

REGOLAMENTO (CE) N. 2244/2002 DELLA COMMISSIONE
del 16 dicembre 2002

che modifica il regolamento (CE) n. 1622/2000 per quanto concerne l'utilizzazione dell'acido tartarico nei prodotti vitivinicoli

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo ⁽¹⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2585/2001 ⁽²⁾, in particolare l'articolo 46,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato IV del regolamento (CE) n. 1493/1999 prevede la possibilità di aggiunta di acido tartarico in determinati prodotti vitivinicoli.
- (2) Il regolamento (CE) n. 1622/2000 della Commissione, del 24 luglio 2000, che fissa talune modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo e che istituisce un codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici ⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2066/2001 ⁽⁴⁾, stabilisce segnatamente i limiti e le condizioni relative all'utilizzazione di talune sostanze autorizzate dal regolamento (CE) n. 1493/1999.
- (3) L'acido tartarico, detto anche acido L-tartarico, e i suoi sali sono le uniche sostanze ammesse per l'acidificazione e la disacidificazione dei prodotti vitivinicoli poiché sono presenti naturalmente nell'uva e nel vino.
- (4) Nel giugno 2000 l'Ufficio internazionale della vigna e del vino ha adottato una risoluzione che introduce nel codice enologico internazionale un aggiornamento della monografia che stabilisce i caratteri di identificazione e le specifiche di purezza dell'acido L-tartarico utilizzabile per fini enologici, aggiornamento in cui viene definito l'acido tartarico come «un acido di origine naturale estratto dai prodotti della vite». Tali criteri di purezza sono più completi, ma comunque conformi a quelli fissati nella direttiva 96/77/CE della Commissione, del 2

dicembre 1996, che stabilisce i requisiti di purezza specifici per gli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti ⁽⁵⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 2002/82/CE ⁽⁶⁾.

- (5) Per garantire un'elevata qualità e, in particolare, per preservare l'autenticità ed il carattere naturale del vino nel rispetto delle buone pratiche enologiche è opportuno inserire nel regolamento (CE) n. 1622/2000 il requisito che l'acido tartarico utilizzabile per fini enologici sia di origine agricola, tenendo conto delle specifiche del codice enologico internazionale dell'OIV.
- (6) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per i vini,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

All'articolo 8 del regolamento (CE) n. 1622/2000 è aggiunto il seguente capoverso:

«L'acido tartarico il cui impiego è previsto al punto 1, lettere l) e m) e al punto 3, lettere k) e l) dell'allegato IV del regolamento (CE) n. 1493/1999, detto anche acido L-tartarico, deve essere di origine agricola, estratto segnatamente da prodotti vitivinicoli. Esso deve anche essere conforme ai requisiti di purezza stabiliti dalla direttiva 96/77/CE della Commissione ^(*).

^(*) GU L 339 del 30.12.1996, pag. 1.»

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

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

Fatto a Bruxelles, il 16 dicembre 2002.

Per la Commissione

Franz FISCHLER

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 179 del 14.7.1999, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 345 del 29.12.2001, pag. 10.

⁽³⁾ GU L 194 del 31.7.2000, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU L 278 del 23.10.2001, pag. 9.

⁽⁵⁾ GU L 339 del 30.12.1996, pag. 1.

⁽⁶⁾ GU L 292 del 28.10.2002, pag. 1.