elaborando este vino, incluso fuera de un área de proximidad inmediata a la región determinada en cuestión en el caso de que se trate de una práctica tradicional, siempre que tal práctica:

- estuviera en uso antes del 1 de septiembre de 1970 o, para los Estados miembros que se hayan adherido a la Comunidad después de esa fecha, antes de la fecha efectiva de su adhesión,
- se haya mantenido sin interrupción desde esas fechas, y
- se haga con cantidades que, en el caso del transformador de que se trate, no hayan aumentado posteriormente más que las correspondientes a la evolución general del mercado.

4. No obstante lo dispuesto en la letra b) del punto 1, un vecprd podrá elaborarse en un área de proximidad inmediata a la región determinada en cuestión, siempre que el Estado miembro de que se trate lo haya autorizado expresamente y en determinadas condiciones.

Además, por autorizaciones individuales o por autorizaciones expresas de duración inferior a cinco años, y siempre que se realice el control adecuado, los Estados miembros podrán permitir que se elabore un vecprd incluso fuera de un área de proximidad inmediata a la región determinada en cuestión, en el caso de que se trate de una práctica tradicional en uso

## ▼B

desde el 24 de noviembre de 1974 por lo menos, o para los Estados miembros que se hayan adherido a la Comunidad después de esa fecha, antes de la fecha efectiva de su adhesión.

5. Toda persona física o jurídica o toda agrupación de personas que disponga de uvas o mostos que cumplan las condiciones establecidas para poder obtener vcpd y de otros productos que no cumplan estas condiciones, deberá proceder a su vinificación y almacenamiento por separado; de lo contrario, el vino obtenido no podrá ser un vcpd.
6. Las disposiciones de la presente letra D, a excepción del punto 5, no se aplicarán a los vlcpd.

#### E. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo

1. Cada Estado miembro fijará el grado alcohólico volumétrico natural mínimo para cada uno de los vcpd obtenidos en su territorio. Para fijar el grado alcohólico volumétrico natural mínimo, se tendrán en cuenta, en particular, los grados alcohólicos constatados durante los diez años anteriores a dicha fijación, tomando en consideración únicamente las cosechas de calidad satisfactoria obtenidas en los pagos más representativos de la región determinada.
2. El grado alcohólico volumétrico natural mínimo mencionado en el punto 1, correspondiente a un mismo vcpd, podrá alcanzar valores diferentes dependiendo de lo siguiente:
  - a) la subregión, el municipio o la parte del municipio,
  - b) la variedad o variedades de vid,
 de las que procedan las uvas utilizadas.
3. Salvo excepciones y con exclusión de los vecpd y los vlcpd, los grados alcohólicos volumétricos mencionados en el punto 1 no podrán ser inferiores a:
  - a) 6,5 % vol. en la zona A, excluidas las regiones determinadas Mosel-Saar-Ruwer, Ahr, Mittelrhein, Sachsen, Saale-Unstrut, Moselle luxembourgeoise, England y Wales, para las que dicho grado alcohólico se fijará en el 6 %,
  - b) 7,5 % vol. en la zona B,
  - c) 8,5 % vol. en la zona C I a),
  - d) 9 % vol. en la zona C I b),
  - e) 9,5 % vol. en la zona C II,
  - f) 10 % vol. en las zonas C III.

#### F. Métodos de vinificación y elaboración

1. Los Estados miembros definirán los métodos especiales de vinificación y elaboración de los vcpd que se utilicen para la obtención de cada uno de estos vinos.
2. Cuando las condiciones climáticas lo requieran en una de las zonas vitícolas contempladas en la letra E, los Estados miembros interesados podrán autorizar el aumento del grado alcohólico volumétrico natural, adquirido o en potencia, de la uva fresca, del mosto de uva, del mosto de uva parcialmente fermentado, del vino nuevo en proceso de fermentación y del vino apto para la obtención de un vcpd, excepción hecha de los productos destinados a la transformación en vlcpd. Dicho aumento no podrá ser superior a los límites establecidos en el punto 3 de la letra C del Anexo V.
3. En los años en que las condiciones climáticas hayan sido excepcionalmente desfavorables, el aumento del grado alcohólico previsto en el punto 2 podrá elevarse hasta los límites establecidos en el punto 4 de la letra C del Anexo V. Dicha autorización se entenderá sin perjuicio de la posibilidad de una autorización análoga para los vinos de mesa prevista en dicho punto.
4. El aumento del grado alcohólico volumétrico natural se realizará únicamente con arreglo a los métodos y condiciones mencionados en la letra D del Anexo V, con excepción de su punto 7. No obstante, los Estados miembros podrán excluir el empleo del mosto de uva concentrado.
5. El grado alcohólico volumétrico total de los vcpd no podrá ser inferior al 9 % vol. No obstante, el grado alcohólico volumétrico total mínimo ►A1 de los vcpd Dolenjska originarios de Eslovenia designados con arreglo a la legislación eslovena como «Cviček PTP» y ◀ de determinados vcpd blancos que figuren en una lista que habrá de adoptarse a que

**▼B**

no se hayan sometido a ningún aumento artificial del grado alcohólico natural será del 8,5 % vol. Las disposiciones del presente punto no se aplicarán a los vecprd ni a los vlcpd.

**G. Acidificación, desacidificación y edulcoración**

1. La condiciones y los límites dentro de los cuales podrán llevarse a cabo la acidificación y desacidificación de la uva fresca, del mosto de uva, del mosto de uva parcialmente fermentado, del vino nuevo aún en fermentación y del vino apto para la obtención de vcprd, así como el procedimiento con arreglo al cual podrán concederse autorizaciones y excepciones, serán los previstos en la letra E del Anexo V.
2. Un Estado miembro podrá autorizar la edulcoración de un vcprd únicamente si la misma se realiza:
  - a) respetando las condiciones y límites establecidos en la letra F del Anexo V;
  - b) dentro de la región determinada de la cual proceda el vcprd de que se trate o en un área de proximidad inmediata, salvo las excepciones que se determinen;
  - c) utilizando uno o más de los productos siguientes:
    - mosto de uva,
    - mosto de uva concentrado,
    - mosto de uva concentrado rectificado.
3. El mosto de uva y el mosto de uva concentrado a que se refiere la letra c) del punto 2 deberán proceder de la misma región determinada que el vino utilizado para la edulcoración.
4. Las disposiciones de la presente letra G no se aplicarán a los vecprd ni a los vlcpd.

**H. Operaciones para efectuar el aumento artificial del grado alcohólico natural, la acidificación y la desacidificación**

1. Únicamente se autorizará cada una de las operaciones necesarias para efectuar el aumento artificial del grado alcohólico natural, la acidificación y la desacidificación contempladas en la letra F y en el punto 1 de la letra G cuando se realicen en las condiciones establecidas en la letra G del Anexo V.
2. Sin perjuicio de lo dispuesto en el punto 4 de la letra D, tales operaciones sólo podrán llevarse a cabo en la región determinada donde se haya recolectado la uva fresca utilizada.

**I. Rendimientos por hectárea**

1. Los Estados miembros interesados fijarán un rendimiento por hectárea, expresado en cantidades de uva, de mosto de uva o de vino, para cada uno de los vcprd.
2. Para dicha fijación, se tendrán en cuenta, en particular, los rendimientos obtenidos durante los diez años anteriores, tomando en consideración únicamente las cosechas de calidad satisfactoria obtenidas en los pagos más representativos de la región determinada.
3. El rendimiento por hectárea podrá fijarse a un nivel diferente para un mismo vcprd según:
  - a) la subregión, el municipio o la parte del municipio,
  - b) la variedad o variedades de vid,
 de las que procedan las uvas utilizadas.
4. El Estado miembro interesado podrá ajustar dicho rendimiento.
5. Si se superase el rendimiento a que se refiere el punto 1, se prohibirá la utilización, para la totalidad de la cosecha, de la denominación reivindicada, salvo que los Estados miembros dispongan lo contrario, con carácter general o particular, en las condiciones que ellos mismos determinen, en su caso, según las áreas de producción; dichas condiciones se referirán, en particular, al destino de los vinos o de los productos en cuestión.

**J. Exámenes analíticos y organolépticos**

1. Los productores deberán someter los vinos para los que soliciten la denominación vcprd a los siguientes exámenes analíticos y organolépticos:

## ▼B

- a) el examen analítico deberá determinar, como mínimo, los valores de los elementos característicos del vcpd de que se trate entre los enumerados en el punto 3; el Estado miembro productor establecerá, para cada vcpd, los valores límites de esos elementos,
  - b) el examen organoléptico se referirá al color, a la transparencia, al olor y al sabor.
2. Los exámenes contemplados en el punto 1 podrán efectuarse mediante sondeos realizados por el organismo competente designado por cada Estado miembro, hasta que se adopten disposiciones adecuadas relativas a la aplicación sistemática y generalizada de dichos exámenes.
  3. Los elementos característicos que cita la letra a) del punto 1 serán los siguientes:
    - A. Determinados mediante pruebas de estabilidad del vino
      1. Estabilidad al aire
      2. Estabilidad en frío
    - B. Determinados mediante un examen microbiológico
      3. Estabilidad en estufa
      4. Aspecto del vino y del sedimento
    - C. Determinados mediante un análisis físico y químico
      5. Densidad
      6. Grado alcohólico
      7. Extracto seco total (obtenido por densimetría)
      8. Azúcares reductores
      9. Sacarosa
      10. Cenizas
      11. Alcalinidad de las cenizas
      12. Acidez total
      13. Acidez volátil
      14. Acidez fija
      15. pH
      16. Anhídrido sulfuroso libre
      17. Anhídrido sulfuroso total
    - D. Determinados mediante un análisis complementario
      18. Ácido carbónico (vinos de aguja y vinos espumosos, sobrepresión en bares a 20 °C).
- K. Vinos espumosos de calidad producidos en regiones determinadas (vecpd)**
1. El grado alcohólico volumétrico total de los vinos base destinados a la elaboración de los vecpd no podrá ser inferior:
    - al 9,5 % vol. en las zonas vitícolas C III,
    - al 9 % vol. en las demás zonas vitícolas.
  2. No obstante, los vinos base destinados a la elaboración de determinados vecpd que figuren en una lista que deberá adoptarse y elaborados a partir de una única variedad de vid, podrán tener un grado alcohólico volumétrico total no inferior al 8,5 % vol.
  3. Deberá adoptarse una lista de los vecpd a que se refiere el punto 2.
  4. El grado alcohólico volumétrico adquirido de los vecpd, incluido el alcohol que contenga el licor de expedición que haya podido añadirse, no será inferior al 10 % vol.
  5. El licor de tiraje de los vecpd sólo podrá contener:
    - a) sacarosa,
    - b) mosto de uva concentrado,
    - c) mosto de uva concentrado rectificado,
    - d) mosto de uva,
    - e) mosto de uva parcialmente fermentado,
    - f) vino,
    - g) vcpd,

## ▼B

aptos para obtener el mismo vecprd que aquél al que se le añade el licor de tiraje.

6. No obstante lo dispuesto en el punto 15 del Anexo I, los vecprd, conservados a la temperatura de 20 °C en envases cerrados, presentarán una sobrepresión mínima de 3,5 bares.

No obstante, para los vecprd contenidos en envases cuya capacidad sea inferior a 25 centilitros, la sobrepresión mínima será de 3 bares.

7. Sin perjuicio de que los Estados miembros puedan aplicar disposiciones más restrictivas a los vecprd producidos en su territorio, el contenido total en anhídrido sulfuroso de estos vinos espumosos no podrá exceder de 185 miligramos por litro. Cuando las condiciones climáticas lo requieran en determinadas zonas vitícolas de la Comunidad, los Estados miembros interesados podrán autorizar, para los vecprd producidos en su territorio, que el contenido máximo en anhídrido sulfuroso se aumente como máximo en 40 miligramos por litro, siempre que los vinos que se hayan beneficiado de esta autorización no se envíen fuera de los Estados miembros en cuestión.

8. La duración del proceso de elaboración de los vecprd, incluido el envejecimiento en la empresa de producción, a partir de la fermentación destinada a hacerlos espumosos, no podrá ser:

- a) inferior a seis meses, cuando la fermentación destinada a hacerlos espumosos se efectúe en recipiente cerrado;
- b) inferior a nueve meses, cuando la fermentación destinada a hacerlos espumosos se efectúe en botella.

9. La duración de la fermentación destinada a hacer espumoso el vino base y la duración de la presencia del vino base sobre lías no podrá ser inferior:

- a 90 días,
- a 30 días si la fermentación se realiza en recipientes provistos de dispositivos de agitación.

10. Respecto a los vecprd de tipo aromático:

- a) salvo excepciones, sólo podrán obtenerse utilizando para la constitución del vino base exclusivamente mosto de uva o mosto de uva parcialmente fermentado procedentes de las variedades de vid que figuren en una lista que habrá de establecerse, siempre que esas variedades se reconozcan como aptas para la producción de vecprd en la región determinada de la que lleven el nombre dichos vecprd;
- b) para que el vino base se convierta en espumoso, el control del proceso de fermentación antes y después de la constitución del vino base sólo podrá efectuarse por refrigeración u otros procedimientos físicos;
- c) queda prohibido añadir licor de expedición;
- d) no obstante lo dispuesto en el punto 4, el grado alcohólico volumétrico adquirido de los vecprd de tipo aromático no podrá ser inferior al 6 % vol.;
- e) el grado alcohólico volumétrico total de los vecprd de tipo aromático no podrá ser inferior al 10 % vol.;
- f) no obstante lo dispuesto en el párrafo primero del punto 6, los vecprd de tipo aromático acusarán, conservados a una temperatura de 20 °C en recipientes cerrados, una sobrepresión que no podrá ser inferior a 3 bares;
- g) no obstante lo dispuesto en el punto 8, la duración del proceso de elaboración de los vecprd de tipo aromático no podrá ser inferior a un mes.

11. Las normas establecidas en los puntos 1 a 10 de la letra H del Anexo V se aplicarán también a los vecprd.

**L. Vino de licor de calidad producido en regiones determinadas (disposiciones distintas de las que se contemplan en la letra H del Anexo V y que se refieren específicamente a los vinos de licor de calidad producidos en regiones determinadas)**

1. Salvo excepciones que se establezcan, los productos mencionados en el punto 1 de la letra J del Anexo V, el mosto de uva concentrado y el mosto de uva parcialmente fermentado obtenido de uvas pasificados a que se refiere el punto 2 de la letra J del Anexo V, utilizados para la elaboración de un vlcprd, deberán obtenerse en la región determinada de la que tome el nombre el vlcprd de que se trate.



## ▼B

No obstante, en lo que se refiere a los vlcprd «Málaga» y «Jerez-Xérès-Sherry», el mosto de uva concentrado y, en aplicación del apartado 11 del artículo 44, el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas, mencionado en el punto 2 de la letra J del Anexo V, obtenidos de la variedad de vid Pedro Ximénez, podrán proceder de la región determinada «Montilla-Moriles».

2. Salvo excepciones que se establezcan, las operaciones mencionadas en los puntos 3 a 6 de la letra J del Anexo V, destinadas a la elaboración de los vlcprd, podrán realizarse únicamente en la región determinada a que se refiere el punto 1.

No obstante, en lo que se refiere al vlcprd para el que se reserva la denominación «Porto» al producto elaborado con uvas procedentes de la región determinada «Douro», la elaboración adicional y los procedimientos de envejecimiento podrán llevarse a cabo bien en la citada región determinada, bien en Vila Nova de Gaia — Porto.

3. Sin perjuicio de que los Estados miembros puedan adoptar disposiciones más restrictivas para los vlcprd elaborados en su territorio:

- a) el grado alcohólico volumétrico natural de los productos utilizados para la elaboración de un vlcprd, contemplados en el punto 1 de la letra J del Anexo V, no podrá ser inferior al 12 % vol.; no obstante, los vlcprd que figuren en una lista que deberá adoptarse podrán obtenerse a partir de:

- i) bien de mosto de uva cuyo grado alcohólico volumétrico natural sea, al menos, igual al 10 % vol., cuando se trate de los vlcprd obtenidos por adición de aguardiente de vino o de orujo de uva con denominación de origen y procedentes eventualmente de la misma explotación,

- ii) bien de mosto de uva en proceso de fermentación o, en lo referente al segundo guión que figura a continuación, de vino cuyo grado alcohólico volumétrico natural inicial sea, al menos, igual a:

- 11 % vol., para los vlcprd obtenidos por adición de alcohol neutro, de un destilado de vino cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido no sea inferior al 70 % vol. o de aguardiente de origen vitícola,

- 10,5 % vol., para una lista de vinos que deberá adoptarse, elaborados a partir de mosto de uva blanca,

- 9 % vol., para un vlcprd cuya producción sea tradicional y su utilización esté regulada por la legislación nacional que lo contemple expresamente;

- b) el grado alcohólico volumétrico adquirido de un vlcprd no podrá ser inferior al 15 % vol. ni superior al 22 % vol.;

- c) el grado alcohólico volumétrico total de un vlcprd no podrá ser inferior al 17,5 % vol.

4. No obstante, el grado alcohólico volumétrico total podrá ser inferior al 17,5 % vol., sin ser inferior al 15 % vol., para determinados vlcprd que figuren en una lista que deberá adoptarse, siempre que la legislación nacional que les era aplicable antes del 1 de enero de 1985 así lo contemplara expresamente.

5. Las menciones específicas tradicionales «οίνος γλυκός φυσικός», «vino dulce natural», «vino dolce naturale», «vinho doce natural» quedan reservadas a los vlcprd:

- obtenidos a partir de vendimias procedentes en un 85 % como mínimo de variedades de vid que figuran en una lista que habrá de establecerse,

- procedentes de mostos con una riqueza natural inicial en azúcar de 212 gr/l como mínimo,

- obtenidos, con exclusión de cualquier otro aumento artificial del grado alcohólico natural, mediante adición de alcohol, de destilado o de aguardiente, contemplados en el Anexo V, punto J.2.

6. Siempre que los usos tradicionales de producción lo requieran, los Estados miembros, en lo que se refiere a los vlcprd elaborados en su territorio, podrán disponer que la mención específica tradicional «vin doux naturel» se reserve a los vlcprd que:

- sean vinificados directamente por los productores cosecheros, siempre que procedan exclusivamente de sus vendimias de Muscats, de Grenache, de Maccabéo o de Malvoisie; no obstante, se admitirán las

## ▼B

vendimias obtenidas en parcelas plantadas dentro del límite del 10 % del número total de pies de viña con variedades de vid distintas de las cuatro designadas anteriormente,

- se obtengan en el límite de un rendimiento por hectárea de 40 hectolitros de mosto de uva contemplado en el Anexo V, punto J.1, primer y cuarto guión; cualquier rebasamiento de dicho rendimiento hará perder a la totalidad de la cosecha el beneficio de la denominación «vin doux naturel»,
- procedan de un mosto de uva antes citado con una riqueza natural inicial en azúcar de 252 gr/l como mínimo,
- se obtengan, con exclusión de cualquier otro aumento artificial del grado alcohólico natural, mediante adición de alcohol de origen vitícola correspondiente en alcohol puro al 5 % como mínimo del volumen del mosto de uva antes citado utilizado y como máximo a la más pequeña de las proporciones siguientes:
  - 10 % del volumen del mosto de uva antes citado utilizado, o
  - 40 % del grado alcohólico volumétrico total del producto acabado representado mediante la suma del grado alcohólico volumétrico adquirido y el equivalente del grado alcohólico volumétrico en potencia calculado sobre la base del 1 % vol. de alcohol puro para 17,5 gramos de azúcar residual por litro.

7. Las menciones contempladas en los puntos 5 y 6 no podrán traducirse. No obstante:

- podrán ir acompañadas de una mención explicativa en una lengua comprendida por el consumidor final,
- para los productos elaborados en Grecia de conformidad con el punto 6 y que circulen en el territorio de este Estado miembro, la mención «vin doux naturel» podrá ir acompañada de la mención «οίνος γλυκός φυσικός».

8. La mención específica tradicional «vino generoso» queda reservada al vlcprd seco elaborado bajo velo y:

- obtenido a partir de uva blanca procedente de las variedades de vid Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema y Garrido Fino,
- puesto al consumo después de dos años de edad media de maduración en toneles de roble.

La elaboración bajo velo a que se refiere el párrafo primero se entenderá como el proceso biológico que, realizándose en el desarrollo espontáneo de un velo de levaduras típicas sobre la superficie libre del vino tras la fermentación alcohólica total del mosto, confiere al producto características analíticas y organolépticas específicas.

9. La mención contemplada en el punto 8 no puede traducirse. No obstante, puede ir acompañada de una mención explicativa en una lengua comprendida por el consumidor final.

10. La mención específica tradicional «vinho generoso» queda reservada a los vlcprd «Porto», «Madeira», «Moscatel de Setúbal» y «Carcavelos» en asociación con la denominación de origen respectiva.

11. La mención específica tradicional «vino generoso de licor» queda reservada al vlcprd:

- obtenido a partir de «vino generoso» mencionado en el punto 8, o de vino bajo velo apto a dar un tal «vino generoso», que haya sido objeto de una adición bien de mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas, bien de mosto de uva concentrado,
- puesto el consumo después de dos años de edad media de maduración en toneles de roble.

12. La mención contemplada en el punto 11 no puede traducirse. No obstante, podrá ir acompañada de una mención explicativa en una lengua comprendida por el consumidor final.

▼**B**

## ANEXO VII

**DESIGNACIÓN, DENOMINACIÓN, PRESENTACIÓN Y PROTECCIÓN DE DETERMINADOS PRODUCTOS DISTINTOS DE LOS VINOS ESPUMOSOS**

A efectos del presente Anexo, se entenderá por:

- «*etiquetado*»: el conjunto de menciones, signos, ilustraciones o marcas y cualquier otra designación que caracterice al producto, que figure en el mismo envase, incluido el dispositivo de cierre, o en el colgante unido al envase. No formarán parte del etiquetado algunas indicaciones, signos y otras marcas que habrán de determinarse;
- «*embalaje*»: los envoltorios de protección tales como papeles, fundas de todo tipo, cartones y cajas utilizados para el transporte de uno o varios envases y/o para su presentación para la venta al consumidor final.

**A. Indicaciones obligatorias**

## 1. El etiquetado de:

- a) los vinos de mesa, los vinos de mesa designados mediante una indicación geográfica y los vcprd,
- b) los vinos procedentes de países terceros, distintos de los contemplados en la letra c),
- c) los vinos de licor, los vinos de aguja y los vinos de aguja gasificados contemplados en el Anexo I, así como de los vinos citados originarios de terceros países,

incluirá obligatoriamente las siguientes indicaciones:

- la denominación de venta del producto,
- el volumen nominal,
- el grado alcohólico volumétrico adquirido,
- el número del lote, de conformidad con la Directiva 89/396/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1989, relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio <sup>(1)</sup>.

## 2. La denominación de venta estará compuesta:

- a) para los vinos de mesa, por la mención «vino de mesa», así como:
  - en el caso de expedición a otro Estado miembro o de exportación, por la mención del Estado miembro si las uvas son producidas y vinificadas en este Estado;
  - por la mención «mezcla de vinos de distintos países de la Comunidad Europea», para los vinos resultantes de una mezcla de productos originarios de varios Estados miembros;
  - por la mención «vino obtenido en ... a partir de uva cosechada en ...», acompañada de la mención de los Estados miembros en cuestión, para los vinos vinificados en un Estado miembro a partir de uvas cosechadas en otro Estado miembro;
  - para determinados vinos de mesa, por la mención «retsina» o «vino tinto de mezcla»;
- b) para los vinos de mesa con indicación geográfica, por:
  - la mención «vino de mesa»;
  - el nombre de la unidad geográfica;

▼**M8**

- una de las siguientes menciones en condiciones que se habrán de determinar: «Vino de la tierra», «οίνοϋ τοπικόϋ», «zemské víno», «regional vin», «Landwein», «ονομασία κατά παράδοση», «regional wine», «vin de pays», «indicazione geografica tipica», «tájbor», «inbid ta' lokalità tradizzjonali», «landwijn», «vinho regional», «deželno vino PGO», «deželno vino s priznano geografsko oznako», «geograafilise tähistusega lauavein», «lantvin»; en caso de utilizarse una de estas menciones, no será obligatoria la mención «vino de mesa»;

▼**B**

- c) para los vcprd, por:
  - el nombre de la región determinada;

<sup>(1)</sup> DO L 186 de 30.6.1989, p. 21.

## ▼B

- salvo excepciones por determinar:
    - la mención «vino de calidad producido en una región determinada» o «vcprd», o
    - la mención «vinho de licor de calidad producido en una región determinada» o «vleprd», o
    - la mención «vino de aguja de calidad producido en una región determinada» o «vacprd», o
    - una mención específica tradicional que figure en la lista que se apruebe, o varias de esas menciones cuando así lo estipulen las disposiciones del Estado miembro de que se trate;
  - d) para los vinos importados, por la palabra «vino», acompañada obligatoriamente por el nombre del país de origen, y, cuando estén designados mediante una indicación geográfica, por el nombre de la unidad geográfica en cuestión;
  - e) para los vinos de licor, por la mención «vino de licor»;
  - f) para los vinos de aguja, por la mención «vino de aguja»;
  - g) para los vinos de aguja gasificados, por la mención «vino de aguja gasificado»;
  - h) para los vinos contemplados en las letras e), f) y g), originarios de terceros países, por menciones a determinar.
3. El etiquetado:
- a) de los vinos de mesa, de los vinos de mesa con indicación geográfica y de los vcprd,
  - b) de los vinos originarios de terceros países,
- incluirá obligatoriamente, además de las indicaciones que figuran en los puntos 1 y 2, la indicación:
- del nombre o de la razón social, así como del municipio y del Estado miembro, del embotellador o, para los recipientes de un volumen nominal de más de 60 litros, del expedidor;
  - para los vinos importados, del importador o, cuando el embotellado tenga lugar en la Comunidad, del embotellador.
4. El etiquetado de los vinos de licor, de los vinos de aguja, de los vinos de aguja gasificados y de los vinos citados originarios de países terceros se completará con indicaciones a determinar que se correspondan con las indicaciones contempladas en los puntos 2 y 3.

**B. Indicaciones facultativas**

1. El etiquetado de los productos elaborados en la Comunidad podrá completarse con las siguientes indicaciones en condiciones a determinar:
- a) para los vinos de mesa, los vinos de mesa con indicación geográfica y los vcprd:
    - el nombre, dirección y calidad de una o de las personas que hayan participado en el circuito comercial,
    - el tipo de producto,
    - un color particular, según las modalidades previstas por el Estado miembro productor;
  - b) para los vinos de mesa con indicación geográfica y para los vcprd:
    - el año de cosecha,
    - el nombre de una o varias variedades de vid,
    - una distinción, medalla o concurso,
    - indicaciones relativas al modo de obtención o al método de elaboración del producto,
    - menciones tradicionales complementarias, según las modalidades previstas por el Estado miembro productor,
    - el nombre de una empresa,
    - una mención en la que se indique que ha sido embotellado:
      - en la explotación vitícola, o
      - por una agrupación de explotaciones vitícolas, o
      - en una empresa situada en la región de producción o, en lo que se refiere a los vcprd, a proximidad inmediata de ésta;
  - c) para los vcprd:

## ▼B

- la indicación de una unidad geográfica menor que la región determinada según las modalidades previstas por el Estado miembro productor;
  - la indicación de una unidad geográfica mayor que la región determinada para precisar la localización de un vcprd;
  - una mención en la que se indique que ha sido embotellado en la región determinada, siempre que esta indicación sea tradicional y de uso en la región determinada de que se trate.
2. Para los vinos de licor, los vinos de aguja, los vinos de aguja gasificados y los vinos originarios de terceros países, se determinarán las indicaciones facultativas correspondientes a las contempladas en el punto 1.
- El presente punto no prejuzga la posibilidad para los Estados miembros de adoptar disposiciones relativas a la designación de dichos productos hasta la puesta en aplicación de las disposiciones comunitarias correspondientes.
3. Para los productos a los que se refiere el punto A 1, el etiquetado podrá completarse con otras indicaciones.
4. En lo que respecta a los vinos obtenidos en su territorio, los Estados miembros productores podrán establecer la obligatoriedad de determinadas indicaciones contempladas en los puntos 1 y 2, prohibirlas o limitar su utilización.

## C. Utilización de determinados términos específicos

1. La denominación:
- a) «vino» quedará reservada a los productos que respondan a la definición que figura en el punto 10 del Anexo I;
  - b) «vino de mesa» quedará reservada a los productos que respondan a la definición que figura en el punto 13 del Anexo I.
2. ►M5 Sin perjuicio de las disposiciones de armonización de las legislaciones, la letra a) del punto 1 y la letra c) del punto 3 no afectarán, sin embargo, a la facultad de los Estados miembros de autorizar:
- la utilización de las palabras «vino» y «vino de aguja», junto con un nombre de fruta y en forma de denominaciones compuestas, para la designación de productos obtenidos a partir de la fermentación de frutas distintas de la uva,
  - otras denominaciones compuestas que incluyan la palabra «vino».
    - A1 Se autoriza a Polonia a seguir utilizando la denominación compuesta «Polskie wino/Vino polaco» para los productos fermentados correspondientes al código NC 2206 y elaborados a partir de zumo concentrado de uva, o de mosto concentrado de uva y de zumo o mosto de uva. Dichos productos, que llevarán en la etiqueta la mención de «Polskie wino/Vino polaco», se comercializarán tan sólo en Polonia. ◀ ◀
3. La denominación:
- a) «vino de licor» quedará reservada a los productos que respondan a la definición que figura en el punto 14 del Anexo I, o, en su caso, a una definición a fijar de conformidad con la parte introductoria de dicho Anexo;
  - b) «vino de licor de calidad producido en una región determinada» o «vlcprd» quedará reservada a los productos que respondan a la definición que figura en el punto 14 del Anexo I, así como a las disposiciones específicas del presente Reglamento;
  - c) «vino de aguja» quedará reservada a los productos que respondan a la definición que figura en el punto 17 del Anexo I, o, en su caso, a una definición a fijar de conformidad con la parte introductoria de dicho Anexo;
  - d) «vino de aguja de calidad producido en una región determinada» o «vacprd» quedará reservada a los productos que respondan a la definición que figura en el punto 17 del Anexo I, así como a las disposiciones específicas del presente Reglamento;
  - e) «vino de aguja gasificado» quedará reservada a los productos que respondan a la definición que figura en el punto 18 del Anexo I, o, en su caso, a una definición a fijar de conformidad con la parte introductoria de dicho Anexo.
4. En caso de utilización de las denominaciones compuestas a que se refiere el punto 2, deberá quedar excluida cualquier confusión con los productos contemplados en el punto 1.

**▼B****D. Lenguas que podrán utilizarse en el etiquetado**

1. Las indicaciones que figuren en el etiquetado se harán en una o varias lenguas oficiales de la Comunidad, de tal forma que el consumidor final pueda comprender fácilmente cada una de dichas indicaciones.

No obstante, la indicación:

- del nombre de la región determinada,
- del nombre de alguna otra unidad geográfica,
- de las menciones específicas tradicionales y de las menciones tradicionales complementarias,
- del nombre de las explotaciones vitícolas o de sus asociaciones, así como de las menciones que indiquen el embotellado,

se harán constar únicamente en una de las lenguas oficiales del Estado miembro en cuyo territorio haya tenido lugar la elaboración.

**▼M8**

En el caso de los productos originarios de Grecia y Chipre, las indicaciones mencionadas en el párrafo segundo podrán repetirse en una o varias lenguas oficiales de la Comunidad.

**▼B**

Las indicaciones mencionadas en los guiones primero y segundo del párrafo segundo podrán hacerse en otra lengua oficial de la Comunidad únicamente cuando esta lengua esté equiparada a la lengua oficial en la parte del territorio del Estado miembro de origen en la que esté situada la región determinada, siempre que el empleo de dicha lengua sea tradicional y de uso corriente en el Estado miembro de que se trate.

En el caso de los productos obtenidos y puestos en circulación en su territorio, los Estados miembros podrán permitir que las indicaciones mencionadas en el párrafo segundo se hagan, además, en una lengua que no sea oficial de la Comunidad, cuando el empleo de dicha lengua sea tradicional y de uso corriente en el Estado miembro de que se trate o en parte de su territorio.

Además, los Estados miembros productores podrán permitir, para sus productos, que las indicaciones mencionadas en el párrafo segundo se hagan en otra lengua cuando el empleo de dicha lengua sea tradicional para esas indicaciones.

2. Podrán preverse otras excepciones a lo dispuesto en el punto 1.

**E. Códigos**

1. Se utilizará un código, según modalidades a determinar, para hacer constar en la etiqueta:

- de uno de los productos mencionados en el punto A.1 que no sea mencionado en el guión siguiente, informaciones que se refieran total o parcialmente al nombre de una región determinada distinta de aquella que pueda utilizarse para la designación del producto en cuestión. No obstante, los Estados miembros podrán ordenar en sus respectivos territorios otras medidas adecuadas para evitar confusiones con la región determinada en cuestión;
- de los vinos de mesa previstos en los guiones segundo y tercero del punto A 2 a), la sede principal del embotellador o del expedidor y, en su caso, el lugar donde haya sido embotellado o expedido.

Según modalidades a determinar, se podrá utilizar un código en el etiquetado de los productos contemplados en el presente Anexo para las indicaciones a que se refiere el punto A.3, siempre que lo permita el Estado miembro en el territorio del cual se embotellen dichos productos. Esta utilización está condicionada a que figure en todas las letras sobre la etiqueta, el nombre o la razón social de una persona o de una agrupación de personas distintas del embotellador, que participe en el circuito comercial, así como el municipio o parte de municipio en el que tiene su sede dicha persona o dicha agrupación.

**F. Marcas**

1. Cuando la designación, la presentación y la publicidad relativas a los productos mencionados en el presente Reglamento se completen mediante marcas, éstas no podrán contener palabras, partes de palabras, signos o ilustraciones que:

- a) puedan dar lugar a confusión o induzcan a error a las personas a las que van dirigidas con arreglo al artículo 48; o
- b) que:

## ▼B

- puedan ser confundidas en el espíritu de las personas a las que estén destinados con la totalidad o parte de la designación de un vino de mesa, de un vino de licor, de un vino de aguja, de un vino de aguja gasificado, de un vcprd o de un vino importado cuya designación esté regulada por disposiciones comunitarias, o con la designación de otro de los productos enunciados en el presente Anexo, o
- sean idénticos a la designación de tal producto sin que los productos utilizados para la elaboración de los citados productos finales tengan derecho a tal designación o presentación.

Además, para la designación de un vino de mesa, de un vino de licor, de un vino de aguja, de un vino de aguja gasificado, de un vcprd o de un vino importado, no podrán emplearse en el etiquetado marcas en que aparezcan palabras, partes de palabras, signos o ilustraciones que:

- a) en lo relativo a:
  - los vinos de mesa, los vinos de licor, los vinos de aguja, los vinos de aguja gasificado, contengan el nombre de un vcprd,
  - los vcprd, contengan el nombre de un vino de mesa,
  - los vinos importados, contengan el nombre de un vino de mesa o de un vcprd;
- b) en lo relativo a los vinos de mesa designados con una indicación geográfica, a los vcprd o a los vinos importados, contengan indicaciones falsas, en particular en lo que se refiere al origen geográfico, a la variedad de vid, al año de cosecha o a una mención que haga referencia a una calidad superior;
- c) en lo relativo a los vinos de mesa distintos de los mencionados en la letra b), los vinos de licor, los vinos de aguja, los vinos de aguja gasificados, contengan indicaciones relativas a un origen geográfico, a una variedad de vid, a un año de cosecha o a una mención que haga referencia a una calidad superior;
- d) en lo relativo a los vinos importados, se presten a confusión con una ilustración que caracterice a un vino de mesa, un vino de licor, un vino de aguja, un vino de aguja gasificado, un vcprd o a un vino importado designado con una indicación geográfica.

2. No obstante lo dispuesto en la letra b) del párrafo primero del punto 1, el titular de una marca registrada para un vino o un mosto de uva que sea idéntica:

- al nombre de una unidad geográfica más pequeña que una región determinada, utilizado para la designación de un vcprd, o
- al nombre de una unidad geográfica utilizado para la designación de un vino de mesa, designado mediante una indicación geográfica, o
- al nombre de un vino importado, designado mediante una indicación geográfica,

podrá seguir utilizando dicha marca hasta el 31 de diciembre de 2002, incluso si no tuviere derecho a dicho nombre en virtud del párrafo primero del punto 1, siempre que la marca en cuestión:

- a) haya sido registrada en fecha no posterior al 31 de diciembre de 1985 por la autoridad competente de un Estado miembro con arreglo al derecho vigente en el momento de dicho registro, y
- b) se haya utilizado efectivamente hasta el 31 de diciembre de 1986 sin interrupción desde el momento de su registro, o, si este último se hubiera efectuado antes del 1 de enero de 1984, por lo menos desde esta última fecha.

Además, el titular de una marca conocida y registrada de vino o mosto de uva que contenga palabras idénticas al nombre de una región determinada, o al nombre de una unidad geográfica más pequeña que una región determinada, podrá seguir utilizando la marca, incluso si el producto, en virtud del punto 1, no tiene derecho a dicho nombre, cuando corresponda a la identidad de su titular originario o del prestatario originario, siempre que el registro de la marca se haya efectuado como mínimo 25 años antes del reconocimiento oficial del nombre geográfico en cuestión por el Estado miembro productor de conformidad con la legislación comunitaria pertinente en lo que se refiere a los vcprd, y que la marca se haya venido utilizando efectivamente sin interrupción.

Las marcas que reúnan las condiciones de los párrafos primero y segundo no podrán oponerse a la utilización de los nombres de las unidades geográficas utilizadas en la designación de un vcprd o de un vino de mesa.

**▼B**

3. El Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión, se pronunciará, antes del 31 de diciembre de 2002, sobre la posible prórroga de dicho plazo, tal como se menciona en el párrafo primero del punto 2.
4. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión las marcas contempladas en el punto 2 en cuanto éstas les sean notificadas.

La Comisión informará de ello a las instancias competentes de los Estados miembros encargadas del control del cumplimiento de las disposiciones comunitarias en el sector vitivinícola.

**G. Puesta en circulación, control y protección**

1. A partir del momento en que el producto se ponga en circulación en un envase con un volumen nominal de 60 litros o menos, el envase deberá ir etiquetado. Este etiquetado deberá ser conforme a las disposiciones del presente Reglamento; lo mismo sucederá con los envases de un volumen nominal superior a 60 litros cuando estén etiquetados.
2. Podrán decidirse excepciones a lo dispuesto en el punto 1.
3. Cada Estado miembro garantizará el control y la protección de los vcpvd y de los vinos de mesa con indicación geográfica comercializados con arreglo al presente Reglamento.
4. Los vinos importados destinados al consumo humano directo designados mediante una indicación geográfica podrán, para su comercialización dentro de la Comunidad y bajo la condición de reciprocidad, acogerse al régimen de protección y control a que se refiere el punto 3.

La aplicación del párrafo primero se llevará a cabo mediante acuerdos con los países terceros interesados que se negociarán y celebrarán conforme al procedimiento previsto en el artículo 133 del Tratado.





ANEXO VIII

**DESIGNACIÓN, DENOMINACIÓN, PRESENTACIÓN Y PROTECCIÓN DE LOS VINOS ESPUMOSOS**

**A. Definiciones**

1. El presente Anexo establece las normas para la designación y la presentación de:
  - a) los vinos espumosos definidos en el punto 15 del Anexo I, elaborados en la Comunidad;
  - b) los vinos espumosos gasificados definidos en el punto 16 del Anexo I, originarios de la Comunidad;
  - c) los vinos espumosos definidos de conformidad con el presente Reglamento según el procedimiento establecido en el artículo 75, originarios de terceros países;
  - d) los vinos espumosos gasificados definidos de conformidad con el presente Reglamento según el procedimiento establecido en el artículo 75, originarios de terceros países.

Los vinos espumosos contemplados en la letra a) del párrafo primero, incluyen:

- los «vinos espumosos» a que se refiere el punto H del Anexo V,
- los «vinos espumosos de calidad» a que se refiere el punto I del Anexo V, y
- los «vinos espumosos de calidad producidos en regiones determinadas» (vecprd) a que se refiere el punto K del Anexo VI.

2. A efectos del presente Anexo, se entenderá por:
  - *«etiquetado»*: el conjunto de menciones, signos, ilustraciones o marcas y cualquier otra designación que caracterice al producto, que figure en el mismo envase, incluido el dispositivo de cierre, en el colgante unido al envase y en el revestimiento del cuello de las botellas. No formarán parte del etiquetado algunas indicaciones, signos y otras marcas que habrán de determinarse;
  - *«embalaje»*: los envoltorios de protección tales como papeles, fundas de todo tipo, cartones y cajas utilizados para el transporte de uno o varios envases y/o para su presentación para la venta al consumidor final;
  - *«elaborador»*: de un producto de los contemplados en punto 1 la persona física o jurídica, o la agrupación de estas personas que efectúe o haga efectuar por cuenta suya la elaboración;
  - *«elaboración»*: la transformación de las uvas, de los mostos de uva y de los vinos en alguno de los productos contemplados en el punto 1.

**B. Indicaciones obligatorias**

1. Respecto a los productos contemplados en el punto A.1, la designación en el etiquetado incluirá:
  - a) una mención que precise la denominación de venta, de conformidad con el punto D.2;
  - b) el volumen nominal del producto;
  - c) una mención relativa al tipo de producto, de conformidad con el punto D.3;
  - d) el grado alcohólico volumétrico adquirido, según las normas de desarrollo que se determinen.
2. En lo que se refiere a los productos contemplados en las letras a) y b) del punto A.1, la designación en el etiquetado incluirá, además de las indicaciones previstas en el punto 1:
  - el nombre o la razón social del elaborador o de un vendedor establecido en la Comunidad, y
  - el nombre del municipio o parte del municipio, y del Estado miembro en que la persona referida tenga su sede, de conformidad con los puntos D.4 y 5.

No obstante, los Estados miembros productores podrán hacer obligatoria la indicación con todas las letras del nombre o de la razón social del elaborador.

**▼B**

En caso de que, en la etiqueta, figure el nombre o la razón social del elaborador y cuando la elaboración tenga lugar en un municipio, o parte del municipio, o en un Estado miembro diferentes de los mencionados en el segundo guión del párrafo primero, las indicaciones que allí se mencionen se completarán con la indicación del nombre del municipio, o parte del municipio, donde se haya efectuado la elaboración, y, si la elaboración hubiera tenido lugar en otro Estado miembro, con la indicación del mismo.

3. En lo que se refiere a los productos contemplados en las letras c) y d) del punto A.1, la designación en el etiquetado incluirá, además de las indicaciones previstas en el punto 1, la indicación:
  - a) del nombre o razón social del importador, del municipio y del Estado miembro en que tenga su sede el importador;
  - b) del nombre o de la razón social del elaborador y el nombre del municipio y del país tercero en que tenga su sede el elaborador, de conformidad con los puntos D.4 y 5.
4. La designación en el etiquetado incluirá menciones suplementarias en los casos siguientes:
  - en los productos elaborados a partir de vinos originarios de terceros países, tales como los contemplados en el sexto guión del punto 15 del Anexo I, la designación en el etiquetado indicará que el producto ha sido elaborado a partir de vinos importados, y precisará el país tercero de origen del vino utilizado en la constitución del vino base;
  - en los vecprd, se indicará en el etiquetado el nombre de la región determinada donde se hayan cosechado las uvas utilizadas en la elaboración del producto;
  - en los vinos espumosos de calidad de tipo aromático contemplados en el punto K.10 del Anexo VI la designación en el etiquetado incluirá, bien la indicación del nombre de la variedad de vid de que procedan, bien la mención «elaborado a partir de uvas de variedades aromáticas».

**C. Indicaciones facultativas**

1. En lo que se refiere a los productos contemplados en el punto A.1, la designación en el etiquetado podrá completarse con otras indicaciones, siempre que:
  - dichas indicaciones no puedan inducir a confusión a las personas a quienes vayan destinadas las informaciones, especialmente en lo que se refiere a las indicaciones obligatorias contempladas en el punto B y a las indicaciones facultativas contempladas en el punto E;
  - se cumpla, en su caso, lo dispuesto en el punto E.
2. Para la vigilancia y el control en el sector del vino espumoso, los órganos competentes en la materia, en el cumplimiento de las normas generales de procedimiento adoptadas por cada Estado miembro, podrán exigir al elaborador o al vendedor a que se refiere el primer guión del párrafo primero del punto B.2, la prueba de la exactitud de las menciones utilizadas en la designación, relativas a la naturaleza, identidad, calidad, composición, origen o procedencia del producto de que se trate, o de los productos utilizados en su elaboración.

Cuando esta solicitud emane:

- del órgano competente del Estado miembro en que esté establecido el elaborador o el vendedor, la prueba será exigida directamente a éste por dicho órgano,
- del órgano competente de otro Estado miembro, éste transmitirá al órgano competente del país de establecimiento del elaborador o del vendedor, en el marco de su colaboración directa, todos los elementos necesarios para que este último pueda exigir la prueba de que se trate; el órgano solicitante será informado del curso dado a su solicitud.

Si los órganos competentes comprobaren que dicha prueba no ha sido presentada, se considerará que las menciones correspondientes no se ajustan a lo dispuesto en el presente Reglamento.

**D. Modalidades relativas a las indicaciones obligatorias**

1. Las indicaciones contempladas en el punto B:
  - figurarán agrupadas en un mismo campo visual del envase, y
  - se presentarán con caracteres claros, legibles, indelebles y suficientemente grandes para resaltar bien sobre el fondo en que se impriman, y para distinguirlas nítidamente del resto de las indicaciones escritas y dibujos.

## ▼B

No obstante, se admitirá que las indicaciones obligatorias relativas al importador figuren fuera del campo visual en que figuren las demás indicaciones obligatorias.

2. La indicación de la denominación de venta contemplada en la letra a) del punto B.1 se hará mediante una de las menciones siguientes:
  - a) para el vino espumoso a que se refiere el punto H del Anexo V, mediante la mención «vino espumoso»;
  - b) para el vino espumoso de calidad a que se refiere el punto I del Anexo V, distinto del contemplado en la letra d) del presente apartado, mediante la mención «vino espumoso de calidad» o «Sekt»;
  - c) para un vecprd contemplado en el punto K del Anexo VI, mediante:
    - la mención «vino espumoso de calidad producido en una región determinada» o «vecprd», o «Sekt bestimmter Anbaugebiete» o «Sekt b.A.», o
    - una mención específica tradicional elegida entre las previstas en el Anexo VII, punto A.2, letra c), segundo guión, cuarto subguión, por el Estado miembro donde se haya llevado a cabo la elaboración que figure en una lista que deberá adoptarse, o
    - uno de los nombres de las regiones determinadas de vecprd, establecidos en aplicación de la excepción prevista en el Anexo VII, punto A.2, letra c), segundo guión, o
    - dos de estas menciones, utilizadas de forma simultánea.

No obstante, los Estados miembros podrán establecer, para determinados vecprd producidos en su territorio, que algunas de las indicaciones contempladas en el párrafo primero se utilicen ya sea solas, ya sea conjuntamente;
  - d) para un vino espumoso de calidad de tipo aromático a que se refiere el punto L.3 del Anexo V, mediante la mención «vino espumoso aromático de calidad»;
  - e) para un vino espumoso originario de un país tercero por:
    - la mención «vino espumoso»
    - o
    - la mención «vino espumoso de calidad» o «Sekt», cuando las condiciones fijadas para su elaboración se hayan reconocido como equivalentes a las contempladas en el punto I del Anexo V.

Para dichos vinos espumosos, la denominación de venta irá asociada a una referencia al país tercero en el que las uvas utilizadas se hayan cosechado, elaborado y transformado en vino espumoso. Cuando los productos utilizados para la elaboración del vino espumoso se hayan obtenido en otro país que no sea aquel en que haya tenido lugar la elaboración, la indicación del país de elaboración deberá resaltar claramente del conjunto de las indicaciones en el etiquetado, en virtud del punto B.3;
  - f) para un vino espumoso gasificado originario de la Comunidad o de un país tercero, mediante la mención «vino espumoso gasificado». Cuando la lengua utilizada para esta indicación no indique la adición de anhídrido carbónico, el etiquetado se completará con los términos «obtenido mediante adición de anhídrido carbónico», de conformidad con las modalidades que se determinen.
3. La indicación de una mención relativa al tipo de producto determinado por el contenido en azúcar contemplado en la letra c) del punto B.1 se realizará mediante una de las menciones siguientes, comprensibles en el Estado miembro o en los países terceros de destino en donde el producto se presente al consumo humano directo:

## ▼A1

- «brut nature», «naturherb», «bruto natural», «pas dosé», «dosage zéro», «natūralusis briutas», «īsts bruts», «přirodně tvrdé», «popolnoma suho» o «dosaggio zero»: si su contenido en azúcar es inferior a 3 gramos por litro; estas menciones únicamente podrán utilizarse para el vino espumoso al que no se añada azúcar después del degüello;
- «extra brut», «extra herb», «ekstra briutas», «ekstra brut», «ekstra bruts», «zvlášť tvrdé», «extra bruto», «izredno suho» o «ekstra wytrawne»: si su contenido en azúcar se sitúa entre 0 y 6 gramos por litro;
- «brut», «herb», «briutas», «bruts», «tvrdé», «bruto», «zelo suho» o «bardzo wytrawne»: si su contenido en azúcar es inferior a 15 gramos por litro;

▼ **A1**

- «extra dry», «extra trocken», «extra seco», «labai sausas», «ekstra kuiv», «ekstra sausais», «különleges szász», «wytrawne», «suh», «zvláště suché» o «extra suché»: si su contenido en azúcar se sitúa entre 12 y 20 gramos por litro;
- «sec», «trocken», «secco» oder «asciutto», «dry», «tør», «ξηρός», «seco», «torr», «kuiva», «sausas», «kuiv», «sausais», «szász», «półwytrawne», «polsuh» o «suché»: si su contenido en azúcar se sitúa entre 17 y 35 gramos por litro;
- «demi-sec», «halbtrocken», «abboccato», «medium dry», «halvtør», «ημιξηρός», «semi seco», «meio seco», «halvtorr», «puolikuiva», «pusiau sausas», «poolkuiv», «pussausais», «félszász», «półslodkie», «polsladko» o «polosuché» o «polosladké»: si su contenido en azúcar se sitúa entre 33 y 50 gramos por litro;
- «doux», «mild», «dolce», «sweet», «sød», «γλυκός», «dulce», «doce», «söt», «makea», «saldus», «magus», «pussaldais», «édes», «helu», «slodkie», «sladko» o «sladké»: si su contenido en azúcar es superior a 50 gramos por litro.

▼ **B**

Si el contenido en azúcar del producto permite la utilización de dos de las menciones previstas en el párrafo primero, el elaborador o el importador sólo podrá utilizar una de ellas a su elección.

No obstante lo dispuesto en la letra c) del punto B.1, para los vinos espumosos de calidad de tipo aromático contemplados en el punto I.3 del Anexo V y los vecprd de tipo aromático mencionados en el punto K.10 del Anexo VI, la indicación del tipo de producto mencionada en el párrafo primero podrá sustituirse por la indicación del contenido en azúcar expresado en gramos por litro determinado por análisis.

Para mencionar el tipo de producto determinado por el contenido en azúcar, sólo podrán figurar en la etiqueta las indicaciones contempladas en los párrafos primero y tercero.

4. El nombre o la razón social del elaborador y el nombre del municipio o parte de municipio y del Estado en que tenga su sede el elaborador se indicarán:
  - bien con todas las letras,
  - bien, en lo que respecta a los productos elaborados en la Comunidad, mediante un código, siempre que figure con todas las letras el nombre o la razón social de la persona o agrupación de personas distinta del elaborador, que hayan participado en el circuito comercial del producto, así como el municipio, la parte del municipio, y el Estado miembro en que dicha persona o agrupación tenga su sede.
5. Cuando en la etiqueta figure el nombre de un municipio, o parte del municipio, ya sea para indicar la sede del elaborador o de otra persona que haya tomado parte en el circuito comercial, ya sea para precisar el lugar de elaboración, y dicha indicación comprenda el nombre de una región determinada, tal como se define en el punto A del Anexo VI, distinta de la que pueda utilizarse para la designación del producto en cuestión, la indicación de dicho nombre se realizará mediante un código.

No obstante, los Estados miembros podrán prescribir, respecto de la designación de los productos elaborados en su territorio, otras medidas adecuadas, especialmente en lo que se refiere a la dimensión de los caracteres de dicha indicación, que deberán evitar toda confusión sobre el origen geográfico del vino.

6. Las normas de desarrollo podrán prescribir las menciones utilizadas para indicar el modo de elaboración.

**E. Utilización de determinados términos específicos**

1. El nombre de una unidad geográfica distinta de una región determinada y menor que un Estado miembro o que un país tercero sólo podrá utilizarse para completar la designación:
  - de un vecprd,
  - de un vino espumoso de calidad al que las modalidades de aplicación le hayan atribuido dicho nombre de unidad geográfica, o
  - de un vino espumoso originario de un país tercero cuyas condiciones de elaboración establecidas se hayan considerado equivalentes a las de un vino espumoso de calidad que lleve el nombre de una unidad geográfica, contempladas en el punto I del Anexo V.

Esta indicación sólo podrá utilizarse cuando:

▼**B**

- a) se atenga a las disposiciones del Estado miembro o del tercer país en que se haya llevado a cabo la elaboración del vino espumoso;
- b) la unidad geográfica de que se trate esté delimitada con exactitud;
- c) todas las uvas de las que se haya obtenido este producto procedan de esta unidad geográfica, con excepción de los productos contenidos en el licor de tiraje o en el licor de expedición;
- d) en lo que respecta al vecprd, esta unidad geográfica esté situada dentro de la región determinada de la que este vino lleve el nombre;
- e) en lo que respecta a los vinos espumosos de calidad, el nombre de esta unidad geográfica no esté previsto en la designación de un vecprd.

No obstante lo dispuesto en la letra c) del párrafo segundo, los Estados miembros podrán autorizar la indicación del nombre de una unidad geográfica más pequeña que una región determinada para completar la designación de un vecprd, cuando al menos un 85 % del producto se haya obtenido a partir de uvas cosechadas en dicha unidad.

2. El nombre de una variedad de vid sólo podrá utilizarse para completar la designación de un producto contemplado en el punto A.1:

— letra a),

o

— letra c) y cuyas condiciones de elaboración establecidas se hayan considerado equivalentes a las contempladas en el punto I del Anexo V, o en el punto K del Anexo VI.

Sólo podrá indicarse el nombre de una variedad de vid o un sinónimo de dicho nombre cuando:

- a) el cultivo de esta variedad y la utilización de los productos obtenidos a partir de la misma se ajusten a las disposiciones comunitarias o a las disposiciones del país tercero en que se hayan cosechado las uvas utilizadas;
- b) esta variedad figure en una lista que deberá adoptar el Estado miembro donde se hayan obtenido los productos utilizados para la constitución del vino base; en lo que respecta a los vecprd, esta lista se elaborará con arreglo al punto B.1 del Anexo VI o a la letra a) del punto K.10 del Anexo VI;
- c) el nombre de esta variedad no dé lugar a confusión con el nombre de una región determinada o de una unidad geográfica utilizada para la designación de otro vino producido en la Comunidad o importado;
- d) el nombre de dicha variedad no podrá repetirse en la misma expresión, salvo cuando existan varias variedades con ese mismo nombre y cuando este último figure en una lista que deberá establecer el Estado miembro productor. Dicha lista se comunicará a la Comisión quien informará a los demás Estados miembros;
- e) el producto se haya obtenido enteramente a partir de la variedad de que se trate, con excepción de los productos contenidos en los licores de tiraje y de expedición, y esta variedad fuere determinante para el carácter del producto de que se trate;
- f) la duración del proceso de elaboración, incluyendo el envejecimiento en la empresa de producción, contado a partir de la fermentación destinada a transformar el vino base en espumoso, no haya sido inferior a 90 días y siempre y cuando la fermentación destinada a transformar el vino base en espumoso y el tiempo de mantenimiento del vino base con sus lías hayan sido:
  - como mínimo de 60 días;
  - como mínimo de 30 días, si la fermentación se ha efectuado dentro de recipientes provistos de dispositivos de agitación.

No obstante, esta disposición no se aplicará a los vinos espumosos de tipo aromático contemplados en el punto I.3 del Anexo V o en el punto K.10 del Anexo VI.

No obstante lo dispuesto en el párrafo segundo, los Estados miembros productores podrán:

- admitir la indicación del nombre de una variedad de vid si al menos el 85 % del producto se hubiere obtenido a partir de uvas procedentes de la variedad de que se trate, con excepción de los productos contenidos en el licor de tiraje o en el licor de expedición, y si esta variedad fuere determinante del carácter del producto de que se trate;

## ▼B

- admitir la indicación de dos o tres variedades de vid si la normativa del Estado miembro productor lo contempla y siempre y cuando todas las uvas a partir de las cuales se haya obtenido el producto procedan de esas variedades, con excepción de los productos contenidos en los licores de tiraje y de expedición, y la mezcla de esas dos o tres variedades sea determinante para dar carácter al producto en cuestión;
- limitar la indicación a determinados nombres de variedades de vid contemplados en el párrafo segundo.

3. La mención «fermentación en botella» sólo podrá utilizarse para la designación:

- de un vecprd,
- de un vino espumoso de calidad,
- o
- de un vino espumoso originario de un país tercero cuyas condiciones de elaboración establecidas hayan sido consideradas equivalentes a las contempladas en el punto I del Anexo V o en el punto K del Anexo VI.

La utilización de la mención contemplada en el párrafo primero sólo se autorizará cuando:

- a) el producto utilizado se haya hecho espumoso en una segunda fermentación alcohólica en botella;
- b) la duración del proceso de elaboración que incluya el envejecimiento en la empresa de producción, contada a partir de la fermentación destinada a transformar el vino base en espumoso, no sea inferior a nueve meses;
- c) la duración de la fermentación destinada a transformar el vino base en espumoso y el tiempo de mantenimiento del vino base con sus lías hayan sido, como mínimo, de 90 días;
- d) el producto utilizado haya sido retirado de las lías por filtración según el método de trasvase o por degüelle.

4. La indicación de las menciones «fermentación en botella según el método tradicional» o «método tradicional» o «método clásico» o «método tradicional clásico», así como las menciones que resulten de una traducción de estos términos solamente podrá utilizarse para la designación:

- de un vecprd,
- de un vino espumoso de calidad,
- o
- de un vino espumoso originario de un país tercero cuyas condiciones de elaboración establecidas hayan sido consideradas equivalentes a las contempladas en el punto I del Anexo V o en el punto K del Anexo VI.

La utilización de una mención contemplada en el párrafo primero sólo se autorizará cuando el producto utilizado:

- a) se haya hecho espumoso por segunda fermentación alcohólica en botella;
- b) haya permanecido sin interrupción con sus lías y en la misma empresa durante al menos nueve meses a partir de la constitución del vino base;
- c) haya sido retirado de las lías por degüelle.

5. La indicación de una mención relativa a un método de elaboración que incluya el nombre de una región determinada o de otra región geográfica, o de un término derivado de uno de estos nombres, sólo podrá utilizarse para la designación:

- de un vecprd,
- de un vino espumoso de calidad,
- o
- de un vino espumoso originario de un país tercero cuyas condiciones de elaboración establecidas hayan sido consideradas equivalentes a las contempladas en el punto I del Anexo V o en el punto K del Anexo VI.

Esta mención sólo se utilizará para la designación de un producto que tenga derecho a una indicación geográfica contemplada en el párrafo primero.

6. Se reservará, en lo que respecta a los vecprd que reúnan las condiciones previstas en el párrafo segundo del punto 4:

▼ **A1**

- a) la mención «Winzersekt» para los vecprd elaborados en Alemania, la mención «Hauersekt» para los vecprd elaborados en Austria, la mención «pěstitelský sekt» para los vecprd elaborados en la República Checa y la mención «Termelői pezsgő» para los vecprd elaborados en Hungría, que cumplan las condiciones siguientes:

▼ **B**

- que sean obtenidos a partir de uva vendimiada en la misma explotación vitícola, incluidas las agrupaciones de productores, donde el elaborador, con arreglo al punto D.4, efectúe la vinificación de la uva destinada a la elaboración de los vecprd;
- que sean comercializados por el elaborador contemplado en el primer guión y presentados con etiquetas en las que se indique la explotación vitícola, la variedad de vid y el año de cosecha.

En las normas de desarrollo podrán establecerse condiciones suplementarias sobre el empleo de la mención «Winzersekt» y de menciones equivalentes en otras lenguas de la Comunidad. En las mismas normas, se podrá autorizar a un Estado miembro a que fije modalidades especiales y, en particular, más restrictivas.

Las menciones contempladas en los párrafos precedentes únicamente podrán utilizarse en su lengua de origen;

- b) la mención «Crémant» para los vecprd:
- a los que el Estado miembro en el que tenga lugar la elaboración atribuya dicha mención asociándola al nombre de la región determinada,
  - resultantes de los mostos obtenidos por prensado de uvas enteras en lo que se refiere a los vecprd blancos, dentro del límite de 100 litros por 150 kg de uvas,
  - que tengan un contenido máximo de anhídrido sulfuroso de 150 mg/litro,
  - que tengan un contenido de azúcar inferior a 50 gr/litro,
- y
- que se hayan obtenido observando las posibles normas específicas suplementarias establecidas para su elaboración y designación por el Estado miembro en el que se elaboren.

No obstante lo dispuesto en el primer guión, para los vecprd a los que el Estado miembro en cuestión no atribuya la mención «Crémant» con arreglo a dicha disposición, los productores de dichos vecprd podrán utilizar dicha mención siempre que la hayan usado tradicionalmente durante al menos 10 años antes del 1 de julio de 1996.

El Estado miembro de que se trate comunicará a la Comisión los casos en que se haga uso de esta excepción.

7. El año de cosecha sólo podrá indicarse para completar la designación:

- de un vecprd,
  - de un vino espumoso de calidad,
- o
- de un vino espumoso originario de un país tercero cuyas condiciones de elaboración establecidas hayan sido equivalentes a las previstas en el punto I del Anexo V o en el punto K del Anexo VI.

La indicación del año de cosecha sólo se autorizará cuando al menos el 85 % del producto se haya obtenido a partir de uvas cosechadas durante el año de que se trate, con excepción de los productos contenidos en el licor de tiraje o en el licor de expedición.

No obstante, los Estados miembros podrán prescribir, para los vecprd elaborados en su territorio, que la indicación del año de cosecha sólo se autorice cuando el producto se obtenga enteramente de uvas cosechadas durante el año de que se trate, con excepción de los productos contenidos en el licor de tiraje o en el licor de expedición.

8. La mención relativa a una calidad superior sólo se autorizará para:

- un vecprd,
  - un vino espumoso de calidad,
- o
- un vino espumoso originario de un país tercero cuyas condiciones de elaboración establecidas se hayan considerado equivalentes a las contempladas en el punto I del Anexo V o en el punto K del Anexo VI.

**▼B**

9. La designación de un Estado miembro o de un país tercero utilizando el nombre de dicho Estado o de su adjetivo derivado, junto con la denominación de venta a que se refiere el punto D.2, sólo podrá hacerse cuando el producto se haya obtenido, exclusivamente, a partir de uvas cosechadas y elaboradas en el territorio de este Estado miembro o país tercero donde se haya llevado a cabo la elaboración.
10. La designación de un producto contemplado en el punto A.1 sólo podrá completarse con una mención o signo que haga referencia a una medalla o premio obtenido por haber participado en un concurso y con cualquier otra distinción cuando éstas hayan sido concedidas a una cantidad determinada del producto por un organismo oficial o por un organismo oficialmente reconocido a tal fin.
11. Las menciones «Premium» o «Reserva» sólo podrán utilizarse para completar:
  - la indicación «vino espumoso de calidad»,
  - o
  - una de las menciones contempladas en la letra c) del punto D.2.
 La indicación «Reserva» podrá completarse, en su caso, mediante un calificativo en las condiciones definidas por el Estado miembro productor.
12. Si fuere necesario, las normas de desarrollo podrán establecer:
  - a) las condiciones de utilización de:
    - la mención prevista en el punto 8,
    - las menciones relativas a un modo de elaboración distintas de las contempladas en los puntos 3 a 6,
    - las menciones que se refieran en las características especiales de las variedades de vid de las que se haya obtenido el producto;
  - b) una lista de las menciones contempladas en la letra a).

**F. Lenguas que podrán utilizarse en el etiquetado**

Las indicaciones contempladas:

- en el punto B, se harán en una o más lenguas oficiales de la Comunidad a fin de que el consumidor final pueda comprender fácilmente cada una de estas indicaciones,
- en el punto C, se harán en una o más lenguas oficiales de la Comunidad.

Con respecto a los productos en circulación en su territorio, los Estados miembros podrán autorizar que estas indicaciones se hagan también en una lengua no oficial de la Comunidad cuando la utilización de esta lengua sea tradicional y de uso en el Estado miembro interesado o en una parte de su territorio.

No obstante:

**▼M8**

- a) las indicaciones siguientes se harán únicamente en la lengua oficial del Estado miembro donde se haya llevado a cabo la elaboración:
  - en el caso de los vecprd, la indicación del nombre de la región determinada contemplada en el segundo guión del punto B.4,
  - en el caso de los vecprd o de los vinos espumosos de calidad, la indicación del nombre de otra unidad geográfica contemplada en el punto E.1.

En lo que se refiere a los productos contemplados en los guiones primero y segundo que hayan sido elaborados en Grecia y Chipre, estas indicaciones se podrán repetir en una o varias lenguas oficiales de la Comunidad;

**▼B**

- b) en lo que respecta a los productos originarios de terceros países:
  - la utilización de una lengua oficial del país tercero donde se haya llevado a cabo la elaboración se autorizará siempre que las indicaciones previstas en el punto B.1 se hagan también en una lengua oficial de la Comunidad,
  - la traducción de determinadas indicaciones previstas en el punto C a una lengua oficial de la Comunidad podrá ser regulada mediante normas de desarrollo;
- c) en lo que respecta a los productos originarios de la Comunidad destinados a la exportación, las indicaciones contempladas en el punto B.1 hechas en una lengua oficial de la Comunidad, podrán repetirse en otra lengua.





### G. Presentación

1. Los productos a que se refiere el punto A.1 sólo podrán destinarse a la venta o a la circulación en botella de vidrio:

a) cerradas mediante:

- un tapón con forma de champiñón, de corcho u otros materiales autorizados de contacto con los productos alimenticios, sujeto con una ligadura, cubierto, en su caso, de una chapa, y revestido de una hoja que cubra la totalidad del tapón y, total o parcialmente, el cuello de la botella,
- otro dispositivo de cierre apropiado cuando se trate de botellas de un contenido nominal de 0,20 litros o menos, y

b) revestidas de un etiquetado conforme al presente Reglamento.

El dispositivo de cierre a que se hace mención en los guiones primero y segundo de la letra a) del párrafo primero no podrá estar revestido de una cápsula o una hoja fabricada a base de plomo.

No obstante, respecto de los productos a que se refiere el punto A.1 que se elaboren mediante una segunda fermentación en botella como la citada en los puntos E.3 y 4, las excepciones, con respecto a los vinos espumosos que todavía se hallen en fase de elaboración, se encuentren cerrados con un tapón provisional y no estén etiquetados, podrán:

a) ser definidas por el Estado miembro productor, siempre que dichos vinos:

- estén destinados a transformarse en vecprd,
- sólo circulen entre elaboradores dentro de la región determinada de que se trate,
- vayan provistos de un documento de acompañamiento,
- y
- sean objeto de controles específicos;

b) aplicarse, hasta el 31 de diciembre del año 2001, a los elaboradores de vinos espumosos de calidad que hayan sido autorizados expresamente por el Estado miembro de que se trate y que observen las condiciones establecidas por éste, especialmente en materia de control.

Antes del 30 de junio del año 2000, los Estados miembros de que se trate transmitirán a la Comisión un informe sobre la aplicación de dichas excepciones. La Comisión presentará en su caso las propuestas necesarias para la continuación de dicha aplicación.

2. Según modalidades a determinar, únicamente podrán envasarse en botellas de tipo «vino espumoso» o de tipos similares, provistas del dispositivo de cierre indicado en la letra a) del apartado 1 destinados a la venta, a la puesta en circulación o a la exportación:

- los productos a que se refiere el punto A.1;
- las bebidas para las que sea tradicional el uso de esas botellas y:
  - que responda a las definiciones de vino de aguja o vino de aguja gasificado contemplado en los puntos 17 y 18 del Anexo I,
  - o
  - que se obtengan por fermentación alcohólica de fruta o de otra materia prima agrícola, en particular los productos contemplados en el punto C.2 del Anexo VII y los productos regulados por el Reglamento (CEE) nº 1601/91 del Consejo, de 10 de junio de 1991, por el que se establecen las reglas generales relativas a la definición, designación y presentación de vinos aromatizados, de bebidas aromatizadas a base de vino y de cócteles aromatizados de productos vitivinícolas <sup>(1)</sup>,
  - o
  - que tengan un grado alcohólico volumétrico adquirido superior a 1,2 % vol.;
- los productos que no sean susceptibles, a pesar de esa presentación, de crear confusiones o inducir a error al consumidor sobre la verdadera naturaleza del producto.

3. En la medida en que las modalidades del etiquetado no estén reguladas por el presente Reglamento, podrán regularse por las normas de desarrollo, en particular en lo que se refiere a:

<sup>(1)</sup> DO L 149 de 14.6.1991, p. 1.

## ▼B

- a) el emplazamiento de las etiquetas sobre los envases;
  - b) la dimensión mínima de las etiquetas;
  - c) el reparto, sobre las etiquetas, de los elementos de designación;
  - d) la dimensión de los caracteres que figuran sobre las etiquetas;
  - e) la utilización de signos, ilustraciones o marcas.
4. Sin perjuicio de lo dispuesto en el punto 5 cuando el embalaje de un producto contemplado en el punto A.1 lleve una o varias indicaciones relativas al producto embalado, éstas deberán ajustarse a las disposiciones del presente Reglamento.
  5. Cuando los envases que contengan un producto contemplado en el punto A.1 se presenten con vistas a la venta al consumidor final en un embalaje, éste deberá presentar un etiquetado, conforme al presente Reglamento.

Se adoptarán disposiciones para evitar un rigor excesivo en caso de embalajes específicos que contengan pequeñas cantidades de productos mencionados en el punto A.1, solo o asociados a otros productos.

**H. Marcas**

1. Cuando la designación, la presentación y la publicidad relativas a los productos mencionados en el punto A.1 se completen mediante marcas, éstas no podrán contener palabras, partes de palabras, signos o ilustraciones:
  - a) que puedan dar lugar a confusión o induzcan a error a las personas a las que van dirigidas con arreglo al artículo 48,
  - o
  - b) que puedan ser confundidas con toda o parte de la designación de un vino de mesa, de un vino de calidad producido en una región determinada incluido un vecprd, o de un vino importado cuya designación esté regulada por disposiciones comunitarias, o con la designación de otro producto enunciado en el punto A.1, o sean idénticos a la designación de tal producto sin que los productos utilizados para la constitución del vino base del vino espumoso de que se trate tengan derecho a tal designación o presentación.
2. No obstante lo dispuesto en la letra b) del punto 1, el titular de una marca conocida y registrada para un producto contemplado en el punto A.1 que contenga palabras idénticas al nombre de una región determinada, o al nombre de una unidad geográfica de menor dimensión que una región determinada, podrá seguir utilizando la marca, incluso si no tiene derecho a dicho nombre en virtud del punto 1, cuando corresponda a la identidad de su titular originario o de quien originariamente haya prestado el nombre, siempre que el registro de la marca se haya efectuado como mínimo 25 años antes del reconocimiento oficial del nombre geográfico en cuestión por el Estado miembro productor de conformidad con el apartado 4 del artículo 54 en lo que se refiere a los vecprd y que la marca se haya utilizado efectivamente sin interrupción.

Las marcas que reúnan las condiciones del párrafo primero no podrán oponerse a la utilización de los nombres de las unidades geográficas utilizadas en la designación de un vecprd.

**I. Disposiciones generales**

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el punto F.1, cada Estado miembro admitirá la designación y la presentación de productos contemplados en el punto A.1, originarios de otros Estados miembros y puestos en circulación sobre su territorio, si fueren conformes a las disposiciones comunitarias y admitidas en virtud del presente Reglamento en el Estado miembro en el que el producto haya sido elaborado.
2. En la designación, presentación y publicidad de productos diferentes de los contemplados en el punto A.1 no podrá indicarse, implicarse o sugerirse que el producto es un vino espumoso.
3. Las denominaciones de venta que figuran en el punto D.2 se reservarán a los productos contemplados en el punto A.1.

No obstante, los Estados miembros podrán admitir que el término «vino espumoso» pueda ser utilizado, en forma de denominación compuesta, para la designación de una bebida del código NC 2206 00 91 obtenida mediante fermentación alcohólica de un fruto o de otra materia prima agrícola, cuando la utilización de dichas denominaciones compuestas sea de uso tradicional, de conformidad con la legislación vigente el 29 de noviembre de 1985.

**▼B**

4. Las denominaciones compuestas mencionadas en el párrafo segundo del punto 3 se indicarán sobre las etiquetas en caracteres de igual tipo, igual color y de una altura que les permita destacarse claramente de las demás indicaciones.
5. Los vecprd únicamente podrán ponerse en circulación si llevan inscrito en el tapón el nombre de la región determinada a que tienen derecho y si las botellas llevan una etiqueta desde la salida del lugar de elaboración.  
  
No obstante, con respecto al etiquetado, podrán admitirse excepciones, siempre que se asegure un control adecuado.
6. Se adoptarán normas de desarrollo del punto 5; lo mismo sucederá con las disposiciones excepcionales relativas a la inscripción en el tapón contemplada en el párrafo primero del punto 5, cuando en el momento del control por parte de la autoridad competente el vino espumoso no se considere vecprd.