

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 144/2013 DE LA COMISIÓN
de 19 de febrero de 2013

que modifica el Reglamento (CE) n° 606/2009 en lo que respecta a determinadas prácticas enológicas y a las restricciones aplicables, así como el Reglamento (CE) n° 436/2009 en lo que respecta a la indicación de estas prácticas en los documentos que acompañan al transporte de productos vitivinícolas y a los registros que se han de llevar en el sector vitivinícola

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) (1), y, en particular, su artículo 121, guiones tercero y cuarto, su artículo 185 bis, su artículo 185 quater, apartado 3, y su artículo 192, leídos en relación con su artículo 4,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 3 del Reglamento (CE) n° 606/2009 de la Comisión, de 10 de julio de 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 (2), las prácticas enológicas autorizadas se fijan 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. A fin de dar a los productores de la Unión las mismas posibilidades que las ofrecidas a los productores de terceros países, conviene modificar en la Unión las condiciones de utilización de estas prácticas enológicas basándose en las condiciones de utilización definidas por la OIV.
- (2) La OIV ha adoptado nuevas prácticas enológicas. A fin de dar a los productores de la Unión las nuevas posibilidades ofrecidas a los productores de terceros países, conviene autorizar en la Unión estas nuevas prácticas enológicas en las condiciones de utilización definidas por la OIV.
- (3) El apéndice 10 del anexo IA del Reglamento (CE) n° 606/2009 establece los requisitos relativos al tratamiento de desalcoholización parcial de los vinos. La noción de desalcoholización parcial de los vinos ha sido reemplazada en la OIV por la de corrección del contenido en alcohol de los vinos. Conviene, pues, adaptar el texto del apéndice en consecuencia. El apéndice indica también que los Estados miembros pueden disponer que el tratamiento de desalcoholización parcial de los vinos sea objeto de una declaración a las autoridades competentes. Con objeto de garantizar la eficacia de los controles, conviene precisar que se trata de una declaración previa a la realización efectiva del tratamiento de desalcoholización.
- (4) Los vinos procedentes de Italia de tipología «Aleatico» con derecho a la denominación de origen protegida «Pergola», así como a la mención tradicional «Passito», y los

vinos procedentes de Hungría con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida con derecho a la mención «Jégbor» tienen un contenido en azúcar muy elevado y se producen en pequeña cantidad. Para la buena conservación de estos vinos, Italia y Hungría han solicitado una excepción al límite máximo del contenido en anhídrido sulfuroso. Procede autorizar un límite máximo del contenido en anhídrido sulfuroso de 350 miligramos por litro para los vinos italianos, y de 400 miligramos por litro para los vinos húngaros.

- (5) En los vinos espumosos puede estar presente anhídrido carbónico no procedente de la fermentación alcohólica del vino base como resultado de los intercambios de gases que tienen lugar durante la utilización de anhídrido carbónico para el transvase por contrapresión. Estos intercambios de gases no aumentan la presión del anhídrido carbónico y no deben, por consiguiente, conducir a la conclusión de que estos productos han sido gasificados. Pues bien, conviene aclarar que únicamente deben aceptarse los intercambios de gases con el anhídrido carbónico procedente de la fermentación alcohólica del vino base que son inevitables durante el transvase por contrapresión.
- (6) De conformidad con el artículo 120 octies del Reglamento (CE) n° 1234/2007, el anexo IV del Reglamento (CE) n° 606/2009 recoge ciertos métodos de análisis que permiten establecer la composición de los productos del sector vitivinícola y las normas para determinar si estos productos han sido objeto de tratamientos que infringen las prácticas enológicas autorizadas, en ausencia de métodos o de normas recomendadas y publicadas por la OIV. La OIV ha adoptado ciertos métodos específicos para el análisis del azúcar de uva (mosto de uva concentrado rectificado). Conviene suprimir los métodos correspondientes que figuran actualmente en el anexo IV del Reglamento (CE) n° 606/2009.
- (7) Ciertas prácticas enológicas están particularmente expuestas al riesgo de utilización fraudulenta y deben estar indicadas en los registros y en los documentos de acompañamiento de conformidad con el Reglamento (CE) n° 436/2009 de la Comisión, de 26 de mayo de 2009, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo en lo que respecta al registro vitícola, a las declaraciones obligatorias y a la recopilación de información para el seguimiento del mercado, a los documentos que acompañan al transporte de productos y a los registros que se han de llevar en el sector vitivinícola (3). Los requisitos relativos a prácticas tales como la corrección del contenido en alcohol de los vinos, el tratamiento por intercambiador de cationes para la acidificación y el tratamiento con electromembranas prevén que estas prácticas deben indicarse en los registros mencionados. Conviene adaptar las normas relativas a las

(1) DO L 299 de 16.11.2007, p. 1.

(2) DO L 193 de 24.7.2009, p. 1.

(3) DO L 128 de 27.5.2009, p. 15.

indicaciones previstas por el Reglamento (CE) n° 436/2009 a fin de tener en cuenta las modificaciones introducidas en el Reglamento (CE) n° 606/2009 por el presente Reglamento.

- (8) Procede, pues, modificar los Reglamentos (CE) n° 606/2009 y (CE) n° 436/2009.
- (9) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de reglamentación establecido por el artículo 195, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 1234/2007 y al dictamen del Comité de Gestión de la Organización Común de Mercados Agrícolas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Modificación del Reglamento (CE) n° 606/2009

El Reglamento (CE) n° 606/2009 queda modificado como sigue:

- 1) El anexo IA queda modificado de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.
- 2) El anexo IB queda modificado de conformidad con el anexo II del presente Reglamento.
- 3) El anexo II queda modificado de conformidad con el anexo III del presente Reglamento.
- 4) El anexo IV queda modificado de conformidad con el anexo IV del presente Reglamento.

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

Hecho en Bruselas, el 19 de febrero de 2013.

Artículo 2

Modificación del Reglamento (CE) n° 436/2009

El Reglamento (CE) n° 436/2009 queda modificado como sigue:

- 1) El artículo 41, apartado 1, queda modificado como sigue:
 - a) la letra p) se sustituye por el texto siguiente:

«p) el tratamiento por electrodiálisis o el tratamiento mediante intercambio de cationes para garantizar la estabilización tartárica del vino o el tratamiento mediante intercambio de cationes para la acidificación;»;
 - b) la letra s) se sustituye por el texto siguiente:

«s) la corrección del contenido en alcohol de los vinos;»;
 - c) se añade la letra v) siguiente:

«v) el tratamiento mediante electromembranas para la acidificación o la desacidificación.».
- 2) El anexo VI queda modificado de conformidad con el anexo V del presente Reglamento.

Artículo 3

Entrada en vigor

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

Por la Comisión

El Presidente

José Manuel BARROSO

ANEXO I

El anexo IA del Reglamento (CE) n° 606/2009 queda modificado como sigue:

1) El cuadro se modifica como sigue:

a) en la línea 10:

i) en la columna 1 se añade el siguiente guión:

«— extractos proteicos de levadura.»

ii) en la columna 3 se añade el párrafo siguiente:

«Para el tratamiento de los mostos y de los vinos blancos y los vinos rosados, el límite de utilización de extractos proteicos de levadura es de 30 g/hl y para el tratamiento de los vinos tintos de 60 g/hl.»

b) en la línea 40, la práctica enológica que figura en la columna 1 se sustituye por el texto siguiente:

«Corrección del contenido en alcohol de los vinos»;

c) se añaden las líneas siguientes:

48	Acidificación por tratamiento mediante intercambio de cationes	Condiciones y límites previstos en el anexo XV bis, letras C y D, del Reglamento (CE) n° 1234/2007 y en los artículos 11 y 13 del presente Reglamento. En las condiciones previstas en el apéndice 15.	
49	Reducción del contenido en azúcar de los mostos mediante acoplamiento de técnicas de membrana	Para los productos definidos en el punto 10 del anexo XI ter del Reglamento (CE) n° 1234/2007, en las condiciones fijadas en el apéndice 16.	
50	Desacidificación mediante tratamiento con electromembranas	Condiciones y límites previstos en el anexo XV bis, letras C y D, del Reglamento (CE) n° 1234/2007 y en los artículos 11 y 13 del presente Reglamento. En las condiciones previstas en el apéndice 17. ».	

2) El apéndice 10 se sustituye por el texto siguiente:

«*Apéndice 10*

Requisitos relativos al tratamiento de corrección del contenido en alcohol de los vinos

El tratamiento de corrección del contenido en alcohol (en lo sucesivo, «el tratamiento»), se dirige a reducir un contenido excesivo en etanol del vino, con el fin de mejorar el equilibrio gustativo.

Requisitos:

- 1) Los objetivos pueden alcanzarse mediante técnicas separativas solas o en combinación.
- 2) Los vinos tratados no deben presentar defectos organolépticos y deben ser aptos para el consumo humano directo.
- 3) No se puede proceder a la eliminación del alcohol del vino si se ha llevado a cabo una de las operaciones de aumento del grado alcohólico natural contempladas en el anexo XV bis del Reglamento (CE) n° 1234/2007 en alguno de los productos vitivinícolas utilizados en la elaboración del vino considerado.

- 4) La disminución del contenido en alcohol no puede ser superior al 20 % y el grado alcohólico volumétrico adquirido del producto final se debe ajustar al definido en el anexo XI *ter*, punto 1, párrafo segundo, letra a), del Reglamento (CE) n° 1234/2007.
 - 5) La aplicación del tratamiento es responsabilidad de un enólogo o de un técnico cualificado.
 - 6) El tratamiento debe ser consignado en el registro contemplado en el artículo 185 *quater*, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1234/2007.
 - 7) Los Estados miembros pueden disponer que este tratamiento sea objeto de declaración a las autoridades competentes.».
- 3) En el apéndice 14, los guiones tercero y cuarto se sustituyen por el texto siguiente:
- «— La aplicación del tratamiento será responsabilidad de un enólogo o de un técnico cualificado. El tratamiento deberá ser consignado en el registro contemplado en el artículo 185 *quater*, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1234/2007.
- Las membranas utilizadas deberán responder a los requisitos del Reglamento (CE) n° 1935/2004 y del Reglamento (UE) n° 10/2011 de la Comisión (*) y a las disposiciones nacionales adoptadas para la aplicación de estos. Además deberán ajustarse a los requisitos del Codex Enológico Internacional publicado por la OIV.

(*) DO L 12 de 15.1.2011, p. 1.».

- 4) Se añaden los apéndices 15, 16 y 17 siguientes:

«Apéndice 15

Requisitos para la acidificación por tratamiento mediante un intercambiador de cationes

El tratamiento mediante intercambiador de cationes (en lo sucesivo, "el tratamiento") tiene por finalidad aumentar la acidez de titulación y la acidez real (disminución del pH) por la extracción física parcial de los cationes mediante un intercambiador de cationes.

Requisitos:

- 1) El tratamiento se efectúa con resinas intercambiadoras de cationes regeneradas en ciclo ácido.
- 2) El tratamiento se debe limitar a la eliminación de los cationes en exceso.
- 3) A fin de evitar la producción de fracciones de mosto o de vino, el tratamiento debe realizarse de manera continua, con la incorporación en línea de los productos tratados a los productos originales.
- 4) Como alternativa, la resina puede ser introducida directamente en la cuba, en la cantidad necesaria, y separarse posteriormente mediante un medio físico apropiado.
- 5) El proceso íntegro se lleva a cabo bajo la responsabilidad de un enólogo o de un técnico cualificado.
- 6) El tratamiento debe ser consignado en el registro contemplado en el artículo 185 *quater*, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1234/2007.
- 7) Las resinas catiónicas deben ajustarse a los requisitos del Reglamento (CE) n° 1935/2004 y a las disposiciones de la Unión y nacionales adoptadas para la aplicación del mismo, así como a los requisitos de índole analítica que figuran en el apéndice 4 del presente anexo. Su utilización no debe entrañar modificaciones excesivas de la composición fisicoquímica ni de los caracteres organolépticos del mosto o del vino y se han de respetar los límites fijados en el punto 3 de la monografía "Resinas intercambiadoras de cationes" del Codex Enológico Internacional publicado por la OIV.

*Apéndice 16***Requisitos relativos al tratamiento de reducción del contenido en azúcar de los mostos mediante acoplamiento de técnicas de membrana**

El tratamiento de reducción del contenido en azúcar (en lo sucesivo, "el tratamiento") tiene como finalidad retirar azúcar de un mosto, mediante acoplamiento de técnicas de membrana asociando la microfiltración o la ultrafiltración a la nanofiltración o a la ósmosis inversa.

Requisitos:

- 1) Mediante el tratamiento se obtiene una disminución del volumen en función de la cantidad y del contenido de azúcar de la solución azucarada retirada del mosto inicial.
- 2) Los procedimientos deben permitir conservar los contenidos de los componentes del mosto, distintos de los azúcares.
- 3) La reducción del contenido en azúcar de los mostos excluye la corrección del contenido en alcohol de los vinos obtenidos de ellos.
- 4) El tratamiento no puede utilizarse conjuntamente con una de las operaciones de aumento artificial del grado alcohólico natural previstas en el anexo XV bis del Reglamento (CE) nº 1234/2007.
- 5) El tratamiento se efectúa sobre un volumen de mosto determinado en función del objetivo de reducción del contenido en azúcar perseguido.
- 6) La primera etapa tiene por objetivo, por un lado, hacer apto el mosto para la segunda etapa de concentración y, por otro lado, conservar las macromoléculas de tamaño superior al umbral de corte de la membrana. Esta etapa puede realizarse por ultrafiltración.
- 7) El permeado obtenido durante la primera etapa del tratamiento se concentra a continuación mediante nanofiltración o por ósmosis inversa.

El agua de origen y los ácidos orgánicos no retenidos por la nanofiltración, en particular, pueden ser reintroducidos en el mosto tratado.
- 8) El tratamiento se lleva a cabo bajo la responsabilidad de un enólogo o de un técnico cualificado.
- 9) Las membranas utilizadas deben responder a los requisitos del Reglamento (CE) nº 1935/2004 y del Reglamento (UE) nº 10/2011 y a las disposiciones nacionales adoptadas para la aplicación de estos. Además deben ajustarse a los requisitos del Codex Enológico Internacional publicado por la OIV.

*Apéndice 17***Requisitos relativos a la desacidificación mediante tratamiento con electromembranas**

El tratamiento con electromembranas (en lo sucesivo, "el tratamiento") es un método físico de extracción iónica del mosto o del vino bajo la acción de un campo eléctrico con ayuda de membranas permeables a los aniones, por una parte, y de membranas bipolares, por otra. La asociación de membranas permeables a los aniones y de membranas bipolares permite controlar la reducción de la acidez de titulación y de la acidez real (aumento del pH).

Requisitos:

- 1) Las membranas aniónicas deben estar dispuestas de manera que permitan únicamente la extracción de los aniones y, en particular, de los ácidos orgánicos del mosto o del vino.
- 2) Las membranas bipolares deben ser impermeables a los aniones y a los cationes del mosto o del vino.

- 3) El vino obtenido a partir de mosto o de vino desacidificado mediante este tratamiento debe contener al menos 1 g.l⁻¹ de ácido tartárico.
- 4) La desacidificación por membrana y la acidificación se excluyen mutuamente.
- 5) La aplicación del tratamiento es responsabilidad de un enólogo o de un técnico cualificado.
- 6) El tratamiento debe ser consignado en el registro contemplado en el artículo 185 *quater*, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1234/2007.
- 7) Las membranas utilizadas deben responder a los requisitos del Reglamento (CE) n° 1935/2004 y del Reglamento (UE) n° 10/2011 y a las disposiciones nacionales adoptadas para la aplicación de estos. Además deben ajustarse a los requisitos del Codex Enológico Internacional publicado por la OIV».

ANEXO II

En el anexo IB del Reglamento (CE) n° 606/2009, parte A, el punto 2 queda modificado como sigue:

- 1) En la letra d), se añade el guión siguiente:

«— los vinos procedentes de Italia de tipología “Aleatico” con derecho a la denominación de origen protegida “Pergola” y a la mención tradicional “Passito”».

- 2) En la letra e), el sexto guión se sustituye por el texto siguiente:

«— los vinos procedentes de Hungría con derecho a una denominación de origen protegida y que lleven, con arreglo a la legislación húngara, las denominaciones “Tokaji mászás”, “Tokaji fordítás”, “Tokaji aszúeszencia”, “Tokaji eszencia”, “Tokaji aszú”, “Töppedt szőlőből készült bor”, o “Jégbor”».

ANEXO III

En el anexo II, parte A, punto 10, del Reglamento (CE) n° 606/2009, el párrafo tercero se sustituye por el texto siguiente:

«Se permite la utilización de anhídrido carbónico en el procedimiento de transvase por contrapresión, bajo control y a condición de que los intercambios de gases inevitables con el anhídrido carbónico originado por la fermentación alcohólica del vino base no aumenten la presión del anhídrido carbónico contenido en los vinos espumosos.».

ANEXO IV

En el anexo IV del Reglamento (CE) n^o 606/2009, parte B, las letras a) a e) quedan suprimidas.

ANEXO V

En el anexo VI del Reglamento (CE) n^o 436/2009, parte B, punto 1.4, letra b), la cifra 11 se sustituye por el texto siguiente:

«11: el contenido en alcohol del producto ha sido corregido.»
