

REGULAMENTO (CE) N.º 643/2006 DA COMISSÃO

de 27 de Abril de 2006

que altera o Regulamento (CE) n.º 1622/2000 que estabelece determinadas normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola, e constitui um código comunitário das práticas e tratamentos enológicos, bem como o Regulamento (CE) n.º 884/2001 que estabelece regras de execução relativas aos documentos de acompanhamento do transporte de produtos vitivinícolas e aos registos a manter no sector vitivinícola

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Artigo 1.º

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 1 do artigo 46.º e o n.º 3 do artigo 70.º,

O Regulamento (CE) n.º 1622/2000 é alterado do seguinte modo:

Considerando o seguinte:

1) É aditado um artigo 15.º A com a seguinte redacção:

(1) O Regulamento (CE) n.º 1622/2000 da Comissão ⁽²⁾ estabelece, nomeadamente, os limites e determinadas condições de utilização das substâncias cuja utilização é autorizada pelo Regulamento (CE) n.º 1493/1999. Os limites de utilização das substâncias em causa constam do seu anexo IV. Na sequência do aditamento à lista das práticas enológicas autorizadas enumeradas no anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 da adição de ácido L-ascórbico e dicarbonato dimetílico, importa fixar limites e condições de utilização aplicáveis a estas substâncias.

«Artigo 15.º A

Dicarbonato dimetílico

A adição de dicarbonato dimetílico, prevista na alínea z-c) do ponto 3 do anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, pode apenas ser efectuada nos limites fixados no anexo IV do presente regulamento e deverá satisfazer as prescrições constantes do anexo IX A do presente regulamento.»

(2) O Regulamento (CE) n.º 884/2001 da Comissão ⁽³⁾ fixa as normas relativas à manutenção dos registos de entrada e de saída e prevê, nomeadamente, a indicação nos registos de determinadas manipulações. As características específicas da adição de dicarbonato dimetílico aos vinhos requerem que a sua utilização seja indicada nos registos.

2) O anexo IV é substituído pelo texto que consta do anexo I do presente regulamento;

(3) Importa alterar em conformidade os Regulamentos (CE) n.º 1622/2000 e (CE) n.º 884/2001.

3) O texto que consta do anexo II do presente regulamento é aditado na forma de anexo IX A.

(4) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão do Vinho,

Artigo 2.º

Ao primeiro parágrafo do n.º 1 do artigo 14.º do Regulamento (CE) n.º 884/2001 é aditado o seguinte travessão:

«— a adição de dicarbonato dimetílico (DMDC) aos vinhos».

⁽¹⁾ JO L 179 de 14.7.1999, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 2165/2005 (JO L 345 de 28.12.2005, p. 1).

⁽²⁾ JO L 194 de 31.7.2000, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1163/2005 (JO L 188 de 20.7.2005, p. 3).

⁽³⁾ JO L 128 de 10.5.2001, p. 32. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 908/2004 (JO L 163 de 30.4.2004, p. 56).

Artigo 3.º

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

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

Feito em Bruxelas, em 27 de Abril de 2006.

Pela Comissão
Mariann FISCHER BOEL
Membro da Comissão

ANEXO I

«ANEXO IV

Limites de utilização de determinadas substâncias

(Artigo 5.º do presente regulamento)

Os limites máximos de utilização das substâncias referidas no anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, nas condições indicadas no mesmo, são os seguintes:

Substâncias	Utilização em uvas frescas, mosto de uvas, mosto de uvas parcialmente fermentado, mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas, mosto de uvas concentrado e vinho novo ainda em fermentação	Utilização em mosto de uvas parcialmente fermentado destinado ao consumo humano directo em natureza, vinho apto a dar vinho de mesa, vinho de mesa, vinho espumante, vinho espumoso gaseificado, vinho frisante, vinho frisante gaseificado, vinhos licorosos e VQPRD
Preparados de paredes celulares de leveduras	40 g/hl	40 g/hl
Dióxido de carbono		Teor máximo do vinho tratado: 2 g/l
Ácido L-ascórbico	250 mg/l	250 mg/l; o teor máximo do vinho tratado não deve exceder 250 mg/l
Ácido cítrico		Teor máximo do vinho tratado: 1 g/l
Ácido metatartárico		100 mg/l
Sulfato de cobre		1 g/hl, desde que o teor de cobre do produto tratado não exceda 1 mg/l
Carvões de uso enológico	100 g de produto seco por hectolitro	100 g de produto seco por hectolitro
Sais nutritivos: fosfato diamónico ou sulfato de amónio	1 g/l (expresso em sal) (*)	0,3 g/l (expresso em sal), na elaboração de vinhos espumantes
Sulfito de amónio ou bissulfito de amónio	0,2 g/l (expresso em sal) (*)	
Factores de crescimento: tiamina, na forma de cloridrato	0,6 mg/l (expresso em tiamina)	0,6 mg/l (expresso em tiamina), na elaboração de vinhos espumantes
Polivinilpirrolidona	80 g/hl	80 g/hl
Tartarato de cálcio		200 g/hl
Fitato de cálcio		8 g/hl
Lisozima	500 mg/l (**)	500 mg/l (**)
Dicarbonato dimetílico		200 mg/l; resíduos não detectáveis no vinho colocado no mercado

(*) Estes produtos podem também ser utilizados em conjunto, até ao limite global de 1 g/l, sem prejuízo do limite de 0,2 g/l acima indicado.

(**) Se a adição for efectuada ao mosto e ao vinho, a quantidade acumulada não pode exceder o limite de 500 mg/l.

ANEXO II

«ANEXO IX-A

Prescrições aplicáveis ao dicarbonato dimetílico

(Artigo 15.º-A do presente regulamento)

ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O objectivo da adição de dicarbonato dimetílico ao vinho consiste em assegurar a estabilização microbiológica do vinho engarrafado que contenha açúcares fermentáveis.

PRESCRIÇÕES

- A adição deve ser efectuada pouco antes do engarrafamento.
 - O tratamento pode apenas ser aplicado a vinhos com teor de açúcares não inferior a 5 g/l.
 - A dose máxima de utilização é fixada no anexo IV do presente regulamento; o produto não deve ser detectável no vinho colocado no mercado.
 - O produto utilizado deve satisfazer os critérios de pureza fixados pela Directiva 96/77/CE.
 - O tratamento deve ser objecto de inscrição no registo referido no n.º 2 do artigo 70.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999.».
-