

I

(Retsakter hvis offentliggørelse ikke er obligatorisk)

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2332/92

af 13. juli 1992

om mousserende vine fremstillet i Fællesskabet

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE
FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Euro-
pæiske Økonomiske Fællesskab, særlig artikel 43,

under henvisning til forslag fra Kommissionen,

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet ⁽¹⁾,
og

ud fra følgende betragtninger:

Der er blevet foretaget væsentlige ændringer i Rådets
forordning (EØF) nr. 358/79 af 5. februar 1979 om
mousserende vine fremstillet i Fællesskabet og defineret
under punkt 13 i bilag II til forordning (EØF) nr. 337/
79 ⁽²⁾; som følge af talrige kodifikationer af EF-forskrifter-
ne i vinsektoren og af rationalitets- og klarhedshensyn bør
nævnte forordning ligeledes kodificeres;

Rådets forordning (EØF) nr. 822/87 af 16. marts 1987 om
den fælles markedsordning for vin ⁽³⁾, indeholder regler
vedrørende produktion og afsætning af bordvin; denne
forordning må suppleres ved fastsættelse af tilsvarende
bestemmelser for al mousserende vin, som fremstilles i
Fællesskabet, under hensyn til, at mousserende kvalitetsvi-
ne fra bestemte dyrkningsområder (mkvbd) er mousserende
kvbd, som derfor også skal opfylde bestemmelserne i
Rådets forordning (EØF) nr. 823/87 af 16. marts 1987 om
fastlæggelse af særlige regler for kvalitetsvine fra bestemte

dyrkningsområder ⁽⁴⁾; de særlige regler for produktion og
afsætning af disse mousserende vine bør fastsættes;

de nævnte mousserende vine bør underkastes en ordning
omfattende fælles regler for produktion, afsætning og
kontrol, som samtidig med, at den fastholder de kvalitative
sondringer, forhindrer fordrejning af konkurrencen og sik-
rer beskyttelse af forbrugerne;

en sådan foranstaltning bidrager til at vejlede forbrugeren i
hans valg og giver ham navnlig sikkerhed for, at ethvert
produkt, der frembydes for ham, opfylder særlige kvalitets-
krav; den kan af samme grund beskytte producentens
interesser, fremme samhandelen inden for Fællesskabet,
forøge efterspørgslen og således sikre en udvidelse af afsæt-
ningsmulighederne for vin;

det er nødvendigt, at enhver mousserende vin samt drue-
most og vin, der anvendes til fremstilling heraf, under-
kastes visse minimumskvalitetskrav; det bør derfor fastsæt-
tes, at de nævnte basisprodukter skal være bordvine, eller
kvbd eller produkter, der er egnede til fremstilling af
kvbd;

kvalitetskravene bør ud over basisprodukterne vedrøre
fremstillingsmåden samt de færdige produkter; det er end-
videre i producentens og forbrugers interesse, at der
fastsættes bestemmelser om egnet emballage;

eftersom der ved forordning (EØF) nr. 822/87 gives til-
ladelse til at anvende koncentreret rektificeret druemost i
forbindelse med vinfremstilling, og eftersom vinstokpro-
dukter bør have fortrin som råvarer ved fremstilling af

⁽¹⁾ EFT nr. C 149 af 18. 6. 1990, s. 263.

⁽²⁾ EFT nr. L 54 af 5. 3. 1979, s. 130. Forordningen er senest
ændret ved forordning (EØF) nr. 1759/92 (EFT nr. L 180 af
1. 7. 1992, s. 31).

⁽³⁾ EFT nr. L 84 af 27. 3. 1987, s. 1. Forordningen er senest
ændret ved forordning (EØF) nr. 1756/92 (EFT nr. L 180 af
1. 7. 1992, s. 27).

⁽⁴⁾ EFT nr. L 84 af 27. 3. 1987, s. 59. Forordningen er senest
ændret ved forordning (EØF) nr. 3896/91 (EFT nr. L 368 af
31. 12. 1991, s. 3).

mousserende vine, bør det fastsættes, at virksomheder, der fremstiller mousserende vine, kan anvende koncentreret rektificeret druemost; for at undgå en negativ indflydelse på kvaliteten bør det bestemmes, at medlemsstaterne kan forbyde brugen af koncentreret druemost til fremstilling af mousserende vine;

hidtidige erfaringer har vist, at der er behov for en nærmere fastlæggelse af sammensætningen af den tiragelikør, som anvendes til fremstilling af mousserende kvalitetsvin, navnlig mkvbd; vin, hvoraf der fremstilles gær suspenderet i vin, behøver ikke at være af samme oprindelse som den vin, der får tilsat en sådan suspension med henblik på fremkaldelse af kulsyreudvikling;

karakteristika for en mkvbd er i vid udstrækning bestemt af vindyrkningsarealets beliggenhed og de tilbagevendende årlige vejrforhold samt af de vinframstillingsforhold og navnlig de ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder, der anvendes straks efter druehøsten; af denne grund, men også for at mindske risikoen for uredelig adfærd i forbindelse med gentagne ejerskifter, som råvaren undergår, bør det bestemmes, at forarbejdningen af druerne til most og den derved frembragte vin samt fremstillingen af mousserende vin af disse produkter skal ske i eller i umiddelbar nærhed af det bestemte dyrkningsområde, hvor de forarbejdede druer er høstet;

for at undgå, at de virksomheder, der fremstiller den pågældende mkvbd, lider tab som følge af en afbrydelse af traditionel handelspraksis, bør medlemsstaterne have mulighed for undtagelsesvis at tillade, at en mkvbd fremstilles ved ændring af cuvéeen gennem tilsætning af et eller flere vinprodukter, der ikke har oprindelse i det bestemte dyrkningsområde, hvis navn benyttes som betegnelse for den mousserende vin; desuden bør medlemsstaterne have mulighed for at tillade, at fremstilling af en mkvbd i visse tilfælde kan ske uden for det bestemte område, hvis navn benyttes som betegnelse for den pågældende mousserende vin;

anvendelsen af moderne fremstillingsmetoder, det forhold, at visse vine, der indgår i cuvéeen, er meget følsomme, samt produktionens kvalitetsniveau gør det berettiget at forkorte fremstillingsprocessens mindste varighed for mousserende kvalitetsvine og for mkvbd fra ni til seks måneder, når den gæring, der skal gøre dem mousserende, finder sted i lukket fad; til gengæld bør der med det formål at forbedre kvaliteten af disse mousserende vine vedtages en forlængelse af den gæring, der skal gøre vinen mousserende, og af lagringen på bærmen;

for at begrænse fremstillingen af mousserende kvalitetsvine af aromatisk type og af mkvbd af aromatisk type ved anvendelse af traditionelle metoder, er det nødvendigt at præcisere, at disse mousserende vine kun må fremstilles af druemost eller af druemost i gæring, der stammer fra visse vinstoksorter; det bør dog bestemmes, at mousserende kvalitetsvine af aromatisk type vil kunne fremstilles af vin produceret af druer af vinstoksorten »Prosecco«, høstet i visse områder i Italien, idet disse vine traditionelt anvendes ved fremstilling af mousserende kvalitetsvine af aromatisk type;

for at sikre kvaliteten af mousserende kvalitetsvine af aromatisk type og af mkvbd af aromatisk type bør det præciseres, at anvendelsen af traditionelle metoder forudsætter styring af gæringsprocessen ved køling eller andre fysiske processer —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Ved denne forordning fastsættes supplerende regler for bestemmelserne i forordning (EØF) nr. 822/87 for så vidt angår fremstilling og afsætning af mousserende vin, som defineret under punkt 15 i bilag I til nævnte forordning.

Disse supplerende regler finder anvendelse på følgende kategorier:

- a) »mousserende vin«, der svarer til den under punkt 15 i bilag I til forordning (EØF) nr. 822/87 anførte definition og til bestemmelserne i afsnit I og II i nærværende forordning
- b) »mousserende kvalitetsvin«, herunder af aromatisk type, der svarer til den under punkt 15 i bilag I til forordning (EØF) nr. 822/87 anførte definition og til bestemmelserne i afsnit I og III i nærværende forordning
- c) »mousserende kvalitetsvin fra et bestemt dyrkningsområde«, herunder af aromatisk type, der er omhandlet i artikel 1, stk. 2, andet afsnit, andet led, i forordning (EØF) nr. 823/87, og som svarer til bestemmelserne i afsnit I og III i nærværende forordning. Disse vine benævnes i det følgende mkvbd.

AFSNIT I

Almindelige bestemmelser for alle kategorier af mousserende vine

Artikel 2

I denne forordning forstås ved

a) *cuvée*:

- druemost
- vin eller
- resultatet af en blanding af druemost eller vine med forskellige kendetegn

med de et formål at opnå en bestemt type af mousserende vine

b) *tiragelikør*:

det produkt, der er beregnet til at blive tilsat *cuvéen* for at fremkalde den mousserende egenskab

c) *ekspeditionslikør*:

det produkt, der er beregnet til at blive tilsat mousserende vine for at give dem særlige smagsmæssige kendetegn.

Artikel 3

Ekspeditionslikør må alene sammensættes af:

- saccharose
- druemost
- druemost i gæring
- koncentreret druemost
- rektificeret koncentreret druemost
- vin eller
- af en blanding af disse

eventuelt tilsat destillat af vin.

Artikel 4

1. Bortset fra tilsætning i medfør af forordning (EØF) nr. 822/87 og eventuelt i medfør af forordning (EØF) nr. 823/87 for *cuvéens* bestanddele, er enhver tilsætning til *cuvéen* forbudt.

Hver medlemsstat kan dog, når vejrforholdene på dens område gør det nødvendigt, tillade tilsætning til *cuvéen* på stedet for fremstilling af de mousserende vine på den betingelse, at

- a) ingen af *cuvéens* bestanddele allerede har været genstand for tilsætning
- b) disse bestanddele udelukkende hidrører fra druer, der er høstet på dens eget område
- c) tilsætningsprocessen gennemføres i én arbejdsgang
- d) følgende grænser ikke overskrides:
 - 3,5 % vol. for en *cuvée*, der er sammensat af bestanddele fra vinavlszone A, forudsat at det naturlige alkoholindhold i enhver af *cuvéens* bestanddele er på mindst 5 % vol.

I år, hvor vejrforholdene har været usædvanligt dårlige, kan grænsen på 3,5 % vol. dog ændres til 4,5 % vol., forudsat at det naturlige alkoholindhold i enhver af *cuvéens* bestanddele er på mindst 5 % vol.

- 2,5 % vol. for en *cuvée*, der er sammensat af bestanddele fra vinavlszone B, forudsat at det naturlige alkoholindhold i enhver af *cuvéens* bestanddele er på mindst 6 % vol.

I år, hvor vejrforholdene har været usædvanligt dårlige, kan grænsen på 2,5 % vol. dog ændres til 3,5 % vol., forudsat at det naturlige alkoholindhold i enhver af *cuvéens* bestanddele er på mindst 6 % vol.

- 2 % vol. for en *cuvée*, der er sammensat af bestanddele fra vinavlszone C Ia), C Ib), C II, C IIIa) eller C IIIb) under forudsætning af, at det naturlige alkoholindhold i enhver af *cuvéens* bestanddele mindst er henholdsvis 7,5 % vol., 8 % vol., 8,5 % vol. eller 9 % vol.

Ovennævnte grænser udelukker ikke anvendelsen af bestemmelserne i artikel 67, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EØF) nr. 822/87 for *cuvéer*, der er beregnet til fremstilling af mousserende vine som omhandlet i artikel 1, stk. 2, litra a)

- e) den anvendte metode består i tilsætning af saccharose, koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost.

Der kan tilsættes saccharose eller koncentreret most, hvis denne metode traditionelt eller undtagelsesvis anvendes i den pågældende medlemsstat i henhold til gældende lov pr. 24. november 1974. Medlemsstaterne kan dog udelukke anvendelsen af koncentreret druemost.

2. Iblanding af tiragelikør og af ekspeditionslikør betragtes hverken som tilsætning eller som sødning.

Iblanding af tiragelikør må ikke medføre en forhøjelse af *cuvéens* totale alkoholindhold på mere end 1,5 % vol.

Iblandingen af ekspeditionslikør skal ske således, at den ikke forøger det virkelige alkoholindhold i de mousserende vine med mere end 0,5 % vol.

3. Sødning af *cuvéen* eller af dens bestanddele er forbudt.

4. Bortset fra eventuel tilsætning af syre eller afsyring af *cuvéens* bestanddele i overensstemmelse med bestemmelser-

ne i forordning (EØF) nr. 822/87 kan cuvéen tilsættes syre eller afsyres.

Tilsætning af syre til og afsyring af cuvéen udelukker hinanden.

Tilsætning af syre må kun foretages op til en grænse på 1,50 g/l udtrykt i vinsyre eller 20 milliækvivalenter pr. liter.

I år med usædvanlige vejrforhold kan maksimumsgrænsen på 1,50 g/l eller 20 milliækvivalenter pr. liter forhøjes til 2,50 g/l eller 34 milliækvivalenter pr. liter under forudsætning af, at produkternes naturlige syreindhold er på mindst 3 g/l udtrykt i vinsyre eller 40 milliækvivalenter pr. liter.

5. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel og navnlig tilladelserne til tilsætning og syring ud over det normale, som omhandlet i stk. 1, litra d), første led, andet afsnit og andet led, andet afsnit, samt i stk. 4, fjerde afsnit, fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 83 i forordning (EØF) nr. 822/87.

Artikel 5

1. Kuldioxiden i mousserende vin må alene stamme fra den alkoholiske gæring af den cuvée, hvorefter den pågældende vin er fremstillet.

2. Denne gæring må udelukkende være et resultat af tilsætning af tiragelikør, medmindre der er tale om den gæring, der skal sikre den direkte omdannelse af druerne, druemosten eller druemosten i gæring til mousserende vin.

Gæringen må alene finde sted på flasker eller i lukkede kar.

3. Når omstikningen sker ved modtryk, kan der anvendes kuldioxid under kontrol, forudsat at trykket af kuldioxiden i mousserende vine ikke derved forhøjes.

4. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 83 i forordning (EØF) nr. 822/87.

Artikel 6

1. Medlemsstaterne fører kontrol med produktion og afsætning af mousserende vine.

2. Enhver producent af mousserende vine skal udfærdige en erklæring herom til den kompetente myndighed i den medlemsstat, på hvis område den pågældende vin er fremstillet.

Producenter af mousserende vine skal med forbehold af artikel 71 i forordning (EØF) nr. 822/87 føre bøger over råstoffer, cuvéeer og fremstilling.

3. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel og især kontrolforanstaltningerne fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 83 i forordning (EØF) nr. 822/87.

Artikel 7

1. Denne forordning finder ikke anvendelse på mousserende vin til diætisk anvendelse, bortset fra bestemmelserne i artikel 6.

2. De regler, der gælder for markedsføringen af mousserende vin til diætisk anvendelse, og som skal forhindre enhver forveksling mellem disse og mousserende vine, fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 83 i forordning (EØF) nr. 822/87.

AFSNIT II

Særlige bestemmelser for mousserende vine som omhandlet i artikel 1, stk. 2. litra a)

Artikel 8

Det totale alkoholindhold i cuvéeerne bestemt til fremstilling af mousserende vine skal være mindst 8,5 % vol.

Artikel 9

Tiragelikør til fremstilling af mousserende vin må alene sammensættes af gær, torgær eller gær suspenderet i vin og:

- druemost
- druemost i gæring
- koncentreret druemost
- rektificeret koncentreret druemost eller
- saccharose og vin.

Artikel 10

Med forbehold af artikel 67, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EØF) nr. 822/87 skal det virkelige alkoholindhold i mousserende vine, herunder alkoholindholdet i eventuelt tilsat ekspeditionslikør, være på mindst 9,5 % vol.

Artikel 11

1. Totalindholdet af svovldioxid i mousserende vine må ikke overstige 235 mg/l; medlemsstaterne kan dog anvende strengere bestemmelser på mousserende vine, der er fremstillet på deres område.

2. Hvis vejrforholdene i visse af Fællesskabets vindyrkningszoner gør det nødvendigt, kan de pågældende medlemsstater for de i stk. 1 nævnte vine, der er fremstillet på deres område, give tilladelse til, at det samlede maksimumsindhold af svovldioxid forøges med højst 40 mg/l, forudsat at vin, for hvilken der er opnået en sådan tilladelse, ikke føres ud af de pågældende medlemsstater.

3. Inden den 1. april 1993 forelægger Kommissionen på baggrund af den indvundne erfaring en rapport for Europa-Parlamentet og Rådet om det maksimale indhold af svovldioxid i vin, eventuelt ledsaget af forslag, som Rådet træffer afgørelse om inden den 1. september 1993 efter fremgangsmåden i Traktatens artikel 43, stk. 2.

4. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 83 i forordning (EØF) nr. 822/87.

AFSNIT III

Særlige bestemmelser for mousserende kvalitetsvine og for mkvbd

Artikel 12

1. Det totale alkoholindhold, udtrykt i volumen i:

- a) cuvéeer, der er bestemt til fremstilling af mousserende kvalitetsvine, skal være på mindst 9 % vol.
- b) cuvéeer, der er bestemt til fremstilling af mkvbd, skal være på mindst
 - 9,5 % vol. i vinavlzonerne C III og
 - 9 % vol. i de øvrige vinavlzoner.

Cuvéeer, der er bestemt til fremstilling af visse mkvbd, som opføres på en liste, der skal udarbejdes, og som er fremstillet af en enkelt vinstoksort, kan dog have et totalt alkoholindhold, udtrykt i volumen, på mindst 8,5 % vol.

2. Listen over mkvbd, der er omhandlet i stk. 1, litra b), andet afsnit, vedtages efter fremgangsmåden i artikel 83 i forordning (EØF) nr. 822/87.

Artikel 13

Det virkelige alkoholindhold i mousserende kvalitetsvine og mkvbd, herunder alkoholindholdet i eventuelt tilsat ekspektationslikør, skal være på mindst 10 % vol.

Artikel 14

1. Mkvd fremstilles kun:

— af druer, som stammer fra de vinstoksorter, der er anført på den i artikel 4, stk. 1, i forordning (EØF) nr. 823/87 omhandlede liste, og som er høstet inden for det bestemte dyrkningsområde

— ved forarbejdning af de i første led omhandlede druer til most og af den således opnåede most til vin samt ved videre forarbejdning af disse produkter til mousserede vin, i det bestemte dyrkningsområde, hvor de anvendte druer er høstet.

2. Uanset stk. 1, første led, kan producentmedlemsstaten, når der er tale om en traditionel praksis, som er underlagt særlige bestemmelser i denne medlemsstat, og under forudsætning af, at der føres passende kontrol, indtil senest den 31. december 1995 udtrykkeligt tillade, at en mkvbd fremstilles ved, at der til basisproduktet for denne vin tilsættes ét eller flere vinprodukter, der ikke stammer fra det bestemte dyrkningsområde, hvis navn vinen bærer, forudsat:

— at denne type vintilsætningsprodukter ikke fremstilles inden for dette bestemte dyrkningsområde med samme kendetegn som produkter fra andre områder

— at tilsætningen er i overensstemmelse med den ønologiske praksis og de definitioner, der er omhandlet i forordning (EØF) nr. 822/87

— at det samlede volumen af tilsatte vinprodukter, som ikke stammer fra det bestemte dyrkningsområde, ikke overstiger 10 % af det samlede volumen af de medgædende produkter, som stammer fra det bestemte dyrkningsområde. Kommissionen kan dog efter fremgangsmåden i artikel 83 i forordning (EØF) nr. 822/87 tillade medlemsstaten, at der i undtagelsestilfælde tilsættes mere end 10 %, men højst 15 %

3. Uanset stk. 1, andet led, kan en mkvbd fremstilles i et område i umiddelbar nærhed, når den pågældende medlemsstat på visse betingelser udtrykkelig har tilladt det.

Medlemsstaterne kan endvidere ved individuelle tilladelser eller ved udtrykkelige tilladelser af mindre end fem års varighed og under forudsætning af, at der føres passende kontrol, tillade at en mkvbd fremstilles, selv uden for et område i umiddelbar nærhed af det pågældende bestemte dyrkningsområde:

- a) når der er tale om en traditionel praksis, der har været i brug i det mindste siden den 24. november 1974, eller, for medlemsstater der har tiltrådt Fællesskabet efter denne dato, inden datoen, på hvilken deres tiltrædelse fik virkning

b) i de øvrige tilfælde, og når der er tale om en praksis, der var i brug inden den 1. september 1989, i en overgangsperiode, der slutter senest den 31. august 1992.

4. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 83 i forordning (EØF) nr. 822/87.

De skal blandt andet omfatte afgrænsingen af områderne i umiddelbar nærhed af et bestemt dyrkningsområde, under hensyntagen til den geografiske placering og de administrative strukturer.

Artikel 15

1. Ved tilberedning af tiragelikør, der er bestemt til fremstilling af en mousserende kvalitetsvin, kan foruden torgær eller gær suspenderet i vin, saccharose og koncentreret druemost, hvad enten den er rektificeret eller ej, alene anvendes:

- druemost eller druemost i gæring, af hvilke der kan opnås vin, som er egnet til fremstilling af bordvin
- vin egnet til fremstilling af bordvin
- bordvin eller
- kvbd.

Ved tilberedning af tiragelikør, der er bestemt til fremstilling af kvbd, kan foruden torgær eller gær suspenderet i vin, saccharose og koncentreret druemost, hvad enten den er rektificeret eller ej, alene anvendes:

- druemost
- druemost i gæring
- vin
- kvbd,

der er egnet til fremstilling af samme kvbd som den, hvortil tiragelikøren tilsættes.

2. Uanset nr. 15 i bilag I til forordning (EØF) nr. 822/87 skal mousserende kvalitetsvine og kvbd, når de opbevares i lukkede beholdere ved en temperatur på 20 °C, udvise et overtryk på mindst 3,5 bar.

For mousserende kvalitetsvine og kvbd i beholdere med et rumindhold på mindre end 25 cl gælder der dog et overtryk på mindst 3 bar.

3. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel vedtages efter fremgangsmåden i artikel 83 i forordning (EØF) nr. 822/87.

Artikel 16

1. Med forbehold af strengere bestemmelser, som medlemsstaterne kan anvende på mousserende kvalitetsvine og

på kvbd, der er fremstillet på deres område, må totalindholdet af svovldioxid i disse mousserende vine ikke overstige 185 mg/l.

2. Hvis vejrforholdene i visse af Fællesskabets vindyrkningszoner gør det nødvendigt, kan de pågældende medlemsstater for de i stk. 1 nævnte vine, der er fremstillet på deres område, give tilladelse til, at det samlede maksimumindhold af svovldioxid forøges med højst 40 mg/l, forudsat at vin, for hvilken der er opnået en sådan tilladelse, ikke føres ud af den pågældende medlemsstat.

3. Inden den 1. april 1993 forelægger Kommissionen på baggrund af den indvundne erfaring en rapport for Europa-Parlamentet og Rådet om det maksimale indhold af svovldioxid i vin, eventuelt ledsaget af forslag, som Rådet træffer afgørelse om inden den 1. september 1993 efter fremgangsmåden i Traktatens artikel 43, stk. 2.

4. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 83 i forordning (EØF) nr. 822/87.

Artikel 17

1. Varigheden af fremstillingsprocessen for mousserende kvalitetsvin og kvbd, herunder lagring i produktionsvirksomheden, må ikke fra det tidspunkt, hvor vinen er hensat til gæring med henblik på at gære den mousserende, være kortere end:

- a) seks måneder, når gæringen med henblik på at gøre vinen mousserende finder sted i lukket fad
- b) ni måneder, når gæringen med henblik på at gøre vinen mousserende finder sted på flaske.

2. Varigheden af gæringen med henblik på at gøre cuvéeen mousserende og varigheden af lagringen på bærmen skal mindst være følgende:

- a) ved gæring i lukket fad:
 - 80 dage
 - 30 dage, hvis gæringen finder sted i beholdere med røreanordninger
- b) ved gæring på flaske: 60 dage.

3. Inden den 1. september 1993 kan Rådet med kvalificeret flertal på forslag af Kommissionen ændre varigheden af gæringen og af lagringen på bærmen som anført i stk. 2 på en måde, der er forenelig med den videnskabelige erfaring og den teknologiske udvikling.

4. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 83 i forordning (EØF) nr. 822/87.

Artikel 18

1. Cuvéen til mousserende kvalitetsvine af aromatisk type må kun fremstilles af druemost eller druemost i gæring, der stammer fra vinstoksorter, som er anført på listen i bilag I. Det samme gælder mkvbd af aromatisk type, hvis disse sorter anerkendes som egnede til fremstilling af kvbd i det bestemte dyrkningsområde, hvis navn de bærer.

Cuvéen til mousserende kvalitetsvine af aromatisk type kan dog fremstilles ved anvendelse af vin produceret af druer af vinstoksorten »Prosecco«, der er høstet i områderne Trentino-Alto Adige, Veneto og Friuli-Venezia Giulia.

Gæringsprocessen før og efter fremstillingen af cuvéen må, med henblik på at gøre denne mousserende, kun styres ved køling eller ved andre fysiske processer.

Tilsætning af ekspeditionslikør er forbudt.

2. Uanset artikel 13 må det virkelige alkoholindhold i mousserende kvalitetsvine af aromatisk type og i mkvbd af aromatisk type ikke være lavere end 6 % vol.

Det totale alkoholindhold i mousserende kvalitetsvine af aromatisk type og i mkvbd af aromatisk type må ikke være lavere end 10 % vol.

3. Uanset artikel 15, stk. 2, første afsnit, skal mousserende kvalitetsvine af aromatisk type og mkvbd af aromatisk type i lukkede beholdere ved en temperatur på 20 °C udvise et overtryk på mindst 3 bar.

4. Uanset artikel 17 må varigheden af fremstillingsprocessen for mousserende kvalitetsvine af aromatisk type og for mkvbd af aromatisk type ikke være kortere end én måned.

Artikel 19

Producentmedlemsstaterne kan fastlægge yderligere eller mere nøjagtige kendetegn og betingelser for produktion og omsætning af de i dette afsnit nævnte mousserende kvalitetsvine, som fremstilles på deres område.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 13. juli 1992.

AFSNIT IV

Afsluttende bestemmelser*Artikel 20*

De analysemetoder, der skal benyttes ved anvendelsen af denne forordning, er de i artikel 74 i forordning (EØF) nr. 822/87 omhandlede.

Artikel 21

Medlemsstaterne og Kommissionen meddeler hinanden de til gennemførelsen af denne forordning fornødne oplysninger. Reglerne i forbindelse med meddelelse og udbredelse af disse oplysninger fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 83 i forordning (EØF) nr. 822/87.

Artikel 22

Mousserende vine af enhver i artikel 1 omhandlet kategori, som opfylder de bestemmelser i nærværende forordning eller i forordning (EØF) nr. 358/79, der var gældende på tidspunktet for deres fremstilling, men som med hensyn til fremstillingsforhold eller visse analytiske kendetegn ikke længere opfylder betingelserne i nærværende forordning som følge af en ændring af denne, kan opbevares med henblik på salg, omsættes eller eksporteres, indtil lagrene er tømte.

Artikel 23

1. Forordning (EØF) nr. 358/79 ophæves.
2. Henvisninger til den i henhold til stk. 1 ophævede forordning betragtes som henvisninger til nærværende forordning og læses i henhold til den i bilag II anførte sammenligningstabel.

Artikel 24

Denne forordning træder i kraft på dagen for offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

Den anvendes fra den 1. september 1992.

På Rådets vegne

J. GUMMER

Formand

BILAG I

Liste over vinstoksorter, på grundlag af hvilke der kan fremstilles mousserende kvalitetsvin af aromatisk type og mkvbd af aromatisk type

Aleatico N	Alle malvasia-sorter
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Mauzac blanc og rosé
Bourboulenc	Monica N
Branchetto N	Μοσχοφύλερο (Moschofilero)
Clairette	Müller-Thurgau
Colombard	Alle muscat-sorter
Freisa N	Parellada
Gamay	Perle
Gewürztraminer	Picpoul
Girò N	Poulsard
Γλυκέρυδρα (Glykerythra)	Prosecco
Huxelrebe	Ροδίτης (Roditis)
Macabeu	Scheurebe

BILAG II

Sammenligningstabel

Forordning (EØF) nr. 358/79	Nærværende forordning
Artikel 1	Artikel 1, stk. 1
Artikel 2, stk. 1, nr. 1	Artikel 1, stk. 2, litra a)
Artikel 2, stk. 1, nr. 2	Artikel 1, stk. 2, litra b)
Artikel 2, stk. 2	Artikel 1, stk. 2, litra c)
Artikel 3	Artikel 2
Artikel 4, stk. 2	Artikel 3
Artikel 5	Artikel 4
Artikel 6	Artikel 5
Artikel 7	Artikel 6
Artikel 9	Artikel 7
Artikel 10	Artikel 8
Artikel 10a	Artikel 9
Artikel 11	Artikel 10
Artikel 12	Artikel 11
Artikel 13	Artikel 12
Artikel 14	Artikel 13
Artikel 14a	Artikel 14
Artikel 15	Artikel 15
Artikel 16	Artikel 16
Artikel 17	Artikel 17
Artikel 18	Artikel 18
Artikel 19	Artikel 19
Artikel 20	Artikel 20
Artikel 21	Artikel 21
Artikel 22	Artikel 22
Artikel 23	Artikel 23
Artikel 24	Artikel 24
Bilag I	Bilag I