

379R0358

N° L 54/130

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

5. 3. 79

REGLAMENTO (CEE) N° 358/79 DEL CONSEJO

de 5 de febrero de 1979

relativo a los vinos espumosos producidos en la Comunidad, definidos en el número 13 del Anexo II del Reglamento (CEE) n° 337/79

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 43,

Vista la propuesta de la Comisión (¹),

Visto el dictamen del Parlamento Europeo (²),

Considerando que el Reglamento (CEE) n° 337/79 del Consejo, de 5 de febrero de 1979, por el que se establece una organización común del mercado vitivinícola (³), incluye normas relativas a la elaboración y comercialización de los vinos de mesa; que resulta necesario completar dicha regulación adoptando las disposiciones correspondientes para todos los vinos espumosos producidos en la Comunidad, teniendo en cuenta que los vinos espumosos de calidad producidos en regiones determinadas son vcpd espumosos que, por tal motivo, deben cumplir asimismo las disposiciones previstas por el Reglamento (CEE) n° 338/79 (⁴);

Considerando que es conveniente someter dichos vinos espumosos a un sistema dotado de disciplinas comunes de producción, comercialización y control que permita, manteniendo las distinciones cualitativas, evitar las distorsiones de competencia y garantizar la protección del consumidor;

Considerando que dicha medida contribuirá a guiar al consumidor en su elección proporcionándole, en particular, la garantía de que cada producto que se le presenta cumple los requisitos de calidad especiales; que, por lo mismo, tal medida puede proteger los intereses del productor, favorecer los intercambios intracomunitarios, incrementar la demanda y, por consiguiente, garantizar una ampliación de los mercados de la viticultura;

Considerando que resulta necesario que todos los vinos espumosos así como los mostos de uva y los vinos utilizados para su producción estén sometidos a unos requisitos mínimos de calidad; que es conveniente, por consiguiente, prever que los productos de base anteriormente citados sean vinos de mesa o productos aptos para la ob-

tención de vinos de mesa, o vcpd o productos aptos para la obtención de vcpd;

Considerando que es conveniente que los requisitos de calidad afecten, además de a los productos de base, a los modos de elaboración así como a los productos obtenidos; que, además, es de interés para el productor y para el consumidor prever un envasado adecuado,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El presente Reglamento establece normas complementarias a las del Reglamento (CEE) n° 337/79 en lo que se refiere a la producción y comercialización de los vinos espumosos, definidos en el número 13 del Anexo II de dicho reglamento.

Artículo 2

Para los productos elaborados en la Comunidad, la denominación:

1. «vino espumoso» estará reservada a los vinos que respondan a la definición que figura en el número 13 del Anexo II del Reglamento (CEE) n° 337/79 y cumplan lo dispuesto en los Títulos I y II del presente Reglamento;
2. «vino espumoso de calidad» estará reservada a los vinos que respondan a la definición que figura en el número 13 del Anexo II del Reglamento (CEE) n° 337/79 y cumplan lo dispuesto en los Títulos I y III del presente Reglamento.

TÍTULO PRIMERO

Disposiciones generales relativas a todos los vinos contemplados en el artículo 1

Artículo 3

Con arreglo al presente Reglamento, se entenderá por:

(¹) DO n° C 276 de 20. 11. 1978, p. 73.

(²) DO n° C 296 de 11. 12. 1978, p. 58.

(³) DO n° L 54 de 5. 3. 1979, p. 1.

(⁴) DO n° L 54 de 5. 3. 1979, p. 1.

- a) vino base:
- el mosto de uva,
 - el vino,
 - o
 - el resultado de la mezcla de mostos de uva o de vinos que tengan características diferentes,
- destinados a obtener un determinado tipo de los vinos contemplados en el artículo 1;

b) licor de tiraje:

el producto que se destina a ser añadido al vino base para provocar la producción de espuma;

c) licor de expedición:

el producto que se destina a ser añadido a los vinos contemplados en el artículo 1, con objeto de conferirles características gustativas especiales.

Artículo 4

1. El licor de tiraje únicamente podrá componerse de levaduras y de:

- mosto de uva,
- mosto de uva parcialmente fermentado,
- mosto de uva concentrado,
- o
- sacarosa y vino.

2. El licor de expedición únicamente podrá componerse de:

- sacarosa,
- mosto de uva,
- mosto de uva parcialmente fermentado,
- mosto de uva concentrado,
- vino,
- o
- una mezcla de dichos productos,

con adición en su caso, de destilado de vino.

Artículo 5

1. Sin perjuicio del aumento artificial del grado alcohólico natural autorizado en virtud de lo dispuesto en el Reglamento (CEE) n° 337/79 y, según los casos, en el Reglamento (CEE) n° 338/79 para los componentes del vino base, queda prohibido todo aumento artificial del grado alcohólico natural del vino base.

No obstante, cada Estado miembro podrá autorizar, cuando las condiciones climáticas de su territorio lo ha-

gan necesario, el aumento artificial del grado alcohólico natural del vino base en los lugares de elaboración de vinos espumosos, siempre que:

- a) ninguno de los componentes del vino base haya sido ya objeto de aumento artificial del grado alcohólico natural;
- b) dichos componentes se hayan obtenido exclusivamente de uva recolectada en su territorio;
- c) la operación de aumento artificial del grado alcohólico natural se efectúe una sola vez;
- d) no se superen los límites siguientes:

- 3,5 % volumen para el vino base constituido por componentes procedentes de la zona vitícola A, siempre que el grado alcohólico volumétrico natural de cada uno de dichos componentes sea por lo menos igual al 5 %.

No obstante, los años en que las condiciones climáticas hayan sido excepcionalmente desfavorables, el límite contemplado en el párrafo anterior podrá fijarse en el 4,5 % del volumen, siempre que el grado alcohólico volumétrico natural de cada uno de los componentes del vino base sea por lo menos igual al 5 %;

- 2,5 % de volumen para el vino base constituido por componentes procedentes de la zona vitícola B, siempre que el grado alcohólico volumétrico natural de cada uno de dichos componentes sea por lo menos igual al 6 %.

No obstante, los años en que las condiciones climáticas hayan sido excepcionalmente desfavorables, el límite contemplado en el párrafo anterior podrá fijarse en el 3,5 % del volumen, siempre que el grado alcohólico volumétrico natural de cada uno de los componentes del vino base sea por lo menos igual al 6 %;

- 2 % de volumen para el vino base constituido por componentes procedentes de las zonas vitícolas C I a), C I b), C II ó C III, siempre que los grados alcohólicos volumétricos naturales de cada uno de dichos componentes sean por lo menos iguales al 7,5 %, 8 %, 8,5 % o 9 % respectivamente.

Los límites anteriormente contemplados no prejuzgarán la aplicación de las disposiciones previstas en el artículo 48, apartado 3, letra a), párrafo segundo del Reglamento (CEE) n° 337/79, a los vinos base destinados a la elaboración de vinos espumosos y, hasta el 31 de agosto de 1987, a los destinados a la elaboración de vinos espumosos de calidad, que no sean vinos espumosos de calidad producidos en una región determinada;

- e) el método utilizado sea la adición de sacarosa en seco o la de mostos de uva concentrados;
- f) el aumento artificial del grado alcohólico natural, por el método utilizado, se practique tradicional o excepcionalmente en el Estado miembro de que se trate, con arreglo a la regulación existente el 24 de noviembre de 1974.

2. La adición del licor de tiraje y la adición del licor de expedición no se considerarán aumento artificial del grado alcohólico natural ni edulcoración.

La adición del licor de tiraje no podrá implicar un aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino base superior al 1,5 %.

La adición del licor de expedición se efectuará de forma que no aumente en más del 0,5 % el grado alcohólico volumétrico adquirido de los vinos contemplados en el artículo 1.

3. Queda prohibida la edulcoración del vino base y de sus componentes.

4. Además de las posibles acidificaciones o desacidificaciones practicadas en sus componentes con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CEE) n° 337/79, el vino base podrá ser objeto de una acidificación o desacidificación.

La acidificación y la desacidificación del vino base se excluirán mutuamente.

La acidificación únicamente podrá efectuarse hasta el límite de 1,50 gramos por litro expresado en ácido tártrico, es decir, 20 miliequivalentes por litro.

Los años en que las condiciones climáticas hayan sido excepcionales, el límite máximo de 1,50 gramos por litro, es decir, 20 miliequivalentes por litro, podrá aumentarse hasta 2,50 gramos por litro, es decir, 34 miliequivalentes por litro, siempre que la acidez natural de los productos no sea inferior a 3 gramos por litro, expresada en ácido tártrico, es decir 40 miliequivalentes por litro.

5. Las modalidades de aplicación del presente artículo y, en particular, las autorizaciones de aumento artificial del grado alcohólico natural y de acidificación excepcionales contempladas en el segundo guión, párrafo segundo, así como en el último párrafo del apartado 4, se adoptarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 67 del Reglamento (CEE) n° 337/79.

Artículo 6

1. El anhídrido carbónico contenido en los vinos contemplados en el artículo 1 únicamente podrá proceder de la fermentación alcohólica del vino base a partir de la cual se elabore el vino considerado.

2. Dicha fermentación únicamente podrá resultar de la adición del licor de tiraje, a menos que se trate de la fermentación destinada a transformar uva, mosto de uva o mosto de uva parcialmente fermentado directamente en vino espumoso.

Únicamente podrá efectuarse en botellas o en depósito cerrado.

3. Queda autorizada la utilización de anhídrido carbónico en el caso del procedimiento de trasvase a contra-presión, siempre que se haga bajo control y que no se incremente la presión del anhídrido carbónico contenido en los vinos contemplados en el artículo 1.

4. Las modalidades de aplicación del presente artículo se establecerán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 67 del Reglamento (CEE) n° 337/79.

Artículo 7

1. Los Estados miembros someterán a un control la producción y la comercialización de los vinos contemplados en el artículo 1.

2. Todo elaborador de los vinos contemplados en el artículo 1 estará obligado a declararlo a la autoridad competente del Estado miembro en cuyo territorio se elabore el vino de que se trate.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 53 del Reglamento (CEE) n° 337/79, los elaboradores de los vinos contemplados en el artículo 1 estarán obligados a llevar registros de materias primas, de vinos base y de elaboración.

3. Las modalidades de aplicación del presente artículo, y en particular la naturaleza de los controles, se establecerán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 67 del Reglamento (CEE) n° 337/79.

Artículo 8

1. Los vinos contemplados en el artículo 1 únicamente podrán envasarse en botellas de vidrio, cerradas con ayuda de un tapón con forma de champiñón revestido con una capsula, que se mantendrá fijo mediante una ligadura.

Únicamente podrán retenerse para la venta, o ponerse en circulación, en botellas revestidas con una etiqueta que permita su identificación y con una hoja que recubra la totalidad del tapón y el cuello de la botella.

2. Los vinos contemplados en el artículo 1 únicamente podrán llevar la mención:

- «brut»: si su contenido en azúcar residual fuere inferior a 15 gramos por litro,
- «extra dry»: si su contenido en azúcar residual se situara entre 12 y 20 gramos por litro,
- «seco»: si su contenido en azúcar residual se situare entre 17 y 35 gramos por litro,
- «semi-seco»: si su contenido en azúcar residual se situare entre 33 y 50 gramos por litro,
- «dulce»: si su contenido en azúcar residual fuere superior a 50 gramos por litro.

3. Las modalidades de aplicación de presente artículo y las posibles excepciones al apartado 1 se establecerán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 67 del Reglamento (CEE) n° 337/79.

Artículo 9

1. Las disposiciones previstas en el presente Reglamento, con exclusión de las contempladas en el artículo 7, no serán aplicables a los vinos espumosos dietéticos.
2. La normas aplicables a la comercialización de los vinos espumosos dietéticos destinadas a evitar cualquier confusión entre éstos y los vinos contemplados en el artículo 1, se adoptarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 67 del Reglamento (CEE) n° 337/79.

TÍTULO II

Disposiciones particulares relativas a los vinos espumosos*Artículo 10*

El grado alcohólico volumétrico total de los vinos base destinados a la elaboración de vinos espumosos será como mínimo del 8,5 %.

Artículo 11

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 48, apartado 3, letra a), párrafo segundo del Reglamento (CEE) n° 337/79, el grado alcohólico volumétrico adquirido de los vinos espumosos, incluido el alcohol contenido en el licor de expedición que haya podido añadirseles, será como mínimo del 9,5 %.

Artículo 12

1. Sin perjuicio de disposiciones más restrictivas que puedan aplicar los Estados miembros a los vinos espumosos producidos en su territorio, el contenido total en anhídrido sulfuroso en los vinos espumosos no podrá exceder de 250 miligramos por litro.
2. Cuando las condiciones climáticas lo hagan necesario en determinadas zonas vitícolas de la Comunidad, los Estados miembros de que se trate podrán autorizar, para los vinos contemplados en el apartado 1, producidos en su territorio, que el contenido máximo total en anhídrido sulfuroso se aumente en 25 miligramos por litro, como máximo, siempre que los vinos que se hayan beneficiado de dicha autorización no se expidan fuera de los Estados miembros de que se trate.
3. Antes del 1 de septiembre de 1981, el Consejo, a propuesta de la Comisión y por mayoría cualificada, decidirá la reducción del límite máximo del contenido total en anhídrido sulfuroso, compatible con el estado de los conocimientos científicos y con el desarrollo tecnológico. A tal fin, la Comisión presentará, a más tardar antes del 1 de abril de 1981, un informe acompañado de las propuestas pertinentes para reducir, siempre que los conoci-

mientos científicos y el desarrollo tecnológico lo permitan, dicho límite máximo en, por lo menos, 25 miligramos por litro.

4. Las modalidades de aplicación del presente artículo, así como las medidas transitorias relativas a los vinos espumosos producidos antes del 24 de noviembre de 1974, se establecerán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 67 del Reglamento (CEE) n° 337/79.

TÍTULO III

Disposiciones especiales relativas a los vinos espumosos de calidad*Artículo 13*

El grado alcohólico volumétrico total de los vinos base destinados a la elaboración de vinos espumosos de calidad será, como mínimo, del 9 %.

Artículo 14

El grado alcohólico volumétrico adquirido de los vinos espumosos de calidad, incluido el alcohol contenido en el licor de expedición que haya podido añadirseles, será, como mínimo, del 10 %.

Hasta el 31 de agosto de 1987, dicha disposición no prejuzgará la aplicación del artículo 48, apartado 3, letra a), párrafo segundo del Reglamento (CEE) n° 337/79.

Artículo 15

1. Para la preparación del licor de tiraje destinado a la elaboración de un vino espumoso de calidad, únicamente podrá utilizarse, además de azúcares y sacarosa:

- mosto de uva o mosto de uva parcialmente fermentado a partir de los cuales pueda obtenerse un vino apto para la obtención de un vino de mesa,
- vinos aptos para la obtención de un vino de mesa,
- vinos de mesa
 - o
- vcprd

2. No obstante lo dispuesto en el número 13 del Anexo II del Reglamento (CEE) n° 337/79, los vinos espumosos de calidad acusarán, cuando se conserven a la temperatura de 20° Celsius en recipientes cerrados, una sobrepresión no inferior a 3,5 bares.

No obstante, para los vinos espumosos de calidad contenidos en recipientes de capacidad inferior a 25 centilitros, la sobrepresión mínima de 3,5 bares se sustituirá por la de 3 bares.

Artículo 16

1. Sin perjuicio de disposiciones más restrictivas que puedan aplicar los Estados miembros a los vinos espumosos de calidad producidos en su territorio, el contenido total en anhídrido sulfuroso de los vinos espumosos de calidad no podrá exceder de 200 miligramos por litro.

2. Cuando las condiciones climáticas lo hagan necesario en determinadas zonas vitícolas de la Comunidad, los Estados miembros afectados podrán autorizar, para los vinos contemplados en el apartado 1 producidos en su territorio, que el contenido máximo total en anhídrido sulfuroso se aumente en 25 miligramos por litro, como máximo, siempre que los vinos que se hayan beneficiado de dicha autorización no se expidan fuera de los Estados miembros de que se trate.

3. Antes del 1 de septiembre de 1981, el Consejo, a propuesta de la Comisión y por mayoría cualificada, decidirá la reducción del límite máximo del contenido total en anhídrido sulfuroso, compatible con el estado de los conocimientos científicos y el desarrollo tecnológico. A tal fin, la Comisión presentará, a más tardar el 1 de abril de 1981, un informe acompañado de las propuestas pertinentes para reducir, siempre que los conocimientos científicos y el desarrollo tecnológico lo permitan, dicho límite máximo en, por lo menos, 25 miligramos por litro.

4. Las modalidades de aplicación del presente artículo, así como las medidas transitorias relativas a los vinos espumosos de calidad producidos antes del 24 de noviembre de 1974, se establecerán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 67 del Reglamento (CEE) n° 337/79.

Artículo 17

1. La duración del proceso de elaboración de los vinos espumosos de calidad, incluido el envejecimiento en la empresa productora, no podrá ser inferior a nueve meses a partir de la fermentación destinada a transformarlos en vinos espumosos.

2. La duración de dicha fermentación y del contacto con las lias no podrá ser inferior a 60 días. No obstante, si dicha fermentación tuviere lugar dentro de recipientes provistos de dispositivos de agitación, la duración mínima será de 21 días.

3. Las modalidades de aplicación del presente artículo se establecerán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 67 del Reglamento (CEE) n° 337/79.

Artículo 18

1. Los vinos espumosos de calidad del tipo aromático únicamente podrán obtenerse a partir de las variedades de vid cuya lista figura en el Anexo y de acuerdo con las prácticas tradicionales. Queda prohibida la adición de licor de expedición.

2. No obstante lo dispuesto en el artículo 14, el grado alcohólico volumétrico adquirido de los vinos espumosos de calidad del tipo aromático no podrá ser inferior al 6 %.

El grado alcohólico volumétrico total de los vinos espumosos de calidad de tipo aromático no podrá ser inferior al 10 %.

3. No obstante lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 15, los vinos espumosos de calidad del tipo aromático acusarán, cuando se conserven a la temperatura de 20° Celcius en recipientes cerrados, una sobrepresión no inferior a 3 bares.

4. No obstante lo dispuesto en el artículo 17, la duración del proceso de elaboración de los vinos espumosos de calidad del tipo aromático no podrá ser inferior a un mes.

Artículo 19

Los Estados miembros productores podrán definir todas las características o condiciones de producción y de circulación complementarias o más rigurosas para los vinos espumosos de calidad contemplados en el presente Título, producidos en su territorio.

TÍTULO IV

Disposiciones finales

Artículo 20

1. Los métodos de análisis necesarios para la aplicación del presente Reglamento serán los adoptados en aplicación del Reglamento (CEE) n° 337/79.

2. No obstante cuando no se hayan previsto métodos de análisis comunitario, los métodos de análisis aplicables serán:

a) los que figuran en el anexo A del Convenio internacional para la unificación de los métodos de análisis y de evaluación de los vinos, del 13 de octubre de 1954,

b) o, cuando dicho Anexo no los prevea, los métodos tradicionalmente empleados en el Estado miembro de que se trate.

Artículo 21

Los Estados miembros y la Comisión se comunicarán recíprocamente los datos necesarios para la aplicación del presente Reglamento. Las modalidades de comunicación y difusión de dichos datos se establecerán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 67 del Reglamento (CEE) n° 337/79.

Artículo 22

1. Los vinos espumosos, tal como se definen en el número 13 del Anexo II del Reglamento (CEE) n° 337/79, respecto de los cuales se aporte la prueba de que han sido elaborados antes del 1 de septiembre de 1975 y que no cumplan las disposiciones de los Títulos I, II o IV del presente Reglamento, podrán comercializarse siempre que cumplan las disposiciones nacionales en materia de elaboración.

2. Los Estados miembros prodrán prever que se declaren a las autoridades competentes las cantidades iguales o superiores a 10 hectolitros de los vinos espumosos contemplados en el apartado 1, elaborados antes del 1 de septiembre de 1975.

3. Sin perjuicio de otras disposiciones nacionales del Estado miembro productor en materia de designación,

los vinos espumosos contemplados en el apartado 1 no podrán llevar la mención «vinos espumosos de calidad».

Artículo 23

1. Queda derogado el Reglamento (CEE) n° 2893/74 del Consejo de 18 de noviembre de 1974 relativo a los vinos espumosos, producidos en la Comunidad, definidos en el número 12 del Anexo II del Reglamento (CEE) n° 816/70 ⁽¹⁾, modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) n° 1679/77 ⁽²⁾.

2. Las referencias al Reglamento derogado en virtud de lo dispuesto en el apartado 1 se entenderán hechas al presente Reglamento.

Artículo 24

El presente Reglamento entrará en vigor el 2 de abril de 1979.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 5 de febrero de 1979.

Por el Consejo

El Presidente

P. MEHAIGNERIE

ANEXO

Lista de las variedades de vid a partir de las cuales pueden obtenerse los vinos espumosos de calidad del tipo aromático

Aleatico N
 Clairette
 Gewürztraminer
 Giro 'N
 Huxelrebe
 Macabeu, Bourboulenc
 Monica N
 Mauzac blanco y rosado
 Todos los moscateles
 Perle
 Prosecco
 Scheurebe

⁽¹⁾ DO n° L 310 de 21. 11. 1974, p. 1.

⁽²⁾ DO n° L 187 de 27. 7. 1977, p. 15.