

II

(Actos não legislativos)

REGULAMENTOS

REGULAMENTO (UE) N.º 53/2011 DA COMISSÃO

de 21 de Janeiro de 2011

que altera o Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho no que respeita às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de Outubro de 2007, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 121.º, terceiro e quarto parágrafos,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão ⁽²⁾, as práticas enológicas autorizadas são estabelecidas no anexo I desse regulamento. A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) adoptou novas práticas enológicas. A fim de cumprir as normas internacionais em vigor neste domínio e proporcionar aos produtores da União as novas possibilidades oferecidas aos produtores dos países terceiros, é conveniente autorizar, na União Europeia, as novas práticas enológicas nas condições de utilização definidas pela OIV.
- (2) O Regulamento (CE) n.º 606/2009 autoriza a utilização de enzimas pectolíticas e de preparações enzimáticas de betaglucanase para a clarificação. Estas enzimas e as outras preparações enzimáticas são igualmente utilizadas para a maceração, a clarificação, a estabilização, a filtração e a revelação dos precursores aromáticos da uva presentes no mosto e no vinho. A OIV adoptou estas práticas enológicas e é conveniente autorizá-las nas condições de utilização definidas pela OIV.
- (3) Os vinhos com direito às denominações de origem protegidas «Malta» e «Gozo» têm um teor de açúcar superior a 45 g/l e são produzidos em pequena quantidade. Do

mesmo modo, alguns vinhos brancos franceses com indicações geográficas protegidas podem ter um título alcoométrico volúmico total superior a 15 % vol e um teor de açúcares superior a 45 g/l. Com vista à boa conservação destes vinhos, os Estados-Membros em causa, respectivamente Malta e França, solicitaram uma derrogação ao limite máximo do teor de dióxido de enxofre estabelecido no anexo I B do Regulamento (CE) n.º 606/2009. Convém mencionar estes vinhos na lista de vinhos com um limite máximo do teor de dióxido de enxofre de 300 miligramas por litro.

- (4) Os vinhos com direito à menção tradicional «Késői szüretelésű bor» têm um teor muito elevado de açúcar e são produzidos em pequenas quantidades. Com vista a uma boa conservação destes vinhos, a Hungria solicitou uma derrogação ao limite máximo do teor de dióxido de enxofre. É conveniente autorizar para estes vinhos um limite máximo do teor de dióxido de enxofre de 350 miligramas por litro.
- (5) Os vinhos com direito à denominação de origem protegida «Douro» seguida da menção «colheita tardia» são objecto de uma derrogação quanto ao limite máximo do teor de dióxido de enxofre. Os vinhos com direito à indicação geográfica protegida «Duriense» têm as mesmas características que estes vinhos. Nesta base, Portugal solicitou uma derrogação ao limite máximo do teor de dióxido de enxofre. É conveniente autorizar para estes vinhos um limite máximo do teor de dióxido de enxofre de 400 miligramas por litro.
- (6) Para tornar mais claros os nomes das castas, é conveniente que os mesmos sejam indicados nas diferentes línguas dos países em que as castas são utilizadas.
- (7) Certas disposições relativas a determinados vinhos licorosos são diferentes das disposições do caderno de especificações destes vinhos. É conveniente alterar essas disposições em conformidade com as especificações em causa.

⁽¹⁾ JO L 299 de 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ JO L 193 de 24.7.2009, p. 1.

- (8) O Regulamento (CE) n.º 606/2009 deve ser alterado em conformidade.
- (9) A produção de vinho a partir de uvas colhidas na campanha vitivinícola de 2010 já começou. A fim de não provocar distorções de concorrência entre os produtores de vinho, as novas práticas enológicas devem ser autorizadas a partir do início da campanha vitivinícola de 2010 para o conjunto dos produtores. É conveniente que o presente regulamento seja aplicável retroactivamente a partir de 1 de Agosto de 2010, data do início da campanha vitivinícola de 2010.
- (10) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do comité de regulamentação previsto no artigo 195.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1234/2007,
- a) O anexo I A é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento;
- b) O anexo I B é alterado em conformidade com o anexo II do presente regulamento;
- c) O anexo II é alterado em conformidade com o anexo III do presente regulamento;
- d) O anexo III é alterado em conformidade com o anexo IV do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

É aplicável a partir de 1 de Agosto de 2010.

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O Regulamento (CE) n.º 606/2009 é alterado do seguinte modo:

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

Feito em Bruxelas, em 21 de Janeiro de 2011.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO I

O anexo I A do Regulamento (CE) n.º 606/2009 é alterado do seguinte modo:

1. O quadro é alterado do seguinte modo:

a) A linha n.º 10 passa a ter a seguinte redacção:

«10	Clarificação por meio de uma ou várias das seguintes substâncias para uso enológico: <ul style="list-style-type: none"> — gelatina alimentar — matérias proteicas de origem vegetal provenientes do trigo ou da ervilha — cola de peixe — caseína e caseinatos de potássio — ovalbumina — bentonite — dióxido de silício, sob a forma de gel ou de solução coloidal — caulino — tanino — quitosano de origem fúngica — quitina-glucano de origem fúngica. 		Para o tratamento dos vinhos, o limite de utilização do quitosano é de 100 g/hl, no máximo. Para o tratamento dos vinhos, o limite de utilização de quitina-glucano é de 100 g/hl, no máximo.»
-----	--	--	---

b) São aditadas as seguintes linhas:

«44	Tratamento por meio de quitosano de origem fúngica	Condições estabelecidas no apêndice 13.	
45	Tratamento por meio de quitina-glucano de origem fúngica	Condições estabelecidas no apêndice 13.	
46	Acidificação por tratamento com electro-membranas	Condições e limites estabelecidos no anexo XV-A, partes C e D, do Reg. (CE) n.º 1234/2007 e nos artigos 11.º e 13.º do presente regulamento. Condições estabelecidas no apêndice 14.	
47	Utilização das preparações enzimáticas para uso enológico para a maceração, a clarificação, a estabilização, a filtração e a revelação de precursores aromáticos da uva presentes no mosto e no vinho.	Sem prejuízo do disposto no artigo 9.º, n.º 2, do presente regulamento, as preparações enzimáticas e as actividades enzimáticas (isto é: pectinase, pectina-metilesterase, poligalacturonase, hemicelulase, celulase, beta-glucanase e glicosidase) devem ser conformes com as especificações de pureza e identidade pertinentes do Codex Enológico Internacional publicado pela OIV.»	

2. O apêndice 1 é suprimido.

3. São aditados os apêndices 13 e 14 seguintes:

«Apêndice 13

Prescrições relativas ao tratamento dos vinhos pelo quitosano de origem fúngica e para o tratamento dos vinhos pela quitina-glucano de origem fúngica

Âmbito de aplicação :

a) Redução do teor de metais pesados, nomeadamente ferro, chumbo, cádmio e cobre;

- b) Prevenção da casse férica e da casse cúprica;
- c) Redução de contaminantes eventuais, em especial a ocratoxina A;
- d) Redução das populações de microrganismos indesejáveis, nomeadamente *Brettanomyces*, pelo tratamento com quitosano unicamente.

Prescrições :

- As doses a utilizar são determinadas após ensaio prévio. A dose máxima de utilização deve ser inferior ou igual a:
 - 100 g/hl para as aplicações a) e b),
 - 500 g/hl para a aplicação c),
 - 10 g/hl para a aplicação d).
- Os sedimentos são eliminados por processos físicos.

Apêndice 14

Prescrições relativas à acidificação por tratamento com electromembranas

- As membranas catiónicas devem ser compostas de forma a permitirem unicamente a extracção dos catiões, em especial do catião K^+ .
 - As membranas bipolares são impermeáveis aos aniões e aos catiões do mosto e do vinho.
 - O tratamento é efectuado sob a responsabilidade de um enólogo ou de um técnico qualificado.
 - As membranas utilizadas devem satisfazer as prescrições previstas no Regulamento (CE) n.º 1935/2004 e na Directiva 2002/72/CE da Comissão, bem como as disposições nacionais adoptadas em aplicação desta. Devem respeitar as prescrições da monografia "Membranes d'électrodialyse" do Codex Enológico Internacional publicado pela OIV.»
-

ANEXO II

O anexo I B, parte A, ponto 2, do Regulamento (CE) n.º 606/2009 é alterado do seguinte modo:

1. A alínea c) é alterada do seguinte modo:

a) No 13.º travessão, são aditados os subtravessões seguintes:

- «— Vin de pays de l'Agenais,
- Vin de pays des terroirs landais,
- Vin de pays des Landes,
- Vin de pays d'Allobrogie,
- Vin de pays du Var;»;

b) É aditado o seguinte travessão:

- «— vinhos originários de Malta, se o título alcoométrico volúmico total for igual ou superior a 13,5 % vol e o teor de açúcares for igual ou superior a 45 g/l e com direito às denominações de origem protegidas “Malta” e “Gozo”;».

2. Na alínea d), é aditado o seguinte travessão:

- «— vinhos com direito à menção tradicional “Késői szüretelésű bor”;».

3. Na alínea e), o nono travessão passa a ter a seguinte redacção:

- «— vinhos brancos com direito à denominação de origem protegida “Douro” ou à indicação geográfica protegida “Duriense”, seguida da menção “colheita tardia”;».

ANEXO III

No anexo II, apêndice 1, do Regulamento (CE) n.º 606/2009, os nomes das castas seguintes são aditados à lista, por ordem alfabética:

- «“Albariño”, “Macabeo B”, “Todos os Malvasías” e “Todos os Moscateles”».

ANEXO IV

O anexo III do Regulamento (CE) n.º 606/2009 é alterado do seguinte modo:

a) Na parte A, ponto 4, alínea a), o segundo travessão passa a ter a seguinte redacção:

«— mosto de uvas concentrado, mosto de uvas concentrado rectificado ou mosto de uvas passas, ao qual tenha sido acrescentado álcool neutro de origem vitícola para impedir a fermentação, no caso do vinho espanhol designado pela menção tradicional “vino generoso de licor”, desde que o aumento do título alcoométrico volúmico total do vinho em questão não exceda 8 % vol.»;

b) A parte B é alterada do seguinte modo:

i) No ponto 3, o segundo parágrafo passa a ter a seguinte redacção:

«Todavia, no caso dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida “Málaga” e “Jerez-Xérès-Sherry”, o mosto de uvas passas ao qual tenha sido acrescentado álcool neutro de origem vitícola para impedir a fermentação, obtido a partir de uvas da casta Pedro Ximénez, pode ser originário da região “Montilla-Moriles”.»;

ii) No ponto 10, o primeiro travessão passa a ter a seguinte redacção:

«— obtidos a partir do “vino generoso” referido no ponto 8, ou de vinho com flor apto a dar esse “vino generoso”, a que tenha sido adicionado quer mosto de uvas passas ao qual tenha sido acrescentado álcool neutro de origem vitícola para impedir a fermentação, quer mosto de uvas concentrado rectificado, quer “vino dulce natural”.»;

c) O apêndice 1 é alterado do seguinte modo:

i) No ponto A, na lista relativa à Espanha, são inseridas as seguintes linhas por ordem alfabética:

«Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel»

ii) No ponto B.5, na lista relativa à Espanha, é inserida a seguinte linha por ordem alfabética:

«Empordà	Garnacha/Garnatxa»
----------	--------------------

d) O apêndice 2 é alterado do seguinte modo:

i) No ponto A 2, o vinho licoroso com denominação de origem protegida «Trentino» é retirado da lista relativa à Itália,

ii) Ao ponto A 3 é aditada a seguinte lista:

«ITÁLIA

Trentino»

e) No apêndice 3, são aditados os nomes das castas seguintes:

«Moscateles – Garnacha»