

REGULAMENTO (CE) N.º 2120/2004 DA COMISSÃO

de 10 de Dezembro de 2004

que altera o Regulamento (CE) n.º 2729/2000 que estabelece normas de execução relativas aos controlos no sector vitivinícola

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho, de 17 de Maio de 1999, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola⁽¹⁾, nomeadamente o n.º 4 do artigo 72.º,

Considerando o seguinte:

(1) O segundo parágrafo do n.º 2 do artigo 11.º do Regulamento (CE) n.º 2729/2000 da Comissão⁽²⁾ determina o número mínimo de amostras a colher anualmente para o banco de dados previsto no artigo 10.º do mesmo regulamento. Na sequência da adesão da República Checa, de Chipre, da Hungria, de Malta, da Eslovénia e da Eslováquia, há que determinar o número de amostras a colher nesses países.

(2) O artigo 12.º determina o número de análises a realizar pelo Centro Comum de Investigação (CCI), incluindo análises de amostras provenientes de Estados-Membros que não estejam equipados. Deve ser previsto um período transitório para a instalação e organização de laboratórios competentes que realizem análises isotópicas nesses Estados-Membros.

(3) Os anexos I, II e III do Regulamento (CE) n.º 2729/2000 contêm instruções precisas para o tratamento, análise e comunicação de resultados relativos às amostras. A fim de ter em conta a experiência e o progresso técnico, essas instruções devem ser actualizadas.

(4) O Regulamento (CE) n.º 2729/2000 deve ser alterado em conformidade.

(5) 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 (CE) n.º 2729/2000 é alterado do seguinte modo:

1) No n.º 2 do artigo 11.º, o segundo parágrafo passa a ter a seguinte redacção:

«O número de amostras a colher anualmente para o banco de dados é de, pelo menos:

— 20 amostras na República Checa,

— 200 amostras na Alemanha,

— 50 amostras na Grécia,

— 200 amostras em Espanha,

— 400 amostras em França,

— 400 amostras em Itália,

— 10 amostras em Chipre,

— 4 amostras no Luxemburgo,

— 50 amostras na Hungria,

— 4 amostras em Malta,

— 50 amostras na Áustria,

— 50 amostras em Portugal,

— 20 amostras na Eslovénia,

— 15 amostras na Eslováquia,

— 4 amostras no Reino Unido.».

2) A primeira frase do n.º 1 do artigo 12.º passa a ter a seguinte redacção:

«Durante um período com termo em 31 de Julho de 2008, na pendência da instalação do equipamento analítico adequado, os Estados-Membros produtores de vinho que não estejam equipados para efectuar análises isotópicas enviarão as suas amostras de vinho ao CCI para que aí seja realizada a análise.».

3) O anexo I é substituído pelo texto do anexo I do presente regulamento.

4) O anexo II é substituído pelo texto do anexo II do presente regulamento.

5) O anexo III é substituído pelo texto do anexo III do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no terceiro dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

⁽¹⁾ JO L 179 de 14.7.1999, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1795/2003 da Comissão (JO L 262 de 14.10.2003, p. 13).

⁽²⁾ JO L 316 de 15.12.2000, p. 16.

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

Feito em Bruxelas, em 10 de Dezembro de 2004.

Pela Comissão
Mariann FISCHER BOEL
Membro da Comissão

ANEXO I

«ANEXO I

Instruções para a colheita de uvas frescas, seu tratamento e transformação em vinho destinado a ser analisado pelos métodos isotópicos referidos no artigo 11.º

I. COLHEITA DAS UVAS

- A. Cada amostra compreenderá, pelo menos, 10 kg de uvas maduras da mesma casta. As uvas serão colhidas no estado em que se encontrem.

A colheita será efectuada durante o período da vindima da parcela em questão. As uvas colhidas devem ser representativas do conjunto da parcela. A amostra de uvas frescas assim colhida ou o mosto obtido por prensagem podem ser conservados por congelação até à sua posterior utilização.

Apenas no caso de estar prevista a medição do oxigénio-18 da água do mosto, pode ser colhida separadamente e conservada uma alíquota de mosto, depois de prensada toda a amostra de uvas.

- B. Aquando da colheita de amostras, será elaborada uma ficha sinalética. Esta ficha compreenderá uma parte I, relativa à colheita das uvas, e uma parte II, relativa à vinificação. Será conservada com a amostra e acompanhá-la-á durante todos os transportes. Deve ser actualizada através da menção de cada um dos tratamentos sofridos pela amostra.

A ficha sinalética relativa à colheita da amostra será estabelecida em conformidade com a parte I do questionário que consta do anexo II.

II. VINIFICAÇÃO

- A. A vinificação será efectuada pela instância competente ou por um serviço habilitado pela mesma para o efeito, na medida do possível em condições comparáveis com as condições habituais da área de produção de que a amostra é representativa. A vinificação deve levar à transformação total do açúcar em álcool, ou seja, a menos de dois gramas de açúcares residuais por litro. No entanto, em certos casos, por exemplo para garantir uma melhor representatividade, podem ser aceites montantes mais elevados de açúcares residuais. A partir da altura em que o vinho seja clarificado e estabilizado com SO₂, será colocado em garrafas de 75 cl e rotulado.
- B. A ficha sinalética relativa à vinificação será estabelecida em conformidade com a parte II do questionário que figura no anexo II.»
-

ANEXO II

«ANEXO II

Questionário relativo à colheita e à vinificação das amostras de uvas destinadas a ser analisadas pelos métodos isotópicos

Os métodos analíticos e a expressão dos resultados (unidades) a utilizar são os descritos no anexo do Regulamento (CEE) n.º 2676/90 (ou outros que os laboratórios envolvidos na análise provem ser equivalentes).

PARTE I**1) Informações gerais**

- 1.1. Número da amostra:
- 1.2. Nome e função do agente ou pessoa habilitada que colheu a amostra:
- 1.3. Nome e endereço da instância competente responsável pela colheita da amostra:
- 1.4. Nome e endereço da instância competente responsável pela vinificação e envio da amostra, quando não se trate da entidade referida em 1.3:

2) Descrição geral da amostra

- 2.1. Origem (Estado, região):
- 2.2. Ano de colheita:
- 2.3. Casta:
- 2.4. Cor das uvas:

3) Descrição da vinha

- 3.1. Nome e endereço do agricultor que explora a parcela:
- 3.2. Localização da parcela:
 - município:
 - local:
 - referência cadastral:
 - latitude, longitude:
- 3.3. Solo (por exemplo, calcário, argiloso, argilo-calcário, arenoso):
- 3.4. Situação (por exemplo, encosta, planície, exposição ao sol):
- 3.5. Número de pés por hectare:
- 3.6. Idade aproximada da vinha (menos de 10 anos, entre 10 e 25 anos, mais de 25 anos):
- 3.7. Altitude:
- 3.8. Modo de condução e poda:
- 3.9. Categoria de vinho em que as uvas são normalmente transformadas (vinho de mesa, vqprd, outros) [utilizar como referência as definições do anexo I do Regulamento (CE) n.º 1493/1999]:

4) Características da colheita e do mosto

- 4.1. Rendimento por hectare estimado relativo à parcela vindimada: (kg/ha)
- 4.2. Estado sanitário das uvas (por exemplo, sãs, podres); indicar se as uvas se apresentavam secas ou molhadas no momento da colheita da amostra:
- 4.3. Data de colheita da amostra:

5) Condições meteorológicas anteriores à vindima

- 5.1. Precipitações observadas durante os 10 dias anteriores à colheita: sim/não. Em caso afirmativo, fornecer, se possível, informações complementares.

6) Vinhas irrigadas

Se a cultura for irrigada, data do último fornecimento de água:

(Carimbo da instância competente responsável pela colheita da amostra e assinatura do agente que a colheu, completada pela indicação do nome e da qualidade do mesmo).

PARTE II**1) Microvinificação**

- 1.1. Peso da amostra de uvas, em kg:
- 1.2. Modo de prensagem:
- 1.3. Volume do mosto obtido:
- 1.4. Dados característicos do mosto:
- teor em açúcar, expresso em g/l, obtido por refractometria:
 - acidez total expressa em gramas de ácido tartárico por litro: (facultativo)
- 1.5. Modo de tratamento do mosto (por exemplo, defecação, centrifugação):
- 1.6. Adição de fermento (variedade de fermento utilizada); indicar se houve fermentação espontânea:
- 1.7. Temperatura durante a fermentação:
- 1.8. Modo de determinação do fim da fermentação:
- 1.9. Modo de tratamento do vinho (por exemplo, trasfega):
- 1.10. Doseamento do dióxido de enxofre, em mg/l:
- 1.11. Análise do vinho obtido:
- título alcoométrico adquirido, em % vol:
 - extracto seco total:
 - açúcares reductores, em gramas de açúcar invertido por litro:

2) Quadro cronológico relativo à vinificação da amostra

Data:

- da colheita da amostra (idêntica à indicada no ponto 4.3 da parte I):
- da prensagem:
- do início da fermentação:
- do fim da fermentação:
- da colocação do vinho em garrafas:

Data de elaboração da parte II:

(Carimbo da instância competente que efectuou a vinificação e assinatura de um responsável da mesma).»

ANEXO III

«ANEXO III

BOLETIM DE ANÁLISE

das amostras dos vinhos e dos produtos vitícolas analisados por um método isotópico descrito no anexo do Regulamento (CEE) n.º 2676/90, a incluir no banco de dados isotópicos do CCI

I. INFORMAÇÃO GERAL (proveniente do anexo II)

1. País:
2. Número da amostra:
3. Ano da colheita:
4. Casta:
5. Categoria de vinho:
6. Região/distrito:
7. Nome e endereço do laboratório responsável pelos resultados:
8. Amostra para uma segunda análise de verificação no CCI: sim/não

II. MÉTODOS E RESULTADOS

1. **Vinho** (dados provenientes do anexo II)

- | | |
|---|-------|
| 1.1. Título alcoométrico volúmico: | % vol |
| 1.2. Extracto seco total: | g/l |
| 1.3. Açúcares reductores: | g/l |
| 1.4. Acidez total, expressa em ácido tartárico: | g/l |
| 1.5. Dióxido de enxofre total: | mg/l |

2. **Destilação do vinho para SNIF-NMR**

- 2.1. Descrição da aparelhagem de destilação:
- 2.2. Volume do vinho destilado/massa do destilado obtido:

3. **Análise do destilado**

- 3.1. Título alcoométrico do destilado % (m/m)

4. **Relações isotópicas do deutério do etanol determinadas por RMN, resultados**

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

5. **Parâmetros da RMN**

Frequência observada:

6. **Resultado da relação isotópica $^{18}O/^{16}O$ do vinho**

$\delta^{18}O$ [‰] = ‰ V. SMOW — SLAP

7. **Resultado da relação isotópica $^{18}O/^{16}O$ do mosto (quando aplicável)**

$\delta^{18}O$ [‰] = ‰ V. SMOW — SLAP

8. **Resultado da relação isotópica $^{13}O/^{12}O$ do etanol do vinho**

$\delta^{13}C$ [‰] = ‰ V-PDB»
