

**REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 315/2012 DE LA COMISIÓN**

**de 12 de abril de 2012**

**que modifica el Reglamento (CE) n° 606/2009 que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM) <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 121, párrafos tercero y cuarto,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con lo dispuesto en el artículo 3 del Reglamento (CE) n° 606/2009 de la Comisión <sup>(2)</sup> las prácticas enológicas autorizadas se establecen en el anexo I de dicho Reglamento. La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) ha modificado las condiciones de utilización de determinadas prácticas enológicas que, además, ya están autorizadas en la Unión. Con el fin de ajustarse a las normas internacionales vigentes en este ámbito y dar a los productores de la Unión las mismas posibilidades ofrecidas a los productores de los terceros países procede modificar en la Unión las condiciones de utilización de tales prácticas enológicas basándose en las condiciones definidas por la OIV.
- (2) El Reglamento (CE) n° 606/2009 autoriza la utilización de copolímeros de polivinilimidazol-polivinilpirrolidona (PVI/PVP), con el fin de reducir los contenidos de cobre, hierro y metales pesados a condición de que se ajusten a los requisitos del Codex enológico internacional publicado por la OIV, especialmente en lo relativo a los contenidos máximos de monómeros. Habida cuenta de que tales prescripciones aún no han sido aprobadas por la OIV, en aras de la claridad jurídica, procede suprimir esta práctica del anexo I del Reglamento (CE) n° 606/2009.
- (3) El Reglamento (CE) n° 606/2009 autoriza la utilización de quitosano y de glucano-quitina de origen fúngico. Estos productos solo se elaboran actualmente en la Unión a partir del hongo *Aspergillus niger*. Ahora bien, habida cuenta de que dichos productos están autorizados por la OIV y el Codex enológico internacional publicado por esta aclara que proceden del hongo *Aspergillus niger*, debe introducirse esta precisión en el Reglamento (CE) n° 606/2009.

- (4) Los vinos que tengan derecho a la denominación de origen protegida «Douro» y a la indicación geográfica protegida «Duriense» seguida de la mención «colheita tardia» se acogen a la excepción relativa al límite máximo del contenido en anhídrido sulfuroso. Portugal ha solicitado que todos los vinos portugueses que tengan las mismas características que estos vinos y que tengan derecho a una denominación de origen protegida o a una indicación geográfica protegida seguida de la mención «colheita tardia» se beneficien de esta excepción. Procede autorizar para estos vinos un límite máximo del contenido en anhídrido sulfuroso de 400 miligramos por litro.
- (5) Habida cuenta de que la mención específica tradicional «vino generoso» ha dejado de aplicarse únicamente a los vinos de licor, procede adaptar la disposición relativa a la utilización de dicha mención, contemplada en el anexo III, parte B, punto 8, del Reglamento (CE) n° 606/2009.
- (6) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n° 606/2009 en consecuencia.
- (7) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de reglamentación previsto en el artículo 195, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 1234/2007.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El Reglamento (CE) n° 606/2009 se modifica como sigue:

- a) el anexo I A se modifica con arreglo al anexo I del presente Reglamento;
- b) el anexo I B se modifica con arreglo al anexo II del presente Reglamento;
- c) el anexo III se modifica con arreglo al anexo III del presente Reglamento.

*Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor el tercer día siguiente a su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

<sup>(1)</sup> DO L 299 de 16.11.2007, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 193 de 24.7.2009, p. 1.

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

Hecho en Bruselas, el 12 de abril de 2012.

*Por la Comisión*  
*El Presidente*  
José Manuel BARROSO

---

## ANEXO I

El anexo I A del Reglamento (CE) n° 606/2009 se modifica como sigue:

1) El cuadro se modifica como sigue:

a) en la línea 10, primera columna, los guiones décimo y undécimo se sustituyen por el texto siguiente:

- «— quitosano derivado de *Aspergillus niger*,
- glucano-quitina derivada de *Aspergillus niger*»;

b) en la línea 31, la tercera columna se sustituye por el texto siguiente:

«Dentro del límite de utilización de 1 g/hl, a condición de que el contenido de cobre del producto tratado no supere 1 mg/l, con excepción de los vinos de licor elaborados a partir de mosto de uva sin fermentar o poco fermentados, cuyo contenido en cobre no deberá ser superior a 2 mg/l.»;

c) se suprime la línea 41.

d) en la línea 44, la primera columna se sustituye por el texto siguiente:

«Tratamiento con la ayuda de quitosano derivado de *Aspergillus niger*»;

e) en la línea 45, la primera columna se sustituye por el texto siguiente:

«Tratamiento con la ayuda de glucano-quitina derivada de *Aspergillus niger*».

2) El apéndice 6 se sustituye por el texto siguiente:

«Apéndice 6

#### Requisitos relativos al dicarbonato de dimetilo

##### ÁMBITO DE APLICACIÓN

El dicarbonato de dimetilo puede añadirse al vino para conseguir uno o varios de los objetivos siguientes:

- a) garantizar la estabilidad microbiológica del vino embotellado que contenga azúcares fermentables;
- b) prevenir el desarrollo de levaduras indeseables y bacterias lácticas;
- c) bloquear la fermentación de los vinos dulces, espumosos y semisecos.

##### REQUISITOS

- para el objetivo a), la adición se efectuará muy poco tiempo antes del embotellado,
- el producto utilizado cumplirá los criterios de pureza fijados por la Directiva 2008/84/CE,
- el tratamiento se consignará en el registro contemplado en el artículo 185 *quater*, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1234/2007.».

3) Se suprime el apéndice 11.

4) En el apéndice 12, en la parte «Requisitos», el primer guión del punto 1 se sustituye por el texto siguiente:

«— el vino podrá ser tratado previamente con frío.»

5) En el apéndice 13, el título se sustituye por el texto siguiente:

**«Requisitos para el tratamiento de los vinos con quitosano derivado de *Aspergillus niger* y para el tratamiento de los vinos con glucano-quitina derivada de *Aspergillus niger*».**

---

*ANEXO II*

En el anexo I B, parte A, punto 2, letra e), el noveno guión se sustituye por el texto siguiente:

«— los vinos procedentes de Portugal que tengan derecho a una denominación de origen protegida o a una indicación geográfica protegida, así como a la mención "colheita tardia",».

---

*ANEXO III*

En el anexo III, parte B, punto 8, párrafo primero, la frase introductoria se sustituye por el texto siguiente:

«La mención específica tradicional «vino generoso», en el caso de los vinos de licor, queda reservada a los vinos de licor secos con denominación de origen protegida elaborados total o parcialmente bajo velo y:».

---