

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 203/2012 DE LA COMISIÓN**de 8 de marzo de 2012****que modifica el Reglamento (CE) n° 889/2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 834/2007 del Consejo, en lo que respecta a las disposiciones de aplicación referidas al vino ecológico**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n° 2092/91 ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 19, apartado 3, párrafo segundo, su artículo 21, apartado 2, su artículo 22, apartado 1, su artículo 38, letra a), y su artículo 40,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 834/2007 y, en particular, su título III, capítulo 4, establece los requisitos básicos relativos a la producción ecológica de alimentos transformados. Las disposiciones de aplicación de tales requisitos básicos ha sido fijadas por el Reglamento (CE) n° 889/2008 de la Comisión, de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control ⁽²⁾.
- (2) Las disposiciones específicas para la producción de vino ecológico deben establecerse en el Reglamento (CE) n° 889/2008. Dichas disposiciones deben aplicarse a los productos del sector del vino a los que se hace referencia en el Reglamento (CE) n° 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) ⁽³⁾.
- (3) La elaboración de vino ecológico implica la utilización de determinados productos y sustancias, tales como aditivos o coadyuvantes tecnológicos en condiciones bien definidas. A tal fin y sobre la base de las recomendaciones del estudio efectuado a escala de la Unión titulado «Organic viticulture and wine-making: development of environment and consumer friendly technologies for organic wine quality improvement and scientifically based legislative framework» (también conocido como «ORWI-NE») ⁽⁴⁾ el uso de dichos productos y sustancias debe autorizarse con arreglo al artículo 21 del Reglamento (CE) n° 834/2007.
- (4) Algunos productos y sustancias, que se utilizan como aditivos y coadyuvantes tecnológicos en prácticas enológicas en virtud del Reglamento (CE) n° 606/2009 de la Comisión, de 10 de julio de 2009, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de

productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables ⁽⁵⁾, proceden de materias primas de origen agrícola. En tal caso, estas materias primas pueden estar disponibles en el mercado en su variante ecológica. Para fomentar el aumento de su demanda en el mercado, debe darse preferencia al uso de aditivos y coadyuvantes tecnológicos derivados de materias primas cultivadas ecológicamente.

- (5) En el ámbito de la Unión, las prácticas y técnicas para la producción de vino están establecidas en el Reglamento (CE) n° 1234/2007 y sus disposiciones de aplicación, recogidas en el Reglamento (CE) n° 606/2009 y en el Reglamento (CE) n° 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas ⁽⁶⁾. El uso de estas prácticas y técnicas en la elaboración de vino ecológico podría no ajustarse a los objetivos y principios fijados en el Reglamento (CE) n° 834/2007, y, en particular, a los principios específicos aplicables a la transformación de alimentos ecológicos, mencionados en el artículo 6 del Reglamento (CE) n° 834/2007. Por lo tanto, deben fijarse restricciones y limitaciones concretas para determinadas prácticas y procesos enológicos.
- (6) Algunas otras prácticas, ampliamente utilizadas en la transformación de alimentos, también pueden utilizarse en la elaboración de vino y también pueden tener algún efecto sobre determinadas características esenciales de los productos ecológicos y, por lo tanto, sobre su verdadera naturaleza, pero por el momento no existen técnicas alternativas para sustituirlas. Esto ocurre con los tratamientos térmicos, la filtración, la ósmosis inversa y el empleo de resinas de intercambio iónico. Por consiguiente, los productores de vino ecológico deben poder seguir utilizando estas prácticas, pero su uso debe restringirse. Conviene prever a su debido tiempo la posibilidad de volver a examinar el tratamiento térmico, las resinas de intercambio iónico y la ósmosis inversa.
- (7) En la elaboración de vino ecológico deben excluirse las prácticas y procesos enológicos que puedan inducir a error sobre la verdadera naturaleza de los productos ecológicos. Esto afecta a la concentración por frío, la desalcoholización, la eliminación de anhídrido sulfuroso mediante proceso físico, la electrodialisis y el uso de intercambiadores de cationes en la medida en que estas prácticas enológicas modifican notablemente la composición del producto hasta tal punto que pueden inducir a error sobre la verdadera naturaleza del vino ecológico. Para los mismos fines, el uso o la adición de determinadas

⁽¹⁾ DO L 189 de 20.7.2007, p. 1.⁽²⁾ DO L 250 de 18.9.2008, p. 1.⁽³⁾ DO L 299 de 16.11.2007 p. 1.⁽⁴⁾ <http://www.orwine.org/default.asp?scheda=263>⁽⁵⁾ DO L 193 de 24.7.2009, p. 1.⁽⁶⁾ DO L 193 de 24.7.2009, p. 60.

sustancias también puede inducir a error sobre la verdadera naturaleza del vino ecológico. Procede, por tanto, establecer que tales sustancias no deben utilizarse o añadirse al amparo de prácticas enológicas y procesos de transformación ecológicos.

- (8) En lo que atañe más específicamente a los sulfitos, los resultados del estudio ORWINE muestran que los productores de vino ecológico de la Unión ya han logrado reducir el nivel de anhídrido sulfuroso en los vinos elaborados con uvas ecológicas con respecto al contenido máximo autorizado para los vinos no ecológicos. Por lo tanto, procede fijar un contenido máximo de anhídrido sulfuroso específico para los vinos ecológicos, que debe ser inferior al nivel autorizado en los vinos no ecológicos. Las cantidades de anhídrido sulfuroso necesarias dependen de las distintas categorías de vinos y de determinadas características intrínsecas de los vinos, especialmente el contenido de azúcar, las cuales deben tenerse en cuenta al establecer el contenido máximo de anhídrido sulfuroso de los vinos ecológicos. Sin embargo, las condiciones atmosféricas extremas pueden causar dificultades en determinadas zonas vitivinícolas que hagan necesario utilizar cantidades suplementarias de sulfitos en la preparación del vino para lograr la estabilidad del producto final de ese año. Por tanto debe permitirse aumentar el contenido máximo de anhídrido sulfuroso cuando se cumplan tales condiciones.
- (9) El vino es un producto con un largo período de almacenamiento y algunos vinos se almacenan tradicionalmente durante varios años en barriles o cubas antes de su comercialización. Con arreglo a las condiciones del Reglamento (CEE) n° 2092/91 del Consejo, de 24 de junio de 1991, sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios ⁽¹⁾, debe permitirse, de conformidad con el Reglamento (CE) n° 889/2008, la comercialización de dichos vinos durante un período limitado de tiempo, manteniendo los requisitos de etiquetado en virtud de ese Reglamento, hasta que se agoten sus existencias.
- (10) Una parte de los vinos almacenados ya se produjeron mediante un proceso de vinificación que cumple las normas en materia de producción de vino ecológico previstas en el presente Reglamento. En los casos en que pueda demostrarse esta circunstancia, debe autorizarse la utilización del logotipo comunitario de producción ecológica al que se hace referencia en el artículo 25, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 834/2007, denominado desde el 1 de julio de 2010 «Logotipo ecológico de la UE», con el fin de permitir la comparación y la competencia leales entre vinos ecológicos producidos antes y después de la entrada en vigor del presente Reglamento. Cuando no sea así, el vino debe etiquetarse exclusivamente como «vino elaborado con uvas ecológicas», sin el «Logotipo ecológico de la UE», a condición de que el vino haya sido producido de acuerdo con el Reglamento (CEE) n° 2092/91 y el Reglamento (CE) n° 889/2008 antes de su modificación por el presente Reglamento.

(11) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n° 889/2008 en consecuencia.

(12) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de reglamentación sobre la producción ecológica.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Reglamento (CE) n° 889/2008 queda modificado como sigue:

1) El título II queda modificado como sigue:

a) En el artículo 27, apartado 1, el texto de la frase introductoria se sustituye por el siguiente:

«A los fines del artículo 19, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n° 834/2007, solo podrán utilizarse las siguientes sustancias en la transformación de los alimentos ecológicos, a excepción de los productos del sector del vino, a los que se aplicarán las disposiciones del capítulo 3 bis».

b) Se añade el capítulo 3 bis siguiente:

«CAPÍTULO 3 bis

Normas específicas para la elaboración de vino

Artículo 29 ter

Ámbito de aplicación

1. El presente capítulo establece disposiciones específicas para la producción ecológica de los productos del sector del vino a los que se hace referencia en el artículo 1, apartado 1, letra l), del Reglamento (CE) n° 1234/2007 del Consejo (*).

2. Salvo disposición explícita en contrario del presente capítulo, se aplicarán los Reglamentos (CE) n° 606/2009 (**) y (CE) n° 607/2009 de la Comisión (***).

Artículo 29 quater

Uso de determinados productos y sustancias

1. A los fines del artículo 19, apartado 2, letra a), del Reglamento (CE) n° 834/2007, los productos del sector del vino se elaborarán a partir de materia prima ecológica.

2. A los fines del artículo 19, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n° 834/2007, únicamente los productos y sustancias enumerados en el anexo VIII bis del presente Reglamento podrán utilizarse para la elaboración de productos del sector del vino, incluso durante los procesos y las prácticas enológicas, sujetos a las condiciones y restricciones establecidas en el Reglamento (CE) n° 1234/2007 y en el Reglamento (CE) n° 606/2009, y, en particular, en el anexo I A de este último.

3. Los productos y las sustancias enumerados en el anexo VIII bis del presente Reglamento y marcados con un asterisco, derivados de materia prima ecológica, deberán utilizarse si se encuentran disponibles.

⁽¹⁾ DO L 198 de 22.7.1991, p. 1. El Reglamento (CEE) n° 2092/91 ha sido derogado y sustituido por el Reglamento (CE) n° 834/2007 desde del 1 de enero de 2009.

*Artículo 29 quinquies***Prácticas enológicas y restricciones**

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 29 *quater* y de las prohibiciones y restricciones particulares previstas en los apartados 2 a 5 del presente artículo, únicamente estarán permitidas las prácticas, procesos y tratamientos enológicos, incluidas las restricciones previstas en el artículo 120 *quater* y 120 *quinques* del Reglamento (CE) n° 1234/2007 y en los artículos 3, 5 a 9 y 11 a 14 del Reglamento (CE) n° 606/2009 y en sus anexos, utilizados antes del 1 de agosto de 2010.

2. Se prohíbe el uso de las siguientes prácticas, procesos y tratamientos enológicos:

- a) concentración parcial por frío, de acuerdo con el anexo XV *bis*, sección B.1, letra c), del Reglamento (CE) n° 1234/2007;
- b) eliminación del anhídrido sulfuroso mediante procedimientos físicos, de acuerdo con el anexo I A, punto 8, del Reglamento (CE) n° 606/2009;
- c) tratamiento por electrodiálisis para la estabilización tartárica del vino, de acuerdo con el anexo I A, punto 36, del Reglamento (CE) n° 606/2009;
- d) desalcoholización parcial del vino, de acuerdo con el anexo I A, punto 40, del Reglamento (CE) n° 606/2009;
- e) tratamiento con intercambiadores de cationes para la estabilización tartárica del vino, de acuerdo con el anexo I A, punto 43, del Reglamento (CE) n° 606/2009.

3. Se autoriza el uso de las siguientes prácticas, procesos y tratamientos enológicos, sujeto a las siguientes condiciones:

- a) en el caso de los tratamientos térmicos, de acuerdo con el anexo I A, punto 2, del Reglamento (CE) n° 606/2009, la temperatura no será superior a 70 °C;
- b) en el caso de la centrifugación y filtración, con o sin coadyuvante de filtración inerte, de acuerdo con el anexo I A, punto 3, del Reglamento (CE) n° 606/2009, el tamaño de los poros no será inferior a 0,2 micrómetros.

4. Antes del 1 de agosto de 2015, la Comisión volverá a examinar el uso de las siguientes prácticas, procesos y tratamientos enológicos, con el fin de suprimir paulatinamente o restringir aún más tales prácticas:

- a) tratamientos térmicos a los que se refiere el anexo I A, punto 2, del Reglamento (CE) n° 606/2009;
- b) empleo de resinas de intercambio iónico a las que se refiere el anexo I A, punto 20, del Reglamento (CE) n° 606/2009;

c) ósmosis inversa, de acuerdo con el anexo XV *bis*, sección B.1, letra b), del Reglamento (CE) n° 1234/2007.

5. Cualquier modificación introducida después del 1 de agosto de 2010 en las prácticas, procesos y tratamientos enológicos previstos en el Reglamento (CE) n° 1234/2007 o en el Reglamento (CE) n° 606/2009 podrá aplicarse en la producción ecológica de vino únicamente tras la adopción de las medidas necesarias para la ejecución de las normas de producción previstas en el artículo 19, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 834/2007 y, en caso necesario, tras un proceso de evaluación de acuerdo con el artículo 21 de dicho Reglamento.

(*) DO L 299 de 16.11.2007, p. 1.

(**) DO L 193 de 24.7.2009, p. 1.

(***) DO L 193 de 24.7.2009, p. 60.»

c) El artículo 47 queda modificado como sigue:

i) Se añade la letra e) siguiente en el párrafo primero:

«e) el uso del contenido de anhídrido sulfuroso hasta los niveles máximos que se fijen de conformidad con el anexo I B del Reglamento (CE) n° 606/2009 cuando las condiciones climáticas excepcionales de una determinada campaña deterioren la situación sanitaria de las uvas ecológicas en una zona geográfica determinada debido a ataques bacterianos graves o ataques de hongos que obliguen al productor a utilizar más anhídrido sulfuroso que en años anteriores para obtener un producto final comparable.»

ii) El texto del párrafo segundo se sustituye por el siguiente:

«Tras su aprobación por parte de la autoridad competente, los operadores individuales guardarán documentos justificativos de la utilización de las excepciones arriba mencionadas. Los Estados miembros se informarán recíprocamente e informarán a la Comisión de las excepciones que hayan concedido al amparo de las letras c) y e) del párrafo primero.»

2) El título V queda modificado como sigue:

a) En el artículo 94, apartado 1, se añade la letra d) siguiente:

«d) en el plazo de un mes a partir de su aprobación, las excepciones concedidas por los Estados miembros en virtud del artículo 47, párrafo primero, letras c) y e).»

b) En el artículo 95, el texto del apartado 10 *bis* se sustituye por el siguiente:

«10 *bis*. En lo que atañe a los productos del sector vinícola, el período transitorio al que se hace referencia en el apartado 8 expirará el 31 de julio de 2012.

Las existencias de vinos producidos hasta el 31 de julio de 2012 conforme al Reglamento (CEE) n° 2092/91 o al Reglamento (CE) n° 834/2007 podrán seguir sacándose al mercado hasta que se agoten, siempre que cumplan los siguientes requisitos de etiquetado:

- a) podrá utilizarse el logotipo comunitario de producción ecológica al que se hace referencia en el artículo 25, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 834/2007, denominado desde el 1 de julio de 2010 «Logotipo ecológico de la UE», a condición de que el proceso de vinificación cumpla lo dispuesto en el título II, capítulo 3 *bis*, del presente Reglamento;
- b) los agentes económicos que utilicen el «Logotipo ecológico de la UE» mantendrán un registro de las pruebas, durante un período mínimo de 5 años tras la comercialización del vino elaborado a partir de uvas ecológicas, incluidas las cantidades correspondientes de vino en litros, por categoría de vino y por cosecha;

c) cuando no se disponga de las pruebas a las que se hace referencia en la letra b) del presente apartado, dicho vino podrá etiquetarse como «vino elaborado con uvas ecológicas», a condición de que satisfaga los requisitos del presente Reglamento salvo aquellos previstos en su título II, capítulo 3 *bis*;

d) el vino etiquetado como «vino elaborado con uvas ecológicas» no podrá llevar el «Logotipo ecológico de la UE».

- 3) Se incluye un nuevo anexo VIII *bis* cuyo texto figura en el anexo 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*.

Será aplicable a partir del 1 de agosto de 2012.

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

Hecho en Bruselas, el 8 de marzo de 2012.

Por la Comisión

El Presidente

José Manuel BARROSO

ANEXO

«ANEXO VIII bis

Productos y sustancias autorizados para su uso o adición en los productos ecológicos del sector del vino a los que se hace referencia en el artículo 29 *quater*

Tipo de tratamiento de conformidad con el anexo I A del Reglamento (CE) n° 606/2009	Nombre de los productos o sustancias	Condiciones específicas, restricciones dentro de los límites y condiciones establecidas en el Reglamento (CE) n° 1234/2007 y en el Reglamento (CE) n° 606/2009
Punto 1: Uso para aireación u oxigenación	— Aire — Oxígeno gaseoso	
Punto 3: Centrifugación y filtración	— Perlita — Celulosa — Tierra de diatomeas	Uso exclusivo como coadyuvante de filtración inerte
Punto 4: Uso para crear una atmósfera inerte y manipular el producto protegido del aire	— Nitrógeno — Anhídrido carbónico (también llamado dióxido de carbono) — Argón	
Puntos 5, 15 y 21: Uso	— Levaduras ⁽¹⁾	
Punto 6: Uso	— Fosfato de diamonio — Diclorhidrato de tiamina	
Punto 7: Uso	— Anhídrido sulfuroso (también llamado dióxido de azufre) — Bisulfito de potasio o metabisulfito de potasio (también llamados disulfito de potasio o pirosulfito de potasio)	a) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará los 100 miligramos por litro en los vinos tintos a los que se refiere el anexo I.B, parte A, punto 1, letra a), del Reglamento (CE) n° 606/2009 con un contenido de azúcar residual inferior a 2 gramos por litro. b) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará los 150 miligramos por litro en los vinos blancos y rosados a los que se hace referencia en el anexo I.B, parte A, punto 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 606/2009 con un contenido de azúcar residual inferior a 2 gramos por litro. c) Para todos los demás vinos, se reducirá en 30 mg por litro el contenido máximo de anhídrido sulfuroso aplicado de acuerdo con el anexo I B del Reglamento (CE) n° 606/2009 el 1 de agosto de 2010.
Punto 9: Uso	— Carbones de uso enológico	
Punto 10: Clarificación	— Gelatina alimentaria ⁽²⁾ — Materias proteicas de origen vegetal procedentes de trigo o guisantes ⁽²⁾ — Cola de pescado ⁽²⁾ — Albúmina de huevo ⁽²⁾ — Taninos ⁽²⁾	
	— Caseína — Caseinatos de potasio — Dióxido de silicio — Bentonita — Enzimas pectolíticas	

Tipo de tratamiento de conformidad con el anexo I A del Reglamento (CE) n° 606/2009	Nombre de los productos o sustancias	Condiciones específicas, restricciones dentro de los límites y condiciones establecidas en el Reglamento (CE) n° 1234/2007 y en el Reglamento (CE) n° 606/2009
Punto 12: Uso para la acidificación	— Ácido láctico — Ácido L(+) tartárico	
Punto 13: Uso para la desacidificación	— Ácido L(+) tartárico — Carbonato de calcio — Tartrato neutro de potasio — Bicarbonato de potasio	
Punto 14: Adición	— Resina de pino carrasco	
Punto 17: Uso	— Bacterias lácticas	
Punto 19: Adición	— Ácido L-ascórbico	
Punto 22: Uso para burbujeo	— Nitrógeno	
Punto 23: Adición	— Anhídrido carbónico	
Punto 24: Adición para la estabilización del vino	— Ácido cítrico	
Punto 25: Adición	— Taninos ⁽²⁾	
Punto 27: Adición	— Ácido metatartárico	
Punto 28: Uso	— Goma arábica ⁽²⁾	
Punto 30: Uso	— Bitartrato de potasio	
Punto 31: Uso	— Citrato de cobre	
Punto 31: Uso	— Sulfato de cobre	Autorizado hasta el 31 de julio de 2015
Punto 38: Uso	— Virutas de madera de roble	
Punto 39: Uso	— Alginato de potasio	
Tipo de tratamiento de conformidad con el anexo III, punto A, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n° 606/2009	— Sulfato cálcico	Únicamente para el «vino generoso» o el «vino generoso de licor»

⁽¹⁾ Para las diferentes cepas de levaduras: derivadas de materias primas ecológicas, si están disponibles.

⁽²⁾ Derivados de materias primas ecológicas, si están disponibles.».