

REGOLAMENTO (CE) N. 2120/2004 DELLA COMMISSIONE

del 10 dicembre 2004

che modifica il regolamento (CE) n. 2729/2000 recante modalità d'applicazione per i controlli nel settore vitivinicolo

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

— 20 campioni nella Repubblica ceca,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

— 200 campioni in Germania,

visto il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo⁽¹⁾, in particolare l'articolo 72, paragrafo 4,

— 50 campioni in Grecia,

— 200 campioni in Spagna,

considerando quanto segue:

— 400 campioni in Francia,

(1) Il regolamento (CE) n. 2729/2000 della Commissione⁽²⁾ stabilisce, all'articolo 11, paragrafo 2, secondo comma, il numero minimo di campioni che deve essere prelevato ogni anno per la banca di dati analitici di cui all'articolo 10 di detto regolamento. A seguito dell'adesione della Repubblica ceca, di Cipro, dell'Ungheria, di Malta, della Slovenia e della Slovacchia, occorre stabilire il numero di campioni da prelevare per tali paesi.

— 400 campioni in Italia,

— 10 campioni a Cipro,

— 4 campioni in Lussemburgo,

— 50 campioni in Ungheria,

(2) L'articolo 12 stabilisce il numero di analisi da eseguire da parte del Centro comune di ricerca (CCR), comprese le analisi di campioni provenienti da Stati membri che non sono ancora attrezzati a tal fine. È opportuno prevedere un periodo transitorio per la creazione e l'organizzazione di laboratori isotopici competenti in tali Stati membri.

— 4 campioni a Malta,

— 50 campioni in Austria,

— 50 campioni in Portogallo,

(3) Gli allegati I, II e III del regolamento (CE) n. 2729/2000 contengono istruzioni dettagliate per il trattamento, l'analisi e la comunicazione dei risultati relativi ai campioni. È opportuno aggiornare tali istruzioni per tener conto dell'esperienza acquisita e dei progressi tecnici realizzati.

— 20 campioni in Slovenia,

— 15 campioni in Slovacchia,

— 4 campioni nel Regno Unito.».

(4) Occorre modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 2729/2000.

2) All'articolo 12, paragrafo 1, il testo della prima frase è sostituito dal seguente:

(5) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per i vini,

«Per un periodo che scade il 31 luglio 2008, in attesa che vengano predisposte attrezzature analitiche adeguate, gli Stati membri produttori di vino che non sono attrezzati per effettuare analisi isotopiche spediscono i propri campioni di vino al CCR, che ne effettua l'analisi.».

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CE) n. 2729/2000 è modificato come segue:

1) All'articolo 11, paragrafo 2, il testo del secondo comma è sostituito dal seguente:

«Il numero dei campioni che deve essere prelevato ogni anno per la banca di dati è almeno di:

3) L'allegato I è sostituito dal testo che figura nell'allegato I del presente regolamento.

4) L'allegato II è sostituito dal testo che figura nell'allegato II del presente regolamento.

5) L'allegato III è sostituito dal testo che figura nell'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 179 del 14.7.1999, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1795/2003 della Commissione (GU L 262 del 14.10.2003, pag. 13).

⁽²⁾ GU L 316 del 15.12.2000, pag. 16.

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

Fatto a Bruxelles, il 10 dicembre 2004.

Per la Commissione
Mariann FISCHER BOEL
Membro della Commissione

ALLEGATO I

«ALLEGATO I

Istruzioni per il prelievo di uve fresche, il loro trattamento e la loro trasformazione in vino destinato ad essere analizzato con i metodi isotopici di cui all'articolo 11

I. PRELIEVO DELLE UVE

- A. Ciascun campione comprende almeno 10 kg di uve mature della stessa varietà di viti. Le uve vengono prelevate nello stato in cui si trovano.

Il prelievo viene effettuato durante la vendemmia della parcella di cui trattasi. Le uve raccolte devono essere rappresentative dell'intera parcella. Il campione di uva fresca in tal modo prelevato, o il mosto da esso ottenuto, può essere congelato sino al successivo utilizzo.

Solo qualora sia prevista la misurazione del tenore di ossigeno-18 dell'acqua del mosto, una volta pressato l'intero campione di uva può essere prelevata separatamente e conservata un'aliquota di mosto.

- B. All'atto del prelievo dei campioni viene redatta una scheda segnaletica. La scheda include una parte I che riguarda il prelievo delle uve e una parte II che concerne la vinificazione. Essa è conservata con il campione e lo accompagna durante tutte le operazioni di trasporto. La scheda è aggiornata con l'indicazione di tutti i trattamenti a cui è sottoposto il campione.

La scheda segnaletica che riguarda il prelievo del campione è predisposta conformemente alla parte I del questionario che figura nell'allegato II.

II. VINIFICAZIONE

- A. La vinificazione viene effettuata dall'organismo competente o da un servizio da esso appositamente designato e, nella misura del possibile, in condizioni comparabili con quelle abituali della zona di produzione di cui il campione è rappresentativo. La vinificazione deve comportare la trasformazione totale dello zucchero in alcole, ossia a meno di 2 g/l di zuccheri residui. Tuttavia in alcuni casi, ad esempio al fine di garantire una migliore rappresentatività, può essere ammesso un tenore di zuccheri residui più elevato. Dopo la chiarificazione e la stabilizzazione tramite SO₂, il vino viene imbottigliato in bottiglie da 75 cl e etichettato.
- B. La scheda segnaletica concernente la vinificazione viene compilata conformemente alla parte II del questionario che figura nell'allegato II.»
-

ALLEGATO II

«ALLEGATO II

Questionario relativo al prelievo e alla vinificazione dei campioni di uve destinate all'analisi con metodi isotopici

I metodi analitici e l'espressione dei risultati (unità) da utilizzare sono quelli descritti nell'allegato del regolamento (CEE) n. 2676/90 (o considerati equivalenti dai laboratori che partecipano all'analisi).

Parte I**1) Informazioni generali**

- 1.1. Numero del campione:
- 1.2. Nome e funzione dell'agente o della persona abilitata che ha effettuato il prelievo del campione:
- 1.3. Nome e indirizzo dell'organismo competente responsabile del prelievo del campione:
- 1.4. Nome e indirizzo dell'organismo competente responsabile della vinificazione e della spedizione del campione quando non si tratta dello stesso servizio di cui al punto 1.3:

2) Descrizione generale del campione

- 2.1. Origine (Stato, regione):
- 2.2. Anno di raccolta:
- 2.3. Varietà di viti:
- 2.4. Colore delle uve:

3) Descrizione del vigneto

- 3.1. Nome e indirizzo del coltivatore della parcella:
- 3.2. Ubicazione della parcella:
 - comune:
 - località:
 - riferimento catastale:
 - latitudine, longitudine:
- 3.3. Suolo (ad esempio calcareo, argilloso, argilloso-calcareo, sabbioso):
- 3.4. Posizione (ad esempio poggio o pendio, pianura, esposizione al sole):
- 3.5. Numero di ceppi per ettaro:
- 3.6. Età approssimativa del vigneto (meno di 10 anni, fra 10 e 25 anni, oltre 25 anni):
- 3.7. Altitudine:
- 3.8. Metodo di coltivazione e potatura:
- 3.9. Categoria di vino nella quale le uve vengono normalmente trasformate (vino da tavola, vpqrd, altri) - (vedere le definizioni dell'allegato 1 del regolamento (CE) n. 1493/1999):

4) Caratteristiche della vendemmia e del mosto

- 4.1. Resa per ettaro stimata della parcella oggetto della vendemmia: (kg/ha)
- 4.2. Stato sanitario delle uve (ad esempio sane, marce), precisando se le uve erano asciutte o bagnate al momento del prelievo del campione:
- 4.3. Data di prelievo del campione:

5) Condizioni meteorologiche prima della vendemmia

- 5.1. Precipitazioni verificatesi nei dieci giorni precedenti la raccolta: sì/no. In caso affermativo, informazioni complementari se disponibili:

6) Vigneti irrigati

Se la coltura è irrigata, data dell'ultima irrigazione:

(Timbro dell'organismo responsabile del prelievo del campione e firma dell'agente che ha effettuato il prelievo, con indicazione del nome e della qualifica dell'agente stesso)

Parte II**1) Microvinificazione**

- 1.1. Peso del campione di uve in kg:
- 1.2. Metodo di torchiatura:
- 1.3. Volume del mosto ottenuto:
- 1.4. Dati caratteristici del mosto:
- concentrazione di zucchero in g/l per refrattometria:
 - acidità totale (in g/l di acido tartarico): (facoltativo)
- 1.5. Metodo di trattamento del mosto (ad esempio schiumatura, centrifugazione):
- 1.6. Lievitatura (varietà di lievito utilizzato). Indicare se vi è stata fermentazione spontanea:
- 1.7. Temperatura durante la fermentazione:
- 1.8. Metodo di determinazione della fine della fermentazione:
- 1.9. Metodo di trattamento del vino (ad esempio travaso):
- 1.10. Dosaggio dell'anidride solforosa in mg/l:
- 1.11. Analisi del vino ottenuto:
- titolo alcolometrico effettivo in % volume:
 - estratto secco totale:
 - zuccheri riduttori in g/l di zucchero invertito:

2) Tabella cronologica concernente la vinificazione del campione

Data:

- del prelievo: (corrispondente alla data della raccolta, parte I-4.3)
- della torchiatura:
- dell'inizio della fermentazione:
- della fine della fermentazione:
- dell'imbottigliamento del vino:

Data di compilazione della parte II:

(Timbro dell'organismo competente che ha effettuato la vinificazione e firma di un responsabile dell'organismo)»

ALLEGATO III

«ALLEGATO III

BOLLETTINO D'ANALISI

dei campioni dei vini e dei prodotti viticoli analizzati mediante un metodo isotopico descritto all'allegato del regolamento (CEE) n. 2676/90 e destinati ad essere immessi nella banca di dati isotopici presso il CCR

I. INFORMAZIONI GENERALI (dati riportati dall'allegato II)

1. Paese:
2. Numero del campione:
3. Anno:
4. Varietà della vite:
5. Tipo di vino:
6. Regione/distretto:
7. Nome e indirizzo del laboratorio responsabile dei risultati:
8. Campione per una seconda analisi di verifica presso il CCR: sì/no

II. METODI E RISULTATI

1. **Vino** (dati riportati dall'allegato II)

- | | |
|--|-------|
| 1.1. Titolo alcolometrico volumico: | % vol |
| 1.2. Estratto secco totale: | g/l |
| 1.3. Zuccheri riduttori: | g/l |
| 1.4. Acidità totale espressa in acido tartarico: | g/l |
| 1.5. Anidride solforosa totale: | mg/l |

2. **Distillazione del vino per la SNIF-NMR**

- 2.1. Descrizione dell'apparecchiatura di distillazione:
- 2.2. Volume del vino distillato/peso del distillato ottenuto:

3. **Analisi del distillato**

- 3.1. Titolo alcolometrico del distillato % (m/m)

4. **Risultato dei rapporti isotopici deuterio/idrogeno nell'etanolo, misurati mediante RMN**

- 4.1. $(D/H)_I =$ ppm
- 4.2. $(D/H)_{II} =$ ppm
- 4.3. "R" =

5. **Parametri RMN**

Frequenza osservata:

6. **Risultato del rapporto isotopico $^{18}O/^{16}O$ del vino**

$\delta^{18}O$ [‰] = ‰ V. SMOW — SLAP

7. **Risultato del rapporto isotopico $^{18}O/^{16}O$ del mosto (ove del caso)**

$\delta^{18}O$ [‰] = ‰ V. SMOW — SLAP

8. **Risultato del rapporto isotopico $^{13}C/^{12}C$ dell'etanolo del vino**

$\delta^{13}C$ [‰] = ‰ V-PDB»
