REGOLAMENTO (CEE) N. 2830/79 DELLA COMMISSIONE

del 14 dicembre 1979

che concede, per la campagna 1979/1980, la possibilità di concludere contratti di magazzinaggio privato a lungo termine per taluni vini da tavola

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 337/79 del Consiglio, del 5 febbraio 1979, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo [1], modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 2594/79 [2], in particolare l'articolo 7, paragrafo 6, e l'articolo 9, paragrafo 5,

considerando che, dal bilancio di previsione 1979/1980, risulta che i quantitativi di vini da tavola disponibili all'inizio della campagna viticola eccedono in misura superiore a quattro mesi di consumo il fabbisogno complessivo prevedibile della campagna stessa; che risultano così soddisfatte le condizioni cui è subordinata la concessione della possibilità di concludere contratti di magazzinaggio a lungo termine ai sensi dell'articolo 7, paragrafo 4, del regolamento citato;

considerando che il suddetto bilancio di previsione rivela l'esistenza di eccedenze per tutti i tipi di vino da tavola, nonché per i vini da tavola che sono con essi in stretta relazione economica; che occorre pertanto prevedere la possibilità di concludere contratti a lungo termine per questi tipi di vino da tavola;

considerando che, a norma dell'articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CEE) n. 337/79 per i contratti di magazzinaggio a lungo termine l'importo dell'aiuto può essere maggiorato fino al 20 %; che, date le condizioni dell'attuale campagna viticola e data in particolare l'entità dei quantitativi disponibili, implicante la conclusione di contratti di magazzinaggio a lungo termine, è opportuno disporre un aumento del 10 % dell'importo dell'aiuto di cui all'articolo 11 del regolamento (CEE) n. 2600/79 della Commissione [3]; che, tuttavia, per i vini da tavola il cui livello qualitativo è superiore al livello medio dei vini da tavola che possono formare oggetto di contratti di magazzinaggio a lungo termine e il cui prezzo è conseguentemente più elevato, è d'uopo prevedere un rialzo del 20 %;

considerando che, per alleggerire durevolmente il mercato ed evitare nuove difficoltà allo scadere dei contratti di magazzinaggio a breve termine già conclusi, è opportuno autorizzare la conclusione di contratti di magazzinaggio a lungo termine per il vino che forma oggetto di un contratto di magazzinaggio a breve termine concluso anteriormente alla data di entrata in vigore del presente regolamento;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per i vini,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

1. È concessa la possibilità di concludere contratti di magazzinaggio a lungo termine per tutti i tipi di vino da tavola nonché per i vini da tavola che sono con essi in stretta relazione economica, a condizione che detti vini posseggano i requisiti seguenti:

I. Vini bianchi

a) gradazione alcolometrica effettiva minima:	10 % vol;
b) acidità totale minima (espressa in acido tartarico):	4,5 grammi per litro;
c) acidità volatile massima:	9 milliequivalenti per litro;
d) tenore massimo di anidride solforosa:	160 milligrammi per litro;
e) tenore massimo in zuccheri residui:	2,5 grammi per litro;
f) tenuta all'aria:	buona per almeno 24 ore;
g) assenza di gusti anormali.	

[1] GU n. L 54 del 5. 3. 1979, pag. 1.
[2] GU n. L 297 del 24. 11. 1979, pag. 4.
[3] GU n. L 297 del 24. 11. 1979, pag. 15.

II. **Vini rossi**

a) gradazione alcolometrica effettiva minima :	10 % vol ;
b) acidità totale minima (espressa in acido tartarico) :	
— per i vini la cui gradazione alcolometrica effettiva è inferiore a 11 % vol :	5 grammi per litro ;
— per i vini la cui gradazione alcolometrica effettiva è uguale o superiore a 11 % vol :	4,5 grammi per litro ;
c) acidità volatile massima :	
— vini con gradazione alcolometrica effettiva inferiore a 12,5 % vol :	12 milliequivalenti per litro ;
— vini con gradazione alcolometrica effettiva uguale o superiore a 12,5 % vol :	14 milliequivalenti per litro ;
d) tenore massimo in anidride solforosa :	125 milligrammi per litro ;
e) tenore massimo in zuccheri residui :	2,5 grammi per litro ;
f) tenuta all'aria :	buona per almeno 24 ore ;
g) assenza di gusti anormali ;	
h) assenza di ibridi.	

I vini rosati devono rispettare le condizioni fissate per i vini rossi salvo che per l'anidride solforosa i cui limiti sono quelli fissati per i vini bianchi.

Tuttavia i vini da tavola dei tipi R III, A II e A III sono esentati dal rispetto delle condizioni di cui ai punti a), d) ed e).

2. Ai fini dell'applicazione del presente regolamento sono considerati in stretta relazione economica con i vini da tavola del tipo :

— A I, i vini da tavola bianchi con gradazione alcolometrica effettiva non inferiore a 12 % vol e non superiore a 14 % vol, non appartenenti al tipo A II o al tipo A III ;
— R I, i vini da tavola rossi con gradazione alcolometrica effettiva non inferiore a 12 % vol e non superiore a 12,5 % vol, non appartenenti al tipo R III ;
— R II, i vini da tavola rossi con gradazione alcolometrica effettiva superiore a 12,5 % vol e non superiore a 14,5 % vol, non appartenenti al tipo R III.

Articolo 2

Per i contratti di magazzinaggio di cui all'articolo 1, l'importo dell'aiuto previsto all'articolo 11 del regolamento (CEE) n. 2600/79 è maggiorato del 10 %. Detto importo è tuttavia maggiorato del 20 % per i vini da tavola che posseggono i requisiti seguenti :

I. **Vini bianchi**

a) gradazione alcolometrica effettiva minima :	11 % vol ;
b) acidità totale minima (espressa in acido tartarico) :	4,5 grammi per litro ;
c) acidità volatile massima :	8 milliequivalenti per litro ;
d) tenore massimo in anidride solforosa :	140 milligrammi per litro ;
e) tenore massimo in zuccheri residui :	2 grammi per litro ;
f) tenuta all'aria :	buona per almeno 24 ore ;
g) assenza di gusti anormali.	

II. Vini rossi

a) gradazione alcolometrica effettiva minima :	11 % vol ;
b) acidità volatile minima (espressa in acido tartarico) :	4,5 grammi per litro ;
c) acidità volatile massima :	11 milliequivalenti per litro ;
d) tenore massimo in anidride solforosa :	100 milligrammi per litro ;
e) tenore massimo in zuccheri residui :	2 grammi per litro ;
f) tenuta all'aria :	buona per almeno 24 ore ;
g) assenza di gusti anormali ;	
h) assenza di ibridi.	

I vini rosati devono rispettare le condizioni fissate per i vini rossi salvo che per l'anidride solforosa i cui limiti sono quelli fissati per i vini bianchi.

Tuttavia i vini da tavola dei tipi R III, A II e A III sono esentati dal rispetto delle condizioni di cui ai punti a), d) ed e).

Articolo 3

Su domanda dell'interessato, i contratti di magazzinaggio a breve termine conclusi anteriormente alla data di entrata in vigore del presente regolamento sono risolti per i quantitativi per i quali l'interessato abbia contemporaneamente concluso un contratto di magazzinaggio a lungo termine.

In tal caso, per i quantitativi per i quali è stato concluso un contratto di magazzinaggio a lungo termine, il diritto all'aiuto per il magazzinaggio a breve termine rimane acquisito per il periodo durante il quale detti quantitativi formano oggetto di tale contratto.

Articolo 4

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

Esso si applica dal 16 dicembre 1979.

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

Fatto a Bruxelles, il 14 dicembre 1979.

Per la Commissione

Finn GUNDELACH

Vicepresidente