REGULAMENTO (CE) N.º 1410/2003 DA COMISSÃO

de 7 de Agosto de 2003

que altera o Regulamento (CE) n.º 1622/2000 que estabelece determinadas normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola, e constitui um código comunitário das práticas e tratamentos enológicos

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho, de 17 de Maio de 1999, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola [1], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 806/2003 [2], e, nomeadamente, o seu artigo 46.º,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (CE) n.º 1622/2000 da Comissão, de 24 de Julho de 2000, que estabelece determinadas normas de execução do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola, e constitui um código comunitário das práticas e tratamentos enológicos [3], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 2244/2002 [4], estabelece, nomeadamente, os limites e condições de emprego de certas substâncias cujo emprego é autorizado pelo Regulamento (CE) n.º 1493/1999. A evolução das técnicas de elaboração dos vinhos e a experiência aconselham a alteração dos limites fixados no anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1622/2000 aplicáveis ao ácido L-ascórbico e aos sais nutritivos fosfato diamónico ou sulfato de amónio.

(2) O n.º 2 do artigo 46.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 prevê a adopção das regras de execução respeitantes às especificações de pureza e identidade das substâncias utilizadas no âmbito das práticas enológicas. A Directiva 96/77/CE da Comissão, de 2 de Dezembro de 1996, que estabelece os critérios de pureza específicos dos aditivos alimentares com excepção dos corantes e dos edulcorantes [5], com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2002/82/CE [6], fixou já especificações para um número importante dessas substâncias, designadamente para a polivinilpolipirrolidona, cujos critérios são mais estritos do que as prescrições e os critérios de pureza fixados no anexo V do Regulamento (CE) n.º 1622/2000. Consequentemente, é conveniente tornar a legislação horizontal que fixa os critérios de pureza para os aditivos alimentares aplicável ao sector do vinho e suprimir o anexo V.

(3) Na lista das regiões vitícolas da zona A, constante do artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 1622/2000, a denominação oficial da região «Rheinpfalz» foi alterada, tendo passado a ser «Pfalz». É conveniente utilizar no artigo a nova denominação para esta região.

(4) Os vqprd italianos com direito à denominação de origem «Colli orientali del Friuli» acompanhada da indicação «Picolit» apresentam um teor de açúcares residuais superior a 5 gramas por litro e necessitam, para a sua conservação em boas condições de qualidade, de um teor de dióxido de enxofre superior ao limite geral de 260 mg/l, mas inferior a 300 mg/l. Convém, por consequência, acrescentar esses vinhos à lista do anexo XII.

(5) Esses mesmos vqprd. «Colli orientali del Friuli» acompanhados de «Picolit» são elaborados segundo métodos particulares e apresentam um título alcoométrico volúmico total superior a 13 % vol e, normalmente, um teor de acidez volátil superior aos limites fixados no anexo V, ponto B do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, mas inferior a 25 miliequivalentes por litro. Convém, por consequência, acrescentar esses vinhos à lista do anexo XIII.

(6) O Regulamento (CE) n.º 1622/2000 prevê a revogação, em 1 de Agosto de 2003, dos métodos de análise usuais descritos no Regulamento (CEE) n.º 2676/90 da Comissão, de 17 de Setembro de 1990, que determina os métodos de análise comunitários aplicáveis no sector do vinho [7], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 440/2003 [8]. Vários desses métodos de análise usuais são objecto de uma avaliação técnica e científica e de um exercício de validação da sua precisão e exactidão com vista ao seu reconhecimento como métodos de referência. Dado que esses trabalhos não estão ainda concluídos, é aconselhável prorrogar a data de revogação de certas disposições do Regulamento (CEE) n.º 2676/90 por um período suplementar de dois anos, na pendência do resultado definitivo dos estudos em curso.

(7) As medidas previstas no presente regulamento são conformes ao parecer do Comité de Gestão dos Vinhos,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O Regulamento (CE) n.º 1622/2000 é alterado do seguinte modo:

[1] JO L 179 de 14.7.1999, p. 1.
[2] JO L 122 de 16.5.2003, p. 1.
[3] JO L 194 de 31.7.2000, p. 1.
[4] JO L 341 de 17.12.2002, p. 27.
[5] JO L 339 de 30.12.1996, p. 1.
[6] JO L 292 de 28.10.2002, p. 1.
[7] JO L 272 de 30.10.1990, p. 1.
[8] JO L 66 de 11.3.2003, p. 15.

1. O artigo 6.º passa a ter a seguinte redacção:

   «*Artigo 6.º*

   As especificações de pureza e identidade das substâncias utilizadas no âmbito das práticas enológicas referidas no n.º 2, alínea c), do artigo 46.º do Regulamento (CE) n.º 1493/1999 são as fixadas pela Directiva 96/77/CE. Se for caso disso, devem esses critérios de pureza ser completados por prescrições específicas previstas no presente regulamento.».

2. No penúltimo travessão do artigo 8.º, o termo «Rheinpfalz» é substituído por «Pfalz».

3. No n.º 2 do artigo 44.º, a data «1 de Agosto de 2003» é substituída por «1 de Agosto de 2005».

4. O anexo IV é substituído pelo texto constante do anexo do presente regulamento.

5. É suprimido o anexo V.

6. Na alínea a) do anexo XII é aditado o seguinte travessão a seguir ao segundo travessão:

   «— os vqprd com direito à denominação de origem "Colli orientali del Friuli — Picolit".»

7. Na alínea c) do anexo XIII é aditado o seguinte travessão a seguir ao segundo travessão:

   «— os vqprd "Colli orientali del Friuli" acompanhados da indicação "Picolit".».

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no terceiro dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

É aplicável a partir de 1 de Agosto de 2003.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 7 de Agosto de 2003.

Pela Comissão

Franz FISCHLER

Membro da Comissão

ANEXO

«ANEXO IV

Limites de emprego de certas substâncias

(artigo 5.º do presente regulamento)

Os limites máximos de emprego das substâncias referidas no anexo IV do Regulamento (CE) n.º 1493/1999, nas condições especificadas nesse mesmo anexo, são os seguintes:

Substâncias	Utilização em uvas frescas, mosto de uvas, mosto de uvas parcialmente fermentado, mosto de uvas parcialmente fermentado proveniente de uvas passas, mosto de uvas concentrado e vinho novo ainda em fermentação	Utilização em mosto de uvas parcialmente fermentado destinado ao consumo humano directo em natureza, vinho apto a dar vinho de mesa, vinho de mesa, vinho espumante, vinho espumoso gaseificado, vinho frisante, vinho frisante gaseificado, vinhos licorosos e vqprd
Preparados de paredes celulares de leveduras	40 g/hl	40 g/hl
Dióxido de carbono		Teor máximo do vinho tratado: 2 g/l
Ácido L-ascórbico		250 mg/l; o teor máximo do vinho tratado não deve exceder 250 mg/l
Ácido cítrico		Teor final do vinho tratado: 1 g/l
Ácido metatartárico		100 mg/l
Sulfato cúprico		1 g/hl, desde que o teor de cobre do produto tratado não exceda 1 mg/l
Carvões de uso enológico	100 g de produto seco por hectolitro	100 g de produto seco por hectolitro
Sais nutritivos: fosfato diamónico ou sulfato de amónio	1 g/l (expresso em sal) (*)	0,3 g/l (expresso em sal), na elaboração de vinhos espumantes
Sulfito de amónio ou bissulfito de amónio	0,2 g/l (expresso em sal) (*)	
Factores de crescimento: tiamina, sob a forma de cloridrato de tiamina	0,6 mg/l (expresso em tiamina)	0,6 mg/l (expresso em tiamina), na elaboração de vinhos espumantes
Polivinilpolipirrolidona	80 g/hl	80 g/hl
Tartarato de cálcio		200 g/hl
Fitato de cálcio		8 g/hl
Lisozima	500 mg/l (**)	500 mg/l (**)

(*) Estes produtos podem, igualmente, ser utilizados em conjunto, até ao limite global de 1 g/l, sem prejuízo do limite de 0,2 g/l acima indicado.

(**) Quando a adição for efectuada ao mosto e ao vinho, a quantidade acumulada não pode exceder o limite de 500 mg/l»