

384R3686

29. 12. 84

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

Nº L 341/3

**REGLAMENTO (CEE) Nº 3686/84 DEL CONSEJO**

de 19 de diciembre de 1984

**por el que se modifica el Reglamento (CEE) nº 358/79 relativo a los vinos espumosos producidos en la Comunidad definidos en el punto 13 del Anexo II del Reglamento (CEE) nº 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 <sup>(1)</sup>,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo <sup>(2)</sup>,

Considerando que la experiencia adquirida lleva a introducir determinadas modificaciones en el Reglamento (CEE) nº 358/79 <sup>(3)</sup>, modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 3456/80 <sup>(4)</sup>, con objeto de tener en cuenta la evolución tecnológica y garantizar la coherencia de las distintas disposiciones relativas a la organización común del mercado vitivinícola;

Considerando que, para informar mejor a los elaboradores de vino espumoso, el comercio y los consumidores, es conveniente precisar que las disposiciones reguladoras de la elaboración de los «vinos espumosos de calidad» son aplicables así mismo a los «vinos espumosos de calidad producidos en regiones determinadas»;

Considerando que la aplicación de métodos de elaboración modernos, la fragilidad de determinados vinos utilizados para la composición del vino base y el nivel cualitativo de la producción justifican reducir de nueve a seis meses la duración mínima del proceso de elaboración para los vinos espumosos de calidad, cuando la fermentación destinada a transformarlos en vinos espumosos haya tenido lugar en depósito cerrado; que, por el contrario, con objeto de aumentar la calidad de dichos vinos espumosos, es conveniente ampliar la duración de la fermentación destinada a producir vino base espumoso y la duración de la presencia del vino base en las lías;

Considerando que, con objeto de limitar la elaboración de vinos espumosos de calidad de tipo aromático mediante las prácticas tradicionales, resulta necesario precisar que dichos vinos espumosos únicamente podrán obtenerse a partir de mostos de uva o de mostos de uva parcialmente fermentados resultantes de determinadas variedades; que, no obstante, procede prever que dichos vinos podrán obtenerse a partir de vino resultante de uva de la variedad «Prosecco» cosechado en determinadas

regiones de Italia, dado que dichos vinos se utilizan tradicionalmente para la producción de vinos espumosos de tipo aromático;

Considerando que, con objeto de garantizar la calidad de vinos espumosos de calidad tipo aromático, procede precisar que la utilización de prácticas tradicionales entraña el predominio del proceso de fermentación por refrigeración o mediante otros métodos físicos,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Se modifica el Reglamento (CEE) nº 358/79 del modo siguiente:

1) Se completa el artículo 2 con el párrafo siguiente:

«Las disposiciones del presente Reglamento, con excepción del Título II, se aplicarán asimismo a los vinos espumosos de calidad producidos en regiones determinadas, tal como se definen en el Reglamento (CEE) nº 338/79, en tanto en cuanto no estén previstos en este último Reglamento.»

2) Se modifica la redacción del Título III del modo siguiente:

«TÍTULO III

Disposiciones especiales relativas a los vinos espumosos de calidad, y de los vinos espumosos de calidad producidos en regiones determinadas.»

3) Se sustituye el artículo 17 por el texto siguiente:

*«Artículo 17*

1. La duración del proceso de elaboración de los vinos espumosos de calidad y de los vinos espumosos de calidad producidos en regiones determinadas, incluido el envejecimiento en la empresa de producción y contada a partir de la fermentación destinada a transformarlos en vinos espumosos, no podrá ser:

- a) inferior a seis meses, cuando la fermentación destinada a transformarlos en vinos espumosos haya tenido lugar en depósito cerrado;
- b) inferior a nueve meses, cuando la fermentación destinada a transformarlos en vinos espumosos haya tenido lugar en botella.

2. La duración de la fermentación destinada a obtener el vino base espumoso y el período de contacto del vino base con las lías será como mínimo la siguiente:

<sup>(1)</sup> DO nº C 182 de 9. 7. 1984, p. 17.

<sup>(2)</sup> Dictamen emitido el 14 de diciembre de 1984 (no publicado todavía en el Diario Oficial).

<sup>(3)</sup> DO nº L 54 de 5. 3. 1979, p. 130.

<sup>(4)</sup> DO nº L 360 de 31. 12. 1980, p. 18.

- a) para el método de fermentación en depósito cerrado:
- 80 días,
  - 30 días si la fermentación ha tenido lugar en el interior de envases provistos de dispositivos de agitación;
- b) para el método de fermentación en botella: 60 días.
3. El Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión, podrá modificar, antes del 1 de septiembre de 1987, los plazos del período de fermentación y de contacto con las lías indicados en el apartado 2, de forma compatible con el estado de los conocimientos científicos y el desarrollo de la tecnología.
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.»
- 4) Se sustituye el apartado 1 del artículo 18 por el texto siguiente:
- «1. Los vinos espumosos de calidad del tipo aromático y los vinos espumosos de calidad del tipo aromático producidos en regiones determinadas únicamente podrán obtenerse utilizando, para la constitución del vino base, mostos de uva o mostos de uva parcialmente fermentados que procedan de variedad de vid de la lista que figura en el Anexo.

No obstante, podrá obtenerse vino espumoso de calidad del tipo aromático utilizado, para la constitución del vino base, vinos procedentes de uva de la variedad de vid "Prosecco" que hayan sido cosechadas en las regiones de Trentino-Alto Adige, Veneto y Friuli-Venezia Giulia.

El control del proceso fermentativo, antes y después de la constitución del vino base, únicamente podrá efectuarse, para la transformación en el vino base espumoso mediante la refrigeración o por otros métodos físicos.

Queda prohibida la adición de un licor de expedición.»

- 5) Se sustituye el artículo 22 por el texto siguiente:

«Artículo 22

Los vinos espumosos, tal como se definen en el punto 13 del Anexo II del Reglamento (CEE) n° 337/79, que cumplan las disposiciones del presente Reglamento que estén en vigor en el momento de su elaboración y cuyas condiciones de elaboración o determinadas características analíticas no se ajusten a lo dispuesto en el presente Reglamento como consecuencia de cualquier modificación ulterior del mismo podrán mantenerse para su venta posterior, ponerse en circulación y exportarse hasta el agotamiento de las existencias.»

*Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de enero de 1985.

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

Hecho en Bruselas, el 19 de diciembre de 1984.

*Por el Consejo*

*El Presidente*

P. O'TOOLE