REGOLAMENTO (UE) N. 53/2011 DELLA COMMISSIONE

del 21 gennaio 2011

che modifica il regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento «unico OCM») ([1]), in particolare l'articolo 121, terzo e quarto comma,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 3 del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione ([2]) le pratiche enologiche autorizzate sono stabilite nell'allegato I del medesimo regolamento. L'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV) ha adottato nuove pratiche enologiche. Per conformarsi alle norme internazionali in questo settore e dare ai produttori dell'Unione le nuove opportunità offerte ai produttori dei paesi terzi, è opportuno autorizzare tali nuove pratiche enologiche nell'Unione alle condizioni d'uso definite dall'OIV.

(2) Il regolamento (CE) n. 606/2009 autorizza l'uso degli enzimi pectolitici e dei preparati enzimatici di betaglucanasi per la chiarificazione. Tali enzimi e altri preparati enzimatici sono impiegati anche per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva presenti nel mosto e nel vino. Le suddette pratiche enologiche sono state adottate dall'OIV ed è opportuno autorizzarle alle condizioni d'uso definite dalla medesima organizzazione.

(3) I vini aventi diritto alle denominazioni di origine protette «Malta» e«Gozo» hanno un tenore di zuccheri superiore a 45 g/l e sono prodotti in piccoli quantitativi. Analogamente, alcuni vini bianchi francesi a indicazione geografica protetta possono avere un titolo alcolometrico volumico totale superiore a 15 % vol e un tenore di zuccheri superiore a 45 g/l. Per la buona conservazione di questi vini gli Stati membri interessati, ossia Malta e la Francia, hanno chiesto una deroga in relazione al tenore massimo di anidride solforosa fissato nell'allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009. È opportuno inserire i suddetti vini nell'elenco dei vini aventi un tenore massimo di anidride solforosa di 300 mg/l.

(4) I vini aventi diritto alla menzione tradizionale «Késői szüretelésű bor» hanno un tenore di zuccheri molto elevato e sono prodotti in piccoli quantitativi. Per la buona conservazione di questi vini, l'Ungheria ha chiesto una deroga in relazione al tenore massimo di anidride solforosa. È opportuno autorizzare un tenore massimo di anidride solforosa di 350 mg/l per tali vini.

(5) I vini aventi diritto alla denominazione di origine protetta «Douro» seguita dalla menzione «colheita tardia» usufruiscono di una deroga in relazione al tenore massimo di anidride solforosa. I vini aventi diritto all'indicazione geografica protetta «Duriense» hanno le stesse caratteristiche dei suddetti vini. In considerazione di ciò, il Portogallo ha chiesto una deroga in relazione al tenore massimo di anidride solforosa. È opportuno autorizzare un tenore massimo di anidride solforosa di 400 mg/l per tali vini.

(6) Per maggiore chiarezza, è opportuno che i nomi delle varietà di vite siano indicati nelle diverse lingue dei paesi in cui dette varietà sono utilizzate.

(7) Alcune disposizioni riguardanti determinati vini liquorosi sono distinte dalle prescrizioni del disciplinare di produzione dei vini medesimi. Occorre modificare tali disposizioni per conformarle ai disciplinari.

([1]) GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.
([2]) GU L 193 del 24.7.2009, pag. 1.