I

*(Actos cuja publicação é uma condição da sua aplicabilidade)*

# REGULAMENTO (CEE) nº 2332/92 DO CONSELHO

## de 13 de Julho de 1992

## relativo aos vinhos espumantes produzidos na Comunidade

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 43º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu (1),

Considerando que o Regulamento (CEE) nº 358/79 do Conselho, de 5 de Fevereiro de 1979, relativo aos vinhos espumantes produzidos na Comunidade, definidos no ponto 13 do anexo II do Regulamento (CEE) nº 337/79 (2), foi alterado de forma substancial; que, na sequência de numerosas e sucessivas operações de codificação da regulamentação comunitária do sector vitivinícola, é conveniente, por motivos de lógica e clareza, proceder igualmente à codificação do texto do referido regulamento;

Considerando que o Regulamento (CEE) nº 822/87 do Conselho, de 16 de Março de 1987, que estabelece a organização comum do mercado vitivinícola (3), contém regras respeitantes ao fabrico e à comercialização dos vinhos de mesa; que é necessário completar esta regulamentação adoptando disposições correspondentes para todos os vinhos espumantes produzidos na Comunidade, tendo em conta o facto de que os vinhos espumantes de qualidade produzidos em regiões determinadas são vqprd espumantes, (veqprd); que, por este motivo, devem igualmente corresponder às disposições previstas pelo Regulamento (CEE) nº 823/87 do Conselho, de 16 de Março de 1987, que estabelece disposições especiais relativas aos vinhos de qualidade produzidos em regiões determinadas (4); que é conveniente estabelecer as regras especiais de elaboração e comercialização destes vinhos espumantes;

Considerando que convém submeter estes vinhos espumantes a um sistema diverso de disciplinas comuns de produção de comercialização e de controlo, que permita, embora mantendo as distinções qualitativas, evitar distorções de concorrência e assegurar a protecção do consumidor;

Considerando que uma tal medida contribuirá para orientar o consumidor na sua escolha, dando-lhe nomeadamente a segurança de que cada produto que lhe é apresentado corresponde às exigências de qualidade especiais; que é de natureza, por isso mesmo, a proteger os interesses do produtor, a favorecer as trocas intracomunitárias, a aumentar a procura e assegurar assim uma expansão dos mercados da viticultura;

Considerando que é necessário que todos os vinhos espumantes, assim como todos os mostos de uvas e os vinhos utilizados para a sua produção sejam sujeitos a exigências mínimas de qualidade; que convém, por conseguinte, prever que os produtos de base atrás citados sejam vinhos de mesa ou produtos próprios para a preparação de vinhos de mesa, ou vqprd, ou produtos próprios para a preparação dos vqprd;

Considerando que, convém que as exigências de qualidade digam respeito, para além dos produtos de base, aos modos de elaboração, assim como aos produtos obtidos; que, para além do interesse do produtor e do consumidor, deve prever-se um acondicionamento adequado;

Considerando que, atendendo à admissão do mosto de uvas concentrado rectificado em vinificação pelo Regulamento (CEE) nº 822/87, e com o objectivo de dar preferência, como matéria de base para a elaboração dos vinhos

(1) JO nº C 149 de 18. 6. 1990, p. 263.

(2) JO nº L 54 de 5. 3. 1979, p. 130. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1759/92 (JO nº L 180 de 1. 7. 1992, p. 31).

(3) JO nº L 84 de 27. 3. 1987, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1756/92 (JO nº L 180 de 1. 7. 1992, p. 27).

(4) JO nº L 84 de 27. 3. 1987, p. 59. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 3896/91 (JO nº L 368 de 31. 12. 1991, p. 3).

espumantes aos produtos provenientes da videira, há que prever que os elaboradores de vinhos espumantes possam utilizar o mosto de uvas concentrado rectificado; que, para evitar efeitos negativos na qualidade, se justifica prever que os Estados-membros possam proibir a utilização de mosto de uvas concentrado na elaboração dos vinhos espumantes;

Considerando que a experiência adquirida demonstrou a necessidade de especificar melhor a composição do licor de tiragem utilizado na elaboração dos vinhos espumantes, nomeadamente no que respeita aos veqprd; que o vinho utilizado para a constituição de uma suspensão vínica de levedura não deve ser necessariamente da mesma origem que o vinho a que esta suspensão é adicionada para provocar a formação de espuma;

Considerando que, por um lado, o local de implantação de uma vinha e as condições climáticas aí verificadas em cada ano e, por outro, as medidas vitivinícolas e, nomeadamente, os processos e tratamentos enológicos utilizados logo após a colheita das uvas determinam em larga medida as características de um veqprd; que, por essa razão, mas também para diminuir o risco de manipulação desleal aquando das sucessivas mudanças de proprietário das matérias-primas, há que prescrever que a transformação das uvas em mosto e do mosto assim obtido em vinho, bem como a elaboração do vinho espumante a partir desses produtos, se deve verificar no interior ou na vizinhança imediata da região determinada em que as uvas utilizadas tiverem sido colhidas;

Considerando que, no intuito de evitar aos elaboradores de veqprd em questão perdas provocadas por uma ruptura nos usos comerciais tradicionais, é conveniente conceder aos Estados-membros a possibilidade de permitirem, a título excepcional, que um veqprd seja elaborado mediante uma correcção por meio do adicionamento de um ou vários produtos vitivinícolas não originários da região determinada de que esse vinho espumante tem a denominação; que convém, além disso, conceder aos Estados-membros a possibilidade de, em certos casos, autorizarem a elaboração de veqprd fora da região determinada de que esse vinho espumante tem a denominação;

Considerando que a aplicação de métodos de fabrico modernos, a fragilidade de certos vinhos utilizados para a composição do vinho de base e o nível qualitativo da produção, justificam encurtar de nove para seis meses a duração mínima do processo de fabrico, para os vinhos espumantes de qualidade, quando a fermentação destinada a torná-los espumantes tiver sido efectuada em cuba fechada; que, em compensação, com o fim de aumentar a qualidade destes vinhos espumantes, convém prolongar a duração da fermentação destinada a tornar o vinho de base espumante e a duração da conservação do vinho de base sobre a borra;

Considerando que, para limitar o fabrico dos vinhos espumantes de qualidade do tipo aromático e vqprd de tipo aromático à utilização das práticas tradicionais, é necessário especificar que estes vinhos espumantes só podem ser obtidos a partir de mosto ou de mostos parcialmente fermentados, provenientes de certas castas; que se deve, no entanto, prever que poderão ser obtidos vinhos espumantes de qualidade de tipo aromático a partir de vinhos provenientes de uvas de casta «Prosecco» colhidas em certas regiões de Itália, dado que estes vinhos são tradicionalmente utilizados para a produção de vinhos espumantes do tipo aromático;

Considerando que, para assegurar a qualidade dos vinhos espumantes de qualidade do tipo aromático e veqprd de tipo aromático se deve especificar que a utilização das práticas tradicionais implica o controlo do processo de fermentação por refrigeração ou por outros processos físicos,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1º*

O presente regulamento estabelece regras complementares às do Regulamento (CEE) nº 822/87 no que diz respeito à produção e à comercialização dos vinhos espumantes, definidos no ponto 15 do anexo I do referido regulamento.

As referidas regras complementares aplicam-se às seguintes categorias:

a) *Vinhos espumantes* que correspondem à definição que consta do ponto 15 do anexo I do Regulamento (CEE) nº 822/87 e às disposições dos títulos I e II do presente regulamento;

b) *Vinhos espumantes de qualidade* incluindo os de tipo aromático, que correspondam à definição que consta do ponto 15 do anexo I do Regulamento (CEE) nº 822/87 e às disposições dos títulos I e III do presente regulamento;

c) *Vinhos espumantes de qualidade produzidos numa região determinada,* incluindo os de tipo aromático referidas no nº 2, segundo parágrafo, segundo travessão, do artigo 1º do Regulamento (CEE) nº 823/87 que estejam em conformidade com o disposto nos títulos I e III do presente regulamento. Estes vinhos são adiante denominados «veqprd».

## TÍTULO I

## Disposições gerais relativas a todas as categorias de vinhos espumantes

*Artigo 2º*

Para fins do presente regulamento, entende-se-por:

a) *Vinho de base:*

— o mosto,

— o vinho ou

— o resultado da mistura de mostos ou de vinhos que tenham características diferentes,

destinados a obter um tipo determinado dos vinhos espumantes;

b) *Licor de tiragem:*

o produto que é destinado a ser adicionado ao vinho de base para provocar a formação de espuma;

c) *Licor de expedição:*

o produto que é destinado a ser adicionado aos vinhos espumantes, a fim de lhes conferir características gustativas particulares.

*Artigo 3º*

O licor de expedição só pode ser composto de:

— sacarose,

— mostos de uvas,

— mosto de uvas parcialmente fermentado,

— mosto de uvas concentrado,

— mosto de uvas concentrado rectificado,

— vinho

ou

— da sua mistura,

eventualmente adicionados de destilado de vinho.

*Artigo 4º*

1. Sem prejuízo do enriquecimento autorizado, em aplicação de Regulamento (CEE) nº 822/87 e, conforme o caso, do Regulamento (CEE) nº 823/87 para os componentes do vinho de base, é proibido qualquer enriquecimento do vinho de base.

Todavia, cada Estado-membro pode autorizar, quando as condições climáticas do seu território o tornem necessário, o enriquecimento do vinho de base, nos locais de fabrico dos vinhos espumantes, na condição de que:

a) Cada um do componentes do vinho de base não tenha já sido objecto de um enriquecimento;

b) Estes componentes provenham exclusivamente de uvas colhidas no seu território;

c) A operação de enriquecimento seja efectuada de uma só vez;

d) Os limites a seguir indicados não sejam ultrapassados:

— 3,5 % vol para o vinho de base constituído por componentes provenientes da zona vitícola A, sob reserva de que o teor alcoólico volumétrico natural de cada um desses componentes seja pelo menos igual a 5 % vol.

Todavia, nos anos durante os quais as condições climáticas foram excepcionalmente desfavoráveis, o limite de 3,5 % vol pode ser fixado em 4,5 % vol, sob reserva de que o teor alcoólico volumétrico natural de cada um dos componentes do vinho de base seja pelo menos igual a 5 % vol,

— 2,5 % vol para o vinho de base constituído por componentes provenientes da zona vitícola B, sob reserva de que o teor alcoólico volumétrico natural de cada um desses componentes seja pelo menos igual a 6 % vol,

todavia, nos anos durante os quais as condições climáticas foram excepcionalmente desfavoráveis, o limite de 2,5 % vol pode ser fixado em 3,5 % vol, sob reserva de que o teor alcoólico volumétrico natural de cada um dos componentes do vinho de base seja pelo menos igual a 6 % vol,

— 2 % vol o vinho de base constituído por componentes provenientes das zonas vitícolas C I a), C I b), C II, C III a) ou C III b), sob reserva de que os teores alcoólicos volumétricos naturais de cada um destes componentes sejam pelo menos iguais a 7,5 % vol, 8 % vol, 8,5 % vol ou 9 % vol, respectivamente.

Os limites atrás citados não prevêem a aplicação das disposições previstas no nº 2, segundo parágrafo, do artigo 67º do Regulamento (CEE) nº 822/87, para os vinhos de base destinados à elaboração de vinhos espumantes previstos no segundo parágrafo, alínea a) do artigo 1º;

e) O método utilizado seja a adição de sacarose, de mosto de uvas concentrado ou de mosto de uvas concentrado rectificado.

Pode-se realizar o enriquecimento pela adição de sacarose ou de mosto concentrado quando este método seja tradicionalmente praticado no Estado-membro causa, em conformidade com a regulamentação existente em 24 de Novembro de 1974. Contudo, os Estados-membros podem excluir a utilização do mosto de uvas concentrado.

2. A adição do licor de tiragem e a adição de licor de expedição não são consideradas nem como enriquecimento nem como edulcoração.

A adição do licor de tiragem não pode levar a um aumento do teor alcoólico volumétrico total do vinho de base de mais de 1,5 % vol.

A adição do licor de expedição é efectuada de maneira a não aumentar em mais de 0,5 % vol o teor alcoólico volumétrico adquirido dos vinhos espumantes.

3. É proibida a edulcoração do vinho de base e dos seus componentes.

4. Para além das eventuais acidificações ou desacidificações praticadas em conformidade com o Regulamento

(CEE) nº 822/87 sobre os seus componentes, o vinho de base pode ser objecto de uma acidificação ou de uma desacidificação.

A acidificação e a desacidificação do vinho de base excluem-se mutuamente.

A acidificação só pode ser efectuada com o limite 1,50 gramas por litro expresso em ácido tartárico, ou seja 20 miliequivalentes por litro.

Nos anos no decurso dos quais as condições climatéricas foram excepcionais, o limite máximo de 1,50 gramas por litro, ou seja 20 miliequivalentes por litro pode ser de 2,50 gramas por litro, ou seja 34 miliequivalentes por litro, sob reserva de que a acidez natural dos produtos não seja inferior a 3 gramas por litro, expressa em ácido tartárico, ou seja 40 miliequivalentes por litro.

5. As modalidades de aplicação do presente artigo e, nomeadamente, as autorizações de enriquecimento, e de acidificação excepcionais referidas no nº 1, alínea d), primeiro travessão, segundo parágrafo e segundo travessão da mesma alínea, assim como no quarto parágrafo do nº 4, são adoptadas segundo o procedimento previsto no artigo 83º do Regulamento (CEE) nº 822/87.

*Artigo 5º*

1. O anidrido carbónico contido nos vinhos espumantes não pode provir senão da fermentação alcoólica do vinho de base a partir do qual o vinho é elaborado.

2. Esta fermentação, a menos que se trate da destinada a transformar uvas, mosto ou mosto parcialmente fermentado, directamente em vinho espumante, só pode resultar da adição do licor de tiragem.

A fermentação só pode ter lugar em garrafas ou em cubas fechadas.

3. A utilização de anidrido carbónico no caso da trasfega por contrapressão é autorizada, sob controlo e na condição de que a pressão do anidrido carbónico contido nos vinhos espumantes não seja aumentada.

4. As modalidades de aplicação do presente artigo são aprovadas segundo o procedimento previsto no artigo 83º do Regulamento (CEE) nº 822/87.

*Artigo 6º*

1. Os Estados-membros submetem a um controlo a produção e a comercialização dos vinhos espumantes.

2. Todos os fabricantes de vinhos espumantes são obrigados a declará-los à autoridade competente do Estado-membro, em cujo território o vinho em causa é fabricado.

Sem prejuízo do artigo 71º do Regulamento (CEE) nº 822/87, os fabricantes de vinhos espumantes são obrigados a ter registos de matérias-primas, de vinhos de base e de fabrico.

3. As modalidades da aplicação do presente artigo e, nomeadamente, a natureza dos controlos são aprovadas segundo o procedimento previsto no artigo 83º do Regulamento (CEE) nº 822/87.

*Artigo 7º*

1. As disposições do presente regulamento, excluindo as referidas no artigo 6º, não se aplicam aos vinhos espumantes dietéticos.

2. As regras aplicáveis à comercialização dos vinhos espumantes dietéticos e destinados a evitar qualquer confusão entre estes e os vinhos espumantes, são aprovados segundo o procedimento previsto no artigo 83º do Regulamento (CEE) nº 822/87.

## TÍTULO II

## Disposições relativas aos vinhos espumantes referidos no segundo parágrafo da alínea a) do artigo 1º

*Artigo 8º*

O teor alcoólico volumétrico total dos vinhos base destinados à elaboração dos vinhos espumantes é no mínimo de 8,5 % vol.

*Artigo 9º*

O licor de tiragem para os vinhos espumantes só pode ser composto de leveduras, secas ou em suspensão vínica, e:

— mosto de uvas,

— mosto de uvas parcialmente fermentado,

— mosto de uvas concentrado,

— mosto de uvas concentrado rectificado ou

— sacarose e vinho.

*Artigo 10º*

Sem prejuízo de nº 2, segundo parágrafo do artigo 67º do Regulamento (CEE) nº 822/87, o título alcoólico volumétrico adquirido dos vinhos espumantes, incluindo o álcool contido no licor de expedição eventualmente adicionado, é no mínimo de 9,5 % vol.

*Artigo 11º*

1. Sem prejuízo de disposições mais restritivas que os Estados-membros possam aplicar aos vinhos espumantes produzidos no seu território, o teor total em anidrido sulfuroso dos vinhos espumantes não pode exceder 235 miligramas por litro.

2. Quando as condições climáticas o tornarem necessário em certas zonas vitícolas da Comunidade, os Estados-membros respectivos podem autorizar, para os vinhos referidos no nº 1 produzidos no seu território, que o teor máximo total em anidrido sulfuroso seja aumentado, no máximo, em 40 miligramas por litro, sob reserva de que os vinhos que tenham beneficiado desta autorização não sejam expedidos para fora dos Estados-membros em questão.

3. A Comissão apresentará ao Parlamento Europeu e ao Conselho antes de 1 de Abril de 1993, à luz da experiência adquirida, um relatório sobre a questão dos teores máximos em anidrido sulfuroso acompanhado, se for caso disso, de propostas sobre as quais o Conselho deliberará de acordo com o procedimento previsto no nº 2 do artigo 43º do Tratado, antes de 1 de Setembro de 1993.

4. As modalidades de aplicação deste artigo serão adoptadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 83º do Regulamento (CEE) nº 822/87.

## TÍTULO III

## Disposições particulares relativas aos vinhos espumantes de qualidade e aos veqprd

### *Artigo 12º*

1. O título alcoométrico volúmico total:

a) Dos vinhos de base destinados à elaboração dos vinhos espumantes de qualidade é, no mínimo, de 9 % vol;

b) Dos vinhos de base destinados à elaboração dos veqprd é, no mínimo, de:

— 9,5 % vol nas zonas vitícolas C III,

— 9 % vol nas outras zonas vitícolas.

Todavia, os vinhos de base destinados à elaboração de certos veqprd, constantes de uma lista a adoptar e elaborados a partir de uma única casta de videira, podem ter um título alcoométrico volúmico total não inferior a 8,5 % vol.

2. A lista dos veqprd referidos no segundo parágrafo da alínea b) do nº 1 será adoptada de acordo com o processo previsto no artigo 83º do Regulamento (CEE) nº 822/87.

### *Artigo 13º*

O título alcoométrico volúmico adquirido dos vinhos espumantes de qualidade e dos veqprd incluindo o álcool contido no licor de expedição eventualmente adicionado, é no mínimo de 10 % vol.

### *Artigo 14º*

1. Os veqprd só podem ser obtidos ou elaborados:

— a partir de uvas provenientes de castas de videiras que constem da lista referida no nº 1 do artigo 4º do Regulamento (CEE) nº 823/87 e colhidas no interior da região determinada,

— por transformação das uvas referidas no primeiro travessão em mosto e do mosto assim obtido em vinho e pela elaboração destes produtos em vinhos espumantes no interior da região determinada em que as uvas utilizadas tiverem sido colhidas.

2. Por derrogação do primeiro travessão do nº 1, sempre que se tratar de uma prática tradicional regulamentada por disposições específicas do Estado-membro produtor, este Estado-membro pode permitir, até 31 de Dezembro de 1995 o mais tardar, através de autorizações expressas e sob reserva de um controlo adequado, que um veqprd seja obtido através da correcção do produto de base desse vinho pela adição de um ou vários produtos vitivinícolas não originários da região determinada de que esse vinho tem o nome desde que:

— esse tipo de produtos vitivinícolas de adição não seja produzido nessa região determinada com as mesmas características dos produtos do exterior,

— essa correcção esteja em conformidade com as práticas enológicas e as definições referidas no Regulamento (CEE) nº 822/87,

— o volume total de produtos vitivinícolas de adição não originários da região determinada não ultrapasse 10 % do volume total dos produtos obtidos originários da região determinada. Contudo, a Comissão pode, segundo o procedimento previsto no artigo 83º do Regulamento (CEE) nº 822/87, autorizar o Estado-membro a permitir, em casos excepcionais, percentagens de adição superiores a 10 % e não superiores a 15 % vol.

3. Em derrogação do disposto no segundo travessão do nº 1, um veqprd pode ser elaborado numa área na proximidade imediata sempre que o Estado-membro em causa o tiver previsto por autorização expressa e mediante determinadas condições.

Além disso, os Estados-membros podem permitir, por autorizações individuais ou por autorizações expressas de validade inferior a cinco anos, e sob reserva de um controlo adequado, que um veqprd seja elaborado mesmo fora de uma área na proximidade imediata da região demarcada em questão:

a) Desde que se trate de uma prática tradicional, em uso desde, pelo menos, 24 de Novembro de 1974 ou, para os Estados-membros que aderiram à Comunidade depois desta data, antes da data em que a respectiva adesão começou a produzir efeitos;

b) Nos outros casos e se se tratar de uma prática em uso antes de 1 de Setembro de 1989, durante um período transitório que termina em 31 de Agosto de 1992.

4. As regras de execução do presente artigo serão adoptadas de acordo com o processo previsto no artigo 83º do Regulamento (CEE) nº 822/87.

Essas regras incidem nomeadamente sobre a delimitação das áreas na proximidade imediata de uma região determinada, tomando nomeadamente em consideração a situação geográfica e as estruturas administrativas.

*Artigo 15º*

1. Para a preparação do licor de tiragem destinado à eleboração de um vinho espumante de qualidade, só podem ser utilizados, para além das leveduras secas ou em suspensão vínica, de sacarose e do mosto de uvas concentrado rectificado ou não:

— mosto de uvas ou mosto de uvas parcialmente fermentado a partir dos quais possa ser obtido um vinho apto a dar vinho de mesa,

— vinhos aptos a dar vinho de mesa,

— vinhos de mesa ou

— vqprd.

Para a preparação do licor de tiragem destinado à elaboração de um veqprd só podem ser utilizados, para além das leveduras secas ou em suspensão vínica, de sacarose e do mosto de uvas concentrado, rectificado ou não:

— mosto de uvas,

— mosto de uvas parcialmente fermentado,

— vinho,

— vqprd,

aptos a dar o mesmo veqprd a que o licor de tiragem é adicionado.

2. Em derrogação do ponto 15 do anexo I do Regulamento (CEE) nº 822/87, os vinhos espumantes de qualidade e os veqprd quando conservados a temperatura de 20º C em recipientes fechados, acusam uma sobrepressão mínima de 3,5 bares.

Todavia, para os vinhos espumantes de qualidade e os veqprd contidos em recipientes com uma capacidade inferior a 25 centilitros, a sobrepressão mínima é de 3 bares.

3. As regras de execução do presente artigo serão adoptadas de acordo com o processo previsto no artigo 83º do Regulamento (CEE) nº 822/87.

*Artigo 16º*

1. Sem prejuízo de disposições mais restritivas que os Estados-membros possam aplicar aos vinhos espumantes de qualidade e aos veqprd produzidos no seu território, o teor total em anidrido sulfuroso desses vinhos espumantes não pode ultrapassar 185 miligramas por litro.

2. Quando as condições climáticas o tornarem necessário, em certas zonas vitícolas da Comunidade, os Estados-membros respectivos podem autorizar, para os vinhos referidos no nº 1 produzidos no seu território, que o teor máximo total em anidrido sulforoso seja aumentado, no máximo, em 40 miligramas por litro, sob reserva de que os vinhos que tenham beneficiado desta autorização não sejam expedidos para fora dos Estados-membros em questão.

3. A Comissão apresentará ao Parlamento Europeu e ao Conselho antes de 1 de Abril de 1993, à luz da experiência adquirida, um relatório sobre a questão dos teores máximos em anidrido sulforoso acompanhado, se for caso disso, de propostas sobre as quais o Conselho deliberará antes de 1 de Setembro de 1993, nos termos do procedimento previsto no nº 2 do artigo 43º do Tratado.

4. As regras de aplicação do presente artigo são adoptadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 83º do regulamento (CEE) nº 822/87.

*Artigo 17º*

1. A duração do processo de fabrico dos vinhos espumantes de qualidade e dos veqprd, que compreende o envelhecimento na empresa de produção e contada a partir da fermentação destinada a torná-los espumantes, não pode ser:

a) Inferior a seis meses, quando a fermentação destinada a torná-los espumantes teve lugar em cuba fechada;

b) Inferior a nove meses, quando a fermentação destinada a torná-los espumantes teve lugar em garrafa.

2. A duração da fermentação destinada a tornar o vinho de base espumante e a duração da conservação do vinho de base sobre a borra, são no mínimo as seguintes:

a) Para o processo de fermentação em cuba fechada:

— 80 dias,

— 30 dias se a fermentação teve lugar no interior de recipientes providos de dispositivos de agitação;

b) Para o processo de fermentação em garrafa: 60 dias.

3. Antes de 1 de Setembro de 1993, o Conselho, deliberando sob proposta da Comissão por maioria qualificada, poderá alterar os prazos de duração da fermentação e da conservação sobre a borra, indicados no nº 2, de maneira compatível com o estádio de conhecimento científico e o desenvolvimento da tecnologia.

4. As modalidades de aplicação do presente artigo são adoptadas de acordo com o procedimento previsto no artigo 83º do Regulamento (CEE) nº 822/87.

*Artigo 18º*

1. Os vinhos espumantes de qualidade do tipo aromático, só podem ser obtidos utilizando, para a constituição do vinho de base, exclusivamente mostos de uva ou mostos de uva parcialmente fermentados provenientes das castas de videira cuja lista figura no anexo I. O mesmo acontece com os veqprd do tipo aromático desde que estas castas sejam reconhecidas aptas para a produção de vqprd na região determinada de que estes veqprd utilizam o nome.

Todavia, pode obter-se um vinho espumante de qualidade do tipo aromático, utilizando, para a constituição do vinho de base, vinhos provenientes de uvas de casta «Prosecco» que tiverem sido colhidas nas regiões Trentino-Alto Adige, Veneto e Friuli-Venezia Giulia.

Para tornar o vinho de base espumante, o controlo do processo de fermentação antes e após a constituição desse vinho de base só pode ser efectuado por refrigeração ou por outros processos físicos.

É proibida a adição de um licor de expedição.

2. Em derrogação do artigo 13º, o título alcoométrico volúmico adquirido dos vinhos espumantes de qualidade do tipo aromático e o dos veqprd do tipo aromático não podem ser inferiores a 6 % vol.

O título alcoométrico volúmico total dos vinhos espumantes de qualidade do tipo aromático e o dos veqprd do tipo aromático não podem ser inferiores a 10 % vol.

3. Em derrogação do primeiro parágrafo do nº 2 do artigo 15º, os vinhos espumantes de qualidade do tipo aromático e os veqprd do tipo aromático, quando são conservados à temperatura de 20 °C em recipientes fechados, devem acusar uma sobrepressão não inferior a 3 bares.

4. Em derrogação do artigo 17º, a duração do processo de elaboração dos vinhos espumantes de qualidade do tipo aromático e dos veqprd do tipo aromático não pode ser inferior a um mês.

*Artigo 19º*

Os Estados-membros produtores podem definir todas as características ou condições de produção e de circulação complementares ou mais rigorosas para os vinhos espumantes de qualidade referidos no presente título e produzidos no seu território.

TÍTULO IV

**Disposições finais**

*Artigo 20º*

Os métodos de análise a utilizar em aplicação do presente regulamento são os referidos no artigo 74º do Regulamento (CEE) nº 822/87.

*Artigo 21º*

Os Estados-membros e a Comissão comunicam reciprocamente os dados necessários para a aplicação do presente regulamento. As modalidades de comunicação e de difusão destes dados são aprovados segundo o procedimento previsto no artigo 83º do Regulamento (CEE) nº 822/87.

*Artigo 22º*

Os vinhos espumantes de qualquer das categorias previstas no artigo 1º que estavam em conformidade com o disposto no presente regulamento ou com o disposto no Regulamento (CEE) nº 358/79, em vigor no momento de seu fabrico e cujas condições de fabrico ou certas características de análise já não estejam em conformidade com o disposto no presente regulamento, na sequência de qualquer alteração que lhe seja introduzida, podem ser mantidos com vista à sua venda, postos em circulação e exportados até se esgotarem as reservas.

*Artigo 23º*

1. É revogado o Regulamento (CEE) nº 358/79.

2. As referências ao regulamento revogado por força do nº 1 devem entender-se como feitas ao presente regulamento e devem ser lidas de acordo com a tabela de correspondências que consta do anexo II.

*Artigo 24º*

O presente regulamento entra em vigor na data da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeais*.

É aplicável a partir de 1 de Setembro de 1992.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas, em 13 de Julho de 1992.

*Pelo Conselho*

*O Presidente*

J. GUMMER

*ANEXO I*

**Lista das castas de videira a partir das quais podem ser obtidos os vinhos espumantes de qualidade do tipo aromático e os veqprd do tipo aromático**

Aleatico N
Ασύρτικο (Assyrtiko)
Bourboulenc
Branchetto N
Clairette
Colombard
Freisa N
Gamay
Gewürztraminer
Girò N
Γλυκέρυδρα (Glykerythra)
Huxelrebe
Macabeu
Todas as malvasias
Mauzac branco e rosé
Monica N
Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Müller-Thurgau
Todos os moscatéis
Parellada
Perle
Picpoul
Poulsard
Prosecco
Ροδίτης (Roditis)
Scheurebe

*ANEXO II*

**Quadro de correspondência**

| Regulamento (CEE) nº 358/79 | Presente regulamento |
|---|---|
| Artigo 1º | Artigo 1º, primeiro parágrafo |
| Artigo 2º, primeiro parágrafo do ponto 1 | Artigo 1º, segundo parágrafo, alínea a) |
| Artigo 2º, primeiro parágrafo do ponto 2 | Artigo 1º, segundo parágrafo, alínea b) |
| Artigo 2º, segundo parágrafo | Artigo 1º, segundo parágrafo, alínea c) |
| Artigo 3º | Artigo 2º |
| Artigo 4º, nº 2 | Artigo 3º |
| Artigo 5º | Artigo 4º |
| Artigo 6º | Artigo 5º |
| Artigo 7º | Artigo 6º |
| Artigo 9º | Artigo 7º |
| Artigo 10º | Artigo 8º |
| Artigo 10ºA | Artigo 9º |
| Artigo 11º | Artigo 10º |
| Artigo 12º | Artigo 11º |
| Artigo 13º | Artigo 12º |
| Artigo 14º | Artigo 13º |
| Artigo 14ºA | Artigo 14º |
| Artigo 15º | Artigo 15º |
| Artigo 16º | Artigo 16º |
| Artigo 17º | Artigo 17º |
| Artigo 18º | Artigo 18º |
| Artigo 19º | Artigo 19º |
| Artigo 20º | Artigo 20º |
| Artigo 21º | Artigo 21º |
| Artigo 22º | Artigo 22º |
| Artigo 23º | Artigo 23º |
| Artigo 24º | Artigo 24º |
| Anexo I | Anexo I |