REGLAMENTO (CE) Nº 2120/2004 DE LA COMISIÓN

de 10 de diciembre de 2004

por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 2729/2000 que establece disposiciones de aplicación relativas a los controles en el sector vitivinícola

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola [1], y, en particular, el apartado 4 de su artículo 72,

Considerando lo siguiente:

(1) El segundo párrafo del apartado 2 del artículo 11 del Reglamento (CE) nº 2729/2000 de la Comisión [2] fija el número mínimo de muestras que deben tomarse cada año para la base de datos analíticos contemplada en el artículo 10 de dicho Reglamento. Tras la adhesión de la Republica Checa, Chipre, Hungría, Malta, Eslovenia y Eslovaquia, es preciso determinar el número de muestras que deben tomarse en estos países.

(2) El artículo 12 determina el número de análisis que debe efectuar el Centro Común de Investigación (CCI), incluidos los análisis de las muestras de los Estados miembros que aún no disponen del equipo necesario. Debe fijarse un período transitorio para la creación y la organización de laboratorios isotópicos competentes en dichos Estados miembros.

(3) Los anexos I, II y III del Reglamento (CE) nº 2729/2000 contienen instrucciones detalladas para el tratamiento, análisis y comunicación de los resultados de las muestras. Dichas instrucciones deben actualizarse teniendo presente la experiencia adquirida y el progreso técnico.

(4) El Reglamento (CE) nº 2729/2000 debe modificarse en consecuencia.

(5) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión del vino.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Reglamento (CE) nº 2729/2000 quedará modificado como sigue:

1) El segundo párrafo del apartado 2 del artículo 11 se sustituirá por el texto siguiente:

«El número de muestras que deberán tomarse cada año para la base de datos ascenderá, como mínimo, a:

— 20 en la República Checa,

— 200 en Alemania,

— 50 en Grecia,

— 200 en España,

— 400 en Francia,

— 400 en Italia,

— 10 en Chipre,

— 4 en Luxemburgo,

— 50 en Hungría,

— 4 en Malta,

— 50 en Austria,

— 50 en Portugal,

— 20 en Eslovenia,

— 15 en Eslovaquia,

— 4 en el Reino Unido.».

2) La primera frase del apartado 1 del artículo 12 se sustituirá por el texto siguiente:

«Durante un período que finalizará el 31 de julio de 2008, a la espera de la puesta en marcha del equipamiento analítico adecuado, los Estados miembros productores de vino que no dispongan del material necesario para efectuar análisis isotópicos remitirán sus muestras de vino al CCI para que éste realice el análisis.».

3) El anexo I se sustituirá por el texto que figura en el anexo I del presente Reglamento.

4) El anexo II se sustituirá por el texto que figura en el anexo II del presente Reglamento.

5) El anexo III se sustituirá por el texto que figura en el anexo III del presente Reglamento.

Artículo 2

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

[1] DO L 179 de 14.7.1999, p. 1; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1795/2003 de la Comisión (DO L 262 de 14.10.2003, p. 13).

[2] DO L 316 de 15.12.2000, p. 16.

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

Hecho en Bruselas, el 10 de diciembre de 2004.

Por la Comisión

Mariann FISCHER BOEL

Miembro de la Comisión

ANEXO I

«ANEXO I

Instrucciones para la recogida de uva fresca, su tratamiento y transformación en vino destinado a ser analizado mediante los métodos isotópicos contemplados en el artículo 11

I. RECOGIDA DE LA UVA

A. Cada muestra deberá incluir como mínimo 10 kilogramos de uvas maduras de la misma variedad. Se recogerán tal como estén.

La toma de muestras se efectuará durante el período de vendimia de la parcela. Las uvas que se recojan deberán ser representativas de toda la parcela. La muestra de uva fresca, o el mosto derivado, se podrá conservar congelada hasta su uso posterior.

Sólo en el caso en que esté prevista la medida del oxígeno-18 del agua del mosto, podrá ser tomada separadamente una parte alícuota del mosto y conservada tras el prensado de la totalidad de la muestra de uvas.

B. En el momento de la recogida de la muestra se elaborará una ficha descriptiva. Esta ficha, que constará de dos partes, correspondientes la I a la recogida de la uva y la II a la vinificación, se conservará junto a la muestra y la acompañará siempre que sea transportada. La ficha se actualizará indicando en ella todos los tratamientos a que se someta la muestra.

La parte de la ficha descriptiva correspondiente a la toma de la muestra se rellenará de acuerdo con la parte I del cuestionario que figura en el anexo II.

II. VINIFICACIÓN

A. La vinificación será efectuada por el organismo competente o un servicio facultado por aquel con tal fin, dentro de lo posible en condiciones comparables a las condiciones habituales de la zona de producción de la que sea representativa la muestra. La vinificación deberá producir la transformación total del azúcar en alcohol, dejando menos de 2 gramos por litro de azúcar residual. Sin embargo, en determinados casos, por ejemplo para garantizar una mejor representatividad, podrán aceptarse cantidades más elevadas de azúcares residuales. Una vez clarificado y estabilizado mediante SO_2, el vino se envasará en botellas de 75 centilitros y se etiquetará.

B. La parte de la ficha descriptiva correspondiente a la vinificación se rellenará de acuerdo con la parte II del cuestionario que figura en el anexo II.»

ANEXO II

«ANEXO II

Cuestionario relativo a la toma y vinificación de las muestras de uva para ser analizadas mediante los métodos isotópicos

Los métodos analíticos y la expresión de los resultados (unidades) que deben utilizarse son los descritos en el anexo del Reglamento (CEE) nº 2676/90 (o considerados equivalentes por los laboratorios participantes en el análisis).

Parte I

1) **Información general**

1.1. Número de la muestra:

1.2. Nombre y función del agente o de la persona autorizada que haya tomado la muestra:

1.3. Nombre y dirección del organismo competente responsable de la toma de la muestra:

1.4. Nombre y dirección del organismo competente responsable de la vinificación y del envío de la muestra, cuando no se trate del servicio contemplado en el punto 1.3:

2) **Descripción general de la muestra**

2.1. Origen (Estado, región):

2.2. Añada:

2.3. Variedades de vid:

2.4. Color de la uva:

3) **Descripción del viñedo**

3.1. Nombre y domicilio del agricultor de la parcela:

3.2. Localización de la parcela:

— municipio:

— lugar:

— referencia catastral:

— latitud, longitud:

3.3. Tipo de suelo (por ejemplo, calizo, arcilloso, arcillo-calizo o arenoso):

3.4. Situación (por ejemplo, en cerro, en llanura, expuesto al sol, etc.):

3.5. Número de cepas por hectárea:

3.6. Edad aproximada del viñedo (menos de 10 años, entre 10 y 25, más de 25 años):

3.7. Altitud:

3.8. Tipo de formación y poda:

3.9. Tipo de vino en el que se suele transformar la uva (vino de mesa, vcprd, otros tipos) [véanse las definiciones del anexo 1 del Reglamento (CE) nº 1493/1999]:

4) **Características de la vendimia y del mosto**

4.1. Rendimiento estimado por hectárea en la parcela vendimiada (kg/ha):

4.2. Estado sanitario de la uva (por ejemplo, sana, podrida), especificando si la uva estaba seca o húmeda en el momento de tomar la muestra:

4.3. Fecha de toma de la muestra:

5) **Condiciones meteorológicas previas a la vendimia**

5.1. ¿Se registraron precipitaciones en los diez días anteriores a la vendimia? sí/no. En caso afirmativo, facilítese la información complementaria disponible.

6) **Viñedos irrigados**

Si el cultivo ha sido irrigado, fecha del último riego:

(Sello del organismo competente responsable de la toma de la muestra y firma del agente que la ha tomado, junto con el nombre y condición del mismo)

Parte II

1) **Microvinificación**

1.1. Peso de la muestra de uva (en kg):

1.2. Modo de prensado:

1.3. Volumen de mosto obtenido:

1.4. Datos característicos del mosto:

— concentración de azúcar expresada en g/l por refractometría:

— acidez total expresada en g/l de ácido tartárico (opcional):

1.5. Método de tratamiento del mosto (por ejemplo, deslío o centrifugación):

1.6. Adición de levadura (variedad utilizada); indíquese si ha habido fermentación espontánea:

1.7. Temperatura durante la fermentación:

1.8. Modo de determinación de la finalización de la fermentación:

1.9. Método de tratamiento del vino (por ejemplo, trasiego):

1.10. Dosificación del dióxido de azufre (en mg/l):

1.11. Análisis del vino obtenido:

— grado alcohólico volumétrico adquirido:

— extracto seco total:

— azúcares reductores en g/l de azúcar invertido:

2) **Cronología de la vinificación de la muestra**

Fecha:

— de la toma (misma fecha que la fecha de cosecha, parte I, 4.3):

— del prensado:

— del inicio de la fermentación:

— del final de la fermentación:

— del embotellado:

Fecha en la que se rellenó la parte II:

(Sello del organismo competente que haya efectuado la vinificación y firma de un responsable del mismo)»

ANEXO III

«ANEXO III

BOLETÍN DE ANÁLISIS

de las muestras de los vinos y de los productos vitícolas analizados mediante un método isotópico descrito en el anexo del Reglamento (CEE) nº 2676/90, que deberán incluirse en la base de datos isotópicos del CCI

I. INFORMACIÓN GENERAL (recogida del anexo II)

1. País:
2. Número de la muestra:
3. Año de cosecha:
4. Variedad de vid:
5. Tipo de vino:
6. Región/distrito:
7. Nombre y dirección del laboratorio responsable de los resultados:
8. Muestra para un segundo análisis de comprobación en el CCI: sí/no

II. MÉTODOS Y RESULTADOS

1. **Vino** (recogido del anexo II)

   1.1. Grado alcohólico volumétrico: % vol

   1.2. Extracto seco total: g/l

   1.3. Azúcares reductores: g/l

   1.4. Acidez total expresada en ácido tartárico: g/l

   1.5. Dióxido de azufre total: mg/l

2. **Destilación del vino por RMN-FINS**

   2.1. Descripción del equipo de destilación:

   2.2. Volumen de vino destilado/peso del destilado obtenido:

3. **Análisis del destilado**

   3.1. Grado alcohólico del destilado % (m/m)

4. **Resultado de las relaciones isotópicas de deuterio del etanol efectuadas mediante RMN**

   4.1. $(D/H)_I$ = ppm

   4.2. $(D/H)_{II}$ = ppm

   4.3. "R" =

5. **Parámetros RMN**

   Frecuencia observada:

6. **Resultado de la relación isotópica $^{18}O/^{16}O$ del vino**

   $\delta\ ^{18}O$ [‰] = ‰ V. SMOW — SLAP

7. **Resultado de la relación isotópica $^{18}O/^{16}O$ del mosto** (si procede)

   $\delta\ ^{18}O$ [‰] = ‰ V. SMOW — SLAP

8. **Resultado de la relación isotópica $^{13}C/^{12}C$ del vino etanol**

   $\delta\ ^{13}C$ [‰] = ‰ V-PDB»