

**REGLAMENTO (CE) Nº 1037/2001 DEL CONSEJO****de 22 de mayo de 2001****por el que se autoriza la oferta y la entrega para el consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CE) nº 1493/1999**

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola <sup>(1)</sup>, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 45,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) nº 1493/1999, por el que se sustituyó el Reglamento (CEE) nº 822/87 del Consejo <sup>(2)</sup>, con efecto desde el 1 de agosto de 2000, dispone en el apartado 2 del artículo 45 que las excepciones aplicables a los productos importados mencionadas en el apartado 1 se deben adoptar de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 133 del Tratado.
- (2) El apartado 1 del artículo 68 del Reglamento (CE) nº 1493/1999 dispone que los productos mencionados en las letras a) y b) del apartado 2 del artículo 1 de ese mismo Reglamento sólo pueden importarse cuando vayan acompañados por un certificado que acredite que cumplen las disposiciones que rigen la producción, la comercialización y, en su caso, el despacho al consumo humano directo en el tercer país del que sean originarios.
- (3) El Reglamento (CEE) nº 1873/84 del Consejo <sup>(3)</sup> establece una excepción por la que se autoriza la importación en la Comunidad de vinos de los Estados Unidos que hayan sido sometidos a determinadas prácticas enológicas no autorizadas por la normativa comunitaria. Para ciertas prácticas enológicas, esta autorización únicamente es válida hasta el 31 de diciembre de 2003, como máximo.
- (4) El artículo 81 del Reglamento (CE) nº 1493/1999 derogó una serie de Reglamentos del Consejo, incluido el Reglamento (CEE) nº 1873/84, desde el 1 de agosto de 2000. Sin embargo, el Reglamento (CE) nº 1608/2000 de la Comisión, de 24 de julio de 2000, por el que se fijan medidas transitorias en espera de las disposiciones definitivas de aplicación del Reglamento (CE) nº 1493/1999 por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola <sup>(4)</sup>, dispone que algunas disposiciones del Reglamento (CEE) nº 1873/84 seguirán siendo aplicables hasta que el Consejo adopte el presente Regla-

mento y, a más tardar, hasta el 31 de diciembre de 2003.

- (5) La Comunidad, representada por la Comisión, y los Estados Unidos de América están negociando un acuerdo sobre el comercio de vino. En las negociaciones se están debatiendo, entre otros aspectos, las prácticas enológicas respectivas de las dos partes, así como la protección de las indicaciones geográficas. El Consejo de Agricultura tomó nota, el 23 de octubre de 2000, del informe de la Comisión sobre la marcha de las negociaciones previsto en el párrafo segundo del apartado 1 del artículo 1 del Reglamento (CEE) nº 1873/84 y confirmó su deseo de continuar las negociaciones definiendo una línea a seguir por parte de la Comisión.
- (6) Para facilitar la buena marcha de las negociaciones, es oportuno mantener las disposiciones establecidas en el Reglamento (CEE) nº 1873/84 y, en particular, la autorización temporal de las prácticas enológicas estadounidenses indicadas en la letra b) del apartado 1 del anexo del Reglamento (CEE) nº 1873/84 hasta que entre en vigor el Acuerdo resultante de las citadas negociaciones y, a más tardar, hasta el 31 de diciembre de 2003, según había dispuesto ya el Consejo en el Reglamento (CE) nº 2839/98, por el que se modifica el Reglamento (CEE) nº 1873/84.
- (7) La evolución de la normativa legal y de las prácticas enológicas requieren que se efectúe una actualización técnica del anexo para que sea coherente con la legislación actual.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

1. No obstante lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 45 del Reglamento (CE) nº 1493/1999, podrán ofrecerse o entregarse para el consumo humano directo dentro de la Comunidad los productos de los códigos NC 2204 10, 2204 21, 2204 29 y 2204 30 10 obtenidos de uva cosechada y vinificada en el territorio de los Estados Unidos de América, para los cuales hayan podido utilizarse durante las operaciones de elaboración y almacenamiento, con arreglo a las disposiciones de los Estados Unidos de América, una o varias de las prácticas enológicas contempladas en las letras a) y b) del apartado 1 del anexo del presente Reglamento.

Sin embargo, en lo que se refiere a la utilización de las prácticas enológicas contempladas en la letra b) del apartado 1 del anexo, dicha autorización únicamente será válida hasta la entrada en vigor del acuerdo a que se llegue en las negociaciones con los Estados Unidos de América encaminadas a la

<sup>(1)</sup> DO L 179 de 14.7.1999, p. 1; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 2826/2000 (DO L 328 de 23.12.2000, p. 2).

<sup>(2)</sup> DO L 84 de 27.3.1987, p. 1.

<sup>(3)</sup> DO L 176 de 3.7.1984, p. 6; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 2839/98 (DO L 354 de 30.12.1998, p. 12).

<sup>(4)</sup> DO L 185 de 25.7.2000, p. 24; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 491/2001 (DO L 71 de 13.3.2001, p. 3).

celebración de un Acuerdo sobre el comercio de vino relativo en especial a las prácticas enológicas y a la protección de las indicaciones geográficas, y a más tardar hasta el 31 de diciembre de 2003.

2. Los Estados miembros no podrán prohibir la oferta y la entrega para el consumo humano directo de los vinos obtenidos de uva cosechada y vinificada en el territorio de los Estados Unidos de América, con arreglo a las disposiciones en vigor en dicho país, por el hecho de que hayan podido utili-

zarse una o varias de las prácticas enológicas contempladas en las letras a) y b) del apartado 2 del anexo.

1. Los vinos obtenidos de uva cosechada y vinificada en el territorio de los Estados Unidos de América a los que se hayan añadido azúcares en solución acuosa no podrán ofrecerse ni entregarse para el consumo humano directo en la Comunidad.

#### *Artículo 2*

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

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

Hecho en Bruselas, el 22 de mayo de 2001.

*Por el Consejo*

*El Presidente*

M. WINBERG

---

## ANEXO

**1. Prácticas enológicas admitidas**

- a) *sin limitación temporal*:
- catalasa derivada de *Aspergillus niger*,
  - glucosa oxidasa derivada de *Aspergillus niger*,
  - sulfato ferroso,
  - harina de soja;
- b) *hasta el 31 de diciembre de 2003 como máximo*:
- dimetilpolisiloxano,
  - monostearato de polioxietileno-40,
  - monoestearato de sorbitano,
  - ácido fumárico,
  - resinas intercambiadoras de iones,
  - ácido láctico,
  - ácido málico.

**2. Prácticas enológicas idénticas o comparables a las admitidas en la Comunidad**

- a) *prácticas enológicas idénticas*:
- acacia (goma arábiga),
  - carbón activado,
  - albúmina animal (incluida la ovoalbúmina en polvo o en solución),
  - fosfato de amonio dibásico,
  - ácido ascórbico,
  - bentonita (Wyoming),
  - polvo de bentonita en suspensión,
  - dióxido de carbono,
  - caseína,
  - ácido cítrico,
  - aire comprimido (aireación),
  - sulfato de cobre,
  - tierra de infusorios,
  - enzimas pectolíticas derivadas de *Aspergillus niger*,
  - gelatina alimentaria,
  - gelatina líquida,
  - ictiocola,
  - nitrógeno,
  - bitartrato de potasio,
  - caseinato de potasio,
  - bisulfito de potasio,
  - sorbato de potasio,
  - dióxido de silicio (gel o solución coloidal al 30 %),
  - ácido sórbico,
  - tanino,
  - ácido tártrico,

- carbonato cálcico que, eventualmente, contenga pequeñas cantidades de sal doble de calcio de los ácidos L (+) tártrico y L (-) málico,
  - sulfato de calcio, para la elaboración de vinos licorosos,
  - polivinilpolipirrolidona (PVPP),
  - oxígeno;
- b) *prácticas enológicas comparables:*
- agar agar,
  - carbonato de amonio,
  - fosfato de amonio monobásico,
  - gránulos de corcho,
  - leche en polvo,
  - serrín y virutas de encina sin calcinar ni tratar,
  - carbonato de potasio,
  - carragenanos,
  - celulasa derivada de *Aspergillus niger*,
  - celulosa,
  - levaduras autolisadas,
  - complejos resultantes de la mezcla de ferrocianuro potásico y sulfato ferroso en solución acuosa, eventualmente en combinación con sulfato de cobre y carbón activo.
-