

REGLAMENTO (CEE) N° 2044/89 DEL CONSEJO

de 19 de junio de 1989

por el que se modifica el Reglamento (CEE) n° 358/79 relativo a los vinos espumosos producidos en la Comunidad, definidos en el punto 15 del Anexo I del Reglamento (CEE) n° 822/87

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⁾,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social ⁽³⁾,

Considerando que las disposiciones específicas sobre los vinos de calidad producidos en regiones determinadas figuran en el Reglamento (CEE) n° 823/87 ⁽⁴⁾, modificado por el Reglamento (CEE) n° 2043/89 ⁽⁵⁾; que dicho Reglamento ha sido modificado, suprimiéndose las disposiciones técnicas relativas en particular a la producción y la puesta en circulación de los vecprd con el fin de transferir estas disposiciones al Reglamento (CEE) n° 358/79 ⁽⁶⁾, modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) n° 3805/85 ⁽⁷⁾, a menos que deban insertarse en el Reglamento (CEE) n° 3309/85 del Consejo, de 18 de noviembre de 1985, por el que se establecen las normas generales para la designación y la presentación de los vinos espumosos y de los vinos espumosos gasificados ⁽⁸⁾, modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) n° 2045/89 ⁽⁹⁾, o que resulten superfluas debido a normas paralelas más recientes;

Considerando que, habida cuenta la admisión del mosto de uva concentrado rectificado en la vinificación por el Reglamento (CEE) n° 822/87 del Consejo, de 16 de marzo de 1987, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola ⁽¹⁰⁾, modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) n° 1236/89 ⁽¹¹⁾, y con el fin de conceder la preferencia como materia de base para la elaboración de los vinos espumosos a los productos procedentes de la vid, conviene prever que las elaboraciones de vinos espumosos puedan utilizar el mosto de uva concentrado rectificado; que, para evitar efectos negativos sobre la calidad, debe contemplarse la posibilidad de que los Estados miembros prohíban la utilización de mosto de uva concentrado para la elaboración de vinos espumosos;

Considerando que la experiencia adquirida demuestra la necesidad de precisar mejor la composición del licor de embotellado utilizado para la elaboración de vinos espumosos, en particular para los vecprd; que el vino empleado para constituir una suspensión vínica de levadura no debe ser del mismo origen que el vino al que se añade dicha suspensión para provocar la formación de espuma;

Considerando que tanto el lugar de implantación de un viñedo y las condiciones climáticas que en él imperan cada año como las medidas vitivinícolas, y sobre todo los procedimientos y el tratamiento enológico utilizados justo después de la recolección de la uva, determinan en gran medida las características de un vino espumoso de calidad, producido en una región determinada; que por ello, pero también para disminuir el riesgo de manipulación desleal que pudiera producirse con ocasión de los cambios sucesivos de propietario de la materia prima, conviene disponer que la transformación de las uvas en mosto y del mosto así obtenido en vino, al igual que la elaboración del vino espumoso a partir de dichos productos, deberán efectuarse en el interior o en las inmediaciones de la región vinícola determinada en la que se hayan recogido las uvas empleadas;

Considerando que a fin de evitar a los productores de los vecprd afectados las pérdidas ocasionadas por la ruptura de los usos comerciales tradicionales, es oportuno conceder a los Estados miembros la posibilidad de permitir que, con carácter excepcional, se elabore un vecprd corrigiendo el vino de base mediante la incorporación de uno o de varios productos vitivinícolas que no sea(n) originario(s) de la región determinada cuyo nombre lleva dicho vino espumoso; que es necesario, por otra parte, conceder a los Estados miembros la posibilidad de autorizar, en determinados casos, que la elaboración de un vecprd se efectúe fuera de la región determinada cuyo nombre lleva dicho vino espumoso;

Considerando la conveniencia de aplicar los mismos métodos de análisis a todas las categorías de vino con objeto de facilitar la comparación de los resultados de los diversos análisis; que resulta necesario precisar que los métodos de análisis previstos en el marco de la aplicación del artículo 74 del Reglamento (CEE) n° 822/87 son también válidos para el análisis de los vinos espumosos,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Reglamento (CEE) n° 358/79 queda modificado como sigue:

⁽¹⁾ DO n° C 14 de 19. 1. 1988, p. 13.
⁽²⁾ DO n° C 235 de 12. 9. 1988, p. 39.
⁽³⁾ DO n° C 208 de 8. 8. 1988, p. 18.
⁽⁴⁾ DO n° L 84 de 27. 3. 1987, p. 59.
⁽⁵⁾ Véase página 1 del presente Diario Oficial.
⁽⁶⁾ DO n° L 54 de 5. 3. 1979, p. 130.
⁽⁷⁾ DO n° L 367 de 31. 12. 1985, p. 39.
⁽⁸⁾ DO n° L 320 de 29. 11. 1985, p. 9.
⁽⁹⁾ Véase página 12 del presente Diario Oficial.
⁽¹⁰⁾ DO n° L 84 de 27. 3. 1987, p. 1.
⁽¹¹⁾ DO n° L 128 de 11. 5. 1989, p. 31.

- 1) El artículo 1 se sustituirá por el texto siguiente:

«Artículo 1

El presente Reglamento establece las normas complementarias a las del Reglamento (CEE) n° 822/87 en lo que se refiere a la producción y comercialización de los vinos espumosos, incluidos los del tipo aromático, definidos en el punto 15 del Anexo I de dicho Reglamento.»

- 2) El párrafo segundo del artículo 2 se sustituirá por el texto siguiente:

«Las disposiciones del presente Reglamento, con exclusión del título II, se aplicarán asimismo a los vinos espumosos de calidad producidos en regiones determinadas, contemplados en el segundo guión del párrafo segundo del apartado 2 del artículo 1 del Reglamento (CEE) n° 823/87, denominados en lo sucesivo "vecprd".»

- 3) En el artículo 4:

- a) se suprime el apartado 1;
- b) el apartado 2 se sustituirá por el texto siguiente:
- «2. El licor de expedición únicamente podrá componerse de:
- sacarosa,
 - mosto de uva,
 - mosto de uva parcialmente fermentado,
 - mosto de uva concentrado,
 - mosto de uva concentrado rectificado,
 - vino,
- o
- una mezcla de dichos productos,
- con adición, en su caso, de destilado de vino.»

- 4) Las letras e) y f) del párrafo segundo del apartado 1 del artículo 5 serán sustituidas por el texto siguiente:

- «e) que el método utilizado sea la adición de sacarosa, de mosto de uva concentrado o de mosto de uva concentrado rectificado.

El enriquecimiento podrá realizarse mediante adición de sacarosa o de mosto concentrado cuando este método se practique de modo tradicional o excepcional en el Estado miembro de que se trate, de conformidad con la normativa existente a 24 de noviembre de 1974. No obstante, los Estados miembros podrán excluir la utilización del mosto de uva concentrado.»

- 5) Se inserta el artículo siguiente:

«Artículo 10 bis

El licor de tiraje para vinos espumosos sólo podrá componerse de levaduras, secas o en suspensión vínica, y de:

- mosto de uva,
- mosto de uva parcialmente fermentado,
- mosto de uva concentrado,

- mosto de uva concentrado rectificado, o
- sacarosa y vino.»

- 6) El artículo 13 se sustituirá por el texto siguiente:

«Artículo 13

1. El grado alcohólico volumétrico total:

- a) de los vinos base destinados a la elaboración de los vinos espumosos de calidad será por lo menos de 9 % vol;
- b) de los vinos base destinados a la elaboración de vecprd, será por lo menos de:
- 9,5 % vol en las zonas vitícolas C III,
 - 9 % vol en las demás zonas vitícolas.

No obstante, los vinos base destinados a la elaboración de ciertos vecprd, que figuren en una lista que se establecerá y elaborados a partir de una única variedad de vid, podrán poseer un grado alcohólico volumétrico total no inferior a 8,5 % vol.

2. La lista de los vecprd, a que se refiere el párrafo segundo del apartado 1 se establecerá según el procedimiento previsto en el artículo 83 del Reglamento (CEE) n° 822/87.»

- 7) El artículo 14 se sustituirá por el texto siguiente:

«Artículo 14

El grado alcohólico volumétrico adquirido de los vinos espumosos de calidad y de los vecprd, incluido el alcohol contenido en el licor de expedición que en su caso haya añadido, será 10 % vol como mínimo.»

- 8) Se inserta el artículo siguiente:

«Artículo 14 bis

1. Los vecprd, sólo se obtendrán o elaborarán:

- a partir de uva procedente de las variedades de vid que figuran en la lista contemplada en el apartado 1 del artículo 4 del Reglamento (CEE) n° 823/87 y que se hayan recogido en la región determinada;
- mediante transformación de la uva, a que se refiere el primer guión, en mosto y del mosto así obtenido en vino, como también mediante la elaboración de vino espumoso a partir de dichos productos, en la región determinada en donde se hayan recolectado las uvas utilizadas.

2. No obstante lo dispuesto en el primer guión del apartado 1, cuando se trate de una práctica tradicional regulada por disposiciones especiales del Estado miembro productor, dicho Estado miembro podrá permitir, mediante autorizaciones expresas y sin perjuicio de un control adecuado, que un vecprd, se obtenga corrigiendo

el producto de base de dicho vino añadiéndole uno o varios productos vitivinícolas que no sean originarios de la región determinada cuyo nombre ostenta dicho vino, siempre que:

- este tipo de productos vitivinícolas de adición no sea producido dentro de esta región determinada, con las mismas características que las de los productos no originarios,
- esta corrección se conforme a las prácticas enológicas y a las definiciones que contempla el Reglamento (CEE) n° 822/87,
- el volumen total de productos vitivinícolas de adición no originarios de la región determinada no sobrepase 10 % del volumen total de los productos empleados, originarios de la región determinada.

El Estado miembro puede ser autorizado, según el procedimiento previsto en el artículo 83 del Reglamento (CEE) n° 822/87, a permitir en casos excepcionales porcentajes de adición superiores a 10 %,

- el vecprd, obtenido de esta forma figure en una lista que se ha de establecer.

Cuando los productos vitivinícolas de adición puedan ser producidos dentro de la región determinada en cuestión las autorizaciones previstas en el párrafo primero serán de carácter transitorio, con un plazo máximo de aplicación de 10 años, a partir del 1 de septiembre de 1989.

3. No obstante lo dispuesto en el segundo guión del apartado 1, podrá elaborarse un vecprd, en una zona en la proximidad inmediata, cuando el Estado miembro interesado lo haya previsto mediante una autorización expresa y bajo determinadas condiciones.

Además, los Estados miembros, basándose en autorizaciones individuales o en autorizaciones expresas de duración inferior a cinco años, y a reserva de un control apropiado, podrán permitir que un vecprd, se elabore incluso fuera de una zona en la proximidad inmediata de la región determinada en cuestión:

- a) cuando se trate de una práctica tradicional en uso por lo menos desde el 24 de noviembre de 1974 o, por lo que se refiere a los Estados miembros que se hayan adherido a la Comunidad después de esta fecha, antes de la fecha en que la adhesión haya surtido efecto;
- b) en los demás casos, y si se trata de una práctica en uso antes del 1 de septiembre de 1989, durante un período transitorio que finalizará el 31 de agosto de 1992.

4. Las normas de desarrollo del presente artículo se establecerán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 83 del Reglamento (CEE) n° 822/87.

Se referirán, en particular, a:

- la delimitación de las zonas en la proximidad inmediata de una región determinada, teniendo en

cuenta, en particular, la situación geográfica y las estructuras administrativas,

- la lista de los vecprd, que sean objeto de las prácticas tradicionales contempladas en el apartado 2.»

9) El artículo 15 se sustituirá por el texto siguiente:

«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 levaduras secas o en suspensión vínica, sacarosa y mosto de uva concentrado, rectificado o no:

- 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.

Para la preparación del licor de tiraje destinado a la elaboración de un vecprd, sólo podrán utilizarse, además de levaduras secas o en suspensión vínica, sacarosa y mosto de uva concentrado, rectificado o no:

- mosto de uva,
- mosto de uva parcialmente fermentado,
- vino,
- vcprd,

aptos para la obtención del mismo vecprd, que aquél al que se añada el licor de tiraje.

2. No obstante lo dispuesto en el punto 15 del Anexo I del Reglamento (CEE) n° 822/87, los vinos espumosos de calidad y los vecprd, acusarán, cuando se conserven a la temperatura de 20 °C en recipientes cerrados, una sobrepresión mínima de 3,5 bar.

No obstante, para los vinos espumosos de calidad y los vecprd contenidos en recipientes de una capacidad inferior a 25 centilitros, la sobrepresión mínima será de 3 bar.

3. Las normas de desarrollo del presente artículo se establecerán según el procedimiento previsto en el artículo 83 del Reglamento (CEE) n° 822/87.»

10) La fecha de 1 de septiembre de 1987 que figura en el apartado 3 del artículo 17, se sustituirá por la de 1 de septiembre de 1990.

11) El artículo 18 se sustituirá por el texto siguiente:

«Artículo 18

1. Los vinos espumosos de calidad de tipo y los vecprd del tipo aromático únicamente podrán obtener-

se utilizando, para la constitución del vino base, mostos de uva o mostos de uva parcialmente fermentados que procedan de variedades de vid de la lista que figura en el Anexo, siempre que dichas variedades estén reconocidas como aptas para la producción de vecprd, en la región determinada cuyo nombre llevan.

No obstante, podrá obtenerse un vino espumoso de calidad del tipo aromático utilizando, para la constitución del vino de 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.

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

El grado alcohólico volumétrico total de los vinos espumosos de calidad del tipo aromático y el de los vecprd del tipo aromático no podrá ser inferior a 10 % vol.

3. No obstante lo dispuesto en el párrafo primero del apartado 2 del artículo 15, los vinos espumosos de calidad del tipo aromático acusarán, cuando se conserven a la temperatura de 20 °C 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.»

12) El artículo 20 se sustituirá por texto siguiente:

«Artículo 20

Los métodos de análisis que deben utilizarse para la aplicación del presente Reglamento serán los contemplados en el artículo 74 del Reglamento (CEE) n° 822/87.»

13) En el Anexo, el término «Parellada» se insertará antes del término «Perle».

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de septiembre de 1989.

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

Hecho en Luxemburgo, el 19 de junio de 1989.

Por el Consejo

El Presidente

C. ROMERO HERRERA