

REGLAMENTO (CE) Nº 2244/2002 DE LA COMISIÓN
de 16 de diciembre de 2002
que modifica el Reglamento (CE) nº 1622/2000 en lo que respecta a la utilización del ácido tartárico
en los productos vitivinícolas

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola ⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 2585/2001 ⁽²⁾, y, en particular, su artículo 46,

Considerando lo siguiente:

- (1) El anexo IV del Reglamento (CE) nº 1493/1999 establece la posibilidad de añadir ácido tartárico en los productos vitivinícolas correspondientes.
- (2) El Reglamento (CE) nº 1622/2000 de la Comisión, de 24 de julio de 2000, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1493/1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, e introduce un código comunitario de prácticas y tratamientos enológicos ⁽³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 2066/2001 ⁽⁴⁾, fija, en particular, los límites y las condiciones de utilización de determinadas sustancias cuyo empleo está autorizado por el Reglamento (CE) nº 1493/1999.
- (3) El ácido tartárico, también denominado ácido L-tartárico y sus sales son las únicas sustancias admitidas para la acidificación y la desacidificación de los productos vitivinícolas ya que están presentes de forma natural en la uva y el vino.
- (4) En junio de 2000 la Oficina internacional de la viña y el vino aprobó una resolución para incluir en el Codex Enológico Internacional una actualización de la monografía por la que se fijan los caracteres de identificación y las especificaciones de pureza del ácido L-tartárico utilizable en enología, que define el ácido tartárico como «un ácido de origen natural extraído de los productos de la viña». Estos criterios de pureza son más completos pero con todo conformes a los establecidos en la Direc-

tiva 96/77/CE de la Comisión, de 2 de diciembre de 1996, por la que se establecen criterios específicos de pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes ⁽⁵⁾, cuya última modificación la constituye la Directiva 2002/82/CE ⁽⁶⁾.

- (5) Para garantizar un alto nivel de calidad y, en particular, preservar la autenticidad y el carácter natural del vino en cumplimiento de las buenas prácticas enológicas, resulta conveniente introducir en el Reglamento (CE) nº 1622/2000 la exigencia de que el ácido tartárico utilizable en enología tenga un origen agrícola, teniendo en cuenta las especificaciones del Codex Enológico Internacional de la OIV.
- (6) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión del vino.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

En el artículo 8 del Reglamento (CE) nº 1622/2000, se añadirá el párrafo siguiente:

«El ácido tartárico cuyo empleo está previsto en las letras l) y m) del apartado 1 y en las letras k) y l) del apartado 3 del anexo IV del Reglamento (CE) nº 1493/1999, también denominado ácido L-tartárico, deberá ser de origen agrícola, extraído sobre todo de productos vitivinícolas. También deberá cumplir los criterios de pureza fijados en la Directiva 96/77/CE de la Comisión ^(*).

^(*) DO L 339 de 30.12.1996, p. 1.»

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

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

Hecho en Bruselas, el 16 de diciembre de 2002.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 179 de 14.7.1999, p. 1.

⁽²⁾ DO L 345 de 29.12.2001, p. 10.

⁽³⁾ DO L 194 de 31.7.2000, p. 1.

⁽⁴⁾ DO L 278 de 23.10.2001, p. 9.

⁽⁵⁾ DO L 339 de 30.12.1996, p. 1.

⁽⁶⁾ DO L 292 de 28.10.2002, p. 1.