

**REGULAMENTO (CE) N.º 2053/97 DA COMISSÃO**

de 20 de Outubro de 1997

**que altera o Regulamento (CEE) n.º 3220/90 que determina as condições de utilização de determinadas práticas enológicas previstas pelo Regulamento (CEE) n.º 822/87 do Conselho**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 822/87 do Conselho, de 16 de Março de 1987, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola<sup>(1)</sup>, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1417/97<sup>(2)</sup>, e, nomeadamente, o n.º 6 do seu artigo 15.º,Considerando que o Regulamento (CEE) n.º 3220/90 da Comissão<sup>(3)</sup>, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 2624/95<sup>(4)</sup>, determina as condições de utilização de determinadas práticas enológicas previstas pelo Regulamento (CEE) n.º 822/87; que é conveniente completar o referido regulamento no que se refere às condições de utilização do tratamento por electrodiálise para assegurar a estabilização tartárica do vinho previsto pelo Regulamento (CEE) n.º 822/87;

Considerando que os dados técnicos actualmente disponíveis não permitem tirar conclusões definitivas sobre as consequências deste novo tratamento nas características qualitativas especiais dos vqprd, nomeadamente no que respeita à sua tipicidade; que, dada a necessidade de manter um determinado nível de qualidade e de evitar distorções da concorrência entre as diferentes regiões demarcadas, é conveniente não autorizar a utilização do novo tratamento na elaboração de vqprd,

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão dos Vinhos,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

O Regulamento (CEE) n.º 3220/90 é alterado do seguinte modo:

- 1) No artigo 1.º, é aditado um n.º 4 com a seguinte redacção:  
«4. O tratamento por electrodiálise cuja utilização para assegurar a estabilização tartárica do vinho é prevista no ponto 4, alínea b), do anexo VI do Regulamento (CEE) n.º 822/87 só poderá ser utilizado nos vinhos de mesa e se satisfizer as prescrições do anexo IV do presente regulamento.»;
- 2) O anexo do presente regulamento é aditado a seguir ao anexo III.

*Artigo 2.º*O presente regulamento entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas, em 20 de Outubro de 1997.

*Pela Comissão*

Franz FISCHLER

*Membro da Comissão*<sup>(1)</sup> JO L 84 de 27. 3. 1987, p. 1.<sup>(2)</sup> JO L 196 de 24. 7. 1997, p. 10.<sup>(3)</sup> JO L 308 de 8. 11. 1990, p. 22.<sup>(4)</sup> JO L 269 de 11. 11. 1995, p. 1.

## ANEXO

## «ANEXO IV

## PRESCRIÇÕES APLICÁVEIS AO TRATAMENTO POR ELECTRODIÁLISE

O objectivo deste tratamento é a estabilização tartárica do vinho no que respeita ao hidrogenotartarato de potássio e ao tartarato de cálcio (e outros sais de cálcio) por extracção dos iões que se encontram em sobressaturação no vinho pela acção de um campo eléctrico e o recurso a membranas permeáveis unicamente a aniões e unicamente a catiões.

## 1. PRESCRIÇÕES APLICÁVEIS ÀS MEMBRANAS

- 1.1. As membranas devem estar dispostas alternadamente num sistema tipo filtro-prensa (ou qualquer outro sistema apropriado) que estabeleça uma diferenciação entre compartimentos de tratamento (vinho) e compartimentos de concentração (efluente aquoso).
- 1.2. As membranas permeáveis aos catiões devem estar adaptadas unicamente à extracção de catiões, nomeadamente dos catiões  $K^+$  e  $Ca^{++}$ .
- 1.3. As membranas permeáveis aos aniões devem estar adaptadas unicamente à extracção de aniões, nomeadamente dos aniões tartarato.
- 1.4. As membranas não devem alterar substancialmente a composição físico-química e as características organolépticas do vinho e devem satisfazer as seguintes condições:
  - devem ser fabricadas, de acordo com as boas práticas de fabricação, a partir de substâncias autorizadas para o fabrico de materiais de matéria plástica destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios que figurem no anexo II da Directiva 90/128/CEE da Comissão (<sup>1</sup>),
  - o utilizador do equipamento de electrodiálise deve demonstrar que as membranas utilizadas possuem as características acima descritas e que as intervenções de substituição foram efectuadas por pessoal especializado,
  - não devem libertar qualquer substância em quantidade tal que constitua um perigo para a saúde humana ou prejudique o gosto ou o cheiro do género alimentício e devem satisfazer os requisitos da Directiva 90/128/CEE;
  - ao serem utilizadas, não devem existir interacções entre os componentes das membranas e os componentes do vinho susceptíveis de resultarem na formação, no produto tratado, de novos compostos que possam ter consequências toxicológicas.

A estabilidade das membranas de electrodiálise novas deve ser verificada num simulador, no qual será reproduzida a composição físico-química do vinho e estudada a eventual migração de substâncias originárias das membranas de electrodiálise.

O método experimental recomendado é o seguinte:

O simulador é constituído por uma solução hidroalcoólica tamponada para o pH e a condutividade do vinho com a seguinte composição:

- etanol absoluto: 11 l
- hidrogenotartarato de potássio: 380 g
- cloreto de potássio: 60 g
- ácido sulfúrico concentrado: 5 ml
- água destilada: q.b. para 100 l.

Esta solução é utilizada nos ensaios de migração em circuito fechado num empilhamento para electrodiálise sob tensão (1 volt/célula), na proporção de 50 litros por metro quadrado de membranas aniónicas e catiónicas, até à desmineralização da solução em 50 %. O circuito do efluente é iniciado com uma solução de cloreto de potássio com a concentração de 5 g/l. Pesquisam-se as substâncias migrantes no simulador e no efluente da electrodiálise.

Procede-se à determinação quantitativa das moléculas orgânicas que fazem parte da composição da membrana e sejam susceptíveis de migrar para a solução tratada. Cada um desses componentes será objecto de uma determinação quantitativa específica por parte de um laboratório acreditado. O teor no simulador de todos os compostos cuja concentração atinja 50 µg/l deve ser inferior ao teor total.

As regras gerais de controlo dos materiais em contacto com os alimentos são de um modo geral aplicáveis a este tipo de membranas.

(<sup>1</sup>) JO L 75 de 21. 3. 1990, p. 19.

## 2. PRESCRIÇÕES APLICÁVEIS À UTILIZAÇÃO DAS MEMBRANAS

O par de membranas aplicável no tratamento de estabilização tartárica do vinho por electrodiálise deve satisfazer as seguintes condições:

- a diminuição do pH do vinho não deve ser superior a 0,3 unidade de pH,
- a diminuição da acidez volátil deve ser inferior a 0,12 g/l (2 miliequivalentes, expressa em ácido acético),
- o tratamento por electrodiálise não deve afectar os componentes não iónicos do vinho, nomeadamente os polifenóis e os polissacáridos,
- a difusão de pequenas moléculas, como o etanol, deve ser reduzida e não deve resultar numa diminuição superior a 0,1 % do teor alcoólico em volume do vinho,
- a conservação e a limpeza das membranas devem ser efectuadas segundo técnicas permitidas e com recurso a substâncias cuja utilização seja autorizada na preparação de géneros alimentícios,
- as membranas devem ser identificadas, de modo a poder verificar-se o respeito da alternância do empilhamento,
- o material utilizado deve ser gerido por um sistema de controlo/comando que tenha em conta a instabilidade própria de cada vinho, de modo a só eliminar a sobressaturação em hidrogenotartarato de potássio e em sais de cálcio,
- a execução do tratamento deve ser colocada sob a responsabilidade de um enólogo ou de um técnico qualificado.

O tratamento deve ser objecto de uma inscrição no registo previsto no n.º 2 do artigo 71.º do Regulamento (CEE) n.º 822/87.

---