

II

(Actos no legislativos)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO (UE) N° 53/2011 DE LA COMISIÓN

de 21 de enero de 2011

por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 606/2009, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM) ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 121, párrafos tercero y cuarto,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con lo dispuesto en el artículo 3 del Reglamento (CE) n° 606/2009 de la Comisión ⁽²⁾ las prácticas enológicas autorizadas se establecen en el anexo I de dicho Reglamento. La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) ha adoptado nuevas prácticas enológicas. Con el fin de ajustarse a las normas internacionales vigentes en este ámbito, y dar a los productores de la Unión las nuevas posibilidades ofrecidas a los productores de los países terceros, conviene autorizar en la Unión estas nuevas prácticas enológicas en las condiciones de utilización definidas por la OIV.
- (2) El Reglamento (CE) n° 606/2009 autoriza la utilización de enzimas pectolíticas y de preparados enzimáticos de betaglucanasa para la clarificación. Estas enzimas y otros preparados enzimáticos también se utilizan para la maceración, la clarificación, la estabilización, la filtración y la revelación de los precursores aromáticos de la uva presentes en el mosto y el vino. La OIV ha adoptado estas prácticas enológicas y conviene autorizarlas en las condiciones de utilización definidas por la OIV.
- (3) Los vinos con derecho a denominaciones de origen protegidas «Malta» y «Gozo» tienen un contenido de azúcar superior a 45 g/l y se producen en pequeña cantidad. Del

mismo modo, algunos vinos blancos franceses con indicaciones geográficas protegidas pueden tener un grado alcohólico volumétrico total superior al 15 % vol y un contenido de azúcares superior a 45 g/l. Para la buena conservación de estos vinos, los Estados miembros en cuestión, respectivamente Malta y Francia, han solicitado establecer una excepción al límite máximo del contenido de anhídrido sulfuroso establecido en el anexo I B del Reglamento (CE) n° 606/2009. Conviene mencionar dichos vinos en la lista de vinos con un límite máximo del contenido de anhídrido sulfuroso de 300 miligramos por litro.

- (4) Los vinos con derecho a la mención tradicional «Késői szüretelésű bor» tienen un contenido muy elevado de azúcar y se producen en pequeña cantidad. Para la buena conservación de estos vinos, Hungría ha solicitado establecer una excepción al límite máximo del contenido de anhídrido sulfuroso. Procede autorizar para estos vinos un límite máximo del contenido de anhídrido sulfuroso de 350 miligramos por litro.
- (5) A los vinos con derecho a la denominación de origen protegida «Douro» seguida de la mención «colheita tardia» no se les aplica el límite máximo del contenido de anhídrido sulfuroso. Los vinos con derecho a la indicación geográfica protegida «Duriense» tienen las mismas características que esos vinos. Por ese motivo, Portugal ha solicitado establecer una excepción al límite máximo del contenido de anhídrido sulfuroso. Procede autorizar para estos vinos un límite máximo del contenido de anhídrido sulfuroso de 400 miligramos por litro.
- (6) Para que los nombres de las variedades de vid sean más claros, procede indicar los nombres de las mismas en las distintas lenguas de los países donde se utilizan tales variedades.
- (7) Algunas disposiciones relativas a determinados vinos generosos son distintas de las especificaciones del pliego de condiciones de dichos vinos. Procede modificar esas disposiciones de acuerdo con las especificaciones en cuestión.

⁽¹⁾ DO L 299 de 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ DO L 193 de 24.7.2009, p. 1.

- (8) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n° 606/2009 en consecuencia.
- (9) La elaboración del vino a partir de las uvas recogidas en la campaña vitícola 2010 ya ha comenzado. Con el fin de no provocar una distorsión de la competencia entre los productores de vino, las nuevas prácticas enológicas deben autorizarse a partir del inicio de la campaña vitícola 2010 para el conjunto de estos productores. Procede que el presente Reglamento sea aplicable retroactivamente a partir del 1 de agosto de 2010, principio de la campaña vitícola 2010.
- (10) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de reglamentación previsto en el artículo 195, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 1234/2007.
- a) el anexo I A se modifica con arreglo a lo dispuesto en el anexo I del presente Reglamento;
- b) el anexo I B se modifica con arreglo a lo dispuesto en el anexo II del presente Reglamento;
- c) el anexo II se modifica con arreglo a lo dispuesto en el anexo III del presente Reglamento;
- d) el anexo III se modifica con arreglo a lo dispuesto en el anexo IV del presente Reglamento.

Artículo 2

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

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

Artículo 1

El Reglamento (CE) n° 606/2009 queda modificado como sigue:

Será aplicable a partir del 1 de agosto de 2010.

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

Hecho en Bruselas, el 21 de enero de 2011.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO I

El anexo I A del Reglamento (CE) n° 606/2009 queda modificado como sigue:

1) El cuadro queda modificado como sigue:

a) la línea 10 se sustituye por el texto siguiente:

«10	Clarificación mediante una o varias de las siguientes sustancias de uso enológico: <ul style="list-style-type: none"> — gelatina alimentaria, — materias proteicas de origen vegetal procedentes del trigo o del guisante, — cola de pescado, — caseína y caseinatos de potasio, — albúmina de huevo, — bentonita, — dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal, — caolín, — tanino, — quitosano de origen fúngico, — glucano-quitina de origen fúngico. 		Para el tratamiento de los vinos, el límite máximo de utilización del quitosano es de 100 g/hl. Para el tratamiento de los vinos, el límite máximo de utilización de la glucano-quitina es de 100 g/hl.»;
-----	--	--	--

b) se añaden las líneas siguientes:

«44	Tratamiento con la ayuda de quitosano de origen fúngico	En las condiciones previstas en el apéndice 13	
45	Tratamiento con la ayuda de glucano-quitina de origen fúngico	En las condiciones previstas en el apéndice 13	
46	Acidificación mediante tratamiento con electromembranas	Condiciones y límites previstos en el anexo XV bis, letras C y D, del Reglamento (CE) n° 1234/2007 y en los artículos 11 y 13 del presente Reglamento. En las condiciones previstas en el apéndice 14	
47	Empleo de las preparaciones enzimáticas para uso enológico para la maceración, aclaración, estabilización, filtración y revelación de los precursores aromáticos de la uva presentes en el mosto y el vino.	Sin perjuicio de las disposiciones previstas en el artículo 9, apartado 2, del presente Reglamento, las preparaciones enzimáticas y las actividades enzimáticas de éstas (por ejemplo: pectinlasi, pectina metil esterasa, poligalacturonasa, hemicelulasas, celulasas, beta-glucanasas y glucosidasas) deben ajustarse a las especificaciones de pureza y de identidad correspondientes del Códex enológico internacional publicado por la OIV.»	

2) Se suprime el apéndice 1.

3) Se añaden los apéndices 13 y 14 siguientes:

«Apéndice 13

Requisitos para el tratamiento de los vinos con quitosano de origen fúngico y para el tratamiento de los vinos con glucano-quitina de origen fúngico

Ámbitos de aplicación:

a) Reducir la concentración de metales pesados, en concreto de hierro, plomo, cadmio, cobre

- b) Evitar las quebras férricas, las quebras cúpricas
- c) Reducir las cantidades de posibles contaminantes, especialmente de ocratoxina A
- d) Reducir las poblaciones de microorganismos alterantes, en particular *Brettanomyces*, mediante el tratamiento con quitosano solamente.

Prescripciones:

- Las dosis que deben utilizarse se determinan después de una prueba previa. La dosis máxima de utilización debe ser inferior o igual a:
 - 100 g/hl para las aplicaciones a) y b),
 - 500 g/hl para la aplicación c),
 - 10 g/hl para la aplicación d).
- Los sedimentos deberán eliminarse mediante procedimientos físicos.

Apéndice 14

Requisitos relativos a la acidificación mediante tratamiento con electromembranas

- Las membranas catiónicas deberán estar compuestas de manera que permitan únicamente la extracción de cationes, y en particular los cationes K⁺.
 - Las membranas bipolares deberán ser impermeables a los aniones y a los cationes del mosto y del vino.
 - La aplicación del procedimiento quedará bajo la responsabilidad de un enólogo o de un técnico cualificado.
 - Las membranas utilizadas deberán responder a los requisitos del Reglamento (CE) n° 1935/2004 y de la Directiva 2002/72/CE y a las disposiciones nacionales adoptadas para la aplicación de ésta última. Deberán respetar los requisitos de la monografía "Membranas de electrodiálisis" del Codex enológico internacional publicado por la OIV.».
-

ANEXO II

El anexo I B, parte A, punto 2, del Reglamento (CE) n° 606/2009 queda modificado como sigue:

1) la letra c) queda modificada como sigue:

a) en el decimotercer guión, se añaden los subguiones siguientes:

- «— Vin de pays de l'Agenais,
- Vin de pays des terroirs landais,
- Vin de pays des Landes,
- Vin de pays d'Allobrogie,
- Vin de pays du Var;»;

b) se añade el guión siguiente:

- «— los vinos originarios de Malta cuyo grado alcohólico volumétrico total sea superior o igual al 13,5 % vol., cuyo contenido de azúcares sea superior o igual a 45 g/l, y que tengan derecho a las denominaciones de origen protegidas "Malta" y "Gozo".».

2) en la letra d), se añade el guión siguiente:

- «— los vinos que tengan derecho a la mención tradicional "Késői szüretelésű bor";».

3) en la letra e), el texto del noveno guión se sustituye por el siguiente:

- «— los vinos blancos que tengan derecho a la denominación de origen "Douro" o a la indicación geográfica protegida "Duriense", seguida de la mención "colheita tardia";».

ANEXO III

En el anexo II A, apéndice 1, del Reglamento (CE) n° 606/2009, se añaden a la lista, en el orden alfabético adecuado, los nombres de las variedades de vid siguientes:

«Albariño», «Macabeo B», «Todas las Malvasías» y «Todos los Moscateles».

ANEXO IV

El anexo III del Reglamento (CE) n° 606/2009 queda modificado como sigue:

a) en la parte A, punto 4, letra a), el texto del segundo guión se sustituye por el siguiente:

«— mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado o mosto de uva pasificada al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vitícola para impedir la fermentación, en el caso del vino español designado mediante la mención tradicional “vino generoso de licor”, a condición de que el aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino de que se trate no sea superior al 8 % vol;»

b) la parte B queda modificada como sigue:

i) en el punto 3, el texto del párrafo segundo se sustituye por el siguiente:

«No obstante, en el caso de los vinos de licor con denominación de origen protegida “Málaga” y “Jerez-Xérès-Sherry”, el mosto de uva pasificada al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vitícola para impedir la fermentación, procedente de la variedad de vid Pedro Ximénez, puede ser originario de la región “Montilla-Moriles”.»

ii) en el punto 10, el texto del primer guión se sustituye por el siguiente:

«— obtenido a partir de “vino generoso” contemplado en el punto 8, o de vino bajo velo apto para dar tal “vino generoso”, que haya sido objeto de una adición bien de mosto de uva pasificada al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vitícola para impedir la fermentación, bien de mosto de uva concentrado rectificado, bien de “vino dulce natural”;»

c) el apéndice 1 queda modificado como sigue:

i) en la parte A, en la lista correspondiente a España, se añaden las líneas siguientes en el orden alfabético adecuado:

«Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel»

ii) en la parte B, punto 5, en la lista correspondiente a España, se añade la línea siguiente en el orden alfabético adecuado:

«Empordà	Garnacha/Garnatxa»;
----------	---------------------

d) el apéndice 2 queda modificado como sigue:

i) en la parte A, punto 2, el vino de licor con denominación de origen protegida «Trentino» se retira de la lista correspondiente a Italia,

ii) en la parte A, punto 3, se añade la lista siguiente:

«ITALIA

Trentino»;

e) en el apéndice 3, se añaden los nombres de las variedades de vid siguientes:

«Moscateles» — «Garnacha».