392R2332

13.8.92 EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING Nr L 231/1

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2332/92

av den 13 juli 1992

om mousserande vin framställt inom gemenskapen

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS RÅD HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen, särskilt artikel 43 i detta,

med beaktande av kommissionens förslag,

med beaktande av Europaparlamentets yttrande(1), och

med beaktande av följande:

Rådets förordning (EEG) nr 358/79 av den 5 februari 1979 om mousserande vin framställt inom gemenskapen enligt definitionen i punkt 13 i bilaga 2 till förordning (EEG) nr 337/79(2) har genomgått omfattande ändringar. Med hänsyn till de talrika konsolideringarna av gemenskapsreglerna inom vinsektorn är det lämpligt för logikens och tydlighetens skull att också denna förordning konsolideras.

Förordnig (EEG) nr 822/87 av den 16 mars 1987 om den gemensamma organisationen av marknaden för vin(3) innehåller regler för framställning och saluföring av bordsvin. Det är nödvändigt att komplettera dessa regler genom att införa motsvarande bestämmelser för allt mousserande vin som framställs inom gemenskapen, med beaktande av att mousserande kvalitetsvin som framställs inom specificerade områden är kvalitetsvin fso ("mousserande kvalitetsvin fso") och följaktligen även skall uppfylla kraven i rådets förordning (EEG) nr 823/87 av den 16 mars 1987 om särskilda bestämmelser om kvalitetsvin framställt inom specificerade områden(4). Det är nödvändigt att införa särskilda regler för framställning och saluföring av sådant mousserande vin.

Det är önskvärt att sådant mousserande vin skall omfattas av gemensamma regler för framställning, saluföring och kontroll för att, samtidigt som man upprätthåller kvalitativa skillnader, undvika snedvridning av konkurrensen och skydda konsumenterna.

Sådana bestämmelser bidrar till att vägleda konsumenterna i deras val genom att säkerställa att samtliga produkter som erbjuds dem uppfyller särskilda kvalitetskrav. Likaledes tillvaratar de producenternas intressen, främjar handeln inom gemenskapen, ökar efterfrågan och leder därmed till en ökning av avsättningsmöjligheterna för vin.

Mousserande vin samt druvmust och vin som används till framställning av detta bör uppfylla vissa minimikrav i fråga om kvalitet. Det bör därför föreskrivas att dessa basprodukter skall vara bordsvin eller produkter som lämpar sig för framställning av bordsvin eller kvalitetsvin fso eller produkter som lämpar sig för framställning av kvalitetsvin fso.

Kvalitetskraven bör inte endast omfatta basprodukterna utan också framställningsmetoderna och de färdiga produkterna. Det ligger också i såväl producenternas som konsumenternas intresse att det införs bestämmelser om förpackning för försäljning.

Enligt förordning (EEG) nr 822/87 får renad koncentrerad druvmust användas inom vinframställning, och för att främja användning av druvprodukter som råvaror för framställning av mousserande vin bör det föreskrivas att producenter av mousserande vin får använda renad koncentrerad druvmust. För att undvika negativa följder för kvaliteten bör medlemsstaterna ha rätt att förbjuda användning av koncentrerad druvmust för framställning av mousserande vin.

Erfarenheten har visat att det behövs en tydligare definition av sammansättningen av den tiragelikör som används för framställning av mousserande vin, särskilt vad gäller mousserande kvalitetsvin fso. Vin som används för framställning av jäst suspenderad i vin behöver inte vara av samma ursprung som det vin som suspensionen tillsätts till för att framkalla sekundär jäsning.

Egenskaperna hos ett mousserande kvalitetsvin fso bestäms i stor utsträckning av vingårdens läge och väderförhållandena under de olika årstiderna samt av vinodlingstekniken, särskilt de förfaranden och metoder för att framställa vinet som tillämpas omedelbart efter druvskörden. Av detta skäl och för att minska risken för förfalskning när råvaror byter ägare bör det föreskrivas att bearbetning av druvor till must och bearbetning av denna must till vin samt framställning av mousserande vin från dessa produkter skall ske inom eller i omedelbar närhet av det specificerade område där de bearbetade druvorna har skördats.

För att skydda producenterna av mousserande kvalitetsvin fso mot förluster till följd av införandet av ett nytt handelsbruk bör medlemsstaterna ha möjlighet att i undantagsfall tillåta att ett kvalitetsvin fso får framställas

(1) EGT nr C 149, 18.6.1990, s. 263.
(2) EGT nr L 54, 5.3.1979, s. 130, senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1759/92 (EGT nr L 180, 1.7.1992, s. 31).
(3) EGT nr L 84, 27.3.1987, s. 1, senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1756/92 (EGT nr L 180, 1.7.1992, s. 27).
(4) EGT nr L 84, 27.3.1987, s. 59, senast ändrad genom förordning (EEG) nr 3896/91 (EGT nr L 368, 31.12.1991, s. 3).

genom tillsättning till cuvéen av en eller flera vinprodukter som inte härstammar från det specificerade område vars namn används som beteckning på det mousserande vinet. Medlemsstaterna bör också ha möjlighet att i vissa fall tillåta att ett mousserande kvalitetsvin fso framställs utanför det specificerade område vars namn används som beteckning på det mousserande vinet.

Med hänsyn till användningen av moderna framställningsmetoder, till det förhållandet att vissa viner som ingår i cuvéen är mycket känsliga samt till framställningens kvalitet är det motiverat att förkorta den minsta tiden för framställningsprocessen för mousserande kvalitetsvin från nio till sex månader, om den jäsningsprocess som skall göra det mousserande äger rum i slutna kar. I gengäld bör det i syfte att förbättra kvaliteten på detta mousserande vin föreskrivas att den jäsningsprocess som skall göra cuvéen mousserande och den tid under vilken cuvéen vilar på bottensatsen skall förlängas.

För att säkerställa att endast traditionella förfaranden används vid framställning av mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ och av mousserande kvalitetsvin fso av aromatisk typ bör det föreskrivas att sådant mousserande vin får framställas endast av druvmust eller delvis jäst druvmust som härrör från vissa druvsorter. Det bör dock föreskrivas att mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ får framställas av vin från druvor av sorten "Prosecco", som skördas inom vissa områden i Italien, eftersom dessa viner används traditionellt för framställning av mousserande vin av aromatisk typ.

För att säkerställa kvaliteten på mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ och mousserande kvalitetsvin fso av aromatisk typ bör det föreskrivas att tillämpning av traditionella metoder förutsätter en styrning av jäsningsprocessen genom kylning eller andra fysikaliska processer.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Genom denna förordning införs regler som kompletterar reglerna i förordning (EEG) nr 822/87 för framställning och saluföring av de mousserande viner som anges i punkt 15 i bilaga 1 till den förordningen.

De kompletterande reglerna skall tillämpas på följande kategorier:

a) "*mousserande viner*" som svarar mot definitionen i punkt 15 i bilaga 1 till förordning (EEG) nr 822/87 och avdelningarna I och II i den här förordningen,

b) "*mousserande kvalitetsviner*", inkl. sådant vin av aromatisk typ, som svarar mot definitionen i punkt 15 i bilaga 1 till förordning (EEG) nr 822/87 och avdelningarna I och III i den här förordningen,

c) "*mousserande kvalitetsviner framställda inom specificerade områden*", inkl. sådant vin av aromatisk typ som avses i artikel 1.2 andra stycket andra strecksatsen i förordning (EEG) nr 823/87 och som omfattas av bestämmelserna i avdelningarna I och III i den här förordningen. Dessa viner kallas i det följande "mousserande kvalitetsviner fso".

AVDELNING I

Allmänna bestämmelser om alla kategorier av mousserande vin

Artikel 2

I denna förordning avses med

a) *cuvée*:

— druvmust,

— vin, eller

— en blandning av druvmust eller vin med olika egenskaper

avsedd för framställning av en bestämd typ av mousserande vin,

b) *tiragelikör:*

den produkt som tillsätts cuvéen för att framkalla sekundär jäsning,

c) *expeditionslikör:*

den produkt som tillsätts mousserande vin för att ge det särskilda smakegenskaper.

Artikel 3

Expeditionslikör får endast innehålla

— sackaros,

— druvmust,

— druvmust under jäsning,

— koncentrerad druvmust,

— renad koncentrerad druvmust,

— vin, eller

— en blandning av dessa

eventuellt tillsatt vindestillat.

Artikel 4

1. Bortsett från den berikning som enligt förordning (EEG) nr 822/87 och i förekommande fall förordning (EEG) nr 823/87 är tillåten för cuvéens beståndsdelar är varje berikning av cuvéen förbjuden.

Varje medlemsstat får dock, om väderförhållandena inom dess territorium gör detta nödvändigt, tillåta berikning av cuvéen på platsen för framställning av mousserande vin, på följande villkor:

a) Att ingen av beståndsdelarna i cuvéen tidigare har varit föremål för berikning.

b) Att dessa beståndsdelar härrör endast från druvor som har skördats inom medlemsstatens territorium.

c) Att berikningsprocessen genomförs i ett enda arbetsmoment.

d) Att följande gränser inte överskrids:

— 3,5 % vol. för en cuvée sammansatt av beståndsdelar från vinodlingszon A, om den naturliga alkoholhalten i volymprocent för varje beståndsdel är minst 5 % vol.

Under år när väderförhållandena är särskilt ogynnsamma får gränsen 3,5 % vol. dock höjas till 4,5 % vol., förutsatt att den naturliga alkoholhalten i volymprocent för varje beståndsdel är minst 5 % vol.

— 2,5 % vol. för en cuvée sammansatt av beståndsdelar från vinodlingszon B, om den naturliga alkoholhalten i volymprocent för varje beståndsdel är minst 6 % vol.

Under år när väderförhållandena är särskilt ogynnsamma får gränsen 2,5 % vol. dock höjas till 3,5 % vol., förutsatt att den naturliga alkoholhalten i volymprocent för varje beståndsdel är minst 6 % vol.

— 2 % vol. för en cuvée sammansatt av beståndsdelar från vinodlingszonerna C I a, C I b, C II, C III a eller C III b, om den naturliga alkoholhalten i volymprocent för varje beståndsdel är minst 7,5 % vol., 8 % vol., 8,5 % vol. resp. 9 % vol.

Ovannämnda gränser påverkar inte tillämpningen av artikel 67.2 andra stycket i förordning (EEG) nr 822/87 på cuvéer som är avsedda för framställning av sådant mousserande vin som avses i artikel 1 andra stycket.

e) Att den använda metoden består i tillsättning av torr sackaros, koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust.

Berikning får ske genom tillsats av sackaros eller koncentrerad druvmust, om denna metod traditionellt eller undantagsvis har tillämpats inom den berörda medlemsstaten i enlighet med regler som gällde den 24 november 1974. Medlemsstaterna får dock utesluta användning av koncentrerad druvmust.

2. Inblandning av tiragelikör och expeditionslikör skall inte betraktas som vare sig berikning eller sötning.

Inblandning av tiragelikör får inte medföra en ökning av cuvéens totala alkoholhalt i volymprocent med mer än 1,5 % vol.

Inblandning av expeditionslikör skall ske på så sätt att det mousserande vinets verkliga alkoholhalt i volymprocent inte ökar med mer än 0,5 % vol.

3. Sötning av cuvéen och dess beståndsdelar skall förbjudas.

4. Cuvéen får tillsättas syra eller avsyras utöver den eventuella tillsättning av syra till eller avsyrning av cuvéens beståndsdelar som är tillåten enligt förordning (EEG) nr 822/87.

Tillsättning av syra till och avsyrning av cuvéen skall utesluta varandra.

Tillsättning av syra får ske med högst 1,5 g/l uttryckt som vinsyra eller 20 milliekvivalenter per liter.

Under år med ovanliga väderförhållanden får gränsen på 1,5 g/l eller 20 milliekvivalenter per liter höjas till 2,5 g/l eller 34 milliekvivalenter per liter, under förutsättning att produkternas naturliga syrahalt inte understiger 3 g/l uttryckt som vinsyra eller 40 milliekvivalenter per liter.

5. Närmare bestämmelser om tillämpning av denna artikel, särskilt vad gäller sådana tillstånd för berikning eller tillsättning av syra i undantagsfall som avses i punkt 1 d första strecksatsen andra stycket och andra strecksatsen andra stycket samt punkt 4 fjärde stycket, skall utfärdas i enlighet med det förfarande som anges i artikel 83 i förordning (EEG) nr 822/87.

Artikel 5

1. Koldioxidhalten i mousserande vin får alstras endast genom den alkoholiska jäsningen av den cuvée från vilken sådant vin framställs.

2. Såvida det inte är fråga om jäsning som är avsedd att förvandla druvor eller druvmust under jäsning direkt till mousserande vin, får denna jäsning endast ske genom tillsättning av tiragelikör.

Den får endast äga rum i flaskor eller slutna kar.

3. Användning av koldioxid vid mottryckstappning skall vara tillåten under kontrollerade former och förutsatt att trycket på koldioxiden i mousserande vin inte höjs därigenom.

4. Närmare bestämmelser om tillämpning av denna artikel skall utfärdas i enlighet med det förfarande som anges i artikel 83 i förordning (EEG) nr 822/87.

Artikel 6

1. Medlemsstaterna skall utöva tillsyn över framställning och saluföring av mousserande vin.

2. Producenter av mousserande vin skall överlämna en deklaration om sin verksamhet till den behöriga myndigheten i den medlemsstat inom vars territorium vinet i fråga framställs.

Utan att detta påverkar tillämpningen av artikel 71 i förordning (EEG) nr 822/87 skall producenter av mousserande vin föra register över råvaror, cuvéer och framställningsprocesser.

3. Närmare bestämmelser om tillämpning av denna artikel, särskilt vad gäller tillsynsåtgärder, skall utfärdas i enlighet med det förfarande som anges i artikel 83 i förordning (EEG) nr 822/87.

Artikel 7

1. Bestämmelserna i denna förordning skall med undantag av bestämmelserna i artikel 6 inte tillämpas på mousserande vin för dietetiskt bruk.

2. Regler för saluföring av mousserande vin för dietetiskt bruk, som skall förhindra förväxling mellan detta och mousserande vin, skall utfärdas i enlighet med det förfarande som anges i artikel 83 i förordning (EEG) nr 822/87.

AVDELNING II

Särskilda bestämmelser om sådant mousserande vin som avses i artikel 1 andra stycket a

Artikel 8

Den totala alkoholhalten i volymprocent av de cuvéer som är avsedda för framställning av mousserande vin skall vara minst 8,5 % vol.

Artikel 9

Tiragelikör för mousserande vin får endast innehålla torrjäst eller jäst suspenderad i vin och

— druvmust,

— druvmust under jäsning,

— koncentrerad druvmust,

— renad koncentrerad druvmust, eller

— sackaros och vin.

Artikel 10

Utan att detta påverkar tillämpningen av artikel 67.2 andra stycket i förordning (EEG) nr 822/87 skall den verkliga alkoholhalten i volymprocent för mousserande vin, inkl. alkoholhalten i eventuellt tillsatt expeditionslikör, vara minst 9,5 % vol.

Artikel 11

1. Utan att detta påverkar tillämpningen av strängare bestämmelser som medlemsstaterna tillämpar på mousserande vin framställt inom deras territorium skall den totala svaveldioxidhalten i mousserande vin inte överstiga 235 mg/l.

2. Om detta är nödvändigt på grund av klimatförhållandena inom vissa av gemenskapens vinodlingsområden, får de berörda medlemsstaterna tillåta en höjning av den totala svaveldioxidhalten i sådant vin som avses i punkt 1 och som framställs inom deras territorium med högst 40 mg/l, förutsatt att vin för vilket sådant tillstånd har getts inte exporteras från dessa medlemsstater.

3. Före den 1 april 1993 skall kommissionen mot bakgrund av de vunna erfarenheterna överlämna en rapport till Europaparlamentet och rådet om gränsvärden för svaveldioxidhalten tillsammans, där så är lämpligt, med förslag som rådet skall besluta om i enlighet med det förfarande som anges i artikel 43.2 i fördraget före den 1 september 1993.

4. Närmare bestämmelser om tillämpning av denna artikel skall utfärdas i enlighet med det förfarande som anges i artikel 83 i förordning (EEG) nr 822/87.

AVDELNING III

Särskilda bestämmelser om mousserande kvalitetsvin och mousserande kvalitetsvin fso

Artikel 12

1. Den totala alkoholhalten i volymprocent

a) i cuvéer avsedda för framställning av mousserande kvalitetsvin fso skall vara minst 9 % vol.,

b) i cuvéer avsedda för framställning av mousserande kvalitetsvin fso skall vara minst

— 9,5 % vol. inom vinodlingszonerna C III,

— 9 % vol. inom andra vinodlingszoner.

Cuvéer avsedda för framställning av vissa mousserande kvalitetsviner fso som är upptagna på en lista som skall upprättas senare och som framställs av en enda druvsort får dock ha en total alkoholhalt i volymprocent på minst 8,5 % vol.

2. En lista över de mousserande kvalitetsviner fso som avses i punkt 1 b andra stycket skall upprättas i enlighet med det förfarande som anges i artikel 83 i förordning (EEG) nr 822/87.

Artikel 13

Den verkliga alkoholhalten i volymprocent för mousserande kvalitetsvin och mousserande kvalitetsvin fso, inklusive alkoholhalten i eventuellt tillsatt expeditionslikör, skall vara minst 10 % vol.

Artikel 14

1. Mousserande kvalitetsvin fso skall framställas endast

— av druvsorter som är upptagna på den lista som anges i artikel 4.1 i förordning (EEG) nr 823/87 och som har skördats inom det specificerade området,

— genom bearbetning av sådana druvor som avses i första strecksatsen till must och bearbetning av denna must till vin samt genom framställning av mousserande vin från dessa produkter inom det specificerade område där de bearbetade druvorna har skördats.

2. Utan hinder av punkt 1 första strecksatsen får en producentmedlemsstat, om det rör sig om traditionell praxis som regleras av särskilda bestämmelser i den medlemsstaten, senast t. o. m. den 31 december 1995 genom särskilt tillstånd och under förutsättning att det sker under lämplig kontroll tillåta framställning av ett mousserande kvalitetsvin fso genom tillsättning till basprodukten för detta vin av en eller flera vinprodukter som inte härrör från det specificerade område vars namn används som beteckning på det mousserande vinet. Följande villkor skall gälla för tillståndet:

— Sådana vinprodukter framställs inte inom det specificerade området med samma egenskaper som produkter från andra områden.

— Tillsättningen är förenlig med den enologiska praxis och de definitioner som anges i förordning (EEG) nr 822/87.

— Den totala volymen av de tillsatta vinprodukter som inte härrör från det specificerade området får inte överstiga 10 % av den totala mängden av använda produkter som härrör från det specificerade området. Kommissionen får dock i enlighet med det förfarande som anges i artikel 83 i förordning (EEG) nr 822/87 tillåta medlemsstaten att i undantagsfall ge tillstånd till tillsättning av mer än 10 % av dessa produkter, dock högst 15 %.

3. Utan hinder av punkt 1 andra strecksatsen får ett mousserande kvalitetsvin fso framställas inom ett område i det specificerade områdets omedelbara närhet, om den berörda medlemsstaten uttryckligen har tillåtit detta på vissa villkor. Medlemsstaterna får också, genom individuella tillstånd eller genom uttryckliga tillstånd för en tid av mindre än 5 år, och förutsatt att det sker under lämplig kontroll, tillåta att ett mousserande kvalitetsvin fso framställs även utanför ett område som ligger i det specificerade områdets omedelbara närhet

a) om det rör sig om en traditionell praxis som har tillämpats åtminstone sedan den 24 november 1974 eller, för medlemsstater som har anslutit sig till gemenskapen efter den tidpunkten, före den tidpunkt när deras anslutning fick rättsverkan,

b) i övriga fall och när det rör sig om ett förfarande som tillämpades före den 1 september 1989, under en övergångstid fram till den 31 augusti 1992.

4. Närmare bestämmelser om tillämpning av denna artikel skall utfärdas i enlighet med det förfarande som anges i artikel 83 i förordning (EEG) nr 822/87.

De skall bl. a. omfatta avgränsning av områden i ett specificerat områdes omedelbara närhet, med beaktande av det geografiska läget och administrativa strukturer.

Artikel 15

1. Vid framställning av tiragelikör som är avsedd för framställning av mousserande kvalitetsvin får utöver torrjäst eller jäst suspenderad i vin, sackaros och koncentrerad druvmust, oavsett om den är renad, endast användas

— druvmust eller druvmust under jäsning som kan användas för att framställa vin som lämpar sig för framställning av ett bordsvin,

— vin som lämpar sig för framställning av ett bordsvin,

— bordsvin,

eller

— kvalitetsvin fso.

Vid framställning av tiragelikör som är avsedd för framställning av mousserande kvalitetsvin fso får utöver torrjäst eller jäst suspenderad i vin, sackaros och koncentrerad druvmust, oavsett om den är renad, endast användas

— druvmust,

— druvmust under jäsning,

— vin,

— kvalitetsvin fso,

som lämpar sig för framställning av samma mousserande kvalitetsvin fso som det till vilket tiragelikören tillsätts.

2. Utan hinder av punkt 15 i bilaga 1 till förordning (EEG) nr 822/87 skall övertrycket för mousserandekvalitetsvin och mousserande kvalitetsvin fso som lagras vid en temperatur av 20 °C i slutna behållare vara minst 3,5 bar.

För mousserande kvalitetsvin och mousserande kvalitetsvin fso som lagras i behållare som rymmer mindre än 25 cl skall minsta övertryck dock vara 3 bar.

3. Närmare bestämmelser om tillämpning av denna artikel skall utfärdas i enlighet med det förfarande som anges i artikel 83 i förordning (EEG) nr 822/87.

Artikel 16

1. Utan att detta påverkar tillämpningen av strängare bestämmelser som medlemsstaterna tillämpar på mousserande kvalitetsvin och mousserande kvalitetsvin fso framställt inom deras territorium skall den totala svaveldioxidhalten i sådant mousserande vin inte överstiga 185 mg/l.

2. Om detta är nödvändigt på grund av klimatförhållandena inom vissa av gemenskapens vinodlingsområden, får de berörda medlemsstaterna tillåta en höjning av den totala svaveldioxidhalten i sådant vin som avses i punkt 1 och som framställs inom deras territorium med högst 40 mg/l, förutsatt att vin för vilket sådant tillstånd har getts inte exporteras från dessa medlemsstater.

3. Före den 1 april 1993 skall kommissionen mot bakgrund av de vunna erfarenheterna överlämna en rapport till Europaparlamentet och rådet om gränsvärden för svaveldioxidhalten tillsammans, där så är lämpligt, med förslag som rådet skall besluta om i enlighet med det förfarande som anges i artikel 43.2 i fördraget före den 1 september 1993.

4. Närmare bestämmelser om tillämpning av denna artikel skall utfärdas i enlighet med det förfarande som anges i artikel 83 i förordning (EEG) nr 822/87.

Artikel 17

1. Framställningsprocessen för mousserande kvalitetsvin och mousserande kvalitetsvin fso, inbegripet lagring inom produktionsföretaget, får från den tidpunkt när jäsningsprocessen som skall göra vinet mousserande inleds inte vara kortare än

a) 6 månader, om jäsningsprocessen som skall göra vinet mousserande äger rum i slutna kar,

b) 9 månader, om jäsningsprocessen som skall göra vinet mousserande äger rum i flaskor.

2. Den jäsningsprocess som skall göra cuvéen mousserande och lagringen på bottensatsen får,

a) vid jäsning i slutna kar, inte vara kortare än

— 80 dagar,

— 30 dagar, om jäsningen äger rum i behållare med omrörare,

b) vid jäsning på flaska, inte vara kortare än 60 dagar.

3. Före den 1 september 1993 får rådet, med kvalificerad majoritet på förslag av kommissionen, ändra de jäsningstider och den tid för lagring på bottensatsen som anges i punkt 2 på ett sätt som är förenligt med vetenskaplig erfarenhet och den tekniska utvecklingen.

4. Närmare bestämmelser om tillämpning av denna artikel skall utfärdas i enlighet med det förfarande som anges i artikel 83 i förordning (EEG) nr 822/87.

Artikel 18

1. Cuvéen till mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ får endast framställas av druvmust eller druvmust under jäsning som härrör från de druvsorter som anges i bilaga 1. Detsamma skall gälla för mousserande kvalitetsvin fso av aromatisk typ, om dessa sorter är erkända som lämpliga för framställning av kvalitetsvin fso inom det specificerade område vars namn används som beteckning på de mousserande kvalitetsvinerna fso.

Cuvéen till mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ får dock framställas av vin framställt från druvor av sorten "Prosecco" som skördas inom vinodlingsområdena Trentino-Alto Adige, Veneto och Frioli-Venezia Giulia.

Den jäsningsprocess som sätts i gång före och efter framställning av cuvéen för att göra denna mousserande får endast styras genom kylning eller andra fysikaliska processer.

Tillsättning av expeditionslikör är förbjuden.

2. Utan hinder av artikel 13 får den verkliga alkoholhalten i volymprocent för mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ och mousserande kvalitetsvin fso av aromatisk typ inte vara lägre än 6 % vol.

Den totala alkoholhalten i volymprocent för mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ och mousserande kvalitetsvin fso av aromatisk typ får inte vara lägre än 10 % vol.

3. Utan hinder av artikel 15.2 första stycket skall övertrycket för mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ och mousserande kvalitetsvin fso av aromatisk typ som lagras vid en temperatur av 20 °C i slutna behållare vara minst 3 bar.

4. Utan hinder av artikel 17 får framställningsprocessen för mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ och mousserande kvalitetsvin fso av aromatisk typ inte vara kortare än en månad.

Artikel 19

Producentmedlemsstaterna får för det mousserande kvalitetsvin som avses i denna avdelning och som framställs inom deras territorium föreskriva ytterligare eller strängare egenskaper eller villkor för produktion och omsättning.

AVDELNING IV

Slutbestämmelser

Artikel 20

De analysmetoder som skall användas vid tillämpning av denna förordning skall vara de som anges i artikel 74 i förordning (EEG) nr 822/87.

Artikel 21

Medlemsstaterna och kommissionen skall meddela varandra de uppgifter som behövs för tillämpning av denna förordning. Regler för överföring och spridning av dessa uppgifter skall utfärdas i enlighet med det förfarande som anges i artikel 83 i förordning (EEG) nr 822/87.

Artikel 22

Samtliga mousserande viner som omfattas av artikel 1 och som uppfyller de krav i den här förordningen eller i förordning (EEG) nr 358/79 som gällde vid den tidpunkt när de framställdes, men som vad gäller produktionsförhållanden eller analytiska egenskaper till följd av de ändringar som har gjorts inte längre uppfyller kraven i den här förordningen, får saluhållas, släppas ut på marknaden eller exporteras till dess att lagren i fråga har tömts.

Artikel 23

1. Förordning (EEG) nr 358/79 skall upphöra att gälla.

2. Hänvisningar till den förordning som upphävs enligt punkt 1 skall förstås som hänvisningar till den här förordningen och skall läsas enligt referenstabellen i bilaga 2.

Artikel 24

Denna förordning träder i kraft samma dag som den offentliggörs i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning.*

Den skall tillämpas från och med den 1 september 1992.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 13 juli 1992.

På rådets vägnar

J. GUMMER

Ordförande

BILAGA 1

Lista över druvsorter som får användas för framställning av mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ och mousserande kvalitetsvin fso av aromatisk typ

Aleatico N
Ασυρτικο (Assyrtiko)
Bourboulenc
Branchetto N
Clairette
Colombard
Freisa N
Gamay
Gewürztraminer
Girò N
Γλυκερυθρα (Glykerythra)
Huxelrebe
Macabeu
Malvasia (alla sorter)
Mauzac blanc och rosé
Monica N
Μοσχοφιλερο (Moschofilero)
Müller-Thurgau
Muscat (alla sorter)
Parellada
Perle
Picpoul
Poulsard
Prosecco
Ροδιτης (Roditis)
Scheurebe

BILAGA 2

Referenstabell

Förordning (EEG) nr 358/79	Denna förordning
Artikel 1	Artikel 1 första stycket
Artikel 2 första stycket 1	Artikel 1 andra stycket a
Artikel 2 första stycket 2	Artikel 1 andra stycket b
Artikel 2 andra stycket	Artikel 1 andra stycket c
Artikel 3	Artikel 2
Artikel 4.2	Artikel 3
Artikel 5	Artikel 4
Artikel 6	Artikel 5
Artikel 7	Artikel 6
Artikel 9	Artikel 7
Artikel 10	Artikel 8
Artikel 10a	Artikel 9
Artikel 11	Artikel 10
Artikel 12	Artikel 11
Artikel 13	Artikel 12
Artikel 14	Artikel 13
Artikel 14a	Artikel 14
Artikel 15	Artikel 15
Artikel 16	Artikel 16
Artikel 17	Artikel 17

Förordning (EEG) nr 358/79	Denna förordning
Artikel 18	Artikel 18
Artikel 19	Artikel 19
Artikel 20	Artikel 20
Artikel 21	Artikel 21
Artikel 22	Artikel 22
Artikel 23	Artikel 23
Artikel 24	Artikel 24
Bilaga 1	Bilaga 1