

II

(Atti non legislativi)

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO (UE) N. 53/2011 DELLA COMMISSIONE

del 21 gennaio 2011

che modifica il regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento «unico OCM») ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 121, terzo e quarto comma,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 3 del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione ⁽²⁾ le pratiche enologiche autorizzate sono stabilite nell'allegato I del medesimo regolamento. L'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV) ha adottato nuove pratiche enologiche. Per conformarsi alle norme internazionali in questo settore e dare ai produttori dell'Unione le nuove opportunità offerte ai produttori dei paesi terzi, è opportuno autorizzare tali nuove pratiche enologiche nell'Unione alle condizioni d'uso definite dall'OIV.

(2) Il regolamento (CE) n. 606/2009 autorizza l'uso degli enzimi pectolitici e dei preparati enzimatici di betaglucanasi per la chiarificazione. Tali enzimi e altri preparati enzimatici sono impiegati anche per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva presenti nel mosto e nel vino. Le suddette pratiche enologiche sono state adottate dall'OIV ed è opportuno autorizzarle alle condizioni d'uso definite dalla medesima organizzazione.

(3) I vini aventi diritto alle denominazioni di origine protette «Malta» e «Gozo» hanno un tenore di zuccheri superiore a

45 g/l e sono prodotti in piccoli quantitativi. Analogamente, alcuni vini bianchi francesi a indicazione geografica protetta possono avere un titolo alcolometrico volumico totale superiore a 15 % vol e un tenore di zuccheri superiore a 45 g/l. Per la buona conservazione di questi vini gli Stati membri interessati, ossia Malta e la Francia, hanno chiesto una deroga in relazione al tenore massimo di anidride solforosa fissato nell'allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009. È opportuno inserire i suddetti vini nell'elenco dei vini aventi un tenore massimo di anidride solforosa di 300 mg/l.

(4) I vini aventi diritto alla menzione tradizionale «Késői szüretelésű bor» hanno un tenore di zuccheri molto elevato e sono prodotti in piccoli quantitativi. Per la buona conservazione di questi vini, l'Ungheria ha chiesto una deroga in relazione al tenore massimo di anidride solforosa. È opportuno autorizzare un tenore massimo di anidride solforosa di 350 mg/l per tali vini.

(5) I vini aventi diritto alla denominazione di origine protetta «Douro» seguita dalla menzione «colheita tardia» usufruiscono di una deroga in relazione al tenore massimo di anidride solforosa. I vini aventi diritto all'indicazione geografica protetta «Duriense» hanno le stesse caratteristiche dei suddetti vini. In considerazione di ciò, il Portogallo ha chiesto una deroga in relazione al tenore massimo di anidride solforosa. È opportuno autorizzare un tenore massimo di anidride solforosa di 400 mg/l per tali vini.

(6) Per maggiore chiarezza, è opportuno che i nomi delle varietà di vite siano indicati nelle diverse lingue dei paesi in cui dette varietà sono utilizzate.

(7) Alcune disposizioni riguardanti determinati vini liquorosi sono distinte dalle prescrizioni del disciplinare di produzione dei vini medesimi. Occorre modificare tali disposizioni per conformarle ai disciplinari.

⁽¹⁾ GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 193 del 24.7.2009, pag. 1.

- (8) Occorre pertanto modificare in tal senso il regolamento (CE) n. 606/2009.
- (9) L'elaborazione del vino da uve raccolte nella campagna viticola 2010 è già iniziata. Per evitare di creare distorsioni della concorrenza tra i produttori di vino, le nuove pratiche enologiche dovrebbero essere autorizzate per tutti i produttori dall'inizio della campagna viticola 2010. È pertanto opportuno disporre l'applicazione retroattiva del presente regolamento a decorrere dal 1° agosto 2010, data di inizio della campagna viticola 2010.
- (10) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato di regolamentazione di cui all'articolo 195, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007,
- a) l'allegato I A è modificato conformemente all'allegato I del presente regolamento;
- b) l'allegato I B è modificato conformemente all'allegato II del presente regolamento;
- c) l'allegato II è modificato conformemente all'allegato III del presente regolamento;
- d) l'allegato III è modificato conformemente all'allegato IV del presente regolamento.

Articolo 2

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CE) n. 606/2009 è così modificato:

Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° agosto 2010.

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

Fatto a Bruxelles, il 21 gennaio 2011.

Per la Commissione
Il presidente

José Manuel BARROSO

ALLEGATO I

L'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009 è così modificato:

1) la tabella è così modificata:

a) la riga 10 è sostituita dalla seguente:

«10	Chiarificazione con una o più delle seguenti sostanze per uso enologico: — gelatina alimentare, — proteine vegetali ottenute da frumento o piselli, — colla di pesce, — caseina e caseinati di potassio, — ovoalbumina, — bentonite, — diossido di silicio sotto forma di gel o di soluzione colloidale, — caolino, — tannino, — chitosano di origine fungina, — chitina-glucano di origine fungina		Per il trattamento dei vini il limite massimo d'uso di chitosano è di 100 g/hl. Per il trattamento dei vini il limite massimo d'uso di chitina-glucano è di 100 g/hl»
-----	--	--	--

b) sono aggiunte le righe seguenti:

«44	Trattamento con chitosano di origine fungina	Condizioni di cui all'appendice 13	
45	Trattamento con chitina-glucano di origine fungina	Condizioni di cui all'appendice 13	
46	Acidificazione mediante trattamento elettromembranario	Condizioni e limiti di cui all'allegato XV bis, sezioni C e D, del regolamento (CE) n. 1234/2007 e agli articoli 11 e 13 del presente regolamento. Condizioni di cui all'appendice 14	
47	Impiego di preparati enzimatici per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva presenti nel mosto e nel vino	Fatte salve le disposizioni di cui all'articolo 9, paragrafo 2, del presente regolamento, i preparati enzimatici e le loro attività enzimatiche (ossia: pectina liasi, pectina metilesterasi, poligatturonasi, emicellulasi, cellulasi, betaglucanasi e glicosidasi) devono essere conformi ai requisiti di purezza e alle pertinenti specifiche stabiliti nel Codex enologico internazionale pubblicato dall'OIV»	

2) l'appendice 1 è soppressa;

3) sono aggiunte le seguenti appendici 13 e 14:

«Appendice 13

Prescrizioni riguardanti il trattamento del vino con chitosano di origine fungina e il trattamento del vino con chitina-glucano di origine fungina

Settori di applicazione

a) Riduzione del tenore di metalli pesanti, in particolare ferro, piombo, cadmio e rame;

- b) prevenzione della rottura ferrica e della rottura rameica;
- c) riduzione dei contaminanti eventualmente presenti, in particolare l'ocratossina A;
- d) riduzione delle popolazioni di microrganismi indesiderati, in particolare i *Brettanomyces*, esclusivamente mediante il trattamento con chitosano.

Prescrizioni

- Le dosi da utilizzare sono determinate dopo un saggio preliminare. La dose massima di utilizzo deve essere pari o inferiore a:
 - 100 g/hl per le applicazioni a) e b),
 - 500 g/hl per l'applicazione c),
 - 10 g/hl per l'applicazione d).
- I sedimenti sono eliminati mediante processi fisici.

Appendice 14

Prescrizioni per l'acidificazione mediante trattamento elettromembranario

- La composizione delle membrane cationiche deve essere tale da permettere soltanto l'estrazione dei cationi, in particolare il catione K^+ .
 - Le membrane bipolari sono impermeabili agli anioni e ai cationi del mosto e del vino.
 - Il trattamento è effettuato sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato.
 - Le membrane utilizzate devono essere conformi alle disposizioni del regolamento (CE) n. 1935/2004 e della direttiva 2002/72/CE nonché alle disposizioni nazionali adottate in applicazione di quest'ultima. Devono inoltre essere conformi alle prescrizioni della monografia "Membranes d'électrodialyse" del Codex enologico internazionale pubblicato dall'OIV.»
-

ALLEGATO II

L'allegato I B, sezione A, punto 2, del regolamento (CE) n. 606/2009 è così modificato:

1) la lettera c) è così modificata:

a) al tredicesimo trattino sono aggiunti i sottotrattini seguenti:

- «— Vin de pays de l'Agenais,
- Vin de pays des terroirs landais,
- Vin de pays des Landes,
- Vin de pays d'Allobrogie,
- Vin de pays du Var»;

b) è aggiunto il trattino seguente:

- «— i vini originari di Malta aventi un titolo alcolometrico volumico totale pari o superiore a 13,5 % vol e un tenore di zuccheri pari o superiore a 45 g/l e aventi diritto alle denominazioni di origine protette "Malta" e "Gozo»;

2) alla lettera d) è aggiunto il trattino seguente:

- «— i vini aventi diritto alla menzione tradizionale "Késői szüretelésű bor»;

3) alla lettera e) il nono trattino è sostituito dal seguente:

- «— i vini bianchi aventi diritto alla denominazione di origine protetta "Douro" o all'indicazione geografica protetta "Duriense", seguita dalla menzione "colheita tardia»;

ALLEGATO III

All'allegato II, appendice 1, del regolamento (CE) n. 606/2009 sono inseriti nell'elenco i nomi delle seguenti varietà di vite, nel punto dettato dall'ordine alfabetico:

- «"Albariño", "Macabeo B", "Tutte le malvasías" e "Tutti i moscateles".»

ALLEGATO IV

L'allegato III del regolamento (CE) n. 606/2009 è così modificato:

a) nella sezione A, punto 4, lettera a), il secondo trattino è sostituito dal seguente:

«— mosto di uve concentrato, mosto di uve concentrato rettificato o mosto di uve appassite cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vinica per impedire la fermentazione, per i vini spagnoli che recano la menzione tradizionale “vino generoso de licor”, a condizione che l'aumento del titolo alcolometrico volumico totale del vino non sia superiore a 8 % vol.»;

b) la sezione B è così modificata:

i) al punto 3, il secondo comma è sostituito dal seguente:

«Tuttavia, per quanto riguarda i vini liquorosi a denominazione di origine protetta “Málaga” e “Jerez-Xérès-Sherry”, il mosto di uve appassite cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vinica per impedire la fermentazione, ottenuto dalla varietà di vite Pedro Ximénez, può provenire dalla regione “Montilla-Moriles”»;

ii) al punto 10, il primo trattino è sostituito dal seguente:

«— ottenuto da “vino generoso” di cui al punto 8 o da vino sotto fioretta atto a dare tale “vino generoso”, cui è stato aggiunto mosto di uve appassite al quale è stato aggiunto alcole neutro di origine vinica per impedire la fermentazione, mosto di uve concentrato rettificato oppure “vino dulce natural”»;

c) l'appendice 1 è così modificata:

i) alla sezione A, nell'elenco relativo alla Spagna, sono inserite le righe seguenti nel punto dettato dall'ordine alfabetico:

«Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel»

ii) alla sezione B, punto 5, nell'elenco relativo alla Spagna, è inserita la riga seguente nel punto dettato dall'ordine alfabetico:

«Empordà	Garnacha/Garnatxa»
----------	--------------------

d) l'appendice 2 è così modificata:

i) alla sezione A, punto 2, il vino liquoroso a denominazione di origine protetta «Trentino» è depennato dall'elenco relativo all'Italia;

ii) alla sezione A, punto 3, è aggiunto l'elenco seguente:

«ITALIA

Trentino»;

e) all'appendice 3 sono aggiunti i nomi delle seguenti varietà di vite:

«Moscateles» — «Garnacha».