

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/935 DE LA COMISIÓN**de 16 de abril de 2019**

por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a métodos de análisis para determinar las características físicas, químicas y organolépticas de los productos vitícolas y las notificaciones de las decisiones de los Estados miembros relativas a los aumentos del grado alcohólico natural

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 ⁽¹⁾, y en particular su artículo 80, apartado 5, su artículo 91, letras c) y d), y su artículo 223, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) n.º 1308/2013 derogó el Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo ⁽²⁾ y lo sustituyó. La parte II, título II, capítulo I, sección 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 establece las normas relativas a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables, y otorga a la Comisión el poder para adoptar actos delegados y de ejecución a ese respecto. Con el fin de garantizar el buen funcionamiento del mercado vitivinícola en el nuevo marco jurídico, procede adoptar determinadas normas por medio de tales actos. Dichos actos deben reemplazar las disposiciones del Reglamento (CE) n.º 606/2009 de la Comisión ⁽³⁾, derogado por el Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión ⁽⁴⁾.
- (2) En virtud del artículo 80, apartado 5, y del artículo 91, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 la Comisión deberá, cuando sea necesario, establecer normas relativas a los métodos de análisis para determinar las características físicas, químicas y organolépticas de los productos vitícolas. Los métodos deben basarse en cualquiera de los métodos pertinentes recomendados y publicados por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), salvo que sean ineficaces o inapropiados. Asimismo, el artículo 91, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 otorga el poder a la Comisión para establecer normas al objeto de verificar si dichos productos han sido sometidos a tratamientos contrarios a las prácticas enológicas autorizadas en la Unión.
- (3) El método de análisis para determinar la presencia de isotiocianato de alilo en el producto vitivinícola se establece en el anexo del presente Reglamento. En lo que se refiere a otros métodos para determinar si los productos han sido sometidos a tratamientos contrarios a las prácticas enológicas autorizadas, las normas aplicables deben ser las permitidas por los Estados miembros de que se trate.
- (4) El anexo VIII, parte I, sección A, punto 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 impone a los Estados miembros la obligación de notificar a la Comisión cualquier aumento de los límites establecidos en el punto 2 de dicha sección. Deben precisarse los detalles relativos a la presentación de esta notificación por los Estados miembros a la Comisión.
- (5) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de la Organización Común de Mercados Agrarios.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 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) (DO L 299 de 16.11.2007, p. 1).

⁽³⁾ Reglamento (CE) n.º 606/2009 de la Comisión, de 10 de julio de 2009, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables (DO L 193 de 24.7.2009, p. 1).

⁽⁴⁾ Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las zonas vitícolas donde el grado alcohólico pueda verse incrementado, las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la producción y conservación de los productos vitícolas, el porcentaje mínimo de alcohol para subproductos y la eliminación de estos, y la publicación de las fichas de la OIV (véase la página 1 del presente Diario Oficial).

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Ámbito de aplicación

El presente Reglamento establece las normas para la aplicación del capítulo I, título II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, relativas a los métodos de análisis para determinar las características físicas, químicas y organolépticas de los productos vitícolas y las notificaciones de las decisiones de los Estados miembros relativas a los aumentos del grado alcohólico natural.

Artículo 2

Métodos de análisis de la Unión aplicables

En el anexo del presente Reglamento se disponen los métodos de análisis a los que se refiere el artículo 75, apartado 5, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, que deben emplearse a efectos de la verificación de los límites establecidos por la normativa de la Unión relativa al uso de isotiocianato de alilo para la producción de determinados productos vitícolas.

Artículo 3

Notificación de las decisiones de los Estados miembros por las que autoriza un aumento del grado alcohólico natural

1. Los Estados miembros que autoricen un aumento del grado alcohólico volumétrico natural, en virtud del anexo VIII, parte I, sección A, punto 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 lo notificarán a la Comisión en el plazo de un mes a partir de la concesión de la excepción. En dicha notificación, los Estados miembros especificarán las regiones y variedades a las que la decisión atañe y presentarán datos y pruebas que demuestren que las condiciones climáticas han sido excepcionalmente desfavorables en las regiones de que se trate.
2. La notificación se efectuará con arreglo al Reglamento Delegado (UE) 2017/1183 de la Comisión ⁽⁵⁾ y al Reglamento de Ejecución (UE) 2017/1185 de la Comisión ⁽⁶⁾.
3. La Comisión informará a los demás Estados miembros.

Artículo 4

Entrada en vigor

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 7 de diciembre de 2019.

⁽⁵⁾ Reglamento Delegado (UE) 2017/1183 de la Comisión, de 20 de abril de 2017, por el que se complementan los Reglamentos (UE) n.º 1307/2013 y (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la notificación de información y documentos a la Comisión (DO L 171 de 4.7.2017, p. 100).

⁽⁶⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2017/1185 de la Comisión, de 20 de abril de 2017, por el que se establecen las normas de desarrollo de los Reglamentos (UE) n.º 1307/2013 y (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la notificación de información y documentos a la Comisión y por el que se modifican y derogan diversos Reglamentos de la Comisión (DO L 171 de 4.7.2017, p. 113).

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

Hecho en Bruselas, el 16 de abril de 2019.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

MÉTODOS ESPECIALES DE ANÁLISIS DE LA UNIÓN

ISOTIOCIANATO DE ALILO

1. Fundamento del método

Todo isotiocianato de alilo presente en el vino se recoge mediante destilación y se identifica empleando una técnica de cromatografía en fase gaseosa.

2. Reactivos

2.1. Etanol absoluto.

2.2. Solución patrón: solución en alcohol absoluto de isotiocianato de alilo con 15 mg/l de principio activo.

2.3. Mezcla refrigerante constituida por etanol y nieve carbónica (temperatura a 60 °C).

3. Instrumental

3.1. Aparato de destilación según se muestra en la figura. Se pasa continuamente una corriente de nitrógeno a través del aparato.

3.2. Manta eléctrica termorregulable.

3.3. Caudalímetro.

3.4. Cromatógrafo de gases con detector fotométrico de llama, provisto de un filtro selectivo para los compuestos azufrados ($\lambda = 394$ nm), o cualquier otro detector apropiado para esta medida.

3.5. Columna de cromatografía de acero inoxidable, diámetro interno de 3 mm, longitud de 3 m; rellena de Carbowax 20M al 10 % sobre chromosorb WHP, 80 a 100 mallas.

3.6. Microjeringa de 10 μ l.

4. Procedimiento

Verter 2 l de vino en el matraz de destilación, añadir algunos mililitros de etanol (punto 2.1) en los dos tubos de recuperación hasta que se produzca la total inmersión de la parte porosa para la dispersión gaseosa. Enfriar, por la parte exterior, los dos tubos con la mezcla refrigerante. Comunicar el matraz con los dos tubos receptores e introducir en él una corriente de nitrógeno de 3 l/h, aproximadamente. Calentar el vino a 80 °C regulando convenientemente la temperatura de la manta eléctrica y recuperar en total de 45 a 50 ml de destilado.

Estabilizar el cromatógrafo. Se aconseja respetar las condiciones siguientes:

- temperatura del inyector: 200 °C,
- temperatura de la columna: 130 °C,
- gas portador de helio con un flujo de: 20 ml/min.

Inyectar con la ayuda de la microjeringa una cantidad de solución patrón tal que el pico correspondiente al isotiocianato de alilo pueda identificarse fácilmente sobre el cromatograma.

Del mismo modo, introducir en el cromatógrafo una parte alícuota del destilado y comprobar que el tiempo de retención del pico obtenido corresponde al del pico de isotiocianato de alilo.

En las condiciones indicadas para el ensayo, ningún compuesto natural del vino producirá interferencias correspondientes al tiempo de retención de la sustancia investigada.

Aparato de destilación bajo corriente de nitrógeno