

REGLAMENTO (CE) Nº 1507/2006 DE LA COMISIÓN

de 11 de octubre de 2006

por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1622/2000, (CE) nº 884/2001 y (CE) nº 753/2002, que establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, en lo referente a la utilización de trozos de madera de roble en la elaboración de vinos y a la designación y presentación de los vinos sometidos a ese tratamiento

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, su artículo 46, apartado 1, su artículo 53, apartado 1, y su artículo 70, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) nº 1622/2000 de la Comisión, de 24 de julio de 2000, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1493/1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, e introduce un código comunitario de prácticas y tratamientos enológicos ⁽²⁾, establece, entre otras disposiciones, los límites y algunas condiciones de utilización de las sustancias cuyo uso está autorizado por el Reglamento (CE) nº 1493/1999. Tras la incorporación de la utilización de trozos de madera de roble en la elaboración de vinos en la lista de prácticas enológicas autorizadas del anexo IV del Reglamento (CE) nº 1493/1999, procede fijar los límites y las condiciones de utilización de esta materia. Los fijados por el presente Reglamento se atienen a las prescripciones de la Organización Internacional de la Viña y el Vino.
- (2) El Reglamento (CE) nº 884/2001 de la Comisión, de 24 de abril de 2001, por el que se establecen disposiciones de aplicación para los documentos que acompañan al transporte de productos del sector vitivinícola y para los registros que se han de llevar en dicho sector ⁽³⁾, fija las reglas aplicables a las indicaciones que deben figurar en los documentos de acompañamiento y a la llevanza de los registros de entrada y salida, y dispone, en particular, la indicación de determinadas manipulaciones en dichos registros. Las características particulares de la utilización de trozos de madera de roble en los vinos exigen que se indique esta en los documentos de acompañamiento y en los registros.
- (3) El Reglamento (CE) nº 753/2002 de la Comisión, de 29 de abril de 2002, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1493/1999 del Consejo en lo que respecta a la designación, denominación,

presentación y protección de determinados productos vitivinícolas ⁽⁴⁾, fija las condiciones de utilización de las indicaciones referidas al método de elaboración del producto. La utilización de trozos de madera de roble en la elaboración del vino da a este un sabor a madera similar al del vino elaborado en barricas de roble, lo que hace que resulte difícil para el consumidor medio discernir cuál de esos dos métodos de elaboración ha sido utilizado. El empleo de trozos de madera de roble en la elaboración del vino es muy ventajoso para los productores desde el punto de vista económico y repercute en el precio de venta del producto. Así pues, existe el riesgo de que el consumidor sea inducido a engaño si las etiquetas de los vinos elaborados con trozos de madera de roble contienen términos o expresiones que puedan hacerle creer que el vino ha sido elaborado en barricas de roble. Para evitar engaños a los consumidores y distorsiones de la competencia entre los productores, procede establecer normas de etiquetado adecuadas.

- (4) 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 1622/2000 se modifica como sigue:

- 1) Se añade el artículo 18 *ter* siguiente:

«Artículo 18 *ter*

Utilización de trozos de madera de roble

La utilización de trozos de madera de roble contemplada en el anexo IV, punto 4, letra e), del Reglamento (CE) nº 1493/1999 solo es posible si se atiene a las prescripciones del anexo XI *bis* del presente Reglamento.».

- 2) Se añade, como anexo XI *bis*, el texto que figura en el anexo I del presente Reglamento.

⁽¹⁾ DO L 179 de 14.7.1999, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 2165/2005 (DO L 345 de 28.12.2005, p. 1).

⁽²⁾ DO L 194 de 31.7.2000, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 643/2006 (DO L 115 de 28.4.2006, p. 6).

⁽³⁾ DO L 128 de 10.5.2001, p. 32. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 643/2006.

⁽⁴⁾ DO L 118 de 4.5.2002, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 261/2006 (DO L 46 de 16.2.2006, p. 18).

Artículo 2

El Reglamento (CE) n° 884/2001 se modifica como sigue:

- 1) En el artículo 14, apartado 1, se añade el guión siguiente en el párrafo primero:

«— la utilización de trozos de madera de roble en la elaboración de vinos.»

- 2) En el anexo II, letra B, se añade la cifra 8 bis siguiente en el punto 3.2:

«8 bis: en la elaboración del producto se han utilizado trozos de madera de roble.»

Artículo 3

El Reglamento (CE) n° 753/2002 se modifica como sigue:

- 1) En el artículo 22, se añade el apartado 3 siguiente:

«3. Para designar vinos fermentados, criados o envejecidos en recipientes de madera de roble, solo podrán utilizarse las

indicaciones del anexo X. No obstante, los Estados miembros podrán aprobar otras, equivalentes a las establecidas en el anexo X, aplicando, *mutatis mutandis*, los apartados 1 y 2.

Estará permitido utilizar las indicaciones del anexo X cuando el vino haya sido envejecido en un recipiente de madera de roble conforme a la legislación nacional vigente, aun cuando se haya prolongado el envejecimiento en otro tipo de recipiente. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión las medidas que adopten en aplicación de este apartado.

Las indicaciones del anexo X no podrán utilizarse para designar vinos elaborados con ayuda de trozos de madera de roble, aun cuando se hayan utilizado al mismo tiempo recipientes de madera de roble.»

- 2) Se añade, como anexo X, el texto que figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 4

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

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

Hecho en Bruselas, el 11 de octubre de 2006.

Por la Comisión

Mariann FISCHER BOEL

Miembro de la Comisión

ANEXO I

«ANEXO XI BIS

Prescripciones para los trozos de madera de roble**OBJETO, ORIGEN Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Trozos de madera de roble utilizados para la elaboración de vinos y para transmitir al vino ciertos constituyentes provenientes de la madera de roble.

Los trozos de madera deben provenir exclusivamente de las especies de *Quercus*.

Pueden dejarse al natural o tostarse de manera calificada como ligera, media o fuerte, sin que hayan sufrido combustión, incluso en la superficie, y no deben ser carbonosos ni friables al tacto. No deben haber sufrido ningún tratamiento químico, enzimático o físico, aparte del tostado. No se les puede añadir producto alguno para aumentar su poder aromatizante natural o sus compuestos fenólicos extraíbles.

ETIQUETADO DEL PRODUCTO

Deben figurar en la etiqueta el origen de la especie o especies botánicas de roble, la intensidad del tostado (en su caso), las condiciones de conservación y las consignas de seguridad.

DIMENSIONES

La dimensión de las partículas de madera debe ser tal que al menos el 95 % de ellas, expresado en peso, sean retenidas por un tamiz con mallas de 2 mm (es decir, malla 9).

PUREZA

Los trozos de madera de roble no deben liberar sustancias en concentraciones que puedan acarrear riesgos para la salud.

El tratamiento debe ser consignado en el registro contemplado en el artículo 70, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1493/1999.».

ANEXO II

«ANEXO X

Términos autorizados en el etiquetado de los vinos en aplicación del artículo 22, apartado 3

“fermentado en bodega”	“criado en bodega”	“envejecido en bodega”
“fermentado en bodega de roble”	“criado en bodega de roble”	“envejecido en bodega de roble”
“fermentado en bodega”	“criado en bodega”	“envejecido en bodega” »