I

(Actos cuya publicación es una condición para su aplicabilidad)

REGLAMENTO (CEE) Nº 2332/92 DEL CONSEJO

de 13 de julio de 1992

relativo a los vinos espumosos producidos en la Comunidad

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 43,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo (1),

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 358/79 del Consejo, de 5 de febrero de 1979, relativo a los vinos espumosos producidos en la Comunidad, definidos en el número 13 del Anexo II del Reglamento (CEE) nº 337/79 (2), ha sido modificado de forma sustancial; que, como consecuencia de las numerosas y sucesivas operaciones de codificación que se han producido en la normativa comunitaria del sector vitivinícola, conviene, en aras de una mayor racionalidad y claridad, proceder igualmente a la codificación de dicho Reglamento;

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 822/87 del Consejo, de 16 de marzo de 1987, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola (3), incluye normas relativas a la elaboración y comercialización de los vinos de mesa; que resulta necesario completar dicha regulación adoptando las disposiciones correspondientes para todos los vinos espumosos producidos en la Comunidad, teniendo en cuenta que los vinos espumosos de calidad producidos en regiones determinadas («vecprd») son vcprd espumosos; que, por tal motivo, deben cumplir asimismo las disposiciones previstas por el Reglamento (CEE) nº 823/87 del Consejo, de 16 de marzo de 1987, por el que se establecen disposiciones específicas relativas a los vinos de calidad producidos en regiones determinadas (4); que conviene establecer las normas especiales de producción y de comercialización de dichos vinos espumosos;

Considerando que es conveniente someter dichos vinos espumosos a un sistema dotado de disciplinas comunes de producción, comercialización y control que permita, manteniendo las distinciones cualitativas, evitar las distorsiones de competencia y garantizar la protección del consumidor;

Considerando que dicha medida contribuirá a guiar al consumidor en su elección proporcionándole, en particular, la garantía de que cada producto que se le presenta cumple los requisitos de calidad especiales; que, por lo mismo, tal medida puede proteger los intereses del productor, favorecer los intercambios intracomunitarios, incrementar la demanda y, por consiguiente, garantizar una ampliación de los mercados de la viticultura;

Considerando que resulta necesario que todos los vinos espumosos así como los mostos de uva y los vinos utilizados para su producción estén sometidos a unos requisitos mínimos de calidad; que es conveniente, por consiguiente, prever que los productos de base anteriormente citados sean vinos de mesa o productos aptos para la obtención de vinos de mesa, o vcprd o productos aptos para la obtención de vcprd;

Considerando que es conveniente que los requisitos de calidad afecten, además de a los productos de base, a los modos de elaboración así como a los productos obtenidos; que, además, es de interés para el productor y para el consumidor prever un envasado adecuado;

Considerando que, habida cuenta la admisión del mosto de uva concentrado rectificado en la vinificación por el Reglamento (CEE) nº 822/87, y con el fin de conceder la preferencia como materia de base para la elaboración de los

(1) DO nº C 149 de 18. 6. 1990, p. 263.
(2) DO nº L 54 de 5. 3. 1979, p. 130. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 1759/92 (DO nº L 180 de 1. 7. 1992, p. 31).
(3) DO nº L 84 de 27. 3. 1987, p 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 1756/92 (DO nº L 180 de 1. 7. 1992, p. 27).
(4) DO nº L 84 de 27. 3. 1987, p. 59. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 3896/91. (DO nº L 368 de 31. 12. 1991, p. 3).

vinos espumosos a los productos procedentes de la vid, conviene prever que las elaboraciones de vinos espumosos puedan utilizar el mosto de uva concentrado rectificado; que, para evitar efectos negativos sobre la calidad, debe contemplarse la posibilidad de que los Estados miembros prohiban la utilización de mosto de uva conentrado para la elaboración de vinos espumosos;

Considerando que la experiencia adquirida demuestra la necesidad de precisar mejor la composición del licor de tiraje utilizado para la elaboración de vinos espumosos, en particular para los vecprd, que el vino empleado para constituir una suspensión vínica de levadura no debe ser necesariamente del mismo origen que el vino al que se añada dicha suspensión para provocar la formación de espuma;

Considerando que tanto el lugar de implantación de un viñedo y las condiciones climáticas que en él imperan cada año como las medidas vitivinícolas, y sobre todo los procedimientos y el tratamiento enológicos utilizados justo después de la recolección de la uva, determinan en gran medida las características de un vecprd; que por ello, pero también para disminuir el riesgo de manipulación desleal que pudiera producirse con ocasión de los cambios sucesivos de propietario de la materia prima, conviene disponer que la transformación de las uvas en mosto y del mosto así obtenido en vino, al igual que la elaboración del vino espumso a partir de dichos productos, deberán efectuarse en el interior o en las inmediaciones de la región vinícola determinada en la que se hayan recogido las uvas empleadas;

Considerando que a fin de evitar a los productores de los vecprd afectados las pérdidas ocasionadas por la ruptura de los usos comerciales tradicionales, es oportuno conceder a los Estados miembros la posibilidad de permitir que, con carácter excepcional, se elabore un vecprd, corrigiendo el vino de base mediante la incorporación de uno o de varios productos vitivinícolas que no sean originarios de la región determinada cuyo nombre lleva dicho vino espumoso; que es necesario, por otra parte, conceder a los Estados miembros la posibilidad de autorizar, en determinados casos, que la elaboración de un vecprd, se efectúe fuera de la región determinada cuyo nombre lleva dicho vino espumoso;

Considerando que la aplicación de métodos de elaboración modernos, la fragilidad de determinados vinos utilizados para la composición del vino base y el nivel cualitativo de la producción justifican reducir de nueve a seis meses la duración mínima del proceso de elaboración para los vinos espumosos de calidad, cuando la fermentación destinada a transformarlos en vinos espumosos haya tenido lugar en depósito cerrado; que, por el contrario, con objeto de aumentar la calidad de dichos vinos espumosos, es conveniente ampliar la duración de la fermentación destinada a producir vino base espumoso y la duración de la presencia del vino base en las lías;

Considerando que, con objeto de limitar la elaboración de vinos espumosos de calidad de tipo aromático y vecprd de tipo aromático mediante las prácticas tradicionales, resulta necesario precisar que dichos vinos espumosos únicamente podrán obtenerse a partir de mostos de uva o de mostos de uva parcialmente fermentados resultantes de determinadas variedades; que, no obstante, procede prever que los vinos espumosos de calidad de tipo aromático podrán obtenerse a partir de vino resultante de uva de la variedad «Prosecco» cosechado en determinadas regiones de Italia, dado que dichos vinos se utilizan tradicionalmente para la producción de vinos espumosos de tipo aromático;

Considerando que, con objeto de garantizar la calidad de vinos espumosos de calidad tipo aromático y vecprd de tipo aromático, procede precisar que la utilización de prácticas tradicionales entraña el predominio del proceso de fermentación por refrigeración o mediante otros métodos físicos,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El presente Reglamento establece las normas complementarias a las del Reglamento (CEE) nº 822/87 en lo que se refiere a la producción y comercialización de los vinos espumosos, definidos en el punto 15 del Anexo I de dicho Reglamento.

Estas normas complementarias se aplicarán a las siguientes categorías:

a) «vino espumoso» a los vinos que respondan a la definición que figura en el número 15 del Anexo I del Reglamento (CEE) nº 822/87 y cumplan lo dispuesto en los títulos I y II presente Reglamento;

b) «vino espumoso de calidad», incluidos los de tipo aromático, a los vinos que respondan a la definición que figura en el número 15 del Anexo I del Reglamento (CEE) nº 822/87 y cumplan lo dispuesto en los títulos I y III del presente Reglamento;

c) «vino espumoso de calidad producido en una región determinada», incluidos los de tipo aromático, a los vinos contemplados en el segundo guión del párrafo segundo del apartado 2 del artículo 1 del Reglamento (CEE) nº 823/87 que respondan o la dispuesto en los títulos I y III del presente Reglamento. Estos vinos se denominarán en lo sucesivo «vecprd».

TÍTULO I

Disposiciones generales relativas a todas las categorías de vinos espumosos

Artículo 2

A efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

a) *vino base:*

— el mosto de uva,

— el vino, o

— el resultado de la mezcla de mostos de uva o de vinos que tengan características diferentes,

destinados a obtener un determinado tipo de vinos espumosos;

b) *licor de tiraje:*

el producto que se destina a ser añadido al vino base para provocar la producción de espuma;

c) *licor de expedición:*

el producto que se destina a ser añadido a los vinos espumosos, con objeto de conferirles características gustativas especiales.

Artículo 3

El licor de expedición únicamente podrá componerse de:

— sacarosa,

— mosto de uva,

— mosto de uva parcialmente fermentado,

— mosto de uva concentrado,

— mosto de uva concentrado rectificado,

— vino, o

— una mezcla de dichos productos,

con adición, en su caso, de destilado de vino.

Artículo 4

1. Sin perjuicio del aumento artificial del grado alcohólico natural autorizado en virtud de lo dispuesto en el Reglamento (CEE) nº 822/87 y, según los casos, en el Reglamento (CEE) nº 823/87 para los componentes del vino base, queda prohibido todo aumento artificial del grado alcohólico natural del vino base.

No obstante, cada Estado miembro podrá autorizar, cuando las condiciones climáticas de su territorio lo hagan necesario, el aumento artificial del grado alcohólico natural del vino base en los lugares de elaboración de vinos espumosos, siempre que:

a) ninguno de los componentes del vino base haya sido ya objeto de un aumento artificial del grado alcohólico natural;

b) dichos componentes se hayan obtenido exclusivamente de uva recolectada en su territorio;

c) la operación de aumento artificial del grado alcohólico natural se efectúe una sola vez;

d) no se superen los límites siguientes:

— 3,5 % vol para el vino base constituido por componentes procedentes de la zona vitícola A, siempre que el grado alcohólico volumétrico natural de cada uno de dichos componentes sea por lo menos igual al 5 % vol.

No obstante, los años en que las condiciones climáticas hayan sido excepcionalmente desfavorables, el límite del 3,5 % vol podrá fijarse en el 4,5 % vol, siempre que el grado alcohólico volumétrico natural de cada uno de los componentes del vino base sea por lo menos igual al 5 % vol.

— 2,5 % vol para el vino base constituido por componentes procedentes de la zona vitícola B, siempre que el grado alcohólico volumétrico natural de cada uno de dichos componentes sea por lo menos igual al 6 % vol.

No obstante, los años en que las condiciones climáticas hayan sido excepcionalmente desfavorables, el límite del 2,5 % vol podrá fijarse en el 3,5 % vol, siempre que el grado alcohólico volumétrico natural de cada uno de los componentes del vino base sea por lo menos igual al 6 % vol.

— 2 % vol para el vino base constituido por componentes procedentes de las zonas vitícolas C I a), C I b), C II, C III a) o C III b), siempre que los grados alcohólicos volumétricos naturales de cada uno de dichos componentes sean por lo menos iguales al 7,5 % vol, 8 % vol, 8,5 % vol o 9 % vol, respectivamente.

Los límites anteriormente indicados no prejuzgarán la aplicación de las disposiciones previstas en el párrafo segundo del apartado 2 del artículo 67 del Reglamento (CEE) nº 822/87, a los vinos base destinados a la elaboración de vinos espumosos a que se refiere la letra a) del párrafo segundo del artículo 1;

e) que el método utilizado sea la adición de sacarosa, de mosto de uva concentrado o de mosto de uva concentrado rectificado.

El enriquecimineto podrá realizarse mediante adición de sacarosa o de mosto concentrado cuando este método se practique de modo tradicional o excepcional en el Estado miembro de que se trate, de conformidad con la normativa en vigor el 24 de noviembre de 1974. No obstante, los Estados miembros podrán excluir la utilización del mosto de uva concentrado.

2. La adición del licor de tiraje y la adición del licor de expedición no se considerarán aumento artificial del grado alcohólico natural ni edulcoración.

La adición del licor de tiraje no podrá implicar un aumento del grado alcohólico volumétrico total del vino base superior al 1,5 % vol.

La adición del licor de expedición se efectuará de forma que no aumente en más del 0,5 % vol el grado alcohólico volumétrico adquirido de los vinos espumosos.

3. Queda prohibida la edulcoración del vino base y de sus componentes.

4. Además de las posibles acidificaciones o desacidificaciones practicadas en sus componentes con arreglo a lo

dispuesto en el Reglamento (CEE) nº 822/87, el vino base podrá ser objeto de una acidificación o desacidificación.

La acidificación y la desacidificación del vino base se excluirán mutuamente.

La acidificación únicamente podrá efectuarse hasta el límite de 1,50 gramos por litro expresado en ácido tártrico, es decir, 20 miliequivalentes por litro.

Los años en que las condiciones climáticas hayan sido excepcionales, el límite máximo de 1,50 gramos por litro, es decir, 20 miliequivalentes por litro, podrá aumentarse hasta 2,50 gramos por litro, es decir, 34 miliequivalentes por litro, siempre que la acidez natural de los productos no sea inferior a 3 gramos por litro, expresada en ácido tártrico, es decir, 40 miliequivalentes por litro.

5. Las normas de desarrollo del presente artículo y, en particular, las autorizaciones de aumento artificial del grado alcohólico natural y de acidificación excepcionales contempladas en el segundo párrafo, primer guión, punto d), apartado 1 y en el segundo guión, párrafo segundo, así como en el párrafo cuarto del apartado 4, se adoptarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 83 del Reglamento (CEE) nº 822/87.

Artículo 5

1. El anhídrido carbónico contenido en los vinos espumosos únicamente podrá preceder de la fermentación alcohólica del vino base a partir de la cual se elabore el vino considerado.

2. Dicha fermentación únicamente podrá resultar de la adición del licor de tiraje, a menos que se trate de la fermentación destinada a transformar uva, mosto de uva o mosto de uva parcialmente fermentado directamente en vino espumoso.

Únicamente podrá efectuarse en botellas o en depósito cerrado.

3. Queda autorizada la utilización de anhídrido carbónico en el caso del procedimiento de trasvase a contrapresión, siempre que se haga bajo control y que no se incremente la presión del anhídrido carbónico contenido en los vinos espumosos.

4. Las normas de desarrollo del presente artículo se establecerán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 83 del Reglamento (CEE) nº 822/87.

Artículo 6

1. Los Estados miembros someterán a control la producción y la comercialización de los vinos espumosos.

2. Todo elaborador de los vinos espumosos estará obligado a declararlo a la autoridad competente del Estado miembro en cuyo territorio se elabore el vino de que se trate.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 71 del Reglamento (CEE) nº 822/87, los elaboradores de los vinos espumosos estarán obligados a llevar registros de materias primas, de vinos base y de elaboración.

3. Las normas de desarrollo del presente artículo, y en particular la naturaleza de los controles, se establecerán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 83 del Reglamento (CEE) nº 822/87.

Artículo 7

1. Las disposiciones del presente Reglamento, con exclusión de las contempladas en el artículo 6 no serán aplicables a los vinos espumosos dietéticos.

2. Las normas aplicables a la comercialización de los vinos espumosos dietéticos destinadas a evitar cualquier confusión entre éstos y los vinos espumosos se adoptarán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 83 del Reglamento (CEE) nº 822/87.

TÍTULO II

Disposiciones particulares relativas a los vinos espumosos contemplados en la letra a) del párrafo segundo del artículo 1

Artículo 8

El grado alcohólico volumétrico total de los vinos base destinados a la elaboración de vinos espumosos será como mínimo del 8,5 % vol.

Artículo 9

El licor de tiraje para vinos espumosos sólo podrá componerse de levaduras, secas o en suspensión vínica, y de:

— mosto de uva,

— mosto de uva parcialmente fermentado,

— mosto de uva concentrado,

— mosto de uva concentrado rectificado, o

— sacarosa y vino.

Artículo 10

Sin perjuicio de lo dispuesto en el párrafo segundo del apartado 2 del artículo 67 del Reglamento (CEE) nº 822/87, el grado alcohólico volumétrico adquirido de los vinos espumosos, incluido el alcohol contenido en el licor de expedición que haya podido añadírseles, será como mínimo del 9,5 % vol.

Artículo 11

1. Sin perjuicio de disposiciones más restrictivas que puedan aplicar los Estados miembros a los vinos espumosos producidos en su territorio, el contenido total de anhídrido sulfuroso en los vinos espumosos no podrá exceder de 235 miligramos por litro.

2. Cuando las condiciones climáticas lo hagan necesario en determinadas zonas vitícolas de la Comunidad, los Estados miembros de que se trate podrán autorizar, para los vinos contemplados en el apartado 1, producidos en su territorio, que el contenido máximo total en anhídrido sulfuroso se aumente en 40 miligramos por litro, como máximo, siempre que los vinos que se hayan beneficiado de dicha autorización no se expidan fuera de los Estados miembros de que se trate.

3. La Comisión presentará al Parlamento Europeo y al Consejo, antes del 1 de abril de 1993, a la luz de la experiencia adquirida, un informe en materia de contenidos máximos en anhídrido sulfuroso acompañado, en su caso, de propuestas que el Consejo adoptará con arreglo al procedimiento contemplado en el apartado 2 del artículo 43 del Tratado, antes del 1 de septiembre de 1993.

4. Las normas de desarrollo del presente artículo serán aprobadas con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 83 del Reglamento (CEE) nº 822/87.

TÍTULO III

Disposiciones especiales relativas a los vinos espumosos de calidad, y a los vecprd

Artículo 12

1. El grado alcohólico volumétrico total:

a) de los vinos base destinados a la elaboración de los vinos espumosos de calidad será por lo menos de 9 % vol;

b) de los vinos base destinados a la elaboración de vecprd, será por lo menos de:

— 9,5 % vol en las zonas vitícolas C III,

— 9 % vol en las demás zonas vitícolas.

No obstante, los vinos base destinados a la elaboración de ciertos vecprd, que figuren en una lista que se establecerá y elaborados a partir de una única variedad de vid, podrán poseer un grado alcohólico volumétrico total no inferior a 8,5 % vol.

2. La lista de los vecprd, a que se refiere el párrafo segundo de la letra b) del apartado 1 se establecerá según el procedimiento previsto en el artículo 83 del Reglamento (CEE) nº 822/87.

Artículo 13

El grado alcohólico volumétrico adquirido de los vinos espumosos de calidad y de los vecprd, incluido el alcohol contenido en el licor de expedición que en su caso haya añadido, será 10 % vol como mínimo.

Artículo 14

1. Los vecprd, sólo se obtendrán o elaborarán:

— a partir de uva procedente de las variedades de vid que figuran en la lista contemplada en el apartado 1 del artículo 4 del Reglamento (CEE) nº 823/87 y que se hayan recogido en la región determinada,

— mediante transformación de la uva, a que se refiere el primer guión, en mosto y del mosto así obtenido en vino, como también mediante la elaboración de vino espumoso a partir de dichos productos, en la región determinada en donde se hayan recolectado las uvas utilizadas.

2. No obstante lo dispuesto en el primer guión del apartado 1, cuando se trate de una práctica tradicional regulada por disposiciones especiales del Estado miembro productor, dicho Estado miembro podrá permitir, hasta el 31 de diciembre de 1995 a más tardar, mediante autorizaciones expresas y sin perjuicio de un control adecuado, que un vecprd se obtenga corrigiendo el producto de base de dicho vino añadiéndole uno o varios productos vitivinícolas que no sean originarios de la región determinada cuyo nombre ostenta dicho vino, siempre que:

— este tipo de productos vitivinícolas de adición no sea producido dentro de esta región determinada, con las mismas características que las de los productos no originarios;

— esta corrección sea conforme con las prácticas enológicas y con las definiciones que contempla el Reglamento (CEE) nº 822/87;

— el volumen total de productos vitivinícolas de adición no originarios de la región determinada no sobrepase 10 % del volumen total de los productos empleados, originarios de la región determinada. No obstante, la Comisión podrá, según el procedimiento previsto en el artículo 83 del Reglamento (CEE) nº 822/87, autorizar al Estado miembro a permitir en casos excepcionales porcentajes de adición superiores a 10 % pero no superiores al 15 %.

3. No obstante lo dispuesto en el segundo guión del apartado 1, podrá elaborarse un vecprd, en una zona en la proximidad inmediata, cuando el Estado miembro interesado lo haya previsto mediante una autorización expresa y bajo determinadas condiciones.

Además, los Estados miembros, basándose en autorizaciones individuales o en autorizaciones expresas de duración inferior a cinco años, y a reserva de un control apropiado, podrán permitir que un vecprd se elabore incluso fuera de una zona en la proximidad inmediata de la región determinada en cuestión:

a) cuando se trate de una práctica tradicional en uso por lo menos desde el 24 de noviembre de 1974 o, por lo que se refiere a los Estados miembros que se hayan adherido a la Comunidad después de esta fecha, antes de la fecha en que la adhesión haya surtido efecto;

b) en los demás casos, y si se trata de una práctica en uso antes del 1 de septiembre de 1989, durante un período transitorio que finalizará el 31 de agosto de 1992.

4. Las normas de desarrollo del presente artículo se establecerán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 83 del Reglamento (CEE) nº 822/87.

Se referirán, en particular, a la delimitación de las zonas en la proximidad inmediata de una región determinada, teniendo en cuenta, en particular, la situación geográfica y las estructuras administrativas.

Artículo 15

1. Para la preparación del licor de tiraje destinado a la elaboración de un vino espumoso de calidad, únicamente podrá utilizarse, además de levaduras secas o en suspensión vínica, sacarosa y mosto de uva concentrado, rectificado o no:

— mosto de uva o mosto de uva parcialmente fermentado a partir de los cuales pueda obtenerse un vino apto para la obtención de un vino de mesa,

— vinos aptos para la obtención de un vino de mesa,

— vinos de mesa,

o

— vecprd.

Para la preparación del licor de tiraje destinado a la elaboración de un vecprd, sólo podrán utilizarse, además de levaduras secas o en suspensión vínica, sacarosa y mosto de uva concentrado, rectificado o no:

— mosto de uva,

— mosto de uva parcialmente fermentado,

— vino,

— vecprd,

aptos para la obtención del mismo vecprd, que aquel al que se añada el licor de tiraje.

2. No obstante lo dispuesto en el punto 15 del Anexo I del Reglamento (CEE) nº 822/87, los vinos espumosos de calidad y los vecprd, acusarán, cuando se conserven a la temperatura de 20 °C en recipientes cerrados, una sobrepresión mínima de 3,5 bar.

No obstante, para los vinos espumosos de calidad y los vecprd contenidos en recipientes de una capacidad inferior a 25 centílitros, la sobrepresión mínima será de 3 bar.

3. Las normas de desarrollo del presente artículo se establecerán según el procedimiento previsto en el artículo 83 del Reglamento (CEE) nº 822/87.

Artículo 16

1. Sin perjuicio de disposiciones más restrictivas que puedan aplicar los Estados miembros a los vinos espumosos de calidad y a los vecprd, producidos en su territorio, el contenido total en anhídrido sulfuroso de estos vinos espumosos no podrá exceder de 185 miligramos por litro.

2. Cuando las condiciones climáticas lo hagan necesario en determinadas zonas vinícolas de la Comunidad, los Estados miembros afectados podrán autorizar, para los vinos contemplados en el apartado 1 producidos en su territorio, que el contenido máximo total en anhídrido sulfuroso se aumente en 40 miligramos por litro, como máximo, siempre que los vinos que se hayan beneficiado de dicha autorización no se expidan fuera de los Estados miembros de que se trate.

3. La Comisión presentará al Parlamento Europeo y al Consejo antes del 1 de abril de 1993, a la luz de la experiencia adquirida, un informe en materia de contenidos máximos en anhídrido sulfuroso acompañado, en su caso, de propuestas que el Consejo adoptará antes del 1 de septiembre de 1993 con arreglo al procedimiento contemplado en el apartado 2 del artículo 43 del Tratado.

4. Las normas de desarrollo del presente artículo se aprobarán con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 83 del Reglamento (CEE) nº 822/87.

Artículo 17

1. La duración del proceso de elaboración de los vinos espumosos de calidad y de los vecprd, incluido el envejecimiento en la empresa de producción y contada a partir de la fermentación destinada a transformarlos en vinos espumosos, no podrá ser:

a) inferior a seis meses, cuando la fermentación destinada a transformarlos en vinos espumosos haya tenido lugar en depósito cerrado;

b) inferior a nueve meses, cuando la fermentación destinada a transformarlos en vinos espumosos haya tenido lugar en botella.

2. La duración de la fermentación destinada a obtener el vino base espumoso y el período de contacto del vino base con las lías será como mínimo la siguiente:

a) para el método de fermentación en depósito cerrado:

— 80 días,

— 30 días si la fermentación ha tenido lugar en el interior de envases provistos de dispositivos de agitación;

b) para el método de fermentación en botella: 60 días.

3. El Consejo, por mayoría cualificada y a propuesta de la Comisión, podrá modificar, antes del 1 de septiembre de 1993, los plazos del período de fermentación y de contacto con las lías indicados en el apartado 2, de forma compatible con el estado de los conocimientos científicos y el desarrollo de la tecnología.

4. Las modalidades de aplicación del presente artículo se establecerán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 83 del Reglamento (CEE) nº 822/87.

Artículo 18

1. Los vinos espumosos de calidad de tipo aromático únicamente podrán obtenerse utilizando, para la constitución del vino base, mostos de uva o mostos de uva parcialmente fermentados que procedan de variedades de vid de la lista que figura en el Anexo, lo cual será aplicable igualmente a los vecprd de tipo aromático, siempre que dichas variedades estén reconocidas como aptas para la producción de vcprd, de la región determinada cuyo nombre llevan dichos vecprd.

No obstante, podrá obtenerse un vino espumoso de calidad del tipo aromático utilizando, para la constitución del vino base, vinos procedentes de uva de la variedad de vid «Prosecco» que hayan sido cosechadas en las regiones de Trentino-Alto Adige, Veneto y Friuli-Venezia Giulia.

El control de proceso fermentativo, antes y después de la constitución del vino base, únicamente podrá efectuarse, para la transformación en el vino base espumoso, mediante la refrigeración o por otros métodos físicos.

Queda prohibida la adición de un licor de expedición.

2. No obstante lo dispuesto en el artículo 13, el grado alcohólico volumétrico adquirido de los vinos espumosos de calidad del tipo aromático y el de los vecprd, del tipo aromático no podrá ser inferior a 6 % vol.

El grado alcohólico volumétrico total de los vinos espumosos de calidad del tipo aromático y el de los vecprd, del tipo aromático no podrá ser inferior a 10 % vol.

3. No obstante lo dispuesto en el párrafo primero del apartado 2 del artículo 15, los vinos espumosos de calidad del tipo aromático y los vecprd de tipo aromático acusarán, cuando se conserven ala temperatura de 20 °C en recipientes cerrados, una sobrepresión no inferior a 3 bares.

4. No obstante lo dispuesto en el artículo 17, la duración del proceso de elaboración de los vinos espumosos de calidad del tipo aromático y los vecprd de tipo aromático no podrá ser inferior a un mes.

Artículo 19

Los Estados miembros productores deberán definir todas las características o condiciones de producción y de circulación complementarias o más rigurosas para los vinos espumosos de calidad contemplados en el presente título, producidos en su territorio.

TÍTULO IV

Disposiciones finales

Artículo 20

Los métodos de análisis necesarios para la aplicación del presente Reglamento serán los adoptados en aplicación del artículo 74 del Reglamento (CEE) nº 822/87.

Artículo 21

Los Estados miembros y la Comisión se comunicarán recíprocamente los datos necesarios para la aplicación del presente Reglamento. Las modalidades de comunicación y difusión de dichos datos se establecerán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 83 del Reglamento (CEE) nº 822/87.

Artículo 22

Los vinos espumosos de todas las categorías contempladas en el artículo 1 que cumplan las disposiciones del presente Reglamento o del Reglamento (CEE) nº 358/79, que estén en vigor en el momento de su elaboración y cuyas condiciones de elaboración o determinadas características analíticas no se ajusten a lo expuesto en el presente Reglamento como consecuencia de cualquier modificación ulterior del mismo podrán mantenerse para su venta posterior, ponerse en circulación y exportarse hasta el agotamiento de las existencias.

Artículo 23

1. Queda derogado el Reglamento (CEE) nº 358/79.

2. Las referencias al Reglamento derogado en virtud del apartado 1 se entenderán hechas al presente Reglamento con arreglo a la tabla de correspondencias que figura en el Anexo II.

Artículo 24

El presente Reglamento entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Será aplicable a partir del 1 de septiembre de 1992.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 13 de julio de 1992.

Por el Consejo

El Presidente

J. GUMMER

ANEXO I

Lista de las variedades de vid a partir de las cuales podrán obtenerse los vinos espumosos de calidad del tipo aromático y los vecprd de tipo aromático

Aleàtico N
Ασύρτικο (Assyrtiko)
Bourboulenc
Branchetto N
Clairette
Colombard
Freisa N
Gamay
Gewürztraminer
Girò N
Γλυκέρυδρα (Glykerythra)
Huxelrebe
Macabeu,
Todas las malvasías
Mauzac blanco y rosado
Monica N
Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Müller-Thurgau
Todos los moscateles
Parellada
Perle
Picpoul
Poulsard
Prosecco
Ροδίτης (Roditis)
Scheurebe

ANEXO II

Tabla de correspondencias

Reglamento (CEE) nº 358/79	Presente Reglamento
Artículo 1	Artículo 1 párrafo primero
Artículo 2 párrafo primero, punto 1	Artículo 1 párrafo segundo, letra a)
Artículo 2 párrafo primero, punto 2	Artículo 1 párrafo segundo, letra b)
Artículo 2 párrafo segundo	Artículo 1 párrafo segundo, letra c)
Artículo 3	Artículo 2
Artículo 4 apartado 2	Artículo 3
Artículo 5	Artículo 4
Artículo 6	Artículo 5
Artículo 7	Artículo 6
Artículo 9	Artículo 7
Artículo 10	Artículo 8
Artículo 10 *bis*	Artículo 9
Artículo 11	Artículo 10
Artículo 12	Artículo 11
Artículo 13	Artículo 12
Artículo 14	Artículo 13
Artículo 14 *bis*	Artículo 14
Artículo 15	Artículo 15
Artículo 16	Artículo 16
Artículo 17	Artículo 17
Artículo 18	Artículo 18
Artículo 19	Artículo 19
Artículo 20	Artículo 20
Artículo 21	Artículo 21
Artículo 22	Artículo 22
Artículo 23	Artículo 23
Artículo 24	Artículo 24
Anexo I	Anexo I