

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 315/2012 DELLA COMMISSIONE

del 12 aprile 2012

che modifica il regolamento (CE) n. 606/2009 recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento «unico OCM») ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 121, terzo e quarto comma,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 3 del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione ⁽²⁾, le pratiche enologiche autorizzate sono stabilite nell'allegato I del medesimo regolamento. L'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV) ha modificato le condizioni d'uso di talune pratiche enologiche che sono, peraltro, già autorizzate nell'Unione. Per conformarsi alle norme internazionali vigenti in questo settore e al fine di conferire ai produttori dell'Unione le medesime opportunità offerte ai produttori dei paesi terzi, è opportuno modificare le condizioni d'uso di tali pratiche enologiche nell'Unione basandosi sulle condizioni d'uso definite dall'OIV.

(2) Il regolamento (CE) n. 606/2009 autorizza l'uso dei copolimeri polivinilimidazolo — polivinilpirrolidone (PVI/PVP) allo scopo di ridurre il tenore di rame, di ferro e di metalli pesanti, a condizione che siano conformi alle prescrizioni del Codex enologico internazionale pubblicato dall'OIV, in particolare per quanto riguarda i limiti massimi relativi alle concentrazioni di monomeri. Dato che le suddette prescrizioni non sono ancora state adottate dall'OIV, per motivi di chiarezza giuridica è opportuno eliminare tale pratica dall'allegato I del regolamento (CE) n. 606/2009.

(3) Il regolamento (CE) n. 606/2009 autorizza l'impiego di chitosano e di chitina-glucano di origine fungina. Tali prodotti vengono attualmente elaborati nell'Unione unicamente a partire dal fungo *Aspergillus niger*. Dato che i suddetti prodotti sono autorizzati dall'OIV e che il Codex enologico internazionale pubblicato dalla stessa precisa che essi provengono dal fungo *Aspergillus niger*, è opportuno introdurre tale precisazione nel regolamento (CE) n. 606/2009.

(4) I vini aventi diritto alla denominazione di origine protetta «Douro» e all'indicazione geografica protetta «Duriense» seguita dalla menzione «colheita tardia» usufruiscono di una deroga in relazione al tenore massimo di anidride solforosa. Il Portogallo ha chiesto che tutti i vini portoghesi aventi le stesse caratteristiche dei vini suddetti e aventi diritto ad una denominazione d'origine protetta o ad un'indicazione geografica protetta seguita dalla menzione «colheita tardia» possano beneficiare di tale deroga. È opportuno autorizzare, per tali vini, un tenore massimo di anidride solforosa di 400 mg/l.

(5) Dato che la menzione specifica tradizionale «vino generoso» non si applica più unicamente ai vini liquorosi, occorre adattare la disposizione concernente l'uso della suddetta menzione, di cui all'allegato III, parte B, punto 8, del regolamento (CE) n. 606/2009.

(6) Occorre pertanto modificare in tal senso il regolamento (CE) n. 606/2009.

(7) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato di regolamentazione di cui all'articolo 195, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CE) n. 606/2009 è così modificato:

- a) l'allegato I A è modificato conformemente all'allegato I del presente regolamento;
- b) l'allegato I B è modificato conformemente all'allegato II del presente regolamento;
- c) l'allegato III è modificato conformemente all'allegato III del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

⁽¹⁾ GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 193 del 24.7.2009, pag. 1.

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

Fatto a Bruxelles, il 12 aprile 2012

Per la Commissione
Il presidente
José Manuel BARROSO

ALLEGATO I

L'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009 è così modificato:

1) la tabella è così modificata:

a) alla riga n. 10, prima colonna, il decimo e l'undicesimo trattino sono sostituiti dai seguenti:

- «— chitosano derivato da *Aspergillus niger*,
- chitina-glucano derivata da *Aspergillus niger*»;

b) alla riga n. 31, la terza colonna è sostituita dal testo seguente:

«Nei limiti dell'impiego di 1 g/hl e a condizione che il prodotto trattato non abbia un tenore in rame superiore a 1 mg/l, ad eccezione dei vini liquorosi elaborati a partire dal mosto di uve non fermentate o poco fermentate, per le quali il tenore in rame non deve superare i 2 mg/l.»;

c) la riga n. 41 è soppressa;

d) alla riga n. 44, la prima colonna è sostituita dalla seguente:

«Trattamento con chitosano derivato da *Aspergillus niger*»;

e) alla riga n. 45, la prima colonna è sostituita dalla seguente:

«Trattamento con chitina-glucano derivata da *Aspergillus niger*»;

2) l'appendice 6 è sostituita dalla seguente:

«Appendice 6

Prescrizioni per il dimetildicarbonato

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il dimetildicarbonato può essere aggiunto al vino con uno o più dei seguenti fini:

- a) garantire la stabilizzazione microbiologica del vino in bottiglia contenente zuccheri fermentescibili;
- b) prevenire lo sviluppo di lieviti indesiderati e di batteri lattici;
- c) bloccare la fermentazione dei vini dolci, amabili e semiseccchi.

PRESCRIZIONI

- Per l'obiettivo a), l'aggiunta deve essere effettuata solo poco prima dell'imbottigliamento,
- il prodotto utilizzato deve soddisfare i requisiti di purezza stabiliti dalla direttiva 2008/84/CE,
- il trattamento deve essere indicato nel registro di cui all'articolo 185 *quater*, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007.»;

3) l'appendice 11 è soppressa;

4) all'appendice 12, nella parte «**Prescrizioni**», punto 1, il primo trattino è sostituito dal seguente:

«— Il vino può essere sottoposto a un trattamento preliminare a freddo.»

5) all'appendice 13, il titolo è sostituito dal seguente:

«Prescrizioni riguardanti il trattamento del vino con chitosano derivato da *Aspergillus niger* e il trattamento del vino con chitina-glucano derivata da *Aspergillus niger*».

ALLEGATO II

All'allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009, parte A, punto 2, lettera e), il nono trattino è sostituito dal seguente:

«— i vini provenienti dal Portogallo aventi diritto ad una denominazione di origine protetta o ad un'indicazione geografica protetta, nonché alla menzione "colheita tardia",».

ALLEGATO III

All'allegato III, parte B, punto 8, primo comma, la frase introduttiva è sostituita dalla seguente:

«La menzione specifica tradizionale "vino generoso", nel caso dei vini liquorosi, è riservata ai vini liquorosi a denominazione di origine protetta secchi elaborati totalmente o parzialmente sotto fioretta e:».
