

**REGLAMENTO (CE) Nº 1410/2003 DE LA COMISIÓN
de 7 de agosto de 2003**

por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1622/2000 que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, e introduce un código comunitario de prácticas y tratamientos enológicos

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 806/2003 ⁽²⁾, y, en particular, su artículo 46,

Considerando lo siguiente:

- (1) 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 del Consejo, 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 2244/2002 ⁽⁴⁾, fija en particular los límites y determinadas condiciones de utilización de sustancias cuyo uso está autorizado por el Reglamento (CE) nº 1493/1999. La evolución de las técnicas de elaboración de los vinos y los experimentos llevan a modificar los límites establecidos en el anexo IV del Reglamento (CE) nº 1622/2000 para el ácido L-ascórbico y las sales nutritivas fosfato diamónico o sulfato amónico.
- (2) El apartado 2 del artículo 46 del Reglamento (CE) nº 1493/1999 establece la adopción de disposiciones relativas a las prescripciones de pureza e identidad de las sustancias que se utilicen en las prácticas enológicas. La Directiva 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⁾, que fija para la polivinilpirrolidona criterios más estrictos que las prescripciones y criterios de pureza fijados en el anexo V del Reglamento (CE) nº 1622/2000, ya establece especificaciones para un importante número de dichas sustancias. Por consiguiente, conviene hacer que la normativa horizontal que fija los criterios de pureza para los aditivos alimentarios sea aplicable al sector vitícola y suprimir el anexo V.
- (3) En la lista de regiones vitícolas de la zona A, recogida en el artículo 8 del Reglamento (CE) nº 1622/2000, la denominación oficial de la región de Renania-Palatinado ha sido modificada y actualmente se denomina Palatinado. Es conveniente utilizar la nueva denominación de esta región en el artículo.

- (4) Los vcpd italianos que tienen derecho a la denominación de origen «Colli orientali del Friuli» acompañada de la indicación «Picolit» presentan un contenido en azúcares residuales superior a 5 gramos por litro y necesitan para conservarse en buenas condiciones de calidad un contenido en anhídrido sulfuroso superior al límite general de 260 mg/l, aunque inferior a 300 mg/l. Conviene, por lo tanto, añadir estos vinos a la lista que figura en el anexo XII.
- (5) Estos mismos vcpd «Colli orientali del Friuli» acompañados de la indicación «Picolit» se elaboran de acuerdo con métodos particulares y tiene un grado alcohólico volumétrico total superior a 13 % vol. y suelen presentar un contenido de acidez volátil superior a los límites establecidos en el anexo V del punto B del Reglamento (CE) nº 1493/1999, pero sin embargo inferior a 25 miliequivalentes por litro. Conviene, por lo tanto, añadir estos vinos a la lista que figura en el anexo XIII.
- (6) El Reglamento (CE) nº 1622/2000 establece que los métodos de análisis habituales descritos en el Reglamento (CEE) nº 2676/1990 de la Comisión, de 17 de septiembre de 1990, por el que se determinan los métodos de análisis comunitarios aplicables en el sector del vino ⁽⁷⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 440/2003 ⁽⁸⁾, sean derogados a partir del 1 de agosto de 2003. Varios de estos métodos de análisis habituales son objeto de una evaluación técnica y científica y de un ejercicio de validación respecto a su precisión y a su exactitud con vistas a su reconocimiento como métodos de referencia. Habida cuenta de que estos trabajos no han concluido, es conveniente aplazar la fecha de derogación de determinadas disposiciones del Reglamento (CEE) nº 2676/1990 por un período adicional de dos años a la espera del resultado definitivo de los estudios en curso.
- (7) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión del vino.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Reglamento (CE) nº 1622/2000 quedará modificado como sigue:

⁽¹⁾ DO L 179 de 14.7.1999, p. 1.
⁽²⁾ DO L 122 de 16.5.2003, p. 1.
⁽³⁾ DO L 194 de 31.7.2000, p. 1.
⁽⁴⁾ DO L 341 de 17.12.2002, p. 27.
⁽⁵⁾ DO L 339 de 30.12.1996, p. 1.
⁽⁶⁾ DO L 292 de 28.10.2002, p. 1.

⁽⁷⁾ DO L 272 de 30.10.1990, p. 1.
⁽⁸⁾ DO L 66 de 11.3.2003, p. 1.

- 1) El artículo 6 se sustituirá por el texto siguiente:
«*Artículo 6*
Las características de pureza e identidad de las sustancias que se utilicen en las prácticas enológicas contempladas en la letra c) del apartado 2 del artículo 46 del Reglamento (CE) n° 1493/1999 son las establecidas por la Directiva 96/77/CE. En su caso, dichos criterios de pureza se completarán mediante prescripciones específicas previstas en el presente Reglamento.»
- 2) En el artículo 8, antes del último guión, el término «Renania-Palatinado» se sustituirá por «Palatinado».
- 3) En el apartado 2 del artículo 44, la fecha de 1 de agosto de 2003 se sustituirá por la fecha de 1 de agosto de 2005.
- 4) El anexo IV se sustituirá por el texto que figura en el anexo del presente Reglamento.
- 5) Queda suprimido el anexo V.
- 6) En la letra a) del anexo XII, después del segundo guión, se insertará un guión con el texto siguiente:
«— los vcprd con derecho a la denominación de origen “Colli orientali del Friuli –Picolit”.».
- 7) En la letra c) del anexo XIII, después del segundo guión, se insertará un guión con el texto siguiente:
«— los vcprd “Colli orientali del Friuli” acompañados de la indicación “Picolit”.».

Artículo 2

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

Será aplicable a partir del 1 de agosto de 2003.

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

Hecho en Bruselas, el 7 de agosto de 2003.

Por la Comisión
Franz FISCHLER
Miembro de la Comisión

ANEXO

«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) nº 1493/1999, en las condiciones que en él se recogen, son los 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 de mesa, el vino espumoso, el vino espumoso gasificado, el vino de aguja, el vino de aguja 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; el contenido máximo del vino tratado no debe superar 250 mg/l
Ácido cítrico		Contenido final del vino tratado: 1 g/l
Ácido metatartárico		100 mg/l
Sulfato de cobre		1 g/hl siempre que el contenido de cobre del producto tratado no exceda de 1 mg/l
Carbones de uso enológico	100 g de producto seco por hl	100 g de producto seco por hl
Sales nutritivas: fosfato 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 (**)

(*) Estos productos pueden también 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 en el vino, la cantidad acumulada no puede exceder el límite de 500 mg/l.»