

**Pregunta con solicitud de respuesta escrita E-001614/2019  
a la Comisión**

Artículo 130 del Reglamento

**José Ignacio Salafranca Sánchez-Neyra (PPE)**

Asunto: La indignidad de la sacarosa en vinificación

Si la adición de sacarosa está autorizada en virtud del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, anexo VIII, parte I, sección B, apartado 1, letra a), en campañas de condiciones meteorológicas desfavorables para elevar el grado alcohólico natural del vino ¿por qué ocultar esta práctica en el etiquetado?

Parece que las propias bodegas considerarían que la chaptalización es una práctica poco honorable, incluso dentro de los límites autorizados por la legislación, que, si figurase en la etiqueta, desprestigiaría a los vinos y a afamadas D.O.P. que la utilizan regularmente, pues no conocemos etiqueta alguna donde figuren el aumento del grado en porcentaje volumétrico ni el porcentaje volumétrico natural como menciones voluntarias relativas al modo de elaboración.

Pero el etiquetado debe informar claramente al consumidor, que no entiende el concepto de grado alcohólico adquirido, que es engañoso e induce a pensar que se ha adquirido exclusivamente por fermentación de la uva.

¿Cómo autoriza la Comisión este estado de confusión y desinformación al consumidor respecto de la chaptalización, tan extendida en la Unión Europea, y no declara además como mención obligatoria el grado alcohólico natural, o el porcentaje volumétrico añadido, o bien reconoce una nueva categoría de productos vitícolas, la 18) bajo la denominación «vinos chaptalizados»?