I

(Besluiten waarvan de publikatie voorwaarde is voor de toepassing)

VERORDENING (EEG) Nr. 2332/92 VAN DE RAAD

van 13 juli 1992

betreffende de in de Gemeenschap vervaardigde mousserende wijnen

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap, inzonderheid op artikel 43,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Europese Parlement (1),

Overwegende dat Verordening (EEG) nr. 358/79 van de Raad van 5 februari 1979 betreffende de in de Gemeenschap vervaardigde mousserende wijnen omschreven in punt 13 van bijlage II van Verordening (EEG) nr. 337/79 (2) ingrijpend is gewijzigd; dat ingevolge het grote aantal opeenvolgende codificaties in de communautaire regelgeving voor de wijnsector die verordening om redenen van doelmatigheid en duidelijkheid voorts dient te worden gecodificeerd;

Overwegende dat Verordening (EEG) nr. 822/87 van de Raad van 16 maart 1987 houdende een gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt (3) voorschriften bevat betreffende de bereiding en de afzet van tafelwijnen; dat het nodig is, ter aanvulling van de genoemde voorschriften, overeenkomstige bepalingen voor te stellen voor alle in de Gemeenschap geproduceerde mousserende wijnen, met inachtneming van het feit dat de in bepaalde gebieden voortgebrachte mousserende kwaliteitswijnen (v.m.q.p.r.d.), mousserende v.q.p.r.d. zijn, die dientengevolge ook moeten voldoen aan de bepalingen die zijn vastgesteld bij Verordening (EEG) nr. 823/87 van de Raad van 16 maart 1987 houdende vaststelling van bijzondere bepalingen betreffende in bepaalde gebieden voortgebrachte kwaliteitswijnen (4); dat de bijzondere voorschriften voor de produktie en de verhandeling van deze mousserende wijnen dienen te worden vastgesteld;

Overwegende dat het dienstig is de genoemde mousserende wijnen te onderwerpen aan een passend stelsel van gemeenschappelijke voorschriften inzake de vervaardiging, de afzet en de controle, dat de mogelijkheid biedt om het kwalitatieve onderscheid te handhaven en toch concurrentiedistorsies te voorkomen en de verbruiker te beschermen;

Overwegende dat een dergelijke maatregel ertoe zou bijdragen de verbruiker te helpen bij zijn keuze door hem met name de verzekering te geven dat elk van de hem aangeboden produkten voldoet aan bijzondere eisen op het gebied van de kwaliteit; dat die maatregel daardoor de belangen van de producent beschermt, het intracommunautaire handelsverkeer bevordert en de vraag doet toenemen en derhalve een uitbreiding van de afzetmogelijkheden voor de wijnbouw waarborgt;

Overwegende dat het noodzakelijk is voor alle mousserende wijnen, alsmede voor de druivemost en de wijnen die bij de bereiding hiervan worden gebruikt, minimumeisen vast te stellen inzake de kwaliteit; dat het bijgevolg dienstig is te bepalen dat voornoemde basisprodukten tafelwijnen zijn of produkten waaruit tafelwijn kan worden bereid, of v.q.p.r.d. of produkten waaruit v.q.p.r.d. kan worden bereid;

Overwegende dat het wenselijk is dat de eisen inzake kwaliteit niet alleen betrekking hebben op de basisprodukten maar ook op bereidingswijzen, alsmede op het verkregen produkt; dat het trouwens in het belang van de producent en van de verbruiker is dat een passende opmaak voor het produkt wordt vastgesteld;

Overwegende dat, aangezien op grond van Verordening (EEG) nr. 822/87 voor de bereiding van wijn gerectificeerde geconcentreerde druivemost mag worden gebruikt en om ervoor te zorgen dat voor de bereiding van mousse-

(1) PB nr. C 149 van 18. 6. 1990, blz. 263.

(2) PB nr. L 54 van 5. 3. 1979, blz. 130. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 1759/92 (PB nr. L 180 van 1. 7. 1992, blz. 31).

(3) PB nr. L 84 van 27. 3. 1987, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 1756/92 (PB nr. L 180 van 1. 7. 1992, blz. 27).

(4) PB nr. L 84 van 27. 3. 1987, blz. 59. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 3896/91 (PB nr. L 368 van 31. 12. 1991, blz. 3).

rende wijn als grondstof bij voorkeur wijnbouwprodukten worden gebruikt, dient te worden bepaald dat de producenten van mousserende wijn gerectificeerde geconcentreerde druivemost mogen gebruiken; dat om ongunstige gevolgen voor de kwaliteit te voorkomen, dient te worden bepaald dat de Lid-Staten het gebruik van geconcentreerde druivemost voor de bereiding van mousserende wijn mogen verbieden;

Overwegende dat de opgedane ervaringen de noodzaak hebben aangetoond van een nauwkeuriger aanduiding van de samenstelling van de liqueur de tirage die voor de bereiding van mousserende wijn wordt gebruikt, met name wat v.m.q.p.r.d. betreft; dat de wijn die wordt gebruikt om een suspensie van fermenten in een wijnprodukt te vormen, nie noodzakelijkerwijs van dezelfde oorsprong behoeft te zijn als de wijn waaraan deze suspensie wordt toegevoegd om de koolzuurontwikkeling op gang te brengen;

Overwegende dat enerzijds de ligging van de wijngaard en de van jaar tot jaar verschillende weersomstandigheden en anderzijds de maatregelen op wijnbouwgebied, en met name de onmiddellijk na de druivenoogst toegepaste oenologische procédés en behandelingen, in ruime mate de kenmerken van een v.m.q.p.r.d. bepalen; dat daarom, maar ook om het gevaar voor bedrieglijke manipulatie telkens wanneer de grondstoffen van eigenaar veranderen, te beperken, dient te worden bepaald dat de verwerking van de druiven tot most en van de aldus verkregen most tot wijn, alsmede de bereiding van mousserende wijn uit deze produkten, moet plaatsvinden binnen of in de onmiddellijke nabijheid van het bepaalde gebied waar de gebruikte druiven zijn geoogst;

Overwegende dat het, om eventuele verliezen voor de betrokken bereiders van v.m.q.p.r.d. als gevolg van wijzigingen ten opzichte van bestaande traditionele handelsgebruiken te vermijden, dienstig is de Lid-Staten de mogelijkheid te bieden om, bij wijze van uitzondering, toe te staan dat een v.m.q.p.r.d. wordt bereid door de cuvée te corrigeren door toevoeging van een of meer wijnbouwprodukten die niet afkomstig zijn uit het bepaalde gebied waarvan de mousserende wijn de naam draagt; dat het voorts van belang is de Lid-Staten de mogelijkheid te bieden om in bepaalde gevallen toe te staan dat de bereiding van een v.m.q.p.r.d. kan plaatsvinden buiten het bepaalde gebied waarvan deze mousserende wijn de naam draagt;

Overwegende dat het in verband met de toepassing van moderne bereidingsmethoden, de kwetsbaarheid van bepaalde wijnen die voor de samenstelling van de cuvée worden gebruikt en de kwaliteit van de produktie, verantwoord is de minimumduur van het bereidingsproces voor mousserende kwaliteitswijn te verkorten van negen tot zes maanden, wanneer de gisting om de wijn mousserend te maken in gesloten kuipen plaatsvindt; dat daarentegen ten einde de kwaliteit van deze mousserende wijn te verhogen, de duur van de gisting die de wijn mousserend moet maken, en de duur van de aanwezigheid van de cuvée op de wijnmoer dienen te worden verlengd;

Overwegende dat ten einde ervoor te zorgen dat aromatische mousserende kwaliteitswijn en aromatische v.m.q.p.r.d. alleen volgens traditionele methoden worden bereid, dient te worden voorgeschreven dat deze mousserende wijn slechts mag worden vervaardigd uit druivemost of gedeeltelijk gegiste druivemost van bepaalde wijnstokrassen; dat evenwel moet worden bepaald dat aromatische mousserende kwaliteitswijn mag worden vervaardigd uit wijn verkregen uit druiven van het wijnstokras „Prosecco" die in bepaalde gebieden van Italië worden geoogst, aangezien deze wijn traditiegetrouw voor de vervaardiging van aromatische mousserende wijn wordt gebruikt;

Overwegende dat met het oog op de kwaliteit van aromatische mousserende wijn en aromatische v.m.q.p.r.d. moet worden bepaald dat de toepassing van traditionele methoden de beheersing van het gistingsproces door middel van koeling of door andere fysische procédés impliceert,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bij de onderhavige verordening worden aanvullende voorschriften bij Verordening (EEG) nr. 822/87 vastgesteld ten aanzien van de produktie en de verhandeling van mousserende wijn, als omschreven in punt 15 van bijlage I van die verordening.

Deze aanvullende voorschriften zijn van toepassing op de volgende categorieën:

a) „mousserende wijn" die beantwoordt aan de definitie die in punt 15 van bijlage I van Verordening (EEG) nr. 822/87 is vermeld, en aan de bepalingen van de titels I en II van de onderhavige verordening;

b) „mousserende kwaliteitswijn", met inbegrip van aromatische mousserende kwaliteitswijn, die beantwoordt aan de definitie die in punt 15 van bijlage I van Verordening (EEG) nr. 822/87 is vermeld, en aan de bepalingen van de titels I en III van de onderhavige verordening;

c) „in bepaalde gebieden voortgebrachte mousserende kwaliteitswijn", met inbegrip van aromatische v.m.q.p.r.d., als bedoeld in artikel 1, lid 2, tweede alinea, tweede streepje, van Verordening (EEG) nr. 823/87, die beantwoordt aan de bepalingen van de titels I en III van de onderhavige verordening. Deze wijnen worden hierna v.m.q.p.r.d. genoemd.

TITEL I

Algemene bepalingen betreffende alle categorieën mousserende wijn

Artikel 2

In de onderhavige verordening wordt verstaan onder:

a) *cuvée:*

— de druivemost,

— de wijn, of

— het resultaat van de vermenging van druivemost of van wijnen met verschillende eigenschappen,

die bestemd zijn, om een bepaalde soort van de mousserende wijnen te verkrijgen;

b) *liqueur de tirage:*

het produkt dat bestemd is om aan de cuvée te worden toegevoegd ten einde de koolzuurontwikkeling op te wekken;

c) *dosagelikeur:*

het produkt dat bestemd is om aan de mousserende wijnen te worden toegevoegd, ten einde daaraan bijzondere smaakkenmerken te geven.

Artikel 3

De dosagelikeur mag slechts zijn samengesteld uit:

— saccharose,

— druivemost,

— gedeeltelijk gegiste druivemost,

— geconcentreerde druivemost,

— gerectificeerde geconcentreerde druivemost,

— wijn, of

— een mengsel hiervan,

eventueel met toevoeging van wijndistillaat.

Artikel 4

1. Onverminderd de verrijking die krachtens de bepalingen van Verordening (EEG) nr. 822/87 en, al naar gelang het geval, van Verordening (EEG) nr. 823/87 voor de bestanddelen van de cuvée is toegestaan, is iedere verrijking van de cuvée verboden.

Elke Lid-Staat mag echter, indien de weersomstandigheden op zijn grondgebied dit noodzakelijk hebben gemaakt, toestemming geven om de cuvée op de plaats waar de mousserende wijnen worden bereid te verrijken op voorwaarde:

a) dat geen enkel der bestanddelen van de cuvée reeds verrijkt is;

b) dat deze bestanddelen uitsluitend afkomstig zijn van druiven die op het grondgebied van de Lid-Staat zijn geoogst;

c) dat de verrijking in één bewerking geschiedt;

d) dat de hiernavolgende maxima niet worden overschreden:

— 3,5 % vol voor de cuvée bestaande uit bestanddelen afkomstig uit wijnbouwzone A, op voorwaarde dat het natuurlijke alcohol-volumegehalte van ieder van deze bestanddelen minstens 5 % vol bedraagt.

In jaren waarin de weersomstandigheden uitzonderlijk ongunstig zijn geweest, kan het in de vorige alinea bedoelde maximum evenwel op 4,5 % vol worden gebracht, op voorwaarde dat het natuurlijke alcohol-volumegehalte van elk der bestanddelen van de cuvée minstens 5 % vol bedraagt;

— 2,5 % vol voor de cuvée bestaande uit bestanddelen afkomstig uit wijnbouwzone B, op voorwaarde dat het natuurlijke alcohol-volumegehalte van ieder van deze bestanddelen minstens 6 % vol bedraagt.

In jaren waarin de weersomstandigheden uitzonderlijk ongunstig zijn geweest, kan het in de vorige alinea bedoelde maximum evenwel op 3,5 % vol worden gebracht, op voorwaarde dat het natuurlijke alcohol-volumegehalte van elk der bestanddelen van de cuvée minstens 6 % vol bedraagt;

— 2 % vol voor de cuvée bestaande uit bestanddelen afkomstig uit wijnbouwzones C I a), C I b), C II, C III a) of C III b), op voorwaarde dat het natuurlijke alcohol-volumegehalte van ieder van deze bestanddelen respectievelijk ten minste 7,5 % vol, 8 % vol, 8,5 % vol of 9 % vol bedraagt.

De bovenstaande maxima doen geen afbreuk aan de toepassing van artikel 67, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EEG) nr. 822/87 op de voor de vervaardiging van de in artikel 1, tweede alinea, onder a), bedoelde mousserende wijnen bestemde cuvées;

e) dat de toegepaste methode bestaat in de toevoeging van droge saccharose, geconcentreerde druivemost of gerectificeerde geconcentreerde druivemost.

De verrijking mag geschieden door toevoeging van saccharose of geconcentreerde druivemost wanneer deze methode in de betrokken Lid-Staat hetzij van oudsher, hetzij bij wijze van uitzondering, wordt toegepast, overeenkomstig de op 24 november 1974 geldende voorschriften. De Lid-Staten mogen het gebruik van geconcentreerde druivemost echter uitsluiten.

2. Toevoeging van liqueur de tirage en toevoeging van dosagelikeur worden niet beschouwd als verrijking, noch als verzoeting.

De toevoeging van liqueur de tirage mag geen verhoging van het totaal alcohol-volumegehalte van de cuvée veroorzaken van meer dan 1,5 %vol.

De toevoeging van dosagelikeur geschiedt zodanig dat het effectief alcohol-volumegehalte van de mousserende wijnen met niet meer dan 0,5 % vol wordt verhoogd.

3. Verzoeting van de cuvée en van de bestanddelen daarvan is verboden.

4. Afgezien van eventuele, overeenkomstig Verordening (EEG) nr. 822/87 op de bestanddelen hiervan toegepaste

aanzuring of ontzuring, mag de cuvée worden aangezuurd of ontzuurd.

Aanzuring en ontzuring van de cuvée sluiten elkaar wederkerig uit.

Aanzuring mag slechts geschieden met maximaal 1,50 g/l, dat wil zeggen 20 milli-equivalenten per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur.

In jaren waarin de weersomstandigheden uitzonderlijk zijn geweest kan de maximumgrens van 1,50 g/l, dat wil zeggen 20 milli-equivalenten per liter, worden gebracht op 2,50 g/l, dat wil zeggen 34 milli-equivalenten per liter, mits het natuurlijke zuurgehalte der produkten niet minder dan 3 g/l bedraagt, dat wil zeggen 40 milli-equivalenten per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur.

5. De uitvoeringsbepalingen van dit artikel, en met name de machtigingen tot uitzonderlijke verrijking en aanzuring bedoeld in lid 1, onder d), eerste streepje, tweede alinea, en tweede streepje, tweede alinea, alsmede in lid 4, vierde alinea, worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 83 van Verordening (EEG) nr. 822/87.

Artikel 5

1. Het koolzuur dat de mousserende wijnen bevatten, mag alleen afkomstig zijn van de alcoholische vergisting van de cuvée waaruit de betrokken wijn is bereid.

2. Genoemde vergisting mag, behalve wanneer het gisting betreft die is bedoeld om druiven of druivemost of gedeeltelijk gegiste druivemost rechtstreeks in mousserende wijn om te zetten, alleen het gevolg zijn van de toevoeging van liqueur de tirage.

Zij mag slechts in flessen of in hermetisch gesloten gistkuipen plaatsvinden.

3. Het gebruik van koolzuur bij toepassing van het procédé van overheveling door tegendruk is toegestaan onder controle en mits hierdoor de koolzuurdruk in de mousserende wijnen niet wordt verhoogd.

4. De toepassingsbepalingen van dit artikel worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 83 van Verordening (EEG) nr. 822/87.

Artikel 6

1. De Lid-Staten onderwerpen de produktie en de afzet van de mousserende wijnen aan een controle.

2. Ieder die de mousserende wijnen vervaardigt, moet daarvan aangifte doen bij de bevoegde instantie van de Lid-Staat op het grondgebied waarvan de betrokken wijn wordt vervaardigd.

Onverminderd artikel 71 van Verordening (EEG) nr. 822/87 moet ieder die de mousserende wijnen vervaardigt, van de grondstoffen, van de cuvées en van de bereiding registers bijhouden.

3. De uitvoeringsbepalingen van dit artikel, en met name de aard van de controles, worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 83 van Verordening (EEG) nr. 822/87.

Artikel 7

1. Deze verordening is niet van toepassing op mousserende dieetwijnen, met uitzondering van het bepaalde in artikel 6.

2. De voorschriften die van toepassing zijn op het in de handel brengen van mousserende dieetwijnen en tot doel hebben verwarring tussen deze wijnen en de mousserende wijnen te voorkomen, worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 83 van Verordening (EEG) nr. 822/87.

TITEL II

Bijzondere bepalingen betreffende de in artikel 1, tweede alinea, onder a), bedoelde mousserende wijnen

Artikel 8

Het totale alcohol-volumegehalte van de cuvées die bestemd zijn voor de bereiding van mousserende wijn, bedraagt ten minste 8,5 % vol.

Artikel 9

De liqueur de tirage voor mousserende wijn mag slechts zijn samengesteld uit fermenten, gedroogd of in suspensie in een wijnprodukt, en:

— druivemost,

— gedeeltelijk gegiste druivemost,

— geconcentreerde druivemost,

— gerectificeerde geconcentreerde druivemost, of

— saccharose en wijn.

Artikel 10

Onverminderd artikel 67, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EEG) nr. 822/87 bedraagt het effectieve alcohol-volumegehalte van mousserende wijnen, met inbegrip van de alcohol die in de eventueel toegevoegde dosagelikeur is vervat, ten minste 9,5 % vol.

Artikel 11

1. Onverminderd bepalingen van meer beperkende aard die de Lid-Staten voor de op hun grondgebied voortgebrachte mousserende wijnen mogen toepassen, mag het totale zwaveldioxydgehalte van mousserende wijnen niet meer dan 235 mg/l bedragen.

2. Indien de weersomstandigheden zulks in bepaalde wijnbouwzones van de Gemeenschap noodzakelijk hebben gemaakt, kunnen de betrokken Lid-Staten toestaan dat het totale maximumgehalte aan zwaveldioxyde voor de in lid 1 bedoelde wijnen die op hun grondgebied zijn voortgebracht, met maximaal 40 mg/l wordt verhoogd, mits de wijn waarvoor deze toestemming werd verleend, niet uit de betrokken Lid-Staten wordt verzonden.

3. De Commissie legt het Europese Parlement en de Raad vóór 1 april 1993 in het licht van de opgedane ervaring een verslag over de maximumgehalten aan zwaveldioxyde voor, in voorkomend geval vergezeld van voorstellen waarover de Raad vóór 1 september 1993, volgens de procedure van artikel 43, lid 2, van het Verdrag, besluit.

4. De uitvoeringsbepalingen van dit artikel worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 83 van Verordening (EEG) nr. 822/87.

TITEL III

Bijzondere bepalingen betreffende mousserende kwaliteitswijn en v.m.q.p.r.d.

Artikel 12

1. Het totale alcohol-volumegehalte

a) van cuvées die voor de bereiding van mousserende kwaliteitswijn zijn bestemd, bedraagt ten minste 9 % vol;

b) van cuvées die voor de bereiding van v.m.q.p.r.d. zijn bestemd, bedraagt ten minste

— 9,5 % vol in de wijnbouwzones C III,

— 9 % vol in de andere wijnbouwzones.

Cuvées die zijn bestemd voor de bereiding van bepaalde, op een nog vast te stellen lijst voorkomende v.m.q.p.r.d. en die op basis van één enkele druivesoort worden bereid, mogen echter een totaal alcohol-volumegehalte van niet minder dan 8,5 % vol hebben.

2. De lijst van de in lid 1, onder b), tweede alinea, bedoelde v.m.q.p.r.d. wordt vastgesteld volgens de procedure van artikel 83 van Verordening (EEG) nr. 822/87.

Artikel 13

Het effectieve alcohol-volumegehalte van mousserende kwaliteitswijn en v.m.q.p.r.d., met inbegrip van de alcohol in de eventueel toegevoegde dosagelikeur, moet ten minste 10 % vol bedragen.

Artikel 14

1. V.m.q.p.r.d. mag uitsluitend worden verkregen of bereid:

— uit in het bepaalde gebied geoogste druiven van wijnstokrassen die op de in artikel 4, lid 1, van Verordening (EEG) nr. 823/87 bedoelde lijst voorkomen;

— door verwerking van de in het eerste streepje bedoelde druiven tot most en van de aldus verkregen most tot wijn alsmede door de verwerking van deze produkten tot mousserende wijn, binnen het bepaalde gebied waar de gebruikte druiven zijn geoogst.

2. In afwijking van lid 1, eerste streepje, mag, wanneer het om een traditionele methode gaat die door specifieke bepalingen van de producerende Lid-Staat wordt geregeld, deze Lid-Staat bij uitdrukkelijke vergunningen en op voorwaarde dat passende controle plaatsvindt tot en met uiterlijk 31 december 1995 toestaan dat v.m.q.p.r.d. wordt verkregen door de grondstof voor deze wijn te corrigeren door toevoeging van een of meer wijnbouwprodukten die niet afkomstig zijn uit het bepaalde gebied waarvan deze wijn de naam draagt, op voorwaarde dat:

— de voor toevoeging gebruikte wijnbouwprodukten niet binnen dat bepaalde gebied met dezelfde kenmerken worden geproduceerd als de produkten van buiten dat gebied;

— deze correctie strookt met de oenologische procédés en de definities van Verordening (EEG) nr. 822/87;

— het totale volume van de toegevoegde wijnbouwprodukten die niet afkomstig zijn uit het bepaalde gebied niet meer bedraagt dan 10 % van het totale volume van de gebruikte produkten afkomstig van het bepaalde gebied. De Commissie kan de Lid-Staat evenwel volgens de procedure van artikel 83 van Verordening (EEG) nr. 822/87 machtigen om, in uitzonderlijke gevallen, een toevoegingspercentage van meer dan 10 doch niet meer dan 15 toe te staan.

3. In afwijking van lid 1, tweede streepje, mag een v.m.q.p.r.d. worden bereid in een in de onmiddellijke nabijheid gelegen gebied indien de betrokken Lid-Staat bij uitdrukkelijke toestemming en onder bepaalde voorwaarden hierin heeft voorzien.

Bovendien mogen de Lid-Staten door middel van individuele vergunningen of uitdrukkelijke vergunningen met een geldigheidsduur van minder dan vijf jaar en op voorwaarde dat een passende controle plaatsvindt, toestaan dat een v.m.q.p.r.d. zelfs buiten een gebied in de onmiddellijke nabijheid van het betrokken bepaalde gebied wordt bereid:

a) wanneer het om een traditionele methode gaat die ten minste sedert 24 november 1974 in gebruik is of, voor de Lid-Staten die na dat tijdstip tot de Gemeenschap zijn toegetreden, vóór de datum van inwerkingtreding van hun Toetredingsakte;

b) in de andere gevallen en als het om een methode gaat die vóór 1 september 1989 in gebruik was, gedurende een overgangsperiode die op 31 augustus 1992 afloopt.

4. De uitvoeringsbepalingen van dit artikel worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 83 van Verordening (EEG) nr. 822/87.

Zij behelzen met name de afbakening van de gebieden in de onmiddellijke nabijheid van een bepaald gebied, met name rekening houdend met de geografische ligging en de administratieve structuren.

Artikel 15

1. Voor de bereiding van de liqueur de tirage die voor de bereiding van een mousserende kwaliteitswijn is bestemd, mogen behalve gedroogde fermenten of fermenten in oplossing in een wijnprodukt, saccharose en al dan niet gerectificeerde geconcentreerde druivemost slechts worden gebruikt:

— druivemost of gedeeltelijk gegiste druivemost waaruit wijn kan worden bereid die tot tafelwijn kan worden verwerkt,

— wijn die tot tafelwijn kan worden verwerkt,

— tafelwijn of

— v.q.p.r.d.

Voor de bereiding van de liqueur de tirage die voor de bereiding van v.m.q.p.r.d. is bestemd, mogen behalve gedroogde fermenten of fermenten in oplossing in een wijnprodukt, saccharose en al dan niet gerectificeerde geconcentreerde druivemost uitsluitend worden gebruikt:

— druivemost,

— gedeeltelijk gegiste druivemost,

— wijn,

— v.q.p.r.d.,

die geschikt is voor de bereiding van dezelfde v.m.q.p.r.d. als die waaraan de liqueur de tirage wordt toegevoegd.

2. In afwijking van punt 15 van bijlage I bij Verordening (EEG) nr. 822/87 moet mousserende kwaliteitswijn en v.m.q.p.r.d. wanneer hij in gesloten recipiënten bij een temperatuur van 20 °C wordt bewaard, een overdruk hebben van ten minste 3,5 bar.

Voor mousserende kwaliteitswijn en v.m.q.p.r.d. in recipiënten van minder dan 25 centiliter behoeft de overdruk slechts 3 bar te bedragen.

3. De uitvoeringsbepalingen van dit artikel worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 83 van Verordening (EEG) nr. 822/87.

Artikel 16

1. Onverminderd de bepalingen van meer beperkende aard die de Lid-Staten mogen toepassen voor de op hun grondgebied voortgebrachte mousserende kwaliteitswijnen en de v.m.q.p.r.d., mag het totale zwaveldioxydegehalte van deze mousserende wijnen niet meer bedragen dan 185 mg/l.

2. Indien de weersomstandigheden zulks in bepaalde wijnbouwzones van de Gemeenschap noodzakelijk hebben gemaakt, kunnen de betrokken Lid-Staten toestaan dat het totale maximumgehalte aan zwaveldioxyde voor de in lid 1 bedoelde wijnen die op hun grondgebied zijn voortgebracht, met maximaal 40 mg/l wordt verhoogd, mits de wijn waarvoor deze toestemming werd verleend, niet uit de betrokken Lid-Staten wordt verzonden.

3. De Commissie legt het Europese Parlement en de Raad vóór 1 april 1993 in het licht van de opgedane ervaring een rapport over de maximumgehalten aan zwaveldioxyde voor, in voorkomend geval vergezeld van voorstellen waarover de Raad vóór 1 september 1993 besluit volgens de procedure van artikel 43, lid 2, van het Verdrag.

4. De uitvoeringsbepalingen van dit artikel worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 83 van Verordening (EEG) nr. 822/87.

Artikel 17

1. De duur van het bereidingsproces van mousserende kwaliteitswijn en van v.m.q.p.r.d. met inbegrip van de rijping in het produktiebedrijf en gerekend vanaf de gisting die bestemd is om de wijn mousserend te maken, mag niet korter zijn dan:

a) zes maanden, wanneer de gisting om de wijn mousserend te maken, in gesloten kuipen plaatsvindt,

b) negen maanden, wanneer de gisting om de wijn mousserend te maken, op fles plaatsvindt.

2. De duur van de gisting die bestemd is om de cuvée mousserend te maken en de duur van de aanwezigheid van de cuvée op de wijnmoer bedragen ten minste:

a) bij de methode van gisting in gesloten kuipen:

— tachtig dagen;

— dertig dagen, wanneer de gisting plaatsvindt in recipiënten die van agitatoren zijn voorzien;

b) bij de methode van gisting op fles: zestig dagen.

3. De Raad kan vóór 1 september 1993 op voorstel van de Commissie, met gekwalificeerde meerderheid van stemmen de in de lid 2 vermelde termijnen voor de duur van de gisting en de aanwezigheid op de wijnmoer wijzigen op een wijze die met de stand van wetenschap en techniek verenigbaar is.

4. De uitvoeringsbepalingen van dit artikel worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 83 van Verordening (EEG) nr. 822/87.

Artikel 18

1. Bij de bereiding van aromatische mousserende kwaliteitswijn mag voor de samenstelling van de cuvée uitsluitend gebruik worden gemaakt van druivemost of gedeeltelijk gegiste druivemost verkregen uit de wijnstokrassen die voorkomen op de lijst in bijlage I. Hetzelfde geldt voor aromatische v.m.q.p.r.d., mits deze rassen als geschikt zijn erkend voor het voortbrengen van v.q.p.r.d. in het bepaalde gebied waarvan deze v.m.q.p.r.d. de naam dragen.

Bij de bereiding van aromatische mousserende kwaliteitswijn mag evenwel voor de samenstelling van de cuvée gebruik worden gemaakt van wijn verkregen uit druiven van het wijnstokras „Prosecco" die in de gebieden Trentino-Alto Adige, Veneto en Friuli-Venezia Giulia zijn geoogst.

De beheersing van het gistingsproces vóór en na de samenstelling van de cuvée mag, om de cuvée mousserend te maken, slechts geschieden door middel van koeling of door andere fysische procédés.

Toevoeging van een dosagelikeur is verboden.

2. In afwijking van artikel 13 mag het effectieve alcohol-volumegehalte van aromatische mousserende kwaliteitswijn en aromatische v.m.q.p.r.d. niet lager zijn dan 6 % vol.

Het totale alcohol-volumegehalte van aromatische mousserende kwaliteitswijn en aromatische v.m.q.p.r.d. moet ten minste gelijk zijn aan 10 % vol.

3. In afwijking van artikel 15, lid 2, eerste alinea, moet aromatische mousserende kwaliteitswijn en aromatische v.m.q.p.r.d., wanneer hij in gesloten recipiënten bij een temperatuur van 20 °C wordt bewaard, een overdruk hebben van ten minste 3 bar.

4. In afwijking van artikel 17 mag de duur van het bereidingsproces van aromatische mousserende kwaliteitswijn en aromatische v.m.q.p.r.d. niet korter zijn dan één maand.

Artikel 19

De producerende Lid-Staten kunnen aanvullende of strengere kenmerken en voorwaarden vaststellen voor de produktie en het verkeer van de in deze titel bedoelde en op hun grondgebied voortgebrachte mousserende kwaliteitswijnen

TITEL IV

Slotbepalingen

Artikel 20

De voor de toepassing van dit artikel te hanteren analysemethoden zijn de in artikel 74 van Verordening (EEG) nr. 822/87 bedoelde methoden.

Artikel 21

De Lid-Staten en de Commissie verstrekken elkaar de voor de toepassing van deze verordening benodigde gegevens. De wijze waarop de genoemde gegevens worden medegedeeld en verspreid, wordt vastgesteld volgens de procedure van artikel 83 van Verordening (EEG) nr. 822/87.

Artikel 22

Mousserende wijn van elke in artikel 1 bedoelde categorie die in overeenstemming was met de op het tijdstip van de bereiding geldende bepalingen van deze verordening of van Verordening (EEG) nr. 358/79, en waarvan de bereidingswijze of bepaalde analytische kenmerken niet meer in overeenstemming zijn met de bepalingen van deze verordening als gevolg van een daarin aangebrachte wijziging, mag voor verkoop worden opgeslagen, in het verkeer worden gebracht en worden uitgevoerd, zolang de voorraad strekt.

Artikel 23

1. Verordening (EEG) nr. 358/79 wordt ingetrokken.

2. Verwijzingen naar de krachtens lid 1 ingetrokken verordening worden gelezen als verwijzingen naar de onderhavige verordening en volgens de in bijlage II opgenomen concordantietabel.

Artikel 24

Deze verordening treedt in werking op de dag van haar bekendmaking in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen.*

Zij is van toepassing met ingang van 1 september 1992.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke Lid-Staat.

Gedaan te Brussel, 13 juli 1992.

Voor de Raad

De Voorzitter

J. GUMMER

BIJLAGE I

Lijst van wijnstokrassen waaruit aromatische mousserende kwaliteitswijnen en aromatische v.m.q.p.r.d. mogen worden vervaardigd

Aleatico N
Ασύρτικο (Assyrtiko)
Bourboulenc
Brachetto N
Clairette
Colombard
Freisa N
Gamay
Gewürztraminer
Girò N
Γλυκέρυδρα (Glykerythra)
Huxelrebe
Macabeu,
Alle malvasia-rassen
Mauzac wit en rosé
Monica N
Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Müller-Thurgau
Alle muskaat rassen
Parellada
Perle
Picpoul
Poulsard
Prosecco
Ροδίτης (Roditis)
Scheurebe

BIJLAGE II

Concordantietabel

Verordening (EEG) nr. 358/79	Deze verordening
Artikel 1	Artikel 1, eerste alinea
Artikel 2, eerste alinea, punt 1	Artikel 1, tweede alinea, onder a)
Artikel 2, eerste alinea, punt 2	Artikel 1, tweede alinea, onder b)
Artikel 2, tweede alinea	Artikel 1, tweede alinea, onder c)
Artikel 3	Artikel 2
Artikel 4, lid 2	Artikel 3
Artikel 5	Artikel 4
Artikel 6	Artikel 5
Artikel 7	Artikel 6
Artikel 9	Artikel 7
Artikel 10	Artikel 8
Artikel 10 bis	Artikel 9
Artikel 11	Artikel 10
Artikel 12	Artikel 11
Artikel 13	Artikel 12
Artikel 14	Artikel 13
Artikel 14 bis	Artikel 14
Artikel 15	Artikel 15
Artikel 16	Artikel 16
Artikel 17	Artikel 17
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
Bijlage I	Bijlage I