REGOLAMENTO (CEE) N. 34/88 DELLA COMMISSIONE

del 5 gennaio 1987

che concede, per la campagna 1987/1988, la possibilità di concludere contratti di magazzinaggio privato a lungo termine per il vino da tavola, il mosto di uve concentrato e il mosto di uve concentrato rettificato

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 822/87 del Consiglio, del 16 marzo 1987, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo [1], modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3992/87 della Commissione [2], in particolare l'articolo 32, paragrafo 5 e l'articolo 81,

considerando che dal bilancio di previsione compilato per la campagna 1987/1988 risulta che, per i vini da tavola, le disponibilità all'inizio della campagna vinicola superano di oltre 4 mesi le utilizzazioni normali della campagna; che, in tali circostanze, ricorrono le condizioni per concedere la possibilità di concludere contratti di magazzinaggio a lungo termine ai sensi dell'articolo 32, paragrafo 4 del regolamento (CEE) n. 822/87;

considerando che dal suddetto bilancio di previsione risulta l'esistenza di eccedenze per tutti i tipi di vino da tavola, nonché per i vini da tavola che sono con essi in stretta relazione economica; che occorre pertanto prevedere la possibilità di concludere contratti a lungo termine per questi tipi di vino da tavola; che è necessario, per le stesse ragioni, concedere tale possibilità per i mosti di uve, i mosti di uve concentrati e i mosti di uve concentrati rettificati;

considerando che, a norma dell'articolo 47 del regolamento (CEE) n. 822/87, possono beneficiare delle misure d'intervento soltanto i produttori che hanno adempiuto gli obblighi di cui all'articolo 35 e, se del caso, agli articoli 36 e 39 dello stesso regolamento durante un periodo di riferimento da stabilire; che occorre pertanto fissare tale periodo;

considerando che, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, primo comma del regolamento (CEE) n. 1059/83 della Commissione, del 29 aprile 1983, relativo ai contratti di magazzinaggio per il vino da tavola, il mosto di uve, il mosto d'uve concentrato e il mosto d'uve concentrato rettificato [3], modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3949/86 [4], i vini da tavola che possono formare oggetto di contratti di magazzinaggio privato sono classificati in due categorie secondo le loro caratteristiche qualitative; che è opportuno fissare, per le due categorie, le caratteristiche qualitative minime richieste dalla qualità del raccolto 1987;

considerando che, ai fini dell'eventuale applicazione dell'articolo 42 del regolamento (CEE) n. 822/87, è necessario conoscere il quantitativo massimo di vino da tavola sotto contratto di magazzinaggio che può essere oggetto della distillazione di cui al suddetto articolo; che occorre quindi prevedere che i produttori comunichino agli organismi d'intervento le necessarie informazioni e che queste siano portate a conoscenza della Commissione;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per i vini,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

1. La possibilità di concludere contratti di magazzinaggio privato a lungo termine in conformità delle disposizioni del regolamento (CEE) n. 1059/83 è concessa nel periodo dal 16 dicembre 1987 al 15 febbraio 1988 per:

— tutti i tipi di vini da tavola, nonché per i vini da tavola che sono con essi in stretta relazione economica, a condizione che detti vini posseggano i requisiti specificati nell'articolo 6 del suddetto regolamento,

— i mosti di uve, i mosti di uve concentrati e i mosti di uve concentrati rettificati.

2. In conformità del disposto dell'articolo 47, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 822/87, i produttori che, durante la campagna 1986/1987, erano soggetti agli obblighi di cui agli articoli 35, 36 o 39 dello stesso regolamento, sono ammessi al beneficio delle misure previste dal presente regolamento soltanto se forniscono la prova di aver adempiuto i loro obblighi nel corso dei periodi di riferimento fissati rispettivamente all'articolo 16 del regolamento (CEE) n. 2672/86 della Commissione [5], all'articolo 13 del regolamento (CEE) n. 2705/86 della Commissione [6], e all'articolo 22 del regolamento (CEE) n. 854/86 della Commissione [7].

Articolo 2

Le condizioni qualitative minime cui devono soddisfare i vini delle due categorie previste dall'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 1059/83 figurano negli allegati del presente regolamento.

(1) GU n. L 84 del 27. 3. 1987, pag. 1.
(2) GU n. L 377 del 31. 12. 1987.
(3) GU n. L 116 del 30. 4. 1983, pag. 77.
(4) GU n. L 365 del 24. 12. 1986, pag. 40.
(5) GU n. L 244 del 29. 8. 1986, pag. 8.
(6) GU n. L 246 del 30. 8. 1986, pag. 61.
(7) GU n. L 80 del 25. 3. 1986, pag. 14.

Articolo 3

1. I produttori che, entro i limiti previsti all'articolo 5, paragrafo 1, primo comma, primo trattino del regolamento (CEE) n. 1059/83, desiderano concludere contratti di magazzinaggio a lungo termine per un vino da tavola comunicano all'organismo d'intervento, all'atto della presentazione della domanda di conclusione di contratti, il quantitativo totale di vino da tavola prodotto per la campagna in corso.

A tale scopo, il produttore presenta una copia della dichiarazione o delle dichiarazioni di produzione compilate in conformità dell'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 2102/84 della Commissione [1].

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione, non oltre il 10 maggio 1988, il quantitativo massimo di vino da tavola sotto contratto di magazzinaggio a lungo termine che può formare oggetto della distillazione di cui all'articolo 42, paragrafo 2 del regolamento (CEE) n. 822/87.

Articolo 4

Il presente regolamento entra in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee.*

Esso si applica a decorrere dal 16 dicembre 1986.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 5 gennaio 1987.

Per la Commissione
Frans ANDRIESSEN
Vicepresidente

[1] GU n. L 194 del 24. 7. 1984, pag. 1.

ALLEGATO I

CONDIZIONI QUALITATIVE MINIME RICHIESTE PER I VINI DA TAVOLA DI SECONDA CATEGORIA

I. Vini bianchi

a) gradazione alcolometrica effettiva minima :	10 % vol
b) acidità totale minima (espressa in acido tartarico) :	4,5 g per litro e 3,5 g per litro per i vini da tavola prodotti in Spagna (1)
c) acidità volatile massima :	9 milliequivalenti per litro
d) tenore massimo di anidride solforosa :	175 mg per litro
e) tenore massimo in zuccheri residui :	2,5 g per litro
f) tenuta all'aria :	buona per almeno 24 ore
g) assenza di gusti anormali	

II. Vini rossi

a) gradazione alcolometrica effettiva minima :	10 % vol
b) acidità totale minima (espressa in acido tartarico) :	
— per i vini la cui gradazione alcolometrica effettiva è inferiore a 11 % vol :	5 g per litro e 4 g per litro per i vini da tavola prodotti in Spagna (1)
— per i vini la cui gradazione alcolometrica effettiva è uguale o superiore a 11 % vol :	4,5 g per litro e 3,5 g per litro per i vini da tavola prodotti in Spagna (1)
c) acidità volatile massima :	
— vini con gradazione alcolometrica effettiva inferiore a 12,5 % vol :	12 milliequivalenti per litro
— vini con gradazione alcolometrica effettiva uguale o superiore a 12,5 % vol :	14 milliequivalenti per litro
d) tenore massimo in anidride solforosa :	140 mg per litro
e) tenore massimo in zuccheri residui :	2,5 g per litro
f) tenuta all'aria :	buona per almeno 24 ore
g) assenza di gusti anormali :	
h) assenza di ibridi, constatata con la ricerca del diglucoside malvasidico.	

I vini rosati devono rispettare le condizioni fissate per i vini rossi salvo che per l'anidride solforosa il cui tenore massimo è quello fissato per i vini bianchi.

Tuttavia i vini da tavola dei tipi R III, A II e A III sono esentati dal rispetto delle condizioni di cui ai punti a), d) ed e).

(1) Articolo 127 dell'atto di adesione.

ALLEGATO II

CONDIZIONI QUALITATIVE MINIME RICHIESTE PER I VINI DA TAVOLA DI CATEGORIA SUPERIORE

I. Vini bianchi

a) gradazione alcolometrica effettiva minima :	11 % vol
b) acidità totale minima (espressa in acido tartarico) :	4,5 g per litro e 3,5 g per litro per i vini da tavola prodotti in Spagna (1)
c) acidità volatile massima :	8 milliequivalenti per litro
d) tenore massimo in anidride solforsa :	155 mg per litro
e) tenore massimo in zuccheri residui :	2 g per litro
f) tenuta all'aria :	buona per almeno 24 ore
g) assenza di gusti anormali	

II. Vini rossi

a) gradazione alcolometrica effettiva minima :	11 % vol
b) acidità volatile minima (espressa in acido tartarico) :	4,5 g per litro e 3,5 g per litro per i vini da tavola prodotti in Spagna (1)
c) acidità volatile massima :	11 milliequivalenti per litro
d) tenore massimo in anidride solforosa :	115 mg per litro
e) tenore massimo in zuccheri residui :	2 g per litro
f) tenuta all'aria :	buona per almeno 24 ore
g) assenza di gusti anormali	
h) assenza di ibridi	

I vini rosati devono rispettare le condizioni fissate per i vini rossi salvo che per l'anidride solforosa il cui tenore massimo è quello fissato per i vini bianchi.

Tuttavia i vini da tavola dei tipi R III, A II e A III sono esentati dal rispetto delle condizioni di cui ai punti a), d) ed e).

---

(1) Articolo 127 dell'atto di adesione.