

385R3307

29. 11. 85

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

Nº L 320/1

**REGLAMENTO (CEE) Nº 3307/85 DEL CONSEJO****de 18 de noviembre de 1985****por el que se modifica el Reglamento (CEE) nº 337/79 relativo a la organización común del mercado vitivinícola**

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 43,

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>,

Considerando que, habida cuenta de los progresos realizados en la tecnología del vino así como del deseo de reforzar, en interés del consumidor, los requisitos para la utilización de determinadas prácticas enológicas, es necesario proceder a algunas adaptaciones del Reglamento (CEE) nº 337/79 <sup>(4)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 798/85 <sup>(5)</sup>;

Considerando que, a fin de no perjudicar económicamente a los productores que cultivan variedades autorizadas temporalmente, es conveniente adaptar el período transitorio a cuyo término deben eliminarse dichas variedades;

Considerando que la experiencia adquirida muestra que, en determinadas zonas de producción, es frecuentemente necesaria la acidificación de los vinos; que por tanto es conveniente autorizar dicha acidificación bajo determinadas condiciones; que, dado que la acidificación suplementaria prevista en el apartado 2 del artículo 34 del Reglamento (CEE) nº 337/79 debe efectuarse rápidamente durante la vendimia, es conveniente transferir a los Estados miembros la competencia de decidir sobre este tema en las condiciones previstas a tal fin; que, además, es conveniente permitir, por un lado, la desacidificación de los vinos a fin de poder corregir el contenido en acidez si la desacidificación de los productos previos al vino se mostrase insuficiente y, por otro lado, la acidificación de los vinos en mayor medida para dar mayor flexibilidad al viticultor;

Considerando que, con el fin de facilitar el control del cumplimiento de las disposiciones comunitarias en materia de prácticas enológicas, es conveniente autorizar el aumento del grado alcohólico de los productos del sector vitivinícola para producir una bebida destinada al consumo humano directo sólo en la zona vitícola donde se han cosechado las uvas utilizadas; que, por las mismas razones, es conveniente limitar la concentración de los vinos de mesa a la zona vitícola donde se han cosechado las uvas utilizadas; que las modificaciones relativas a la acidificación y desacidificación implican la adaptación de las normas que establecen los plazos para la ejecución de dichas operaciones; que es conveniente además precisar las obligaciones de los productores relativas a las inscripciones en los documentos que acompañan al transporte;

Considerando que la evolución de las técnicas de tratamiento de las lías ha permitido resolver determinados problemas de organización de los trabajos en las bodegas y conseguir condiciones más adecuadas a los requisitos sanitarios; que pueden autorizarse estas técnicas nuevas; que, sin embargo, dichas técnicas no pueden aplicarse de forma incompatible con los esfuerzos por obtener un producto de calidad adecuada, en la medida en que la destilación obligatoria en virtud del artículo 39 del Reglamento (CEE) nº 337/79 sólo afecta en todo caso a un volumen mínimo de alcohol, con lo que se garantiza el efecto esperado de dicha medida;

Considerando que los contenidos máximos en anhídrido sulfuroso están fijados, en lo relativo a los vinos destinados al consumo humano directo y distintos de los vinos espumosos y de los vinos de licor, por el artículo 44 del Reglamento (CEE) nº 337/79;

Considerando que, en virtud de dicho artículo, la Comisión ha establecido y presentado al Consejo un informe sobre los conocimientos científicos y el desarrollo tecnológico en materia del uso de anhídrido sulfuroso en enología;

Considerando que de dicho informe se deduce que una reducción del contenido máximo en anhídrido sulfuroso total es compatible con los conocimientos enológicos actuales y con el progreso tecnológico realizado respecto a la mayoría de los tipos de vinos; que por otra parte es oportuno restringir el uso de todos los aditivos alimentarios al mínimo necesario; que, en consecuencia, es conveniente prever una reducción de 15 miligramos por litro en los límites máximos de anhídrido sulfuroso total para

<sup>(1)</sup> DO nº C 206 de 14. 8. 1981, p. 4; DO nº C 18 de 23. 1. 1982, p. 4, y DO nº C 62 de 5. 3. 1984, p. 29.

<sup>(2)</sup> DO nº C 327 de 14. 12. 1981, p. 114, y DO nº C 104 de 16. 4. 1984, p. 96.

<sup>(3)</sup> DO nº C 310 de 30. 11. 1981, p. 9, y DO nº C 103 de 16. 4. 1984, p. 21.

<sup>(4)</sup> DO nº L 54 de 5. 3. 1979, p. 1.

<sup>(5)</sup> DO nº L 89 de 29. 3. 1985, p. 1.

todos los vinos, con la excepción de determinados vinos de características especiales y de los vinos espumosos, productos estos últimos que son objeto de medidas correspondientes en el Reglamento (CEE) n° 3310/85 (1);

Considerando que el artículo 51 del Reglamento (CEE) n° 337/79 prevé el principio de que los productos que se hayan sometido a prácticas enológicas no permitidas en la Comunidad no pueden ofrecerse ni entregarse al consumo humano directo;

Considerando que la exclusión sistemática de la oferta al consumo sólo se justifica en los casos en que esté comprometida la calidad del vino o amenazada la salud del consumidor; que, por tanto, es conveniente prever la posibilidad de adoptar medidas adecuadas en los otros casos;

Considerando que, tras un período de evolución rápida de la tecnología así como uno de los métodos de análisis, los conocimientos en materia de mosto concentrado rectificado han alcanzado un nivel que permite definir este producto de forma más precisa; que, por otra parte, es adecuado prever la posibilidad de que el Consejo, a propuesta de la Comisión y por mayoría cualificada, modifique en caso necesario la definición de ese producto en función de la evolución de los conocimientos mencionados;

Considerando que, para asegurar el desarrollo del consumo de los vinos de aguja y de los vinos de aguja gasificados según nuevas formas de distribución, es conveniente autorizar la comercialización de dichos vinos en recipientes de un contenido igual o inferior a 60 litros,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

#### Artículo 1

El Reglamento (CEE) n° 337/79 será modificado como sigue:

- 1) El punto c) del apartado 4 del artículo 1 será sustituido por el texto siguiente:
  - «c) Las definiciones de los productos contemplados en el segundo guión del punto b), procedentes de terceros países, a excepción del vino de mesa y del vino apto para la obtención del vino de mesa, así como la eventual modificación de la definición del mosto de uva concentrado rectificado, contemplado en el punto 5 bis del Anexo II, serán adoptadas por el Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión.»
- 2) El punto b) del apartado 3 del artículo 31 será sustituido por el texto siguiente:
  - «b) variedades de vid clasificadas como autorizadas temporalmente después del 31 de diciembre de 1976, se realizará a más tardar veinticinco años después de la fecha en que dicha variedad se haya clasificado así.»

- 3) El artículo 34 será sustituido por el texto siguiente:

#### «Artículo 34

1. Las uvas estrujadas, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el vino nuevo aún en fermentación y el vino pueden someterse.

- en las zonas vitícolas A, B, C I a) y C I b); a desacidificación parcial,
- en las zonas vitícolas C II y C III a), y sin perjuicio del apartado 3, a acidificación y a desacidificación,
- en la zona vitícola C III b), a acidificación.

La acidificación de los productos distintos del vino citados en el primer párrafo puede realizarse sólo hasta el límite máximo de 1,50 gramos por litro, expresado en ácido tartárico, es decir, 20 miliequivalentes por litro.

La acidificación de los vinos puede efectuarse sólo hasta el límite máximo de 2,50 gramos por litro, expresado en ácido tartárico, es decir, 33,3 miliequivalentes por litro.

La desacidificación de los vinos puede efectuarse sólo hasta el límite máximo de un gramo por litro, expresado en ácido tartárico, es decir, 13,3 miliequivalentes por litro.

Por otra parte, el mosto de uva destinado a la concentración puede someterse a desacidificación parcial.

2. En los años de condiciones climatológicas excepcionales, los Estados miembros podrán autorizar la acidificación de los productos citados en el apartado 1 en las zonas vitícolas C I a) y C I b), según las condiciones contempladas en el apartado 1 relativas a las zonas C II, C III a) y C III b).

3. La acidificación y el aumento de grado alcohólico, salvo excepciones decididas caso a caso, así como la acidificación y la desacidificación de un mismo producto, se excluyen mutuamente.

4. Las excepciones previstas en el apartado 3, así como las otras modalidades de aplicación del presente artículo, se adoptarán según el procedimiento previsto en el artículo 67.»

- 4) El artículo 36 será modificado como sigue:

a) el apartado 1 será sustituido por el texto siguiente:

«1. No se autorizará ninguna de las operaciones mencionadas en los artículos 33 y 34, excepto la acidificación y la desacidificación de los vinos, a no ser que se efectúe de una sola vez durante la elaboración de las uvas estrujadas, del mosto de uva, del mosto de uva parcialmente fermentado o del vino nuevo aún en fermentación, para dar vino apto para la obtención de vino de mesa, para dar vino de mesa o para dar cualquier otra bebida destinada al consumo humano directo a

(1) DO n° L 320 de 29. 11. 1985, p. 19.

que se refiere el apartado 2 del artículo 1, distinta de un vino espumoso o de un vino espumoso gaseificado, en la zona vitícola donde se han cosechado las uvas utilizadas.

Lo mismo se aplicará a la concentración, acidificación y desacidificación de los vinos aptos para la obtención de vino de mesa.

La concentración de los vinos de mesa deberá realizarse en la zona vitícola donde se han cosechado las uvas utilizadas.

La acidificación y la desacidificación de los vino sólo podrá realizarse en la empresa de vinificación así como en la zona vitícola en que se han cosechado las uvas utilizadas en la elaboración del vino de que se trate.

Cada operación contemplada en el primer apartado 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 así como vendedores aún por determinar, al mismo tiempo y en el mismo lugar que uvas estrujadas, mosto de uva parcialmente fermentado o vino a granel. Sin embargo, la declaración de dichas cantidades podrá ser sustituida por la inscripción de éstas en el registro de entrada y utilización.

Cada operación mencionada en el artículo 34 deberá inscribirse en el documento, contemplado en el artículo 53, que acompaña en su circulación a los productos así tratados.»

- b) el apartado 2 será sustituido por el texto siguiente:

«2. Salvo excepciones motivadas exclusivamente por condiciones climatológicas excepcionales, estas operaciones sólo podrán realizarse:

- antes de 1 de enero en las zonas vitícolas C,
- antes del 16 de marzo en las zonas vitícolas A y B,

y sólo para los productos de la vendimia inmediatamente anterior a estas fechas.

Sin embargo, la concentración por frío así como la acidificación y la desacidificación de los vinos podrán realizarse durante todo el año.»

- 5) El artículo 39 será modificado como sigue:

- a) en el apartado 1 se añadirá el siguiente párrafo tras el primero:

«La filtración y la centrifugación de lías de vino no se considerarán como prensado cuando, por una parte, los productos obtenidos sean de calidad comercial normal y, por otra parte, las lías así tratadas no se reduzcan a estado seco.»

- b) en el apartado 2, los párrafos primero y segundo serán sustituidos por el texto siguiente:

«2. Toda persona física o jurídica, o agrupación de personas, a excepción de las personas y

agrupaciones contempladas en el apartado 4, que haya procedido a una vinificación deberá entregar para su destilación todos los subproductos de dicha vinificación y, en su caso, del vino de su propia producción.

La cantidad de alcohol contenida en los productos entregados para su destilación será al menos igual a un porcentaje por determinar del volumen de alcohol contenido en el vino producido. La determinación de dicho volumen se realizará sobre la base de un grado alcohólico volumétrico natural mínimo global establecido para cada campaña vitícola en cada zona vitícola.»

- c) en el apartado 3 se añadirá el siguiente párrafo:

«Los orujos de uva y las lías de vino entregados para su destilación deberán presentar características mínimas, aún por determinar. Cuando no se cumplan dichas características, los orujos y las lías, no obstante lo dispuesto en el primer párrafo, se eliminarán mediante entrega a una industria de transformación distinta de una destilería o bien mediante destrucción controlada.»

- d) el apartado 8 será sustituido por el texto siguiente:

«8. El importe de la ayuda, los precios y la parte de los gastos contemplados en el apartado 7 se fijarán según el procedimiento previsto en el artículo 67.

Según el mismo procedimiento se adoptarán las modalidades de aplicación del presente artículo, así como el grado alcohólico volumétrico natural que se debe fijar globalmente, contemplado en el apartado 2, y las características mínimas que deberán presentar los orujos y las lías contemplados en el apartado 3.»

- 6) El artículo 44 será modificado como sigue:

- a) en el apartado 1, los puntos a) y b) serán sustituidos por el texto siguiente:

- «a) 160 miligramos por litro para los vinos tintos;
- b) 210 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados.»

- b) en el apartado 2, el punto a) será sustituido por el texto siguiente:

- «a) 210 miligramos por litro para los vinos tintos y 260 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados;»

- c) en el apartado 4, la cifra 25 será sustituida por la cifra 40;

- d) el apartado 5 será sustituido por el texto siguiente:

«5. La Comisión presentará al Consejo, antes del 1 de abril de 1990, basándose en la experiencia adquirida, un informe en materia de contenidos máximos en anhídrido sulfuroso de los vinos, acompañado, en su caso, de propuestas sobre las que el Consejo decidirá por mayoría cualificada antes del 1 de septiembre de 1990.»

e) el apartado 6 será sustituido por el texto siguiente:

«6. Las modalidades de aplicación del presente artículo, la decisión contemplada en el apartado 4 así como las medidas transitorias relativas a los vinos originarios de la Comunidad producidos antes del 1 de septiembre de 1986, a los vinos importados, se adoptarán según el procedimiento previsto en el artículo 67.»

7) El artículo 46 será modificado como sigue:

a) el apartado 3 será sustituido por el texto siguiente:

«3. La utilización de tartrato de calcio o de ácido tartárico, contemplado en la letra m) del punto 1 y en la letra l) del punto 2 del Anexo III, se admitirá hasta el 31 de agosto de 1990 y, en lo relativo al ácido tartárico, sólo para los productos:

- que procedan de variedades de vid que dan uvas relativamente ácidas,
- y
- que procedan de uvas cosechadas en determinadas regiones vitícolas aún por determinar en la parte septentrional de la zona vitícola A.

La utilización de resina de coníferas contemplada en la letra n) del punto 1 del Anexo III sólo se permitirá para obtener un vino de mesa «retsina». Dicha práctica enológica sólo podrá efectuarse:

- en el territorio geográfico de la República Helénica,
- con un mosto de uva procedente de uvas cuyas variedades, área de producción y área de vinificación estén determinadas por las disposiciones griegas en vigor el 31 de diciembre de 1980,
- por adición de una cantidad de resina igual o inferior a 1000 gramos por hectolitro de producto utilizado,
- antes de la fermentación o bien, siempre que el grado alcohólico volumétrico adquirido no sea superior al tercio del grado alcohólico volumétrico total, durante la fermentación.

Si la República Helénica tuviere la intención de modificar después del 31 de diciembre de 1980 las disposiciones contempladas en el segundo guión del segundo párrafo informará de ello a la Comisión. En dicho caso, podrá decidirse la modificación de dicha fecha, con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 67.

En lo relativo a los tratamientos contemplados en la letra p) del punto 2 del Anexo III, los Estados miembros podrán decidir, para todos los vinos tintos producidos en su territorio, la sustitución del empleo de ferrocianuro potásico por el de fitato cálcico.

El uso de alginato sódico contemplado en la letra t) del punto 2 del Anexo III para la elaboración de determinados vinos espumosos se permitirá hasta el 31 de agosto de 1990.

Los Estados miembros podrán autorizar el uso de sulfato de cobre previsto en la letra x) del punto 2 del Anexo III para eliminar defectos de sabor o de aroma del vino, en las regiones de producción donde no se haya utilizado el sulfato de cobre para el tratamiento de la vid.

Estará prohibido el tratamiento con cloruro de plata con sulfato de cobre para el mismo vino.»

b) en el apartado 6, se añadirá el siguiente guión tras el primero:

«— las condiciones en que los Estados miembros podrán permitir el empleo de ácido málico para la acidificación, hasta una fecha aún por determinar, en lo relativo a los vinos producidos en su territorio.»

8) El punto b) del apartado 2 del artículo 49 será sustituido por el texto siguiente:

«b) cuando la variedad aludida se haya clasificado como autorizada temporalmente después del 31 de diciembre de 1976, durante un período de veinticinco años a partir de la fecha en que dicha variedad se haya clasificado así.»

9) El artículo 51 será modificado como sigue:

a) en el apartado 1, el primer párrafo será sustituido por el texto siguiente:

«1. Salvo que el Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión, decida una excepción, no se podrán ofrecer o entregar al consumo humano directo los productos, importados o no, de las partidas n<sup>os</sup> 22.04 y 22.05 del arancel aduanero común que se han sometido a prácticas enológicas no autorizadas por la regulación comunitaria o, a falta de ella, por las regulaciones nacionales.»

b) en el apartado 2 se añadirá el párrafo siguiente:

«Siguiendo el mismo procedimiento se adoptarán las condiciones en que los Estados miembros podrán autorizar el almacenamiento y la circulación, así como los destinos de los productos que no se atienen a las disposiciones del presente Reglamento distintas de las contempladas en el primer párrafo del apartado o a las disposiciones adoptadas en aplicación del presente Reglamento.»

10) El Anexo II será modificado como sigue:

a) el punto 5 *bis* será modificado como sigue:

«5 *bis*. Mosto de uva concentrado rectificado: el producto líquido no caramelizado:

- obtenido por deshidratación parcial del mosto de uva, realizada por cualquier método autorizado distinto del fuego directo, de forma que la cifra

- indicada por un refractómetro, a la temperatura de 20 °C y utilizándolo según el método previsto en el Anexo III del Reglamento (CEE) n° 516/77, no sea inferior al 70,5 %, de todas formas, los Estados miembros podrán permitir una cifra diferente, pero no inferior al 51,9 %, para los productos utilizados en su territorio,
- sometido a tratamientos autorizados de desacidificación y de eliminación de componentes distintos del azúcar,
  - que presente las características siguientes:
    - pH no superior a 5,
    - densidad óptica no superior a 0,100 a 425 nm para un espesor de 1 cm,
    - contenido en sacarosa que no se pueda detectar por un método de análisis aún por determinar,
    - contenido en etanol no superior a 0,5 g/kg de azúcares totales,
    - contenido total en nitrógeno no superior a 100 mg/kg de azúcares totales,
    - índice Folin-Ciocalteu no superior a 400,
    - acides valorable no superior a 10 miliequivalentes/kg de azúcares totales,
    - contenido en anhídrido sulfuroso no superior a 25 mg/kg de azúcares totales,
    - contenido en sulfatos no superior a 2 miliequivalentes/kg de azúcares totales,
    - contenido en cloruros no superior a 1 miliequivalente/kg de azúcares totales,
    - contenido en fosfatos no superior a 1 miliequivalente/kg de azúcares totales,
    - contenido total en cationes no superior a 8 miliequivalentes/kg de azúcares totales,
    - conductividad a 25° Brix y 20 °C no superior a 50 µS/cm,
    - contenido en hidroximetilfurfural no superior a 25 mg/kg de azúcares totales,
  - que proceda exclusivamente de las variedades de vid contempladas en el artículo 49,
  - producido en la Comunidad,
  - obtenido de mosto de uva que tenga al menos el grado alcohólico volumétrico natural mínimo fijado para la zona vitícola donde se han cosechado las uvas.
- Se admitirá un grado alcohólico en el mosto de uva concentrado rectificado que no exceda del 1 % vol.»
- b) el último guión de los puntos 15 y 16, será sustituido por el texto siguiente:
- «— presentado en envases de 60 l o menos.»
- c) el punto 18 será sustituido por el texto siguiente:
- «18. Lía de vino: el residuo que se deposita en los recipientes que contienen vino después de la fermentación o durante el almacenamiento o después de un tratamiento autorizado, así como el residuo obtenido de la filtración o de la centrifugación de este producto.
- También se consideran lías de vino:
- 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 de la filtración o de la centrifugación de este producto.
- d) el punto 19 será sustituido por el texto siguiente:
- «19. Mosto de uva: el residuo del prensado de las uvas estrujadas, fermentado o no.»
- e) en el punto 21, el límite máximo de 2,40 para la acidez volátil será sustituido por el de 1,50.
- 11) El Anexo III será modificado como sigue:
- a) las letras d) del punto 1 y e) del punto 2 serán sustituidas por el texto siguiente, precedidas respectivamente por las letras «d» y «e»:
- «el empleo de anhídrido carbónico, también llamado dióxido de carbono, del argón o del nitrógeno, bien solos o bien mezclados entre si, sólo para crear una atmósfera inerte y manipular el producto protegido del aire;»
- b) la letra f) del punto 1 será sustituida por el texto siguiente:
- «f) el empleo, para favorecer el desarrollo de las levaduras, de una o más de las prácticas siguientes:
- adición de:
    - fosfato diamónico o sulfato amónico hasta el límite respectivo de 0,3 g/l,
    - sulfito amónico o bisulfito amónico hasta el límite respectivo de 0,2 g/l.
- Dichos productos podrán utilizarse también conjuntamente hasta el límite global de 0,3 g/l, sin perjuicio del límite de 0,2 g/l antes mencionado,
- adición de diclorhidrato de tiamina hasta el límite de 0,6 mg/l expresado en tiamina;»

c) en las letras j) del punto 1 y m) del punto 2, se suprimirán los términos que figuran entre paréntesis en el cuarto guión;

d) las letras m) del punto y l) del punto 2 serán sustituidas por el texto siguiente, precedidas respectivamente por las letras «m)» y «l)»:

«el empleo para la desacidificación, en las condiciones previstas en los artículos 34 y 36, de una más de las sustancias siguientes:

- tartrato neutro de potasio,
- bicarbonato de potasio,
- carbonato de calcio, que puede contener eventualmente pequeñas cantidades de sal doble de calcio de los ácidos L (+) tartárico y L (—) málico,
- tartrato de calcio o ácido tartárico, en las condiciones citadas en el primer párrafo del apartado 3 del artículo 46;»

e) la letra b) del punto 2 será sustituida por el texto siguiente:

«b) la aireación o el burbujeo utilizando argón o nitrógeno;»

f) la letra k) del punto 2 será sustituida por el texto siguiente:

«k) el empleo para la acidificación, en las condiciones contempladas en los artículos 34 y 36:

- de ácido tartárico,
- o

— de ácido málico en las condiciones adoptadas con arreglo al segundo guión del apartado 6 del artículo 46;»

g) en el punto 2 se añadirá la letra siguiente:

«t) de empleo, para la elaboración de vinos espumosos obtenidos por fermentación en botella y para los cuales la separación de las lías se realiza por desagüe:

- de alginato de calcio,
- o
- de alginato de potasio,
- o
- de alginato de sodio en las condiciones contempladas en el quinto párrafo del apartado 3 del artículo 46;»

h) se suprimirá la letra u) del punto 2.

#### Artículo 2

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

Será aplicable a partir del 1 de enero de 1986, a excepción:

- de los puntos 3, 4, 7 y 11 del artículo 1, que serán aplicables a partir del 1 de septiembre de 1985,
- de la letra a) del punto 10 del artículo 1, que será aplicable a partir del 1 de septiembre de 1987.

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

Hecho en Bruselas, el 18 de noviembre de 1985.

*Por el Consejo*

*El presidente*

M. FISCHBACH