REGOLAMENTO (CEE) N. 3296/80 DELLA COMMISSIONE

del 17 dicembre 1980

che modifica il regolamento (CEE) n. 2314/72 recante disposizioni relative all'esame dell'attitudine alla coltura di varietà di viti in conseguenza dell'adesione della Grecia

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto l'atto di adesione della Grecia, in particolare l'articolo 146, paragrafo 2,

considerando che il regolamento (CEE) n. 2314/72 della Commissione [1] prevede disposizioni per l'esame dell'attitudine alla coltura di varietà di viti ;

considerando che l'atto di adesione della Grecia, modificando il regolamento (CEE) n. 347/79 del Consiglio, relativo alle norme generali per la classificazione delle varietà di viti [2], prevede all'allegato II, punto 1, parte seconda, sezione A, lettera 1), « vino », punto 2, un adeguamento del regolamento (CEE) n. 2314/72 per tener conto delle varietà di uve da essiccare ; che è pertanto necessario completare quest'ultimo regolamento fra l'altro inserendo modalità particolari per l'esame dell'attitudine alla coltura delle varietà di viti produttrici di uve da essiccare,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO :

Articolo 1

Il regolamento (CEE) n. 2314/72 è modificato come segue :

1. All'articolo 2, paragrafo 4, è inserito, dopo il terzo comma, il seguente comma :

   « L'esame delle varietà di uve da essiccare si effettua secondo le disposizioni dell'allegato IV ».

2. All'articolo 3, paragrafo 2, lettera c), dello stesso regolamento, il testo dei punti cc) e dd) è sostituito dal seguente :

   « cc) i valori medi rilevati nelle diverse annate di prova per la varietà di vite in causa e per la varietà o le varietà di riferimento, per quanto concerne :

   — la resa in uve fresche e, se del caso, in uve secche, espresse in kg/ha ;

   — la densità naturale del mosto ;

   — l'acidità totale del mosto, espressa in milliequivalenti/litro ;

   — per le varietà di uve da essiccare, il tenore totale di zuccheri delle uve secche, espresso in g/kg di prodotto finito ;

   « dd) secondo l'utilizzazione particolare, una valutazione delle uve, del mosto, delle uve secche o del vino provenienti dalla varietà di vite in esame, possibilmente rispetto ai prodotti provenienti dalla coltura delle varietà di riferimento, per quanto concerne :

   — le caratteristiche organolettiche ;

   — l'attitudine ad un'utilizzazione particolare ;

   — per le varietà di uve da essiccare, la presenza del numero di vinaccioli per chicco di uva secca.

3. L'allegato seguente è aggiunto :

« ALLEGATO IV »

ESAME DELLE VARIETÀ DI UVE DA ESSICCARE

1. **Superficie coltivata**

   Si applicano le disposizioni dell'allegato I, punto 1 ; tuttavia, il terreno dev'essere sufficientemente ampio da permettere la raccolta di almeno 4 quintali di uve secche della varietà in esame e della o delle varietà di riferimento.

2. **Esecuzione della prova**

   La prova si effettua a blocco in terreno piano o leggermente declive, mentre in terreno fortemente inclinato, dove la disposizione a blocco non sia possibile per altri motivi, si ricorre al metodo delle particelle lunghe. La coltura delle varietà in esame e della o delle varietà di riferimento viene ripetuta almeno due volte. Le condizioni colturali, segnatamente la data d'impianto, la scelta delle varietà di portinnesti, il tipo di allevamento, i trattamenti antiparassitari e la concimazione devono essere identici per la varietà in esame e per quelle di riferimento.

---

[1] GU n. L 248 dell'1. 11. 1972, pag. 53.
[2] GU n. L 54 del 5. 3. 1979, pag. 75.

3. **Raccolta**

Le uve delle varietà in esame e della o delle varietà di riferimento devono essere raccolte ad un grado di maturazione ottimale. Le uve della varietà in esame e quelle della o delle varietà di riferimento possono essere raccolte a date diverse. Esse vengono raccolte separatamente per ciascuna particella del campo sperimentale. La resa in uve fresche e quella in uve secche, ad un grado di umidità stabilito, sono determinate separatamente per ogni particella.

4. **Trattamento durante l'essiccazione**

Le uve di una stessa varietà provenienti dalle diverse particelle sperimentali vengono trattate, essiccate e cernite insieme, secondo i metodi in uso nella regione. Le uve secche sono sottoposte a controlli dell'umidità, per verificare il perfetto stato di essiccazione.

Il risultato dei controlli deve essere messo per iscritto.

5. **Trattamenti industriali**

Le uve secche sono trattate secondo i metodi usuali (trasporto, lavaggio, solfitaggio, eventualmente essiccazione, raffreddamento, spicciolatura), calibrate e sottoposte a valutazione del colore. La resa per calibro e la valutazione del colore devono essere messe per iscritto.

6. **Imballaggio — Magazzinaggio**

Le uve secche sono sottoposte a controlli del colore e della cristallizzazione degli zuccheri, tenendo conto dell'imballaggio e delle condizioni di magazzinaggio (temperatura, durata e umidità). I risultati dei controlli devono essere messi per iscritto ».

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il 1° gennaio 1981.

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

Fatto a Bruxelles, il 17 dicembre 1980.

Per la Commissione

Finn GUNDELACH

Vicepresidente