

**REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 315/2012 DA COMISSÃO****de 12 de abril de 2012****que altera o Regulamento (CE) n.º 606/2009 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») <sup>(1)</sup>, 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 <sup>(2)</sup>, as práticas enológicas autorizadas são estabelecidas no anexo I desse regulamento. A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) alterou as condições de utilização de determinadas práticas enológicas já autorizadas na União. Tendo em vista o alinhamento com as normas internacionais em vigor neste domínio e a fim de proporcionar aos produtores da União as mesmas possibilidades oferecidas aos produtores dos países terceiros, torna-se necessário alterar as condições de utilização na União das práticas enológicas em causa, com base nas condições de utilização definidas pela OIV.
- (2) O Regulamento (CE) n.º 606/2009 autoriza a utilização de copolímeros de polivinilimidazole-polivinilpirrolidona (PVI/PVP) na redução do teor de cobre, ferro e metais pesados, desde que sejam conformes com as prescrições do Codex enológico internacional publicado pela OIV, nomeadamente no que respeita aos limites máximos dos teores dos monómeros. Dado que a OIV ainda não adotou prescrições na matéria, por razões de clareza jurídica, essa prática deve ser suprimida do anexo I do Regulamento (CE) n.º 606/2009.
- (3) O Regulamento (CE) n.º 606/2009 autoriza a utilização de quitosano e de quitina-glucano de origem fúngica. Atualmente, a elaboração desses produtos na União é efetuada apenas a partir do fungo *Aspergillus niger*. Dado que a OIV autoriza os referidos produtos e que o Codex enológico internacional publicado pela mesma organização específica que estes provêm do fungo *Aspergillus niger*, importa especificá-lo igualmente no Regulamento (CE) n.º 606/2009.

- (4) Os vinhos com direito à denominação de origem protegida «Douro» e à indicação geográfica protegida «Duriense», seguidas da menção «colheita tardia», beneficiam de uma derrogação quanto ao limite máximo do teor de dióxido de enxofre. Portugal solicitou que possam beneficiar da derrogação todos os vinhos portugueses que possuam as mesmas características daqueles vinhos e que tenham direito a uma denominação de origem protegida ou a uma indicação geográfica protegida, seguidas da menção «colheita tardia». Deve autorizar-se para esses vinhos o limite máximo do teor de dióxido de enxofre de 400 miligramas por litro.

- (5) Dado que a menção específica tradicional «vino generoso» já não se aplica apenas aos vinhos licorosos, há que adaptar a disposição relativa à utilização dessa menção, conforme consta do anexo III, parte B, ponto 8, do Regulamento (CE) n.º 606/2009.

- (6) O Regulamento (CE) n.º 606/2009 deve ser alterado em conformidade.

- (7) 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,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

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

- 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 III é alterado em conformidade com o anexo III do presente regulamento.

*Artigo 2.º*O presente regulamento entra em vigor no terceiro dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.<sup>(1)</sup> JO L 299 de 16.11.2007, p. 1.<sup>(2)</sup> JO L 193 de 24.7.2009, p. 1.

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

Feito em Bruxelas, em 12 de abril de 2012.

*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) Na linha 10, primeira coluna, o décimo e o décimo primeiro travessões passam a ter a seguinte redação:

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

b) Na linha 31, o texto da terceira coluna passa a ter a seguinte redação:

«Máximo 1 g/hl, desde que o teor de cobre do produto tratado não exceda 1 mg/l, com exceção dos vinhos licorosos elaborados a partir de mosto de uvas não fermentadas ou pouco fermentadas, cujo teor de cobre não deve exceder 2 mg/l.»

c) É suprimida a linha 41.

d) Na linha 44, o texto da primeira coluna passa a ter a seguinte redação:

«Tratamento por meio de quitosano derivado de *Aspergillus niger*».

e) Na linha 45, o texto da primeira coluna passa a ter a seguinte redação:

«Tratamento por meio de quitina-glucano derivado de *Aspergillus niger*».

2) O apêndice 6 passa a ter a seguinte redação:

«Apêndice 6

**Prescrições relativas ao dicarbonato dimetílico**

DOMÍNIO DE APLICAÇÃO

Pode adicionar-se dicarbonato dimetílico ao vinho, com um ou mais dos seguintes objetivos:

- a) Estabilizar microbiologicamente vinho engarrafado que contenha açúcares fermentáveis;
- b) Evitar a proliferação de leveduras indesejáveis e de bactérias lácticas;
- c) Bloquear a fermentação dos vinhos doces, adamados e meio secos.

PRESCRIÇÕES

- para o objetivo a), a adição é efetuada pouco antes do engarrafamento,
- o produto utilizado satisfaz os critérios de pureza estabelecidos na Diretiva 2008/84/CE,
- este tratamento é inscrito no registo a que se refere o artigo 185.º-C, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1234/2007.»

3) É suprimido o apêndice 11.

4) No apêndice 12, na rubrica intitulada «**Prescrições**», o ponto 1, primeiro travessão, passa a ter a seguinte redação:

«— o vinho pode ser previamente sujeito a uma refrigeração.»

5) No apêndice 13, o título passa a ter a seguinte redação:

**«Prescrições relativas ao tratamento de vinhos com quitosano derivado de *Aspergillus niger* e ao tratamento de vinhos com quitina-glucano derivado de *Aspergillus niger*».**

---

*ANEXO II*

No anexo I B, parte A, ponto 2, alínea e), do Regulamento (CE) n.º 606/2009, o nono travessão passa a ter a seguinte redação:

«— vinhos brancos provenientes de Portugal com direito a denominação de origem protegida ou a indicação geográfica protegida, assim como à menção «colheita tardia»;»

---

*ANEXO III*

No anexo III, parte B, ponto 8, primeiro parágrafo, a frase introdutória passa a ter a seguinte redação:

«A menção específica tradicional «vino generoso» é, no caso dos vinhos licorosos, reservada aos vinhos licorosos com denominação de origem protegida secos elaborados total ou parcialmente com flor e:».

---