

REGLAMENTO (CE) Nº 643/2006 DE LA COMISIÓN
de 27 de abril de 2006

que modifica el Reglamento (CE) nº 1622/2000, 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, y el Reglamento (CE) nº 884/2001, por el que se establecen disposiciones de aplicación para los documentos que acompañan al transporte de productos del sector vitivinícola y para los registros que se han de llevar en dicho sector

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Artículo 1

El Reglamento (CE) nº 1622/2000 se modifica como sigue:

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⁾, y, en particular, su artículo 46, apartado 1, y su artículo 70, apartado 3,

1) Se inserta el artículo 15 *bis* siguiente:

Considerando lo siguiente:

«Artículo 15 bis

Dicarbonato de dimetilo

La adición de dicarbonato de dimetilo prevista en el anexo IV, apartado 3, punto *zc*), del Reglamento (CE) nº 1493/1999 solo podrá efectuarse dentro de los límites fijados en el anexo IV del presente Reglamento y con arreglo a las condiciones que figuran en el anexo IX *bis* del presente Reglamento.»

(1) El Reglamento (CE) nº 1622/2000 de la Comisión ⁽²⁾ establece, entre otras disposiciones, los límites y algunas condiciones de utilización de las sustancias cuyo uso está autorizado por el Reglamento (CE) nº 1493/1999. En su anexo IV figuran los límites de utilización de esas sustancias. Tras la incorporación de la adición de ácido L-ascórbico y dicarbonato de dimetilo a la lista de prácticas enológicas autorizadas del anexo IV del Reglamento (CE) nº 1493/1999, procede fijar los límites y las condiciones de utilización de esas sustancias.

2) El texto del anexo IV se sustituye por el del anexo I del presente Reglamento.

(2) El Reglamento (CE) nº 884/2001 de la Comisión ⁽³⁾ fija las reglas aplicables a la llevanza de los registros de entrada y salida, y dispone, en particular, la indicación de determinadas manipulaciones en dichos registros. Las características particulares de la adición de dicarbonato de dimetilo a los vinos exigen que la utilización de esa sustancia se indique en los registros.

3) El texto del anexo II del presente Reglamento se inserta como anexo IX *bis*.

(3) Procede modificar los Reglamentos (CE) nº 1622/2000 y (CE) nº 884/2001 en consecuencia.

Artículo 2

En el artículo 14, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) nº 884/2001, se añade el guión siguiente:

(4) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de vinos.

«— la adición de dicarbonato de dimetilo (DMDC) a los vinos».

⁽¹⁾ DO L 179 de 14.7.1999, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 2165/2005 (DO L 345 de 28.12.2005, p. 1).

⁽²⁾ DO L 194 de 31.7.2000, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 1163/2005 (DO L 188 de 20.7.2005, p. 3).

⁽³⁾ DO L 128 de 10.5.2001, p. 32. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 908/2004 (DO L 163 de 30.4.2004, p. 56).

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el séptimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

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

Hecho en Bruselas, el 27 de abril de 2006.

Por la Comisión
Mariann FISCHER BOEL
Miembro de la Comisión

ANEXO I

«ANEXO IV

Límites para el uso de determinadas sustancias

(Artículo 5 del presente Reglamento)

Los límites máximos aplicables al uso de las sustancias a que se refiere el anexo IV del Reglamento (CE) n° 1493/1999, en las condiciones que en él se recogen, son las siguientes:

Sustancias	Utilización en la uva fresca, el mosto de uva, el mosto de uva parcialmente fermentado, el mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada, el mosto de uva concentrado y el vino nuevo en proceso de fermentación	Utilización en el mosto de uva parcialmente fermentado destinado al consumo humano directo en estado natural, el vino apto para la obtención de vino de mesa, el vino espumoso, el vino espumoso gasificado, los vinos de licor y los vcpd
Preparados de paredes enzimáticas de levadura	40 g/hl	40 g/hl
Anhídrido carbónico		Contenido máximo del vino tratado: 2 g/l
Ácido L-ascórbico	250 mg/l	250 mg/l; el contenido máximo del vino tratado no debe superar 250 mg/l
Ácido cítrico		Contenido máximo del vino tratado: 1 g/l
Ácido metatartárico		100 mg/l
Sulfato de cobre		1 g/hl, a condición de que el contenido de cobre del producto tratado no supere 1 mg/l
Carbones de uso enológico	100 g de producto seco por hl	100 g de producto seco por hl
Sales nutritivas: sulfato diamónico o sulfato amónico	1 g/l (expresado en sal) (*)	0,3 g/l (expresado en sal), para la elaboración de vinos espumosos
Sulfito amónico o bisulfito amónico	0,2 g/l (expresado en sal) (*)	
Factores de crecimiento: tiamina en forma de clorhidrato de tiamina	0,6 mg/l (expresado en tiamina)	0,6 mg/l (expresado en tiamina), para la elaboración de vinos espumosos
Polivinilpirrolidona	80 g/hl	80 g/hl
Tartrato de calcio		200 g/hl
Fitato cálcico		8 g/hl
Lisozima	500 mg/l (**)	500 mg/l (**)
Dicarbonato de dimetilo		200 mg/l; residuos no detectables en el vino comercializado

(*) Esos productos pueden utilizarse conjuntamente con sujeción al límite global de 1 g/l, sin perjuicio del límite de 0,2 g/l mencionado.

(**) Cuando la adición se realiza en el mosto y el vino, la cantidad acumulada no puede exceder del límite de 500 mg/l.

ANEXO II

«ANEXO IX BIS

Prescripciones para el dicarbonato de dimetilo

(Artículo 15 bis del presente Reglamento)

SECTOR DE APLICACIÓN

El dicarbonato de dimetilo puede añadirse al vino con el objetivo de asegurar la estabilización microbiológica del vino embotellado que contenga azúcares fermentescibles.

PRESCRIPCIONES

- La adición debe efectuarse muy poco tiempo antes del embotellado.
 - El tratamiento sólo puede aplicarse a los vinos cuyo contenido de azúcares sea igual o superior a 5 g/l.
 - La dosis máxima de utilización es la que se fija en el anexo IV del presente Reglamento; el producto no debe ser detectable en el vino comercializado.
 - El producto utilizado deberá cumplir los criterios de pureza fijados por la Directiva 96/77/CE.
 - El tratamiento deberá inscribirse en el registro contemplado en el artículo 70, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1493/1999.
-