I

(Atti per i quali la pubblicazione non è una condizione di applicabilità)

REGOLAMENTO (CEE) N. 2332/92 DEL CONSIGLIO

del 13 luglio 1992

relativo ai vini spumanti prodotti nella Comunità

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo (1),

considerando che il regolamento (CEE) n. 358/79 del Consiglio, del 5 febbraio 1979, relativo ai vini spumanti prodotti nella Comunità e definiti al punto 13 dell'allegato II del regolamento (CEE) n. 337/79 (2), è stato modificato in modo sostanziale; che, in seguito alle numerose operazioni di codificazione cui è stata sottoposta la regolamentazione comunitaria del settore vitivinicolo, è opportuno, per motivi di razionalità e di chiarezza, procedere alla codificazione anche del citato regolamento;

considerando che il regolamento (CEE) n. 822/87 del Consiglio, del 16 marzo 1987, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (3), contiene norme per l'elaborazione e la commercializzazione dei vini da tavola; che è necessario completare tale regolamentazione adottando disposizioni corrispondenti per tutti i vini spumanti prodotti nella Comunità, tenendo conto del fatto che i vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate (v.s.q.p.r.d.) sono v.q.p.r.d. spumanti e devono pertanto essere conformi anche alle disposizioni del regolamento (CEE) n. 823/87 del Consiglio, del 16 marzo 1987, che stabilisce disposizioni particolari per i vini di qualità prodotti in regioni determinate (4); che occorre stabilire le norme speciali di elaborazione e di commercializzazione di questi vini spumanti;

considerando che è opportuno sottoporre tali vini spumanti ad un sistema di norme comuni di produzione, di commercializzazione e di controllo che consenta, pur mantenendo le distinzioni qualitative, di evitare distorsioni della concorrenza e di garantire la tutela del consumatore;

considerando che una tale misura contribuirà a guidare la scelta del consumatore, garantendo in particolare che ciascuno dei prodotti offerti risponda a requisiti qualitativi particolari; che proprio per questo essa permette di salvaguardare gli interessi del produttore, di favorire gli scambi intracomunitari, di incrementare la domanda e di assicurare di conseguenza un'espansione degli sbocchi della viticoltura;

considerando che è necessario che tutti i vini spumanti nonché i mosti di uve e i vini utilizzati per la loro produzione siano soggetti a requisiti minimi di qualità; che è pertanto opportuno prevedere che i prodotti di base summenzionati siano vini da tavola o prodotti atti a diventare vini da tavola ovvero v.q.p.r.d. o prodotti atti a diventare v.q.p.r.d.;

considerando che è opportuno che i requisiti qualitativi riguardino, oltre ai prodotti di base, i modi di elaborazione e i prodotti ottenuti; che è inoltre nell'interesse del produttore e del consumatore prevedere un condizionamento adeguato;

considerando che, in considerazione del fatto che il regolamento (CEE) n. 822/87 ha ammesso il mosto di uve concentrato rettificato nella vinificazione ed al fine di preferire, come materia prima per l'elaborazione dei vini

(1) GU n. C 149 del 18. 6. 1990, pag. 263.
(2) GU n. L 54 del 5. 3. 1979, pag. 130. Regolamento modificato, da ultimo, dal regolamento (CEE) n. 1759/92 (GU n. L 180 dell'1. 7. 1992, pag. 31).
(3) GU n. L 84 del 27. 3. 1987, pag. 1. Regolamento modificato, da ultimo, dal regolamento (CEE) n. 1756/92 (GU n. L 180 dell'1. 7. 1992, pag. 27).
(4) GU n. L 84 del 27. 3. 1987, pag. 59. Regolamento modificato, da ultimo, dal regolamento (CEE) n. 3896/91 (GU n. L 368 del 31. 12. 1991, pag. 3).

spumanti, prodotti provenienti dalla vite, è opportuno prevedere che gli elaboratori di vino spumante possano utilizzare il mosto di uve concentrato rettificato; che, per evitare effetti negativi sulla qualità, occorre prevedere che gli Stati membri possano vietare l'utilizzazione di mosto di uve concentrato per l'elaborazione di vini spumanti;

considerando che l'esperienza acquisita ha dimostrato la necessità di precisare meglio la composizione dello sciroppo zuccherino utilizzato per l'elaborazione dei vini spumanti, in particolare per quanto riguarda i v.s.q.p.r.d.; che il vino utilizzato per costituire una sospensione vinica di lievito non deve essere necessariamente della stessa origine del vino cui tale sospensione è aggiunta per provocare la spuma;

considerando che, da un lato, il luogo di impianto di un vigneto e le condizioni climatiche che caratterizzano ogni annata e, dall'altro, le misure vitivinicole, in particolare i processi e i trattamenti enologici utilizzati subito dopo il raccolto delle uve, determinano in ampia misura le caratteristiche di un v.s.q.p.r.d.; che per questa ragione, ma anche per ridurre il rischio di manipolazioni sleali in occasione di successivi cambiamenti di proprietari delle materie prime, occorre prevedere che la trasformazione delle uve in mosto e del mosto così ottenuto in vino, nonché l'elaborazione del vino spumante con l'utilizzazione di detti prodotti debba aver luogo all'interno o nelle immediate vicinanze della zona determinata in cui le uve utilizzate sono state raccolte;

considerando che, per evitare agli elaboratori interessati di v.s.q.p.r.d. perdite causate dall'interruzione di usi commerciali tradizionali, è opportuno concedere agli Stati membri la possibilità di consentire, in via eccezionale, che un v.s.q.p.r.d. sia elaborato rettificando il vino con l'aggiunta di uno o più prodotti vitivinicoli non originari della zona determinata, che dà il nome a detto vino spumante; che occorre quindi dare agli Stati membri la possibilità di autorizzare in determinati casi l'elaborazione di un v.s.q.p.r.d. al di fuori della zona determinata che dà il nome a detto vino spumante;

considerando che l'applicazione dei metodi moderni di elaborazione, la fragilità di alcuni vini impiegati per la composizione della partita (cuvée) e il livello qualitativo della produzione giustificano la riduzione da nove a sei mesi della durata minima del processo di elaborazione per i vini spumanti di qualità quando la fermentazione destinata a renderli spumanti si effettua in recipiente chiuso; che invece, per migliorare la qualità di tali vini spumanti, è opportuno prolungare la durata della fermentazione destinata a rendere spumante la partita (cuvée) e la durata della permanenza della medesima sulle fecce;

considerando che, affinché i vini spumanti di qualità del tipo aromatico ed i v.s.q.p.r.d. del tipo aromatico vengano elaborati soltanto mediante le pratiche tradizionali, è necessario precisare che tali vini spumanti possono essere ottenuti soltanto da mosti d'uve o da mosti d'uve parzialmente fermentati ricavati da determinate varietà; che occorre tuttavia prevedere che i vini spumanti di qualità del tipo aromatico possano essere ottenuti da vini ricavati da uve della varietà «Prosecco» raccolte in talune regioni d'Italia, dato che tali vini sono tradizionalmente utilizzati per la produzione dei vini spumanti del tipo aromatico;

considerando che, per assicurare la qualità dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico e dei v.s.q.p.r.d. del tipo aromatico occorre precisare che l'utilizzazione delle pratiche tradizionali implica il controllo del processo di fermentazione tramite refrigerazione o altri procedimenti fisici,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il presente regolamento stabilisce norme complementari a quelle del regolamento (CEE) n. 822/87 per quanto riguarda la produzione e la commercializzazione dei vini spumanti, definiti al punto 15 dell'allegato I del predetto regolamento.

Tali norme complementari si applicano alle seguenti categorie:

a) i «vini spumanti» rispondenti alla definizione di cui al punto 15 dell'allegato I del regolamento (CEE) n. 822/87 e alle disposizioni dei titoli I e II del presente regolamento;

b) i «vini spumanti di qualità», compresi quelli del tipo aromatico, rispondenti alla definizione di cui al punto 15 dell'allegato I del regolamento (CEE) n. 822/87 e alle disposizioni dei titoli I e III del presente regolamento;

c) i «vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate» compresi quelli del tipo aromatico, di cui all'articolo 1, paragrafo 2, secondo comma, secondo trattino del regolamento (CEE) n. 823/87 e rispondenti alle disposizioni dei titoli I e III del presente regolamento. Tali vini sono denominati in appresso «v.s.q.p.r.d.».

TITOLO I

Disposizioni generali relative a tutte le categorie di vini spumanti

Articolo 2

Ai fini del presente regolamento si intende per:

a) *partita (cuvée):*

— il mosto di uve,

— il vino, o

— il risultato della miscela di mosti di uve o di vini aventi caratteristiche diverse,

destinati all'elaborazione di un tipo determinato dei vini spumanti;

b) *sciroppo zuccherino (liqueur de tirage):*

il prodotto destinato ad essere aggiunto alla partita per provocare la formazione di spuma;

c) *sciroppo di dosaggio (liqueur d'expédition):*

il prodotto destinato ad essere aggiunto ai vini spumanti per conferire loro caratteristiche gustative particolari.

Articolo 3

Lo sciroppo di dosaggio può essere composto solo di:

— saccarosio,

— mosto di uve,

— mosto di uve parzialmente fermentato,

— mosto di uve concentrato,

— mosto di uve concentrato rettificato,

— vino o

— del loro miscuglio,

eventualmente addizionati di distillato di vino.

Articolo 4

1. Eccettuato l'arricchimento dei componenti della partita (cuvée) autorizzato ai sensi del regolamento (CEE) n. 822/87 e, a seconda dei casi, del regolamento (CEE) n. 823/87, è vietato ogni arricchimento della partita.

Tuttavia, ogni Stato membro può autorizzare, quando le condizioni climatiche nel suo territorio lo abbiano reso necessario, l'arricchimento della partita (cuvée) nelle località di preparazione dei vini spumanti, purché:

a) nessun componente della partita (cuvée) sia già stato arricchito;

b) detti componenti provengano esclusivamente da uve raccolte nel suo territorio;

c) l'operazione di arricchimento sia effettuata in una sola volta;

d) non siano superati i seguenti limiti:

— 3,5 % vol., per la partita (cuvée) costituita da componenti provenienti dalla zona viticola A, purché il titolo alcolometrico volumico naturale di ciascuno dei componenti sia almeno pari a 5 % vol.

Tuttavia, negli anni in cui le condizioni climatiche siano state eccezionalmente sfavorevoli, il limite di 3,5 % vol. può essere portato a 4,5 % vol., purché il titolo alcolometrico volumico naturale di ciascun componente della partita (cuvée) sia almeno pari a 5 % vol.;

— 2,5 % vol. per la partita (cuvée) costituita da componenti provenienti dalla zona viticola B, purché il titolo alcolometrico volumico naturale di ciascuno dei componenti sia almeno pari a 6 % vol.

Tuttavia, negli anni in cui le condizioni climatiche siano state eccezionalmente sfavorevoli, il limite di 2,5 % vol. può essere portato a 3,5 % vol., purché il titolo alcolometrico volumico naturale di ciascun componente della partita (cuvée) sia almeno pari a 6 % vol.;

— 2 % vol. per la partita (cuvée) costituita da componenti provenienti dalle zone viticole C I a), C I b), CII, CIII a) o C III b), purché i titoli alcolometrici volumici naturali di ciascuno dei componenti siano almeno pari rispettivamente a 7,5 % vol., 8 % vol., 8,5 % vol. o 9 % vol.

I limiti di cui sopra non pregiudicano l'applicazione dell'articolo 67, paragrafo 2, secondo comma del regolamento (CEE) n. 822/87 alle partite destinate alla preparazione di vini spumanti di cui all'articolo 1, secondo comma, lettera a);

e) che il metodo utilizzato sia l'aggiunta di saccarosio, di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato.

Si può realizzare l'arricchimento mediante l'aggiunta di saccarosio o di mosto concentrato quando questo metodo è tradizionale o eccezionalmente praticato nello Stato membro interessato conformemente alla normativa esistente alla data del 24 novembre 1974. Tuttavia gli Stati membri possono escludere l'uso del mosto di uve concentrato.

2. L'aggiunta dello sciroppo zuccherino e l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio non sono considerate un arricchimento né una dolcificazione.

L'aggiunta dello sciroppo zuccherino non deve determinare un aumento del titolo alcolometrico volumico totale della partita (cuvée) superiore a 1,5 % vol.

L'aggiunta dello sciroppo di dosaggio è effettuata in modo da non aumentare di più di 0,5 % vol. il titolo alcolometrico volumico effettivo dei vini spumanti.

3. È vietata la dolcificazione della partita (cuvée) e dei suoi componenti.

4. Oltre alle eventuali acidificazioni o disacidificazioni effettuate sui componenti della partita (cuvée) ai sensi del

regolamento (CEE) n. 822/87, quest'ultima può essere oggetto di acidificazione o di disacidificazione.

L'acidificazione e la disacidificazione della partita (cuvée) si escludono reciprocamente.

L'acidificazione può essere effettuata unicamente entro il limite di 1,50 g/l di acido tartarico, ossia 20 milliequivalenti al litro.

Negli anni in cui le condizioni climatiche sono state eccezionali, il limite massimo di 1,50 g/l, ossia 20 milliequivalenti al litro può essere aumentato a 2,5 g/l, ossia 34 milliequivalenti al litro, a condizione che l'acidità naturale dei prodotti non sia inferiore a 3 g/l di acido tartarico, ossia 40 milliequivalenti al litro.

5. Le modalità di applicazione del presente articolo e in particolare le autorizzazioni di arricchimento e di acidificazione eccezionali di cui al paragrafo 1, lettera d), primo trattino, secondo comma e secondo trattino, secondo comma, nonché al paragrafo 4, quarto comma, sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 83 del regolamento (CEE) n. 822/87.

Articolo 5

1. L'anidride carbonica contenuta nei vini di cui all'articolo 1 può provenire soltanto dalla fermentazione alcolica della partita (cuvée) dalla quale il vino considerato è ottenuto.

2. Tale fermentazione, salvo se si tratta di quella destinata ad assicurare la trasformazione delle uve, del mosto di uve o del mosto di uve parzialmente fermentato direttamente in vino spumante, può essere ottenuta soltanto mediante aggiunta di sciroppo zuccherino.

Essa può aver luogo soltanto in bottiglia o in recipiente chiuso.

3. L'utilizzazione di anidride carbonica nel procedimento del travaso per contropressione è autorizzata sotto controllo e a condizione che non ne risulti aumentata la pressione dell'anidride carbonica contenuta nei vini spumanti.

4. Le modalità d'applicazione del presente articolo sono stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 83 del regolamento (CEE) n. 822/87.

Articolo 6

1. Gli Stati membri sottopongono a controllo la produzione e la commercializzazione dei vini spumanti.

2. Chiunque elabori vini spumanti è tenuto a farne dichiarazione all'autorità competente dello Stato membro nel cui territorio ha luogo l'elaborazione del vino in causa.

Fatto salvo l'articolo 71 del regolamento (CEE) n. 822/87 chiunque elabori vini spumanti è obbligato a tenere registri delle materie prime, delle partite (cuvées) e delle elaborazioni.

3. Le modalità di applicazione del presente articolo, in particolare la natura dei controlli, sono stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 83 del regolamento (CEE) n. 822/87.

Articolo 7

1. Le disposizioni del presente regolamento, ad eccezione dell'articolo 6, non sono applicabili ai vini spumanti dietetici.

2. Le norme applicabili alla commercializzazione dei vini spumanti dietetici, destinate ad evitare qualsiasi confusione tra questi vini e i vini spumanti sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 83 del regolamento (CEE) n. 822/87.

TITOLO II

Disposizioni particolari relative ai vini spumanti di cui all'articolo 1, secondo comma, lettera a)

Articolo 8

Il titolo alcolometrico volumico totale delle partite (cuvées) destinate all'elaborazione dei vini spumanti deve essere di almeno 8,5 % vol.

Articolo 9

Lo sciroppo zuccherino per i vini spumanti può essere composto solo di lieviti, secchi o in sospensione vinica, e:

— di mosto di uve,

— di mosto di uve parzialmente fermentato,

— di mosto di uve concentrato,

— di mosto di uve concentrato rettificato, o

— di saccarosio e vino.

Articolo 10

Salvo l'articolo 67, paragrafo 2, secondo comma del regolamento (CEE) n. 822/87 il titolo alcolometrico volumico effettivo dei vini spumanti, compreso l'alcole contenuto nello sciroppo di dosaggio eventualmente aggiunto, deve essere di almeno 9,5 % vol.

Articolo 11

1. Fatte salve le disposizioni più restrittive che possono essere applicate dagli Stati membri ai vini spumanti prodotti nel loro territorio, il tenore totale di anidride solforosa dei vini spumanti non può superare 235 milligrammi per litro.

2. Quando le condizioni climatiche in talune zone viticole della Comunità lo rendano necessario, gli Stati membri interessati possono autorizzare, per i vini di cui al paragrafo 1 prodotti nel loro territorio, un aumento del tenore massimo totale di anidride solforosa pari ad un massimo di 40 mg/l, con riserva che i vini che hanno beneficiato di tale autorizzazione non siano spediti al di fuori degli Stati membri di cui trattasi.

3. Sulla scorta dell'esperienza acquisita, la Commissione presenta al Parlamento europeo e al Consiglio, anteriormente al 1° aprile 1993, una relazione sui tenori massimi di anidride solforosa, accompagnata eventualmente da proposte su cui il Consiglio delibera anteriormente al 1° settembre 1993, secondo la procedura prevista all'articolo 43, paragrafo 2 del trattato.

4. Le modalità di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 83 del regolamento (CEE) n. 822/87.

TITOLO III

Disposizioni particolari relative ai vini spumanti di qualità ed ai v.s.q.p.r.d.

Articolo 12

1. Il titolo alcolometrico volumico totale:

a) delle partite destinate all'elaborazione dei vini spumanti di qualità deve essere di almeno 9 % vol.;

b) delle partite destinate all'elaborazione dei v.s.q.p.r.d. deve essere di almeno:

— 9,5 % vol. nelle zone viticole C III,

— 9 % vol. nelle altre zone viticole.

Tuttavia, le partite destinate all'elaborazione di alcuni v.s.q.p.r.d. compresi in un elenco da stabilirsi ed elaborati a partire da una sola varietà di vite possono avere un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore a 8,5 % vol.

2. L'elenco di v.s.q.p.r.d. di cui al paragrafo 1, lettera b), secondo comma è adottato secondo la procedura prevista all'articolo 83 del regolamento (CEE) n. 822/87.

Articolo 13

Il titolo alcolometrico volumico effettivo dei vini spumanti di qualità e dei v.s.q.p.r.d., compreso l'alcole contenuto nello sciroppo di dosaggio eventualmente aggiunto, deve essere di almeno 10 % vol.

Articolo 14

1. I v.s.q.p.r.d. sono ottenuti o elaborati soltanto:

— con uve ottenute da varietà che figurano nell'elenco di cui all'articolo 4, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 823/87 e raccolte all'interno della regione determinata;

— mediante trasformazione delle uve di cui al primo trattino in mosti e del mosto così ottenuto in vino, nonché mediante elaborazione di tali prodotti in vini spumanti, all'interno della regione determinata in cui sono state raccolte le uve impiegate.

2. In deroga al paragrafo 1, primo trattino, qualora si tratti di una pratica tradizionale disciplinata da disposizioni particolari dello Stato membro produttore detto Stato membro può consentire, fino al 31 dicembre 1995 al massimo, con autorizzazioni esplicite e con riserva di un controllo adeguato, che un v.s.q.p.r.d. sia ottenuto correggendo il prodotto di base di questo vino con l'aggiunta di uno o più prodotti vitivinicoli non originari della regione determinata di cui il vino reca il nome, a condizione:

— che prodotti vitivinicoli d'aggiunta di questo tipo non siano ottenuti nella regione determinata con caratteristiche uguali a quelle dei prodotti non originari,

— che la correzione sia conforme alle pratiche enologiche ed alle definizioni di cui al regolamento (CEE) n. 822/87,

— che il volume totale di prodotti vitivinicoli d'aggiunta non originari della regione determinata non superi il 10 % del volume totale dei prodotti utilizzati originari della regione determinata. Tuttavia, la Commissione può autorizzare uno Stato membro, secondo la procedura prevista all'articolo 83 del regolamento (CEE) n. 822/87, a permettere in casi eccezionali percentuali d'aggiunta superiori al 10 %, ma non superiori al 15 %.

3. In deroga al paragrafo 1, secondo trattino, un v.s.q.p.r.d. può essere elaborato in una zona situata nelle immediate vicinanze della regione determinata in questione, quando lo Stato membro interessato lo ha previsto con un'autorizzazione esplicita e a certe condizioni.

Inoltre gli Stati membri possono consentire con autorizzazioni individuali, o con autorizzazioni espresse di durata inferiore a 5 anni, e con riserva di un controllo adeguato, che un v.s.q.p.r.d. sia elaborato anche al di fuori di una zona situata nelle immediate vicinanze della regione determinata in questione:

a) qualora si tratti di una pratica tradizionale in uso almeno dal 24 novembre 1974 o, per quanto riguarda gli Stati membri che hanno aderito alla Comunità dopo questa data, anteriormente alla data in cui è entrata in vigore la loro adesione;

b) negli altri casi e se si tratta di una pratica in uso prima del 1° settembre 1989, per un periodo transitorio che termina il 31 agosto 1992.

4. Le modalità di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 83 del regolamento (CEE) n. 822/87.

Tali modalità riguardano, in particolare, la delimitazione delle zone situate nelle immediate vicinanze di una regione determinata, tenendo conto in particolare della situazione geografica e delle strutture amministrative.

Articolo 15

1. Per la preparazione dello sciroppo zuccherino destinato all'elaborazione di un vino spumante di qualità possono essere utilizzati, oltre ai lieviti secchi o in sospensione vinica, al saccarosio e al mosto di uve concentrato, rettificato o non rettificato, soltanto:

— un mosto di uve o un mosto di uve parzialmente fermentato dai quali si possa ottenere un vino atto a diventare vino da tavola,

— vini atti a diventare un vino da tavola,

— vini da tavola, o

— v.q.p.r.d.

Per la preparazione dello sciroppo zuccherino destinato all'elaborazione di un v.s.q.p.r.d. possono essere utilizzati, oltre ai lieviti secchi o in sospensione vinica, al saccarosio e al mosto di uve concentrato, rettificato o non rettificato, soltanto:

— un mosto di uve,

— un mosto di uve parzialmente fermentato,

— vino,

— v.q.p.r.d.,

atti a dare lo stesso v.s.q.p.r.d. di quello ottenuto con l'aggiunta di sciroppo zuccherino.

2. In deroga al punto 15 dell'allegato I del regolamento (CEE) n. 822/87, i vini spumanti di qualità e i v.s.q.p.r.d., conservati in recipienti chiusi alla temperatura di 20 °C, hanno una sovrappressione minima di 3,5 bar.

Tuttavia, per i vini spumanti di qualità e i v.s.q.p.r.d. contenuti in recipienti di una capacità inferiore a 25 cl, la sovrappressione minima è pari a 3 bar.

3. Le modalità di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 83 del regolamento (CEE) n. 822/87.

Articolo 16

1. Fatte salve le disposizioni più restrittive che possono essere applicate dagli Stati membri per i vini spumanti di qualità e per i v.s.q.p.r.d. prodotti nel loro territorio, il tenore totale di anidride solforosa di questi vini spumanti non può superare 185 milligrammi per litro.

2. Quando le condizioni climatiche in talune zone viticole della Comunità lo rendano necessario, gli Stati membri interessati possono autorizzare, per i vini di cui al paragrafo 1 prodotti sul loro territorio, un aumento del tenore massimo totale di anidride solforosa pari ad un massimo di 40 mg/l, con riserva che i vini che hanno beneficiato di tale autorizzazione non siano spediti al di fuori degli Stati membri di cui trattasi.

3. Sulla scorta dell'esperienza acquisita, la Commissione presenta al Parlamento europeo ed al Consiglio, anteriormente al 1° aprile 1993, una relazione sui tenori massimi di anidride solforosa, accompagnata eventualmente da proposte su cui il Consiglio delibera anteriormente al 1° settembre 1993, secondo la procedura prevista all'articolo 43, paragrafo 2 del trattato.

4. Le modalità di applicazione del presente articolo sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 83 del regolamento (CEE) n. 822/87.

Articolo 17

1. La durata di elaborazione dei vini spumanti di qualità e dei v.s.q.p.r.d., comprendente l'invecchiamento nell'azienda di produzione e calcolata a decorrere dall'inizio della fermentazione destinata a renderli spumanti, non può essere:

a) inferiore a sei mesi quando la fermentazione destinata a renderli spumanti si effettua in recipiente chiuso;

b) inferiore a nove mesi quando la fermentazione destinata a renderli spumanti si effettua in bottiglia.

2. La durata della fermentazione destinata a rendere spumante la partita (cuvée) e la durata della permanenza della medesima sulle fecce sono, come minimo, così fissate:

a) per il metodo di fermentazione in recipiente chiuso:

— 80 giorni,

— 30 giorni se la fermentazione avviene in recipienti provvisti di dispositivi agitatori;

b) per il metodo di fermentazione in bottiglia: 60 giorni.

3. Anteriormente al 1° settembre 1993, il Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, può modificare la durata di fermentazione e la durata di permanenza sulle fecce di cui al paragrafo 2 in modo compatibile con lo stato delle conoscenze scientifiche e lo sviluppo della tecnologia.

4. Le modalità di applicazione del presente articolo sono stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 83 del regolamento (CEE) n. 822/87.

Articolo 18

1. I vini spumanti di qualità del tipo aromatico possono essere ottenuti soltanto mediante l'impiego esclusivo, per la costituzione della partita, di mosti di uve o di mosti di uve parzialmente fermentati provenienti dalle varietà di viti il cui elenco figura nell'allegato I. Questa disposizione è parimenti applicabile ai v.s.q.p.r.d. del tipo aromatico, a condizione che tali varietà siano riconosciute adatte alla produzione di v.s.q.p.r.d. nella regione determinata di cui detti vini portano il nome.

Si può ottenere tuttavia un vino spumante di qualità del tipo aromatico impiegando, per la costituzione della partita, vini provenienti da uve della varietà di vite «Prosecco» raccolte nelle regioni Trentino-Alto Adige, Veneto e Friuli-Venezia Giulia.

Il controllo del processo di fermentazione prima e dopo la costituzione della partita può essere effettuato, per rendere spumante detta partita, solo tramite refrigerazione o altri procedimenti fisici.

È vietata l'aggiunta di uno sciroppo di dosaggio.

2. In deroga all'articolo 13, il titolo alcolometrico volumico effettivo dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico e quello dei v.s.q.p.r.d. del tipo aromatico non può essere inferiore al 6 % vol.

Il titolo alcolometrico volumico totale dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico e quello dei v.s.q.p.r.d. del tipo aromatico non può essere inferiore al 10 % vol.

3. In deroga all'articolo 15, paragrafo 2, primo comma, i vini spumanti di qualità del tipo aromatico e i v.s.q.p.r.d. del tipo aromatico conservati alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi presentano una sovrappressione non inferiore a 3 bar.

4. In deroga all'articolo 17, la durata del processo di elaborazione dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico e dei v.s.q.p.r.d. del tipo aromatico non può essere inferiore a un mese.

Articolo 19

Gli Stati membri produttori possono definire qualsiasi caratteristica o condizione di produzione e di circolazione complementare, o norme più rigorose, per i vini spumanti di qualità contemplati nel presente titolo e prodotti nel loro territorio.

TITOLO IV

Disposizioni finali

Articolo 20

I metodi di analisi da utilizzare per l'applicazione del presente regolamento sono quelli contemplati all'articolo 74 del regolamento (CEE) n. 822/87.

Articolo 21

Gli Stati membri e la Commissione si comunicano reciprocamente i dati necessari per l'applicazione del presente regolamento. Le modalità della comunicazione e della diffusione di tali dati sono stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 83 del regolamento (CEE) n. 822/87.

Articolo 22

I vini spumanti di una qualsiasi delle categorie di cui all'articolo 1, che erano conformi alle disposizioni del presente regolamento o a quelle del regolamento (CEE) n. 358/79, in vigore al momento in cui sono stati elaborati e le cui condizioni di elaborazione o talune caratteristiche analitiche non sono più conformi alle disposizioni del presente regolamento a seguito di una modifica di quest'ultimo, possono essere conservati ai fini della vendita, messi in circolazione ed esportati fino ad esaurimento delle scorte.

Articolo 23

1. Il regolamento (CEE) n. 358/79 è abrogato.

2. I riferimenti al regolamento abrogato in virtù del paragrafo 1 devono intendersi come riferimenti fatti al presente regolamento e devono essere letti secondo la tabella di concordanza che figura all'allegato II.

Articolo 24

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

Esso è applicabile a decorrere dal 1° settembre 1992.

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

Fatto a Bruxelles, addì 13 luglio 1992.

Per il Consiglio

Il Presidente

J. GUMMER

ALLEGATO I

Elenco delle varietà di viti dalle quali possono essere ottenuti i vini spumanti di qualità del tipo aromatico ed i v.s.q.p.r.d. del tipo aromatico

Aleatico N
Ασύρτικο (Assyrtiko)
Bourboulenc
Brachetto N
Clairette
Colombard
Freisa N
Gamay
Gewürztraminer
Girò N
Γλυκερύθρα (Glykerythra)
Huxelrebe
Macabeu
Tutte le malvasie
Mauzac blanc e rosé
Monica N
Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Müller-Thurgau
Tutti i moscati
Parellada
Perle
Picpoul
Poulsard
Prosecco
Ροδίτης (Roditis)
Scheurebe

ALLEGATO II

Tabella di concordanza

Regolamento (CEE) n. 358/79	Presente regolamento
Articolo 1	Articolo 1 primo comma
Articolo 2 primo comma, punto 1	Articolo 1 secondo comma, lettera a)
Articolo 2 primo comma, punto 2	Articolo 1 secondo comma, lettera b)
Articolo 2 secondo comma	Articolo 1 secondo comma, lettera c)
Articolo 3	Articolo 2
Articolo 4 paragrafo 2	Articolo 3
Articolo 5	Articolo 4
Articolo 6	Articolo 5
Articolo 7	Articolo 6
Articolo 9	Articolo 7
Articolo 10	Articolo 8
Articolo 10 bis	Articolo 9
Articolo 11	Articolo 10
Articolo 12	Articolo 11
Articolo 13	Articolo 12
Articolo 14	Articolo 13
Articolo 14 bis	Articolo 14
Articolo 15	Articolo 15
Articolo 16	Articolo 16
Articolo 17	Articolo 17
Articolo 18	Articolo 18
Articolo 19	Articolo 19
Articolo 20	Articolo 20
Articolo 21	Articolo 21
Articolo 22	Articolo 22
Articolo 23	Articolo 23
Articolo 24	Articolo 24
Allegato I	Allegato I