

RÈGLEMENT (CEE) N° 3686/84 DU CONSEIL

du 19 décembre 1984

modifiant le règlement (CEE) n° 358/79 relatif aux vins mousseux produits dans la Communauté, définis au point 13 de l'annexe II du règlement (CEE) n° 337/79

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 43,

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,vu l'avis de l'Assemblée ⁽²⁾,

considérant que l'expérience acquise conduit à apporter certaines modifications au règlement (CEE) n° 358/79 ⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3456/80 ⁽²⁾, afin de tenir compte de l'évolution technologique et d'assurer la cohérence des différentes dispositions concernant l'organisation commune du marché viti-vinicole ;

considérant que, dans le souci de mieux informer les élaborateurs des vins mousseux, le commerce et les consommateurs, il importe de préciser que les dispositions régissant l'élaboration des « vins mousseux de qualité » s'appliquent également aux « vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées » ;

considérant que l'application des méthodes d'élaboration modernes, la fragilité de certains vins utilisés pour la composition de la cuvée et le niveau qualitatif de la production justifient de raccourcir la durée minimale du processus d'élaboration pour les vins mousseux de qualité de neuf mois à six mois, lorsque la fermentation destinée à les rendre mousseux a eu lieu en cuve close ; que, en revanche, dans le but d'augmenter la qualité de ces vins mousseux, il convient de prolonger la durée de la fermentation destinée à rendre la cuvée mousseuse et la durée de la présence de la cuvée sur les lies ;

considérant que, pour limiter l'élaboration des vins mousseux de qualité de type aromatique à l'utilisation des pratiques traditionnelles, il est nécessaire de préciser que ces vins mousseux ne peuvent être obtenus qu'à partir de moûts de raisins ou de moûts de raisins partiellement fermentés issus de certaines variétés ; qu'il y a lieu toutefois de prévoir que de tels vins pourront être obtenus à partir de vins issus de raisins de la variété « Prosecco » récoltés dans certaines

régions de l'Italie, étant donné que ces vins sont traditionnellement utilisés pour la production des vins mousseux de type aromatique ;

considérant que, pour assurer la qualité des vins mousseux de qualité de type aromatique, il y a lieu de préciser que l'utilisation des pratiques traditionnelles implique la maîtrise du processus de fermentation par réfrigération ou par d'autres procédés physiques,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Le règlement (CEE) n° 358/79 est modifié comme suit.

1) L'article 2 est complété par l'alinéa suivant :

« Les dispositions du présent règlement, à l'exclusion du titre II, s'appliquent également aux vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées tels que définis par le règlement (CEE) n° 338/79, pour autant qu'elles ne sont pas prévues dans ce dernier règlement. »

2) Le libellé du titre III est modifié comme suit :

« TITRE III

Dispositions particulières relatives aux vins mousseux de qualité et aux vins vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées. »

3) L'article 17 est remplacé par le texte suivant :

« Article 17

1. La durée du processus d'élaboration des vins mousseux de qualité et des vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées, comprenant le vieillissement dans l'entreprise de production et comptée à partir de la fermentation destinée à les rendre mousseux, ne peut être :

- a) inférieure à six mois, lorsque la fermentation destinée à les rendre mousseux a eu lieu en cuve close ;
- b) inférieure à neuf mois, lorsque la fermentation destinée à les rendre mousseux a eu lieu en bouteille.

2. La durée de la fermentation destinée à rendre la cuvée mousseuse et la durée de la présence de la cuvée sur les lies sont au minimum les suivantes :

⁽¹⁾ JO n° C 182 du 9. 7. 1984, p. 17.⁽²⁾ Avis rendu le 14 décembre 1984 (non encore paru au Journal officiel).⁽³⁾ JO n° L 54 du 5. 3. 1979, p. 130.⁽⁴⁾ JO n° L 360 du 31. 12. 1980, p. 18.

- a) pour la méthode de fermentation en cuve close :
— 80 jours,
— 30 jours si la fermentation a lieu à l'intérieur de récipients pourvus de dispositifs d'agitation ;
- b) pour la méthode de fermentation en bouteille :
60 jours.
3. Avant le 1^{er} septembre 1987, le Conseil, statuant sur proposition de la Commission à la majorité qualifiée, peut modifier les délais de durée de fermentation et de présence sur lies indiqués au paragraphe 2, de manière compatible avec l'état des connaissances scientifiques et le développement de la technologie.
4. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 67 du règlement (CEE) n° 337/79. »
- 4) À l'article 18, le paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant :
- « 1. Les vins mousseux de qualité du type aromatique et les vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées du type aromatique ne peuvent être obtenus qu'en utilisant, pour la constitution de la cuvée, exclusivement des moûts de raisins ou des moûts de raisins partiellement fermentés qui sont issus des variétés de vigne dont la liste figure en annexe.

Toutefois, peut être obtenu un vin mousseux de qualité du type aromatique en utilisant, pour la constitution de la cuvée, des vins issus des raisins de la variété de vigne « Prosecco » qui ont été récoltés dans les régions Trentino-Alto Adige, Veneto et Friuli-Venezia Giulia.

La maîtrise du processus fermentaire avant et après la constitution de la cuvée ne peut, pour rendre la cuvée mousseuse, être effectuée que par réfrigération ou par d'autres procédés physiques.

L'adjonction d'une liqueur d'expédition est interdite. »

- 5) L'article 22 est remplacé par le texte suivant :

« Article 22

Les vins mousseux au sens de l'annexe II point 13 du règlement (CEE) n° 337/79 qui étaient conformes aux dispositions du présent règlement en vigueur au moment de leur élaboration et dont les conditions d'élaboration ou certaines caractéristiques analytiques ne sont plus conformes aux dispositions du présent règlement à la suite d'une modification survenue de celui-ci peuvent être détenus en vue de la vente, mis en circulation et exportés jusqu'à l'épuisement des stocks. »

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 1^{er} janvier 1985.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 19 décembre 1984.

Par le Conseil .

Le président

P. O'TOOLE